



S P E R M A L I E

CENTRUM VOOR VOLWASSENENONDERWIJS BRUGGE

PRAKTISCHE INFOBROCHURE KEUKENVERANTWOORDELIJKE IN 2 JAAR



cursusjaar 2019-2020
versie januari 2019
www.spermalie.be
cvobrugge@spermalie.be

Campus Spermalie
Snaggaardstraat 15
8000 Brugge
050 44 10 00

Inhoud	3
Voorwoord	4
1. Toelatingsvoorwaarden	5
2. Modules	5
3. Lessenrooster	6
4. Aanwezigheden, afspraken	6
5. Evaluatie	7
6. Certificaat/diploma	7
7. Kledijvoorschriften en materiaal, richtprijzen	8
• Keukenpraktijk	
• Zaaltechnieken	
8. Overzicht kostprijs	9
• Inschrijvingsgeld	
• Grondstoffenprijs	
• Handboeken	
• Stage	
• AAV	
9. Praktische info	10-11
• Lesplaats, bereikbaarheid, parkeren	
• Schoolverzekering	
• Vestiaire	
• Kinderbijslag	
• Vrijstelling inschrijvingsgeld	
• Uitkering, vrijstelling beschikbaarheid VDAB	
10. Inschrijven	12

Alle informatie in deze uitgave is onder voorbehoud van wijzigingen en/of zeffouten.

Voorwoord

TASTE THE EXPERIENCE BE OUR GUEST

Je speelt met de idee om een eigen zaak te starten of je wilt aan de slag als (hulp)kok in een tearoom of restaurant? Maar vooral: je bent heel leergierig en enthousiast om je de kennis en vaardigheden van de keuken eigen te maken? Dan is dit wellicht iets voor jou! Met deze praktijkgerichte opleiding ben je na 2 jaar klaar om de sprong naar de horeca te wagen.

De lessen van deze beroepsopleiding gaan door in het praktijkcentrum in de Snaggaardstraat en/of Residentie De Veste. De Veste ligt op wandelafstand van de school in de Snaggaardstraat. Beide lesplaatsen bieden op het vlak van infrastructuur een garantie voor professioneel onderwijs. De keukens, bar en het restaurant zijn up-to-date.

Tijdens deze opleiding hameren we, naast vakkennis, ook op stijl en discipline. Een positieve motivatie en enthousiaste inzet zijn de pijlers voor een geslaagd cursusjaar en de start van een succesvolle carrière in de horeca.

Wie slaagt, behaalt het officiële certificaat Keukenverantwoordelijke.

Wij zijn ervan overtuigd dat deze opleiding heel wat toekomstperspectieven biedt. Op de volgende bladzijden vind je de praktische informatie. Heb je nog vragen, aarzel dan niet om contact op te nemen.

Met vriendelijke groeten

Julie Houwen
Adjunct-directeur

Sonja Saelaert, Filiep Defraye
Directeur

1. Toelatingsvoorwaarden

- Voldaan hebben aan het leerplichtonderwijs. Dit betekent 18 jaar zijn of 18 jaar worden in de loop van het kalenderjaar 2019.
- Voorleggen van een medisch geschiktheidsattest met het oog op hanteren van levensmiddelen.

Ervaring heeft ons geleerd dat alleen gemotiveerde cursisten het tempo van het leertraject aankunnen en de eindstreep halen.

2. Modules

De opleiding is samengesteld uit diverse onderdelen met een duidelijk omschreven inhoud, modules genaamd.

Het totaal aantal lestijden van de opleiding is 1000 u.

modules jaar 1	lestijden	modules jaar 2	lestijden
Initiatie warme keuken	80 u.	Visgerechten	80 u.
Koude keuken	80 u.	Vleesgerechten	80 u.
Initiatie vlees	80 u.	Streekgerechten	80 u.
Initiatie vis	80 u.	Hedendaagse restaurantgerechten	80 u.
Nagerechten	80 u.	Zaaltechnieken	80 u.
Beheer en organisatie (=voedselveiligheid en hygiëne)	80 u.	Beheer en organisatie hotel (= horeca en wetgeving)	40 u.

