

Verfijnd Huishoudelijk Koken

Verfijnd huishoudelijk koken

De afdeling ‘verfijnd huishoudelijk koken’ kan gevolgd worden door iedereen die belangstelling heeft voor het koken. Enige basiskennis is wel vereist.

Lekkere menu’s worden tijdens de lessen bereid.

Steek de handen uit de mouwen voor een jaar gevarieerd kookplezier. Alles wat je als gastvrouw of gastheer hoort te weten komt aan bod.

De vele complimentjes en de bewonderende blikken gunnen we je van harte.



Opleiding

Eerste jaar – koken

Basisbegrippen

Verfijnde gerechten

Tweede jaar – vervolmaking

Verfijnde gastronomische menu’s

Afwerken van schotels en borden

Wat is het verschil tussen ‘verfijnd huishoudelijk koken’ en onze kokopleiding?

Bij afdeling ‘verfijnd huishoudelijk koken’ gaat de volledige aandacht naar het bereiden van een maaltijd, zonder rekening te houden met snijtechnieken, kooktechnieken en keukentermen.

In de opleiding hotelbedrijf maakt men lekkere en originele gerechten met de nodige aandacht voor snijtechnieken, fonds, basissauzen. Natuurlijk krijgt u er ook de nodige theoretische achtergrondinformatie bij.

Na het volgen van de opleiding afdeling ‘verfijnd huishoudelijk koken’ krijg je een attest van een gevolgde opleiding. Bij de verschillende onderdelen van de opleiding hotelbedrijf krijg je een certificaat erkend door de Vlaamse gemeenschap.



Eerste jaar - Koken

Vb menu:

Menu 1:

- Koude komkommersoep
- Zalmrolletjes
- Kip met mosterdsaus en dragon owel buiten als in de studio.

Menu 2:

- Toost met gevulde champignons
- Kip met sinaasappel
- Opgerolde koek

Menu 3:

- Roomsoep met knolselder en worteltjes
- Opgevuld kalkoengebraad met aardappelen
- Amaretto – mascarponetaartje

Menu 4:

- Quiche van geitenkaas
- Kabeljauw met drie groentjes
- Crème brûlée



Tweede jaar - Vervolmaking

Vb menu:

Menu 1:

- Carpaccio van appel met maatjes
- Kipcannelloni al forno
- Tiramisu

Menu 2:

- Provençaalse vissoep met pasta
- Lamsragout
- Knapperig gebak met appelen

Menu 3:

- Pikant slaatje met lauwe struisvogelreepjes
- Couscous met vis
- Tuttifruttimoes met limoen

Menu 4:

- Veloute van witloof op Damse wijze
- Ossehaas met stroganoff saus
- Appelbeignets





Prijslijst
Verfijnd huishoudelijk koken
2010-2011

	Inschrijvingsgeld	Maaltijden, eerste deel	Cursus	TOTAAL
Verfijnd huishoudelijk koken 1: koken (PV, 120Lt)	€ 120	€ 150	€ 8	€ 278
Verfijnd huishoudelijk koken 2: vervolmaking (PV, 120Lt)	€ 120	€ 170	€ 8	€ 298

Maaltijdgelden bij inschrijving zijn voor de eerste helft van de cursus, in januari wordt het tweede deel betaald (€150 voor koken en €170 voor vervolmaking)

Inschrijvingsgeld: € 1per lestijd (Vb.: 1 avond van 3u voor 1 schooljaar = 120€)

Raming extra kosten:

Kledij (koksvest, voorbindschort, hoofddekse)	€ 50
--	------

De vermelde prijzen gelden onder voorbehoud van vergissingen en drukfouten!



**Kwalitatief onderwijs
voor volwassenen in Aalst.**



Geachte cursist

In opvolging van een nieuwe regelgeving van het Federaal Agentschap voor Voedselveiligheid (FAVV) dient elke cursist die een opleiding in het studiegebied Voeding volgt eenmalig een medisch geschiktheidattest af te leveren.

Dit zal, zo werd ons duidelijk gecommuniceerd, door de verificateur van het ministerie grondig nagekeken worden.

Concreet dient bij inschrijving door elke nieuwe cursist in het studiegebied Voeding (Slagerij, Bakkerij, Hotel/keuken, Hotel/zaal, Wijnkenner) voor om het even welke module een medisch geschiktheidattest afgeleverd te worden. Van zodra dit document in het cursistendossier aanwezig is en de opleiding niet onderbroken wordt, blijft dit geldig (er moet dus niet telkens een nieuw document aangeleverd te worden).

