

Getuigschrift

Wanneer u slaagt in de praktijkgerichte modules van het korte traject en met succes uw stage afrondt, mag u zich Chef Gastro-engineering kort traject noemen. Wanneer u slaagt in alle praktijkgerichte modules en uw stage met succes afrondt, wordt u Chef Gastro-engineering lang traject.

Inschrijven

Inschrijven kan enkel via het online inschrijvingsformulier op <http://dvo.kahosl.be>

Voor meer info over uw inschrijving, factuur en attesten kunt u terecht bij:
KAHO Sint-Lieven
Dienst Voortgezette Opleidingen
Gebroeders De Smetstraat 1
9000 Gent
09-265 86 18
<http://dvo.kahosl.be>
dvo@kahosl.be

Voor meer info m.b.t. het programma kunt u terecht bij:
Viv Van den Panhuyzen
viv.vdp@centerforgastrology.com
0494-49 79 69

Waar gaat de opleiding door?

De opleiding vindt plaats op de Voreca Management School, Vismarkt 10c, Vissersstraat 1, 3000 Leuven. Het Center for Gastrology steunt de opleiding.

Opleidingscheques en KMO-portefeuille

KAHO Sint-Lieven is door de Vlaamse Gemeenschap erkend als opleidingsverstrekker (erkenningnummer 200200644). Onze hogeschool aanvaardt opleidingscheques van de Vlaamse Gemeenschap. Meer info:
<http://www.vdab.be/opleidingscheques>

KMO-ondernemingen die in aanmerking komen kunnen het inschrijvingsgeld voor de cursisten betalen met de ondernemersportefeuille voor KMO-bedrijven. Meer info:
<http://www.agenschapondernemen.be>

Betaald educatief verlof

De opleiding is erkend in kader van Betaald educatief verlof. Attesten worden verstrekt per inschrijving van tenminste 32 uur opleiding. Attesten kunnen niet worden verstrekt voor individueel gevolgde opleidingsonderdelen.



V.U. Heleen Vandromme, Gebroeders De Smetstraat 1, 9000 Gent, Uitgave mei 2013.



Postculinaire opleiding

Chef Gastro-engineering

Van koksopleiding naar hogeschool

Voreca Management School
Postculinaire opleidingen in gastro-engineering & voeding-,
restaurant- en cateringmanagement Leuven





Wat is gastrologie?

Gastrologie is de kennis van lekker, gezond en veilig eten. Ze steunt op wetenschappelijk onderbouwde inzichten die praktisch toepasbaar zijn en die het creatief handelen versterken. Door de combinatie met de beheerstechnieken van engineering ontstaat een vernieuwde kijk op maaltijdproductie en op distributiesystemen.

Wat doet een chef gastro-engineering?

Een Chef Gastro-engineering combineert wetenschap, ambacht en kunst. Hij doet dat om culinaire productie- en distributiesystemen te beheersen, te verbeteren en te vernieuwen. Tevens stelt hij informatie- en communicatiesystemen, structuren en processen op punt ten behoeve van zijn klanten. Alles gebeurt op een technische, hygiënische, organoleptische en nutritioneel verantwoorde wijze. De chef houdt ook rekening met kwaliteitseisen, kosten en met de socio-economische en culturele context.

Philip Van Hoornick, Unit manager en chef-kok, Medirest, Gezondheidszorg Oostkust, Campus Blankenberge

“De opleiding Gastro-engineering gaf mij een andere kijk op ‘zorg voor de voeding en voeding in de zorg’ met heldere inzichten, waardoor we anders gingen koken...met dezelfde medewerkers...in dezelfde infrastructuur...zonder extra middelen.”

Chris Bruneel, Kok Centrale Keuken Riddersstove, OCMW Brugge

“Deze cursus voor chefs zorgt op een interactieve manier dat de koks op een wetenschappelijk onderbouwde wijze terug meespelen in de voeding. Met oog voor voedselveilig, gezond en LEKKER de voeding terug de aandacht en het respect geven dat het verdient.”

Hoe ziet de opleiding eruit?

De opleiding Chef Gastro-engineering is een praktische opleiding, gestoeld op kennis en onderzoek. Ze wordt flexibel aangeboden. U kunt werken en studeren combineren, of u kunt de opleiding spreiden op basis van de tijd die u kunt investeren. Werkplekleren is een onderdeel van de opleiding: u kunt de opgedane theoretische inzichten voortdurend toetsen aan de dagelijkse praktijk. Het zorgt voor een vruchtbare wisselwerking tussen kennis en ervaring.

De opleiding is modulair opgebouwd in namiddagonderwijs. Per geslaagde module ontvangt u een deelcertificaat. Wie de studielast wil spreiden, start met het korte traject. Wie voluit wil gaan, start met het lang traject. Elke opleidingsonderdeel wordt afgesloten met een examen.

Programma

Opleidingsonderdeel	Traject	SP	Lesdagen	Prijs	Uren
Smaak en sensoriek	kort	6	17 - 24/9 en 8 - 15 - 22 /10 en 5 /11	€ 523	36
Historiek van smaak in het westen	kort	4	12 - 19 - 26/11	€ 262	18
Kennis van ingrediënten (productkennis)	lang	4	3 - 10 - 17/12	€ 262	18
Smaak en gezondheid	kort	4	7 - 14 - 21/1	€ 262	18
Menu-engineering	lang	4	28/1 en 4/2	€ 175	12
Smaak en voedselveiligheid	kort	5	11 - 18 - 25/2 en 11/3	€ 349	24
Kook- en distributieprocesssystemen + kwaliteitsborging	lang	5	18 - 25/3 en 1 - 22/4	€ 349	24
Technologie van kook- en distributieprocessen	kort	5	29/4 en 6 - 13 - 20/5	€ 349	24
Inrichting en uitrusting van kook- en distributieruimten	lang	4	27/5 en 3 - 10/6	€ 262	18
Stage	kort	30	Vanaf 16/9/13 t.e.m. 31/01/2014	€ 475	-