Stage: Wanneer je het 1ste jaar met succes hebt afgerond, kan je stage lopen, dit is vrijblijvend. Deze stagemodule keuken omvat 160 u.

Aanvullende Algemene Vorming (AAV): Wil je in deze 2 jaar het diploma secundair onderwijs behalen, dan combineer je de beroepsopleiding van keukenverantwoordelijke met de opleiding Aanvullende Algemene Vorming (AAV). Hierin komen algemene vakken (modules) zoals wiskunde, wetenschappen, maatschappij, cultuur, Nederlands en Frans aan bod (afhankelijk van je vooropleiding). Deze opleiding AAV volg je niet op onze campus, maar op de campus VTI Brugge, 1 dag per week (maandag) gedurende maximum 2 cursusjaren.

3. Lessenrooster

Het cursusjaar start begin september 2019 en loopt tot midden juni 2020.
Er is geen les tijdens schoolvakanties en op feestdagen.

Er zijn 3 lesmomenten per week: 2 namiddagen van 14.30 uur tot 18.10 uur
en 1 avond van 18.30 uur tot 22.10 u.

Er zijn 2 groepen, met een verschillend uurrooster.

	Groep A	Groep B (kan in combinatie met AAV)
Jaar 1:	Maandagnamiddag Maandagavond Donderdagnamiddag	Dinsdagnamiddag Donderdagnamiddag Donderdagavond
Jaar 2:	Dinsdagnamiddag Donderdagnamiddag Donderdagavond *	Dinsdagnamiddag Dinsdagavond ** Donderdagnamiddag Donderdagavond ***
	* sem. 1 tweewekelijks, sem. 2 wekelijks	** tweewekelijks *** start vanaf sem.2 tweewekelijks

4. Aanwezigheden, afspraken

Aanwezigheid is verplicht en bovendien een belangrijke voorwaarde om te kunnen slagen. De aanwezigheden worden nauwkeurig opgevolgd door het secretariaat.

Op de eerste lesdag krijg je een uitvoerige toelichting bij het vademecum (= afsprakenkader). Omdat je tijdens dit jaar heel wat tijd doorbrengt in ons centrum, willen we **duidelijke afspraken** maken, o.a. over de afwezigheden.

Het centrumreglement regelt de rechten en plichten van de cursist. Je kan dit raadplegen op de website www.spermalie.be (Volwassenen, Praktisch).

5. Evaluatie

Elke module wordt geëvalueerd en leidt tot het behalen van een deelcertificaat. Pas wanneer je voor alle modules bent geslaagd, wordt het certificaat van de opleiding keukenverantwoordelijke uitgereikt.

Voor de praktijkmodules opteren we o.a. voor permanente evaluatie. Kennis, vaardigheden en attitude worden regelmatig geëvalueerd. Aan het einde van deze modules organiseren we een praktische evaluatie. Het eindcijfer wordt bijgevolg bepaald door de resultaten van de permanente evaluatie en de praktische proef. Je dient te slagen voor elke eindevaluatie, alvorens je de opleiding kan verderzetten (zie tabel).

De modules Beheer en organisatie (voedselveiligheid en hygiëne) en Beheer en organisatie hotel (horeca en wetgeving) worden deels aangeboden via afstandsonderwijs. Dit houdt in dat je thuis de leerstof inoefent en de taken zelfstandig uitvoert.

modules jaar 1	eindevaluatie	modules jaar 2	eindevaluatie
Initiatie warme keuken Koude keuken	januari	Visgerechten Vleesgerechten	maart
Initiatie vlees Initiatie vis	juni	Streekgerechten Hedendaagse restaurantgerechten	juni
Nagerechten		Zaaltechnieken	
Beheer en organisatie (=voedselveiligheid en hygiëne)		Beheer en organisatie hotel (= horeca en wetgeving)	

6. Certificaat/diploma

Cursisten die slagen behalen het certificaat van **Keukenverantwoordelijke**.

Wie de opleiding volgt in combinatie met een opleiding Aanvullende Algemene Vorming (AAV) kan een diploma secundair onderwijs behalen (zie p. 5).

7. Kledijvoorschriften en materiaal, richtprijzen

Bij de start van de praktijklessen is steeds een net en verzorgd (gestreken) uniform vereist.

