

Basis kooktechnieken

code: BKT

Voor wie is deze cursus bestemd?

De cursus is bestemd voor de hobbykok die op professionele wijze de basis kooktechnieken onder de knie wilt krijgen.

Vooropleiding

Er is geen speciale vooropleiding gewenst.

Duur en lestijd

De cursus duurt 4 weken. U krijgt één keer per week van 19.00 tot 22.00 uur les in de instructiekeuken van de Koningin Mariaalaan 9 te Den Haag.

Inhoud

Een praktische cursus waarbij de basistechnieken van het koken aan de orde komen. De volgende onderdelen komen aan de orde:

- Warenkennis; leer diverse producten herkennen, wat zijn hun specifieke eigenschappen en hoe ga je hier in de keuken mee om?
- Snijtechnieken; Hoe snipper je op professionele wijze een uitje en hoe snij je winterwortel julienne?
Diverse snijtechnieken worden behandeld en geoefend.
- Bereidingswijzen; Pocheren, grillen, sauteren, braiseren, larderen. Diverse technieken komen aan bod en worden in de praktijk gebracht.

Examinering

Na afloop van de cursus ontvangt u een certificaat van ROC Mondriaan Bedrijfs- en particuliere opleidingen.

Kosten

De cursuskosten bedragen € 275,- inclusief syllabus.

Wijze van betalen

Het volledige bedrag dient u voor aanvang van de cursus per pin te voldoen.

Leermiddelen

Het lesmateriaal wordt tijdens de cursus uitgereikt.

Studiebelasting

N.v.t.

Cafébedrijf: sociale hygiëne & basisvakbekwaamheid horeca

code: CSB

Voor wie is deze opleiding bestemd?

U kiest voor deze opleiding wanneer u een horecabedrijf wilt vestigen of wanneer u geïnteresseerd bent in horeca.

Vooropleiding

Er is geen speciale vooropleiding vereist.

Duur en lestijd

De gehele opleiding Cafébedrijf duurt 10 weken. Volgt u één module, dan krijgt u 5 weken les. U krijgt eenmaal per week les van 19.00 - 22.00 uur.

Inhoud

De opleiding Cafébedrijf geeft u voldoende inzicht in de praktijk van de horeca en vakbekwaamheid om als ondernemer te slagen. De opleiding Cafébedrijf bestaat uit twee modules:

Sociale hygiëne

- De horecamarkt; diverse bedrijven, soorten gasten, marketingmix
- Zorg voor optimale gastvrijheid op lange termijn
- Alcohol, drugs en kansspelen: de wetgeving, wat is het en hoe herken je het?
- Sociale vaardigheid: omgaan met ongewenst gedrag of agressie
- Inrichtingseisen en voorzieningen: veiligheid en arbeidsomstandigheden

Basisvakbekwaamheid

- De horecamarkt van vraag en aanbod
- Drankenkennis: bier, gedistilleerd, cocktails en alcoholvrije dranken
- Kennis van eetwaren, koffie, thee, chocolade en keukenapparatuur

Examinering

U kunt per module examen afleggen. Heeft u beide modules behaald, dan kunt u de certificaten inleveren voor het SVH-diploma Cafébedrijf. De richtprijs voor het schriftelijke examen bedraagt € 80,- per module te betalen aan het SVH.

Kosten

De kosten voor de gehele opleiding bedragen € 345,-. De kosten per module bedragen € 180,-. Dit is exclusief leermiddelen en het examen.

Wijze van betalen

De opleidingskosten dient voorafgaande aan de opleiding per pin te worden voldaan.

Leermiddelen

De boeken dient u zelf te bestellen bij het SVH. De richtprijs is € 30,- per module. Voor de exacte kosten van de boeken zie www.svh.nl of bel 0900-1402.

Studiebelasting

U moet rekenen op ongeveer twee tot drie uur per week.