**CVO Vitant – campus PIVA modules met nog 1 of meer vrije plaatsen**

Schooljaar 24-25- semester 2 – (stand van zaken 15/01/2025, 9u)
Bij de onderlijnde modules (hyperlinks) staat het gedetailleerde lesprogramma op de website
[Infodag 23/01/25 van 10-20u,](https://www.cvovitant.be/info-en-inschrijvingen/infomomenten/infomomenten-voeding.html)
[Opgelet aangepast openingsuren secretariaat van 20 tot 31 januari](https://www.cvovitant.be/content/cvo/nl/locaties1.html/nl/entiteiten/provinciaal/doe/cvo/campus-piva.html)

**Maandag**

|  |  |
| --- | --- |
| **Namiddag** | Eenvoudige visgerechten, groenten en kruiden (instapvrij)Bistrogerechten met vis |
| **Avond** | [Bistronagerechten](https://www.cvovitant.be/opleidingen.masterdetail.html/p_tag_filter/10-cvo-interesse/interesse/020-horeca.html/p_detail_url/nl/doe/cvo/opleidingen/hulpkok_bistroNagerechten.html)[Chef de Partie Vlees-restaurantgerechten uit de wereldkeuken (na hulpkok)](https://www.cvovitant.be/opleidingen.masterdetail.html/p_tag_filter/10-cvo-interesse/interesse/020-horeca.html/p_detail_url/nl/doe/cvo/opleidingen/chef-de-partie/chef-de-partie_vlees_wereldkeuken.html)Kennis en degustatie Franse wijnenKennis en degustatie wereldwijnenSpecialisatie beslagenDessertkoekjes (instapvrij)Pralines[Suikerwerk, snoep en zoetigheden (instapvrij)](https://www.cvovitant.be/opleidingen.masterdetail.html/p_tag_filter/10-cvo-interesse/interesse/030-bakkerij.html/p_detail_url/nl/doe/cvo/opleidingen/suiker--en-marsepeinbewerker/suikerwerk.html)[Verwerking deelstukken en karkassen (rund/kalf)](https://www.cvovitant.be/opleidingen.masterdetail.html/p_tag_filter/10-cvo-interesse/interesse/040-slagerij.html/p_detail_url/nl/doe/cvo/opleidingen/slagerij---eenvoudige-verwerking-deelstukken.html) [Aankoop-, verkoop-, voorraadbeheer slagerij](https://www.cvovitant.be/opleidingen.masterdetail.html/p_tag_filter/10-cvo-interesse/interesse/040-slagerij.html/p_detail_url/nl/doe/cvo/opleidingen/slagerij---aankoop---verkoop---voorraadbeheer-slagerij.html) (instapvrij) |

**Dinsdag**

|  |  |
| --- | --- |
| **Voormiddag** | [Bistronagerechten](https://www.cvovitant.be/opleidingen.masterdetail.html/p_tag_filter/10-cvo-interesse/interesse/020-horeca.html/p_detail_url/nl/doe/cvo/opleidingen/hulpkok_bistroNagerechten.html) |
| **Namiddag** | Eenvoudige vlees- en nagerechten (instapvrij)[Chef de Partie Vis-Restaurantgerechten uit de wereldkeuken (na hulpkok)](https://www.cvovitant.be/opleidingen.masterdetail.html/p_tag_filter/10-cvo-interesse/interesse/020-horeca.html/p_detail_url/nl/doe/cvo/opleidingen/chef-de-partie/chef-de-partie_vis_wereldkeuken.html) |
| **Avond** | Eenvoudige vlees- en nagerechten (instapvrij)Eenvoudige visgerechten, groenten en kruiden (instapvrij)[Bistronagerechten](https://www.cvovitant.be/opleidingen.masterdetail.html/p_tag_filter/10-cvo-interesse/interesse/020-horeca.html/p_detail_url/nl/doe/cvo/opleidingen/hulpkok_bistroNagerechten.html)[Chef de Partie Vlees-restaurantgerechten uit de wereldkeuken (na hulpkok)](https://www.cvovitant.be/opleidingen.masterdetail.html/p_tag_filter/10-cvo-interesse/interesse/020-horeca.html/p_detail_url/nl/doe/cvo/opleidingen/chef-de-partie/chef-de-partie_vlees_wereldkeuken.html)[Chef de Partie – Groenten, fruit en kruiden – restaurantgerechten (na hulpkok)](https://www.cvovitant.be/opleidingen.masterdetail.html/p_tag_filter/10-cvo-interesse/interesse/020-horeca.html/p_detail_url/nl/doe/cvo/opleidingen/chef-de-partie/chef-de-partie_GroentenFruitKruiden_Restaurantgerechten.html)Kennis en degustatie bierKennis en degustatie Europese wijnenKennis en degustatie wereldwijnen[Charcuterie - Bereiding halffabricaten en specialiteiten vleesproducten](https://www.cvovitant.be/opleidingen.masterdetail.html/p_tag_filter/10-cvo-interesse/interesse/040-slagerij.html/p_detail_url/nl/doe/cvo/opleidingen/bereider-van-vleesproducten--charcutier-.html)[Specialiteiten verkoopklare gerechten](https://www.cvovitant.be/opleidingen.masterdetail.html/p_tag_filter/10-cvo-interesse/interesse/040-slagerij.html/p_detail_url/nl/doe/cvo/opleidingen/slagerij---eenvoudige-verkoopklare-gerechten.html) |