Je kan je eigen, neutrale kledij en messen meebrengen. Wij geven de voorkeur aan witte kledij (zonder vermelding van de naam van een restaurant of een andere organisatie). Wie dit wenst kan de kledij met * aankopen op school.

Keukenpraktijk	richtprijs/stuk	waar, wanneer aankopen
keukenbroek*	€ 23	
keukenvest*	€ 32	
witte voorbindschort*	€ 10	op school aan te kopen tijdens de zomervakantie, ter plaatse te betalen
groene halsdoek*	€ 6	
keukentoque of lage keukenmuts*	€ 13 / € 7,50	
zwarte veiligheidsschoenen*	€ 37	
messen: econoom	€ 2	
messen: officemes	€ 20	
messen: demi-chef	€ 49,75	online aan te kopen tijdens de zomervakantie, te betalen aan mes-senleverancier
messen: fileermes	€ 32	
messen: paletmes	€ 12	
messen: keukenpincet	€ 3,90	
witte t-shirt (onder keukenkledij)		
keukenhanddoeken		
Zaaltechnieken (jaar 2)	richtprijs/stuk	waar, wanneer aankopen
bordeaux dienstschort*	€ 14,50	op school aan te kopen tijdens de zomervakantie, ter plaatse te beta-
zwarte broek heren/dames		
wit hemd/bloes		
zwarte klassieke schoenen		

8. Overzicht kostprijs

De kostprijs van de opleiding omvat het inschrijvingsgeld, het cursusgeld voor de grondstoffen en overige benodigheden zoals kledij, materiaal...

Je inschrijving is pas definitief na het betalen van het voorschot van € 300. Dit wordt verrekend met de factuur van eind september. Daarna krijg je doorheen het jaar 2 rekeningen: eind september en eind december .

Inschrijvingsgeld

Het inschrijvingsgeld is wettelijk bepaald en bedraagt **€ 600 per cursusjaar**.

Als je aan bepaalde voorwaarden voldoet, betaal je geen inschrijvingsgeld of een verlaagd tarief (zie p. 11).

Grondstoffenprijs

De bijdrage voor de grondstoffen bedraagt **€ 1157 voor jaar 1 en € 1249 voor jaar 2**. Je betaalt de helft van het bedrag eind september, de andere helft van het bedrag eind december.

Er wordt steeds gewerkt met dagverse producten. Bij de start werk je aanvankelijk met vrij eenvoudige producten maar al snel worden gastronomische gerechten bereid met aandacht voor actuele tendensen en presentatie.

De verwerkte grondstoffen worden telkens gedegusteerd. Tijdens de pauzes en bij de maaltijd zijn de dranken niet inbegrepen.

Handboeken (richtprijzen 2018-2019)

Jaar 1: Opleiding tot kok **€ 46,50**

Jaar 2: Opleiding tot kelner **€ 31,50**

Aanvullende Algemene Vorming (AAV) (indien van toepassing)

Voor AAV betaal je geen inschrijvingsgeld, enkel cursusgeld (Campus VTI Brugge).

9. Praktische info

Lesplaats, bereikbaarheid, parkeren

Praktijkcentrum Spermalie, Snaggaardstraat 13 te Brugge

Er is een bushalte aan de Snaggaardbrug, je neemt hiervoor aan het station bus 4 of 14. Alle omliggende straten van de school (volledige binnenstad) zijn betalende zone voor max. 4 uur. Mits registratie (bij de parkeerwinkel) van je nummerplaat kan je genieten van een cursistentarief van € 5 per dag op de dagen dat je les volgt.

Residentie De Veste, Komvest 34 te Brugge

Er is een bushalte aan de residentie, je neemt hiervoor aan het station bus 14. Aan de overkant van deze straat begint een blauwe zone, mits gebruik van je blauwe parkeerschijf (tot 18 uur) kan je hier max. 4 uur parkeren. De straatkant palend aan het schooldomein is betalende zone voor max. 4 uur (van 9 uur tot 20 uur).

Parkeren op het domein van de school is niet toegelaten.

