

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. Elke module wordt afgesloten met een examen waarvoor u moet slagen. Per geslaagde module ontvangt u een deelcertificaat.

- Om de titel Chef Gastro-engineering KT (kort traject) te dragen dient de houder te slagen in alle modules van het kort traject + slagen in een stage opdracht van 3 maanden in de eigen instelling.
- Om de titel Chef Gastro-engineering LT (lang traject) te dragen dient de houder te slagen in alle modules van het kort traject + slagen in een stage opdracht van 3 maanden in de eigen instelling.
- De stage opdracht dient slechts één maal afgelegd te worden.

Programma kort traject

Opleidingsonderdeel	Contacturen (uren les)
Historiek van smaak in het westen	18
Smaak en sensoriek	36
Smaak en gezondheid	18
Smaak en voedselveiligheid	24
Technologie van kook- en distributieprocessen	24

Programma lang traject (kort + onderstaande modules)

Kennis van ingrediënten	18
Menu-engineering	18
Kook- en distributieprocessystemen + kwaliteitsborging	18
Inrichting en uitrusting van kook- en distributieruimten	18