**Woensdag**

|  |  |
| --- | --- |
| **Namiddag** | Vet- en kookdegen (instapvrij) |
| **Avond** | Bistrogerechten met vlees en gevogelte[Bistronagerechten](https://www.cvovitant.be/opleidingen.masterdetail.html/p_tag_filter/10-cvo-interesse/interesse/020-horeca.html/p_detail_url/nl/doe/cvo/opleidingen/hulpkok_bistroNagerechten.html)[Chef de Partie – Vis-Restaurantgerechten (na hulpkok)](https://www.cvovitant.be/opleidingen.masterdetail.html/p_tag_filter/10-cvo-interesse/interesse/020-horeca.html/p_detail_url/nl/doe/cvo/opleidingen/chef-de-partie/chef-de-partie_Vis-schaal-schelpdieren_Restaurantgerechten.html)Kennis en degustatie Franse wijnenWijn en gastronomie, wijnkaart en -kelderVet- en kookdegen (instapvrij)PralinesMarsepein (instapvrij) |

**Donderdag**

|  |  |
| --- | --- |
| **Voormiddag** | Eenvoudige vlees- en nagerechten (instapvrij)Consumptie-ijs en sorbets (instapvrij) |
| **Namiddag** | Eenvoudige visgerechten, groenten en kruiden (instapvrij)[Bistronagerechten](https://www.cvovitant.be/opleidingen.masterdetail.html/p_tag_filter/10-cvo-interesse/interesse/020-horeca.html/p_detail_url/nl/doe/cvo/opleidingen/hulpkok_bistroNagerechten.html)Dessertkoekjes (instapvrij) |
| **Avond** | Eenvoudige vlees- en nagerechten (instapvrij)Eenvoudige visgerechten, groenten en kruiden (instapvrij)Bistrogerechten met vis Chef de Partie – Vlees-Trendy en alternatieve bereidingen (na hulpkok)Chef de Partie – Groenten, fruit en kruiden – restaurantgerechten uit de wereldkeuken(na hulpkok)[Initiatie bierkennis en -degustatie (instapvrij)](https://www.cvovitant.be/opleidingen.masterdetail.html/p_tag_filter/10-cvo-interesse/interesse/070-drankenkennis.html/p_detail_url/nl/doe/cvo/opleidingen/initiatie-bierkennis--en-degustatie.html)Kennis en degustatie Europese wijnenVet- en Kookdegen (instapvrij)Ijstaarten en ijscreaties |

**Vrijdag**

|  |  |
| --- | --- |
| **Voormiddag** | Eenvoudige visgerechten, groenten en kruiden (instapvrij) |

**Sneltraject keukenmedewerker**

5 maanden, 1 dag in de week les van 3/02 tot 20/06/25, je volgt dan meteen beide basismodules.

* Dinsdag van 13.50u tot 21.50u
* Donderdag van 9.30u tot 17.30u