

OPLEIDING KEUKENMEDEWERKER

STARTEN MET KOKEN

SEPTEMBER 2025 - JANUARI 2026



www.cvovitant.be



Provincie
Antwerpen

Starten met koken

Ben je gepassioneerd door koken? Wil je professioneel aan de slag in de keuken van een restaurant of thuis je gasten gastronomisch verwennen? CVO Vitant staat garant voor kwaliteitsvol onderwijs met gediplomeerde chefs in een moderne infrastructuur op campus PIVA. Je kan in het volwassenenonderwijs les volgen vanaf 16 jaar.

Starten doe je met de **twee basismodules van koken**. Alle basistechnieken komen aan bod. Je bereidt, verwerkt en dresseert eenvoudige gerechten. De school voorziet alle ingrediënten. Bovendien degusteer je elke les de lekkere gerechten samen met je chef en medecursisten. Voorkennis is niet nodig, maar we verwachten wel je inzet om alle technieken professioneel aan te leren. Onze chef-koks tillen jouw kookkunsten zo stap voor stap naar een hoger niveau.

Elke module bestaat uit 17 lessen en duurt 1 semester. Je begint in september of februari. Je volgt 1 les per week gedurende 5 maanden (uitgezonderd schoolvakanties). Je kiest zelf je lesmoment en met welke module je start. Wie wil, kan beide modules gelijktijdig volgen in 1 semester.

De **kostprijs** per module is **320 euro**. Hier zitten alle ingrediënten mee inbegrepen. Je cursus ontvang je digitaal op ons leerplatform Moodle. Je dient zelf geschikte praktijkkledij te voorzien, 2 keukenhanddoeken en een klein hangslotje voor de lockers.

Voorbeelden uit het programma

Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten + Eenvoudige nagerechten

- Runderbouillonsoep met groenten
- Lamsnavarin met aardappelgratin
- Varkensgebraad met een trio van groenten en gebakken aardappeltonnetjes
- Panna cotta met tartaar van kiwi en kokoscrumble
- Karamelflan met banaan en gekarameliseerde pinda's
- Parfait van Grand Manier



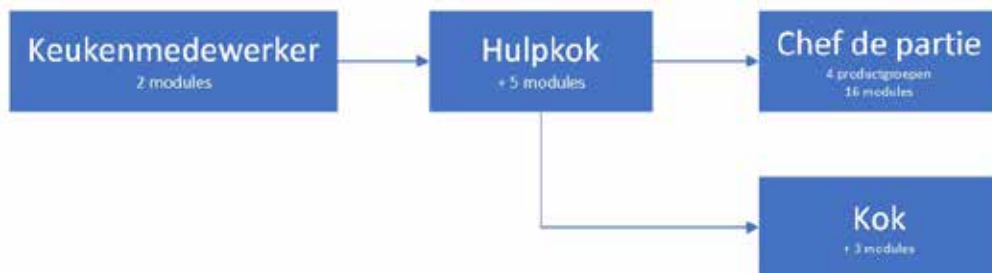
Eenvoudige visgerechten + Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden

- Vispannetje met bordure van hertoginnenaardappelen
- Gepaneerde pladijsreepjes met remouladesaus en peterseliepuree
- Gevulde polderaardappel met sprout, prei en yoghurt
- Brownie met rode biet
- Tarte tatin van cœur-de-boeuf-tomaat met geitenkaas en vijgen
- Vegetarisch kroketje met hazelnoot



Eindcertificaat Keukenmedewerker

Na het succesvol afronden van deze 2 basismodules, ontvang je het certificaat Keukenmedewerker. Je kan dan verdergaan naar de modules van Hulpkok en daarna zelfs doorgroeien naar Kok of Chef de partie.



