

Kok - Keukenverantwoordelijke

RÉF | 8312

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

Met deze opleiding, behaalt u een certificaat van kok - keukenverantwoordelijke erkend door het ministerie van onderwijs.

Programme

Programma:

- visgerechten
- vleesgerechten
- streekgerechten
- dienst van de kaart/keuken
- interactie zaal/keuken en onthaal en omgang met
- gasten
- beheer en organisatie
- beheer en organisatie hotel
- stage

Type de formation

[VDAB - Contrat de formation professionnelle pour chercheur d'emploi](#)

ORGANISATION

Durée

16 weken

Début

Februari en september

Coût

Gratis

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs

- Je bent geïnteresseerd om in de horecasector te werken en bereid tot avond- en weekendwerk.
- Je bent werkzoekend en medisch geschikt.
- Om deze opleiding te mogen starten, dient u in het bezit te zijn van het certificaat hulpkok of dient te beschikken over relevante beroepservaring als hulpkok. A.d.h.v. een praktijktest wordt bepaald of de kandidaat

de nodige competenties van hulpkok heeft behaald.

Connaître

- Je bezit voldoende actieve kennis van de Nederlandse taal (2.3) en je bezit een gezonde motivatie voor het beroep.

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler industrie.brussel@vdab.be

Organisme

VDAB Brussel Anderlecht

Chaussée de Mons 1440
1070 Anderlecht

<https://www.vdab.be/vdab-bruxelles>