Dit medisch geschiktheidattest kan ingevuld worden door de huisarts. Om er zeker van te zijn dat het juiste attest wordt afgeleverd en om overbodig werk te vermijden vindt u het formulier in bijlage.

Om alles vlot te laten verlopen, mag u dit attest bij aanvang van de lessen afgeven op het secretariaat.

Met dank bij voorbaat voor de correcte opvolging en met de meeste hoogachting,

Ginette Janssens,

directeur

**MEDISCH GESCHIKTHEIDATTEST VOOR PERSONEN DIE ACTIEF BETROKKEN ZIJN BIJ DE
PRODUCTIE, DE BEWERKING, DE VERWERKING EN HET HANTEREN VAN LEVENSMIDDELEN.**

Ondergetekende, geneesheer, (ev. stempel)

Naam:

Voornaam:

Adres:

.....

Bevestigt, in het kader van de federale regelgeving op de voedselveiligheid (FAVV), een medisch onderzoek uitgevoerd te hebben op de heer / mevrouw

Naam:

Voornaam:

Adres:

.....

Geboortedatum:

en verklaart:

- geen aanwijzingen of duidelijke symptomen van een aandoening die overdraagbaar is op voor menselijke consumptie bestemde levensmiddelen, vastgesteld te hebben.
- deze persoon duidelijk geïnformeerd te hebben m.b.t. de risico's voor de volksgezondheid bij het hanteren van levensmiddelen wanneer men aan een bepaalde aandoening of pathologie lijdt, die via voor menselijke consumptie bestemde levensmiddelen overgebracht zou kunnen worden.

Ik erken, met het oog op de bescherming van de volksgezondheid, dat vanuit medisch oogpunt, niets het volgen van een opleiding in het studiegebied voeding in de weg staat.

Opgemaakt te, op .../.../...

Handtekening en stempel van de geneesheer die het onderzoek uitvoerde:



**Kwalitatief onderwijs
voor volwassenen in Aalst.**



DE KMO-PORTEFEUILLE



Wat en voor wie?

De kmo-portefeuille is de opvolger van de BEA-maatregel en de vroegere opleidings- en adviescheques voor werkgevers. Deze subsidiemaatregel is gericht aan kleine en middelgrote ondernemingen en vrije beroepen

De KMO-portefeuille bestaat uit 4 luiken:

1. opleiding
2. advies over ondernemen
3. advies over innoveren
4. advies internationaliseren.

Opleidingen die door een erkende dienstverlener worden gegeven, kunnen voor 50% worden gesubsidieerd met een maximum van 2.500 euro per kalenderjaar.

Hoe de subsidie aanvragen?

Via de website www.kmo-portefeuille.be

U heeft het erkenningsnummer van ons CVO nodig: DV.O100061

Procedure CVO 'Tanera'

Aan de balie betaal je het inschrijvingsgeld van de cursus die je wil volgen.

Je werkgever doet onmiddellijk een aanvraag tot subsidiëring bij de KMO-portefeuille.

De werkwijze is uitgebreid beschreven op hun website www.kmo-portefeuille.be.

Wanneer de subsidiëring van je inschrijvingsgeld op onze rekening is gestort, word je via een secretariaatsmedewerker hiervan op de hoogte gebracht.

Nu kunnen we het inschrijvingsgeld dat je aanvankelijk zelf hebt betaald, op jouw rekeningnummer terugstorten.





Didactisch restaurant Terlinden

Het didactisch restaurant Terlinden staat gekend als een stijlvol restaurant dat topgastronomie serveert.

De cursisten uit de modules visgerechten bereiden heerlijke menu's op maandag- en dinsdagavond. Op woensdag- en donderdagavond staan de cursisten uit de module dienst aan de kaart / keuken voor u paraat. Dit onder leiding van vakkundige praktijkchefs.

De cursisten uit hulpkelner en kelner begeleiden en bedienen u in stijl en volgens de voorgeschreven etiquette.

Voor het menu betaalt u 30€ U kan zelf een wijn kiezen uit onze mooi uitgebalanceerde wijnkaart of advies vragen aan het zaalpersoneel.

