vitant
PROVINCIAAL CENTRUM VOOR VOLWASSENENONDERWIJS

OPLEIDING

BEREIDER VAN VISPRODUCTEN

SCHOOLJAREN 2025-2026 & 2026-2027

www.cvovitant.be

Provincie Antwerpen

Ben jij gek op visproducten? Wil jij professioneel aan de slag in een visverwerkingsbedrijf, viswinkel of in een restaurant? De opleiding Bereider van visproducten maakt van jou een specialist ter zake! Deze complete opleiding is uniek in zijn soort. Leer de kneepjes van het vak van onze gepassioneerde chef-kok in onze vernieuwde en moderne lesinfrastructuur op campus PIVA in Antwerpen. Bij CVO Vitant kan je les volgen vanaf 16 jaar. Zowel professionelen als hobbyisten zijn welkom.

Structuur opleiding

De opleiding bestaat uit 4 modules en loopt over **2 schooljaren.** We organiseren deze gespecialiseerde cursus om de 2 jaar. De volgende opleiding start in **september 2025.**

Je volgt 1 avond per week les op **dinsdagavond van 18.10 tot 21.50 u** (uitgezonderd schoolvakanties). In het 1ste jaar kan je zonder voorkennis starten. Je kan pas starten in het 2de jaar als je geslaagd bent voor de modules van het 1ste jaar. Je schrijft je in per schooljaar.

De kostprijs is inclusief de cursus op het digitaal platform Moodle en de bereidingen die je op het einde van de les samen degusteert. Je dient zelf geschikte praktijkkledij te voorzien, 2 keukenhanddoeken en een slotje voor de lockers. Je krijgt de mogelijkheid om de verse producten aan te kopen aan inkoopprijs.

Per module ontvang je een deelcertificaat. Als je alle vier de modules succesvol afwerkt, ontvang je het **eindcertificaat 'Bereider van visproducten'.**

Programma

In elke les ontdek je alles over een bepaalde vis, schaal- of schelpdier. Waaraan zie je dat je met een topproduct werkt? Hoe maak je het panklaar en fileer je op een correcte en efficiënte manier? Je leert verse vis controleren bij ontvangst (kwaliteit, kwantiteit, traceerbaarheid) en correct stockeren.

Je leert vis te bereiden door te bakken, grillen, roosteren, stomen ... Onder begeleiding van je chef-kok maak en degusteer je sauzen en soepen, salades, koude en warme gerechten met vis, schaal- en schelpdieren. Je stelt schotels samen voor fondue, gourmet, barbecue, wok en steengrill. Iedere les eindigt met het samen degusteren van een visbereiding.

In het 2de jaar leer je de voorraden en bestellingen beheren en opvolgen en op basis van de marktsituatie en -tendensen, het assortiment aanpassen. Je leert de toonbank op een correcte manier vullen en decoreren, klanten informeren, bestellingen opnemen en afwerken.

Per schooljaar doe je 2 uitstappen zoals een bezoek aan een palingkwekerij, visveiling ...

Modules

Panklaar maken en opslaan/ bewaren van verse vis **Eenvoudige verkoopklare visgerechten**	dinsdagavond schooljaar '25-'26	**€ 540*** (totale kostprijs volledig schooljaar)
Verkoopklare visgerechten **Verkoop vis en aanverwante producten**	dinsdagavond schooljaar '26-'27	**€ 605**** (totale kostprijs volledig schooljaar)

*exclusief facultatieve studie-uitstap vismijn Zeebrugge met diner

**exclusief facultatieve kaviaardegustatie

Vissoorten die aan bod komen

- Platvissen: scholachtigen, tarbotachtigen, hondstong, pladijs, zeetong, sliptong, tarbot, griet, heilbot
- Schelvisachtigen: kabeljauw, schelvis, wijting, steenbolk, leng, koolvis, heek, pollak
- Mosselen en oesters, paling, garnalen, langoustines, rivierkreeft, kaviaar
- Baarsachtigen: zeebaars, goudbrasem, horsmakreel, omber, zeewolf, barbeel, mul en pieterjan, snoek
- Schorpioenvissen: roodbaars, Engelse-, rode- en grauwe poon, lompvis
- Zoetwatervissen: zalm, forel, wrakbaars, zeeduivel
- Haaien en roggen, rivierpaling, hondshaai
- Inktvissen: sepia, octopus, pijlinktvis
- Haringachtigen: sardines, haring, geep en maatjes
- Krabben: noordzeekrab, spinkrab, strandkrabbetjes, koningskrab
- Schelpdieren: clams, amandelschelp, kokkels, scheermessen, tapijtschelpen, sint-Jacobsschelpen

Bereidingen die aan bod komen

- Koude visschotel met gemarineerde haring, gepocheerde zalm, vissallade, rollade...
- Soepen, visfumet, bisque van grijze garnalen, beurre blanc, visministrone
- Fish & chips, vissalades, vislasagne, sushi en sashimi
- Hondstong met visroomsaus en brocollistamppot
- Gebakken zeebaars met pilavrijst en gandaham
- Escabeche van zeebarbeel met citrus en venkel
- Gegrilde roodbaars met prei in roomsaus
- Op vel gebakken griet met fijne ratatouille en geprakte citroenaardappel
- Risotto van boschampignons met op vel gebakken tarbot en grijze garnalen
- Schotels voor fondue, gourmet, barbecue, wok en steengrill
- Blanket van haai met gekookte aardappeltonnetjes, haai in de wok, zwarte pasta

Beheer viswinkel

Tijdens de opleiding baat je als cursist van deze module ook een viswinkel uit op campus PIVA. Buurtbewoners en andere cursisten kunnen hier aankopen doen.
De verkoop zorgt ervoor dat je veel vissoorten leert verwerken maar dat de opleiding betaalbaar blijft.
De openingsuren van de winkel vind je op de website www.cvovitant.be > locatie PIVA

Hoe schrijf je in?

Inschrijven doe je ter plaatse op het secretariaat van campus PIVA. Tijdens de schoolperiode ben je zowel overdag als 's avonds welkom. Contacteer onze medewerkers: geef je interesse door of vraag informatie op maat via telefoon, mail of aan de balie.

De inschrijvingen voor schooljaar '25-'26 starten op **zaterdag 24 mei '25 om 10u.** Zolang er plaatsen zijn, kan je inschrijven tot eind augustus.

Heb je de start van de opleiding gemist, maar heb je interesse? Geef je contactgegevens dan vrijblijvend door aan het secretariaat. We verwittigen jou wanneer een nieuwe opleiding start.

Je bent welkom

CVO Vitant organiseert regelmatig openlesavonden en een opendeurdag. Kijk op onze website voor de specifieke data. Laat ons jouw interesse weten, dan nodigen wij jou steeds uit!

Contact

CVO Vitant campus PIVA
Desguinlei 244, 2018 Antwerpen
Tel: 03 242 26 19
Mail: info.piva@cvovitant.be
www.cvovitant.be

Scan de QR-code en ga meteen naar onze opleiding Bereider van visproducten!