

## Kledij, materiaal en verpakkingen HORECA KEUKEN schooljaar 2024 – 2025

We verwelkomen je binnenkort graag op onze campus. Omdat je een voedingsopleiding gaat volgen, geven we je hier alle informatie over kledijvoorschriften, verpakkingen en gebruik van materiaal.

### Kledij

Volgens het hygiënereglement, dien je in de praktijklokalen de juiste vakkleding in **zwart of wit** te dragen. De richtprijs van onze leverancier hiervoor varieert tussen **€ 60 en € 70**, afhankelijk van de keuze van stof en kleur.

Concreet vragen we volgende items te voorzien:

- ✓ **een koksvest met lange mouwen**
- ✓ **een schort**
- ✓ **een hoofddeksel**

Daarnaast dien je steeds een stevige, **lange broek en gesloten antislipschoenen** te dragen. Veiligheidsschoenen zijn momenteel nog niet verplicht, maar worden wel aangeraden. Verder breng je elke les **2 schone handdoeken** mee.

**Het gebruik van de vestiairekasten is verplicht**, hiervoor breng je een **eigen hangslotje** mee. Dit kan eventueel ook aangekocht worden op onze campus.

Om een correcte communicatie en evaluatie te kunnen toepassen in onze praktijkmodules, dient je **naam duidelijk zichtbaar** te zijn op je koksvest. **Onze kledijleverancier Veys brengt gratis een stijlvol en wasbestendig etiket aan, met je naam en het logo van de school.** Er wordt geen onderscheid gemaakt tussen een keukenvest die bij hun of ergens anders werd aangekocht.

Kies je toch liever voor een afneembare badge, dan mag je deze zelf voorzien, of aankopen op ons secretariaat aan € 5.

Onze leverancier van kledij is:

**Veys Bedrijfskleding**  
**Bisschoppenhoflaan 626**  
**2100 Deurne**  
**03 272 03 59**

Je kan er terecht (online of in de winkel) als cursist van CVO Vitant – campus PIVA om je kledij en eventueel handdoeken aan te kopen.

Bestel online via deze link: [Veys webshop](#)

of scan de QR-code:



**Als je in de mogelijkheid bent, raden aan op voorhand te bestellen of naar de winkel te gaan. Dit om lange wachttijden op school te vermijden.** Bij een online bestelling kan je vragen je kledij op school te leveren tijdens de eerste lesweek.

De leverancier is op dat moment namelijk ook een aantal avonden op de school aanwezig voor de verkoop van zijn producten.

Dit is het geval op:

- maandag 3/02/2025 van 17.30 tot 19 uur
- dinsdag 4/02/2025 van 17.30 tot 19 uur
- woensdag 5/02/2025 van 17.30 tot 19 uur
- donderdag 6/02/2025 van 17.30 tot 19 uur

## Juwelen/horloges

**Het dragen van juwelen aan handen en onderarmen is niet toegestaan in de praktijklokalen.** Doe daarom horloges, armbanden, ringen en andere juwelen uit vóór de les. Als je toch een ring of ander juweel wenst aan te houden, dient dit afgeplakt te worden met **blauwe traceerbare tape**. Deze tape is verkrijgbaar op het secretariaat aan € 2 voor een rolletje.

## Materiaal

Voor de lessen waarvoor je inschreef, dien je eveneens klein materiaal te voorzien. Raadpleeg hiervoor de link **materiaallijst HORECA KEUKEN**.

Messen en ander klein materiaal moeten veilig opgeborgen worden, bv. in een **hobbykoffer**. In de speciaalzaak kan je eventueel ook een specifieke **messenkoffer of -etui** aanschaffen.

Onze leverancier van klein materiaal is:

**Theron**

raadpleeg [www.theron.be](http://www.theron.be)

Je kan er **vanaf 20/01/2025 enkel via de online webshop** terecht voor de aankoop van messen en materiaal, die je daarna kan afhalen op de school tijdens de eerste lesweek.

Hieronder vind je de concrete data van bestelling en levering. **Opgelet:** Theron vraagt vriendelijk maar nadrukkelijk deze data te respecteren, zodat ze de leveringen goed kunnen organiseren. Buiten de opgegeven data zullen er geen bestellingen meer mogelijk zijn.

**Aankopen via de webshop van maandag 20/01 t.e.m. zaterdag 1/02/2025  
kan je afhalen op school op maandag 3, dinsdag 4, woensdag 5 of donderdag 6/02/2025  
tussen 17 en 18.30 uur.**

## Verpakkingen

**!! Deze info geldt alleen voor de module Bistrongerechten en de modules van de opleiding  
Chef de partie desserts, gebak en brood !!**

In het kader van duurzaamheid gebruiken we in onze opleidingen Bakkerij geen wegwerpverpakkingen voor gebak, taarten, pralines e.d. Enkel in de 'broodmodules' worden nog broodzakken aangeboden.

Gelieve daarom tegen de start van je opleiding zelf een **herbruikbare (kunststof) verpakking** te voorzien om jouw taarten, gebak, pralines e.d. mee huiswaarts te nemen.

Zorg ervoor dat deze verpakking niet alleen duurzaam, maar ook voedselveilig is, m.a.w. goed zuiver kan gehouden worden. Hou ook rekening met de afmetingen ervan.

Er zijn herbruikbare taartdozen in diverse maten, vormen en prijsklassen verkrijgbaar.

Louter ter info bezorgen we je graag enkele voorbeelden:

- [Curver Chef @ Home](#) - [Sunware vlaaidozen](#) - [Forte plastics](#) via bol.com
- Krispig taartdoos bij [IKEA](#)

Je bent uiteraard volledig vrij alle benodigdheden bij andere leveranciers aan te kopen.

Bedankt voor het vertrouwen en tot binnenkort.