SPERMALIE

CENTRUM VOOR VOLWASSENENONDERWIJS BRUGGE

CURSUSAANBOD BRUGGE 2017-2018

Meer info online: www.spermalie.be

instapcursussen

van sept. tot eind maart

Gasten ontvangen: van aperitief tot toetje

€ 180 IG + € 321 CG

di-nm / di-av
do-av

van sept. tot half juni — TRAJECTOPLEIDINGEN

- HULPKOK in 1 jaar — 3 lesmomenten per week
- KEUKENVERANTWOORDELIJKE in 2 jaar — 3 lesmomenten per week
- KOK & KELNER in 1 jaar — voltijds, ma t.e.m. vr

telkens van sept. tot half juni — OPLEIDING TOT KEUKENVERANTWOORDELIJKE

- Initiatie 1: warme & koude keuken — € 240 IG + € 428 CG — ma-av / di-nm / di-av / do-nm / do-av
- Initiatie 1: warme & koude keuken 'anders' — € 240 IG + € 428 CG — di-av
- Initiatie 2: vlees & nagerechten — € 240 IG + € 483 CG — ma-av / di-nm / di-av / do-nm / do-av
- Initiatie 3: vis & streekgerechten * — € 240 IG + € 503 CG — ma-av / di-nm / di-av / do-av
- Visgerechten & voedselveiligheid en hygiëne (dit is geen bedrijfsbeheer) — € 240 IG + € 287 CG — ma-nm / ma-av / di-av / do-nm / do-av
- Vleesgerechten & horeca en wetgeving (dit is geen bedrijfsbeheer) — € 180 IG + € 277 CG — ma-av / di-nm (zonder theorie) / di-av / do-av
- Hedendaagse restaurantgerechten & zaaltechnieken ** — € 240 IG + € 513 CG — ma-av / di-nm / di-av / do-nm / do-av

'anders': nadruk op gezonde voeding, kleinere porties vlees en meer groenten

telkens van sept. tot half juni — PATISSERIE — les om de 2 weken

- Nagerechten en drooggebak — € 120 IG + € 179 CG — ma-av / di-nm / di-av / do-nm / do-av
- Hoteldesserten en fijngebak — € 120 IG + € 179 CG — di-nm / di-av / do-nm / do-av

telkens van sept. tot half juni — SPECIALISATIES OP AANVRAAG — les om de 2 weken

specialisaties na hulpkok

- Vegucation — € 120 IG + € 237 CG
- Initiatie buitenlandse keuken — € 120 IG + € 257 CG
- Recepties en ontvangsten — € 120 IG + € 237 CG
- Buitenlandse keuken — € 120 IG + € 257 CG

specialisaties na keuken-verantwoordelijke

- Keuken modetrends — € 120 IG + € 262 CG
- Puur koken — € 120 IG + € 262 CG
- Brood en broodgerechten — € 120 IG + 198 CG — di-nm / do-nm

van sept. tot jan. of feb. tot half juni — OPLEIDING TOT WIJNKENNER

- Algemene wijnkennis — € 120 IG + € 222 CG — di-av
- Degustatie Franse wijnen — € 120 IG + € 247 CG — di-av
- Degustatie wereldwijnen — € 120 IG + € 247 CG — do-av
- Wijn en gastronomie — € 120 IG + € 277 CG — do-av

IG	inschrijvingsgeld	CG	cursusgeld
nm	14.30 - 18.10 uur	av	18.30 - 22.10 uur
*	geslaagd= certificaat hulpkok	**	geslaagd= certificaat keukenverantwoordelijke
›	je dient eerst te slagen voor de cursus links van de pijl, daarna kan je de cursus rechts van de pijl volgen		