

 OPLEIDING HOTEL: KEUKEN EN RESTAURANT SCHOOLJAAR 2017-2018 - eerste semester					
	MA (start 11/09/2017)	DI (start 12/09/2017)	WOE (start 13/09/2017)	DO (start 14/09/2017)	ZA (start 16/09/2017)
VM 8u30-12u15					Initiatie warme keuken
					Dagschotels met vlees en gevogelte
					Visgerechten
AV	Initiatie warme keuken	Initiatie warme keuken	Initiatie warme keuken	Koude keuken	
17u30-21u15	Nagerechten	Dagschotels met vlees en gevogelte	Dagschotels met vlees en gevogelte	Dagschotels met vis	
	Dagschotels met vlees en gevogelte	Vleesgerechten	Nagerechten	Nagerechten	
	Visgerechten	Dienst aan de kaart/keuken	Visgerechten	Vleesgerechten	
	Wildbereidingen	Onthaal en omgang met gasten en Interactie zaal/keuken	Dienst aan de kaart/keuken	Streekgerechten	
	Streetfood		Masterclass winter	Buitenlandse keuken *	
		Onthaal en omgang met gasten en Interactie zaal/keuken	Masterclass winter		

* hiervoor moet u reeds de module "initiatie buitenlandse keuken" hebben afgewerkt

 OPLEIDING HOTEL: KEUKEN EN RESTAURANT SCHOOLJAAR 2017-2018 - tweede semester					
	MA (start 05/02/2018)	DI (start 06/02/2018)	WOE (start 07/02/2018)	DO (start 08/02/2018)	ZA (start 03/02/2018)
VM 8u30-12u15					Dagschotels met vis
					Vleesgerechten
					Streekgerechten
AV	Koude keuken	Initiatie warme keuken	Koude keuken	Initiatie warme keuken	
17u30-21u15	Dagschotels met vis	Dagschotels met vlees en gevogelte	Dagschotels met vis	Koude keuken	
	Vleesgerechten	Nagerechten	Vleesgerechten	Dagschotels met vlees en gevogelte	
	Streekgerechten	Traiteurkeuken	Streekgerechten	Visgerechten	
	Initiatie dieetmaaltijden		Masterclass sterrenkeuken	Dienst aan de kaart/keuken	
	Drankenkennis, bar en cocktails			Interactie zaal/keuken en onthaal en omgang met gasten	
			Recepties en ontvangsten		