Keuze lesmomenten

schooljaar 2025-2026 semester 1 van september tot januari	voormiddag 9.30 - 13.10u	namiddag 13.50 tot 17.30u	avond 18.10 tot 21.50u
Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten + Eenvoudige nagerechten	dinsdag vrijdag	maandag	maandag dinsdag woensdag donderdag
Eenvoudige visgerechten + Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden	maandag	dinsdag	maandag dinsdag woensdag donderdag

Leren op maat

CVO Vitant is een provinciaal centrum voor volwassenenonderwijs. Zowel professionals als hobbyisten zijn welkom. Bij ons geef je zelf het tempo aan waarin je een opleiding volgt. Via specifieke pakketten spelen we in op ieders noden. Raadpleeg onze website voor uitgebreide informatie of kom langs dan bekijken we jouw traject op maat.

Modulair

Al onze opleidingen bestaan uit aparte module. Je kan zelf kiezen hoeveel modules je volgt per semester. Zo bepaal je het tempo van je opleiding en kan je dit ideaal combineren met jouw werk- of privéleven. Basismodules zijn instapvrij, die kan je volgen zonder voorkennis. Pas daarna kan je starten aan specialisaties.

Week-om-week

Kan je niet elke week les volgen? Vanaf schooljaar 2025-2026 bieden we de basismodules koken ook in een week-om-week systeem aan. Je volgt dan om de twee weken les op donderdagavond, gedurende een volledig schooljaar. Dit traject is op maat van cursisten met shiften of co-ouderschap.

Met taalondersteuning NT2

Is je Nederlands nog niet zo goed? Volg deze kooklessen dan met taalondersteuning. Op dinsdag van 9 tot 12u leer je de woordenschat van het koken op campus Lozana. Op donderdag van 9.30 tot 13.10u volg je kookles met taalondersteuning op campus PIVA.

Sneltrajecten

Wil je snel een opleiding volgen? Kies dan voor een voltijds dagtraject: Hulpkok (16 weken), Grootkeukenhulpkok (18 weken) of de volledige opleiding Eenjarig traject horeca kok & kelner. In de sneltrajecten worden alle modules gebundeld en volgen ze snel na elkaar. Deze trajecten zijn ideaal voor carrièreswitchers, schoolverlaters of werkzoekenden.

Diploma secundair onderwijs

Als je 18 jaar bent, kan je bepaalde opleidingen Horeca, Bakkerij, Slagerij, Sommelier en Gids/ Reisleader combineren met Aanvullende Algemene vorming. Zo kan je je diploma secundair onderwijs behalen. Contacteer ons voor jouw diplomatraject op maat.

Met extra begeleiding

In al onze lessen streven wij inclusiviteit na. We bekijken samen met jou alle mogelijkheden. In samenwerking met OLO-Rotonde vzw organiseren we bovendien opleidingen Horeca en Bakkerij, op maat voor personen met een beperking. Je hebt dan 1 dag in de week les.

Meer info?

Surf naar onze website www.cvovitant.be voor uitgebreide informatie. Of scan de QR-code en ga meteen naar onze opleiding Starten met koken.

Hoe schrijf je in?

Inschrijven doe je ter plaatse op het secretariaat van campus PIVA. Contacteer onze medewerkers voor informatie op maat via telefoon, mail of aan de balie.

24 mei 2025, 10 u: start inschrijvingen schooljaar 2025-2026 - semester 1. Je kan inschrijven tot eind augustus.

4 december 2025, 16 u: start inschrijvingen schooljaar 2025-2026 - semester 2. Je kan inschrijven tot eind januari.

Voor populaire modules of lesdagen raden we aan snel te zijn en/of je interesse door te geven.

Je bent welkom!

CVO Vitant organiseert regelmatig openles-avonden, infodagen en een opendeurdag. Kijk op onze website voor de specifieke data. Laat je interesse aan ons weten, dan nodigen wij je uit.

Contact

CVO Vitant campus PIVA
Desguinlei 244, 2018 Antwerpen
Tel: 03 242 26 19
Mail: info.piva@cvovitant.be
www.cvovitant.be



Meer info