

## KORTE INHOUDEN MODULES HULPKOK

### EENVOUDIGE GERECHTEN MET GROENTEN EN KRUIDEN (instapvrij)

In deze module leer je eenvoudige gerechten met groenten en kruiden bereiden, dresser en klaarzetten. Je past een waaier aan basisbereidingstechnieken toe. Je leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en afwerkende activiteiten te verrichten.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- Brownie met rode biet
- Aspergesoep
- Tarte tatin van cœur-de-bœuf-tomaat met geitenkaas en vijgen
- Vegetarisch kroketje met hazelnootjes en een slaatje
- Gevulde aardappel met groenten en kruiden
- Groentebouillon

### EENVOUDIGE NAGERECHTEN (instapvrij)

In deze module leer je de technieken om eenvoudige nagerechten voor te bereiden en te verwerken tot een volwaardig gerecht. Je past ook een waaier aan dresseertechnieken toe.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- Panna cotta met tartaar van kiwi en kokoscrumble
- Parfait van Grand Manier
- Karamelflan met banaan en gekarameliseerde pinda's
- Gegratineerde citrusvruchten
- Fruitbeignets met frambozen -en abrikozencoulis

### EENVOUDIGE VISGERECHTEN (instapvrij)

In deze module leer je eenvoudige gerechten met vis bereiden, dresser en klaarzetten. Je past een waaier aan basisbereidingstechnieken toe. Je verricht ook alle voorbereidende en afwerkende activiteiten, inclusief het ontvangen en controleren, verpakken en etiketteren van vis. Je krijgt eveneens een initiatie-les messenslijpen.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- Gevulde polderaardappel met sprout, prei en yoghurt
- Visfumet
- Buffet-les: zalm belle vue, tomaat met grijze garnalen, opgevulde eitjes
- Vispannetje met bordure van hertoginnenaardappelen
- Gepaneerde pladijsreepjes met remouladesaus en peterseliepuree

## EENVOUDIGE VLEES- EN GEVOGELTEGERECHTEN (instapvrij)

In deze module leer je eenvoudige gerechten met vlees- en gevogelte bereiden, dresser en klaarzetten. Je past een waaier aan basisbereidingstechnieken toe. Je verricht ook alle voorbereidende en afwerkende activiteiten, inclusief het ontvangen en controleren, verpakken en etiketteren van vlees.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- Kalfsbrood met selder in tomatensaus
- Lamnavarin met aardappelgratin
- Varkensgebraad met een trio van groene groenten en gebakken aardappeltonnetjes
- Runderbouillonsoep met groenten
- Blanke en bruine fond

## NA HET SUCCESVOL AFLEGGEN VAN BOVENSTAANDE MODULES BEHAAL JE HET CERTIFICAAT KEUKENMEDEWERKER EN KAN JE VOLGENDE MODULES AANVATTEN:

### BISTROGERECHTEN MET VIS

In deze module leer je vis voorbereiden, fileren en bereiden op allerlei manieren. Je past een waaier aan bereidingstechnieken toe en maakt complexere afleidingen van de basissauzen en -soepen. Je leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en afwerkingen verrichten, met aandacht voor het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van vis.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- rode poon met ratatouille en fregola met koriander
- visvelouté met waterkers
- velouté van mosselen met staafjes selder
- canapé met mosselen, garnalen en witte wijnsaus
- gebakken rog vleugelfilet met blanke botersaus

### BISTROGERECHTEN MET VLEES EN GEVOGELTE

In deze module leer je de technieken om vlees en gevogelte voor te bereiden en te verwerken tot een volwaardig gerecht. Je maakt soepen en werkt basissauzen uit tot complexere afleidingen. Per les maak je een koud of warm voorgerecht of een soep en een hoofdschotel op basis van vlees of gevogelte.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- lauwwarm slaatje met gebakken konijnfilet, hartige granola en balsamicovinaigrettesaus
- haantje in rode wijnsaus met gebakken kasteelaardappelen
- Spaanse krokettjes met tomatensaus
- gelakt varkenshammetje met graanmosterdroomsaus, rösti-aardappelen en zoetzure groenten
- oosterse kalfstartaar

## **BISTRONAGERECHTEN**

In deze module leer je de bereiding en afwerking van bistronagerechten zoals muffins, bavarois, mousses en ijsbereidingen. Ook staat er hotelgerichte patisserie op het programma, zoals cake, biscuit, vet- en soezendeeg. Elke les komen zowel verschillende bereidingstechnieken als diverse decoratie- en dresseertechnieken aan bod.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- Chocolade-ijsomelet met fruit en frambozencoulis
- Variatie op muffins: muffins met noten, muffins met chocoladedruppels, blueberry-muffins, muffins met banaan en walnoten
- Sorbet van Gouden Carolus met gekonfijte witloofsnippers
- Cheesecake met limoen crème en rode vruchten
- Citroentaart met pastinaak

## **BISTROGERECHTEN MET GROENTEN EN KRUIDEN**

In deze module leer je bistrogerechten met groenten en kruiden bereiden, dresser en klaarzetten. Je leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en afwerkingen verrichten met aanvullende productkennis en inclusief het begeleiden van keukenmedewerkers.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- Risotto van gierst met hazelnoot, knolselder en oesterzwammen
- Brandnetelsoep met waterkastanje, zure room, stiftamandel en sparrenolie
- Geroosterde romanesco met amandelcrème en granaatappel
- Knolselder en schorseneren met zeewierkaviaar en jus van truffel
- Warme hummus, radijs en olijven, compote van rode ui

## **INITIATIE ONTVANGST EN BEDIENING VAN GASTEN (instapvrij)**

In deze module leer je de gasten ontvangen en bedienen op een gepaste en gastvriendelijke manier. Je krijgt inzicht in de samenwerking tussen keuken- en zaalpersoneel, wat essentieel is om de dienstverlening correct af te stemmen op de wensen en noden van de gast. Je leert verwoorden wat er geserveerd wordt, rekening houdend met allergenen, vegetarisch, veganistisch, lokale/bio-producten, enz. Ook het voorbereiden en klaarzetten van zaal en tafels en het af- en opruimen komen uitgebreid aan bod.