Op een randparking kan je gratis parkeren. De dichtstbijzijnde bevindt zich aan de Lodewijk Coiseaukaai, aan het gebouw van de Politie (75 parkeerplaatsen). Deze is op 20 minuten wandelafstand van de Snaggaardstraat (1,6 km) en op 11 minuten van de Komvest (850 m).

Schoolverzekering

Cursisten zijn door de schoolverzekering voor lichamelijke ongevallen verzekerd op weg naar school of naar huis en tijdens de lessen.

Materiële schade (kledij...) wordt niet terugbetaald.

Vestiaire

Je bent zelf verantwoordelijk voor je persoonlijke bezittingen: GSM, sieraden, portefeuille, fototoestel... Berg deze op in de vestiairekast die je ter beschikking krijgt tijdens je les. Je dient een **muntstuk van € 1** te voorzien voor het sluiten van je kast. Gelieve telkens de vestiaire, na het gebruik, terug leeg te maken, aangezien deze vestiaires ook door andere cursisten kunnen gebruikt worden.

Kinderbijslag

Bij het volgen van deze beroepsopleiding heb je **geen recht** op kinderbijslag. Wie deze opleiding volgt in combinatie met een opleiding Aanvullende Algemene Vorming (AAV), heeft, tot de leeftijd van 25 jaar, mogelijks wel recht op kinderbijslag. Laat de verklaring van de onderwijsinstelling invullen op het secretariaat van onze campus en op de campus VTI Brugge voor het deel AAV.

Vrijstelling inschrijvingsgeld

Als je aan bepaalde voorwaarden voldoet, betaal je geen inschrijvingsgeld of een verlaagd tarief. Vb. Je bent een niet-werkende verplicht ingeschreven werkzoekende en je hebt nog geen recht op een wachtuitkering; je ontvangt een wachtuitkering of werkloosheidsuitkering. Hiervoor dien je het VDAB-attest 'Aanvraag van een vrijstelling van het inschrijvingsgeld in het volwassenenonderwijs' voor te leggen op volgende tijdstippen: bij inschrijving, in september, januari (en maart voor jaar 2). Enkel dan kunnen wij de korting op het inschrijvingsgeld toekennen. Je kan dit attest zelf afdrukken via het VDAB e-loket.

Uitkering behouden tijdens je opleiding, vrijstelling van beschikbaarheid VDAB

Ontvang je een uitkering en wil je deze opleiding volgen? Dan kan je van de VDAB een vrijstelling van beschikbaarheid krijgen als je aan de nodige voorwaarden voldoet. Om je aanvraag bij de VDAB in te dienen, vraag je het attest, in te vullen door de onderwijsinstelling, op het secretariaat. De VDAB neemt de beslissing van vrijstelling volledig autonoom.

Opleidingscheques, kmo-portefeuille

Wij zijn erkend in het kader van opleidingscheques voor werknemers en kmo-portefeuille voor ondernemers. Meer info op onze website www.spermalie.be, klik door naar Volwassenen, Praktisch, 'Recht op korting?'.

10. Inschrijven

Om kwaliteit te garanderen, beperken we het aantal inschrijvingen tot 14 cursisten per groep. We vragen om de infosessie bij te wonen, alvorens je inschrijft.

Infosessies

- woensdag 6 februari 2019 om 14.30 uur
- zaterdag 16 en zondag 17 maart 2019 om 11.30 en 14.00 uur
- woensdag 24 april 2019 om 14.30 uur
- zaterdag 25 en zondag 26 mei 2019 om 14.30 uur

Bijkomende infosessies worden gepland na telefonische afspraak met Mevr. Julie Houwen op 050 44 10 00.

Waar?

De infosessies gaan door in Campus Spermalie, Snaggaardstraat 15 te Brugge.

Wat breng je zeker mee?

- je identiteitskaart
- eventueel: VDAB-attest voor aanvraag vrijstelling inschrijvingsgeld

Meen je recht te hebben op een vrijstelling voor een bepaalde module van de opleiding, dan dien je dit schriftelijk aan te vragen bij de adjunct-directeur voor de start van de module .

Nog vragen?

Het secretariaat is bereikbaar via cvobrugge@spermalie.be of 050 44 10 00.

Wist je dat...

onze cursistencoach staat je, indien gewenst, bij tijdens je traject van deze opleiding.