Reserveren kan op 053/76.80.41 van maandag tot donderdag telkens van 18.00 uur tot 21.30 uur.



Klantendiensten op 'de Ledebaan'

Zin in een schoonheidsbehandeling of een trendy haarsnit?
Professioneel geschoolde leraren en hun cursisten staan voor je klaar.

Schoonheidsinstituut

- Lichaamsverzorging:
ontharen, cellulitis behandeling, behandeling van rug en decolleté, behandeling van de buste, ontspanningsmassage.
- Handverzorging: volledige huid- en nagelverzorging, gelnagels.
- Gelaatsverzorging, make-up advies.
- Voetverzorging.

Voor een afspraak kan je op maandag, dinsdag, woensdag en donderdag tussen 15 en 17u. telefoneren naar: 053/76 92 78

Kappersalon

- Haarverzorging, snit, permanent, kleuring
- Kleurenconsulent

Voor een afspraak kan je op maandag, dinsdag, woensdag en donderdag van 18u tot 22u telefoneren naar: 0476/586 407.



**Kwalitatief onderwijs
voor volwassenen in Aalst.**



Klantendiensten op 'de Welvaart'

Carrosserie

herstellen van plaatwerk en spuiten van carrosseriewerk

Autotechnieken

algemeen onderhoud van voertuigen, opsporen en herstellen van defecten

Lassen

zowel hoek-, plaat- als buislassen

Voor een afspraak kan je op maandag, dinsdag, woensdag en donderdag na 17u. telefoneren
naar: 053/78 70 29 of 0499/517 058



**Kwalitatief onderwijs
voor volwassenen in Aalst.**



Inschrijvingsvoorwaarden Centrum voor Volwassenenonderwijs 'Tanera'

Vermindering van inschrijvingsgeld.

Volgende cursisten betalen **geen inschrijvingsgeld**

- cursisten met een inkomen via maatschappelijke dienstverlening of met een leefloon
- niet-werkende verplicht ingeschreven werkzoekenden die nog geen recht hebben op een wachtuitkering

Volgende cursisten betalen **een verminderde bijdrage** van 0,25 EUR per lesuur (wat overeenkomt met 20 Euro voor een gemiddelde module van 80 lestijden).

- uitkeringsgerechtigde werklozen
- alle cursisten die in het bezit zijn van een van de volgende attesten of die ten laste zijn van een persoon die in het bezit is van een van de volgende attesten:
 - o een attest, uitgereikt door de bevoegde overheid, waaruit arbeidsongeschiktheid van ten minste 66% blijkt;
 - o een attest waaruit het recht blijkt op een integratietegemoetkoming aan gehandicap-ten;
 - o een attest waaruit de inschrijving bij het Vlaams Agentschap voor Personen met een Handicap blijkt;

De volledige lijst van de groepen die beroep kunnen doen op een vermindering van inschrijvingsgeld kan je via onze website www.tanera.be raadplegen

Inschrijvingen

- De inschrijvingsgelden en diverse kosten worden onmiddellijk bij inschrijving geïnd.
- Een inschrijving is persoonlijk en kan dus nooit doorgegeven worden aan derden.
- Wie recht heeft op een vermindering van zijn inschrijvingsgeld, dient de vereiste attesten voor te leggen op het ogenblik van inschrijving. Indien het attest, niet bij inschrijving kan ingediend worden, zal men eerst het inschrijvingsgeld betalen. Als men het attest binnen de 14 dagen indient, zal het inschrijvingsgeld terug betaald worden.
- Inschrijvingen via e-mail, fax of telefoon zijn niet mogelijk. De cursisten moeten zich persoonlijk aanbieden.

Annulatie van inschrijving

- Het inschrijvingsgeld en maaltijdgeld kan terugbetaald worden tijdens de eerste 14 dagen van de cursus. De kosten voor de cursus kunnen nooit terugbetaald worden.
- Om geldig te annuleren biedt de cursist zich tijdens de openingsuren met het originele ontvangstbewijs (getekend inschrijvingsformulier) aan op het secretariaat. De directeur van ons centrum beslist over de geldigheid van de gemotiveerde aanvraag.
- Belangrijk is dus om je stopzetting steeds formeel te melden op het secretariaat van je opleiding. Tot de dag dat je je stopzetting meldt, beschouwen wij je als ingeschreven, ongeacht of je de lessen volgt of niet.