

Horeca-assistent

code: HA

Voor wie is de opleiding bestemd?

Deze praktische opleiding is geschikt als u wilt weten hoe het is om in de horeca te werken. Tijdens deze opleiding maakt u kennis met diverse voorbereidende werkzaamheden in de horeca. Dat kan in de keuken zijn, waar u de kok helpt met de voorbereidende werkzaamheden in de keuken, zoals ingrediënten snijden en klaarzetten. Ook kunt u aan de balie werken of in de bediening.

Als u het leuk vindt om met mensen om te gaan en u heeft een gastvrije instelling, dan is dit zeker een geschikt beroep voor u. U kunt deze opleiding ook benutten als basis om verder te studeren in de horeca.

Vooropleiding

Er is geen speciale vooropleiding vereist.

Duur en lestijd

De opleiding duurt 26 weken. U krijgt één keer per week van 19.00 uur tot 22.00 uur les in het gebouw aan de Koningin Marialaan 9 te Den Haag.

Inhoud

Tijdens de opleiding Horeca-assistent leert u onder andere het vakkundig snijden van groenten, het assisteren van de kok bij het klaarmaken van eenvoudige gerechten, het schoonmaken van de werk- en gastenruimten, het omgaan met keukenapparatuur en opruimen. Daarnaast leert u hoe u de kassa afsluit, hoe u informatie geeft en hoe u een vriendelijke en verzorgde indruk maakt. U leert goed samen te werken met collega's.

Examinering

U wordt opgeleid voor het branche erkend diploma Horeca-assistent. De richtprijs voor het examen bedraagt € 375,-.

Kosten

De opleidingskosten bedragen € 1.750,-.

Wijze van betalen

Betaling geschiedt ineens of in 3 termijnen. Indien u kiest voor betaling in drie termijnen, dan betaalt u € 585,- per termijn. Het volledige bedrag of de eerste termijn dient u voor aanvang van de opleiding per pin te voldoen.

Leermiddelen

U dient het lespakket Horeca-assistent vóór aanvang van de cursus te bestellen via het SVH. De richtprijs voor het totale lespakket is € 240,-. Voor de exacte kosten van de boeken, zie: www.svh.nl of bel 0900-1402.

Studiebelasting

U moet rekenen op ongeveer drie uur per week.

Basisopleiding kok (turbo opleiding)

code: BKT

Voor wie is de opleiding bestemd?

Deze éénjarige opleiding biedt medewerkers de kans om via een versnelde opleiding als gediplomeerd kok niveau 2 in een horecabedrijf of instelling te gaan werken.

Vooropleiding

Er is geen speciale vooropleiding vereist. Wij raden u aan minimaal 16 uur per week werkzaam te zijn in de keuken.

Duur en lestijd

De opleiding duurt 27 weken. U krijgt eenmaal per week les van 15.00 - 22.00 uur in het gebouw aan de Koningin Marialaan 9 te Den Haag.

Inhoud

U leert zelfstandig soepen, sauzen, dressings, marinades en een grote variëteit aan gerechten te bereiden. Andere onderdelen van de opleiding zijn: de inrichting van de keuken, grondstoffen, gastronomie, regels voor voedingsgebruik, menukennis, ergonomie, veiligheid, milieu, kwaliteitszorg en automatisering.

Examinering

U wordt opgeleid voor het branche erkend diploma Basisopleiding kok. De richtprijs voor het examen bedraagt € 750,-.

Kosten

De richtprijs voor de Basisopleiding kok bedraagt € 2.950,-. Dit is exclusief leermiddelen en examen.

Wijze van betalen

Betaling geschiedt ineens of in zes termijnen. Het volledige bedrag of de eerste termijn dient u voor aanvang van de opleiding per pin te voldoen.

Leermiddelen

De boeken dient u zelf te bestellen bij het SVH. De richtprijs is € 300,-. Voor de exacte kosten van de boeken zie www.svh.nl of bel 0900-1402. Tevens dient u over een basis messenset en kokskleding te beschikken.

Studiebelasting

U moet rekenen op ongeveer vier tot vijf uur per week.