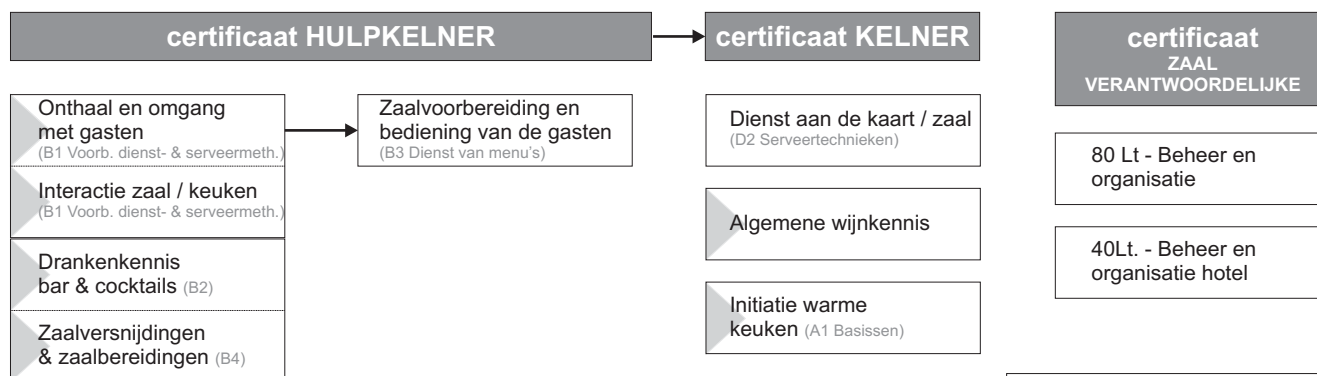
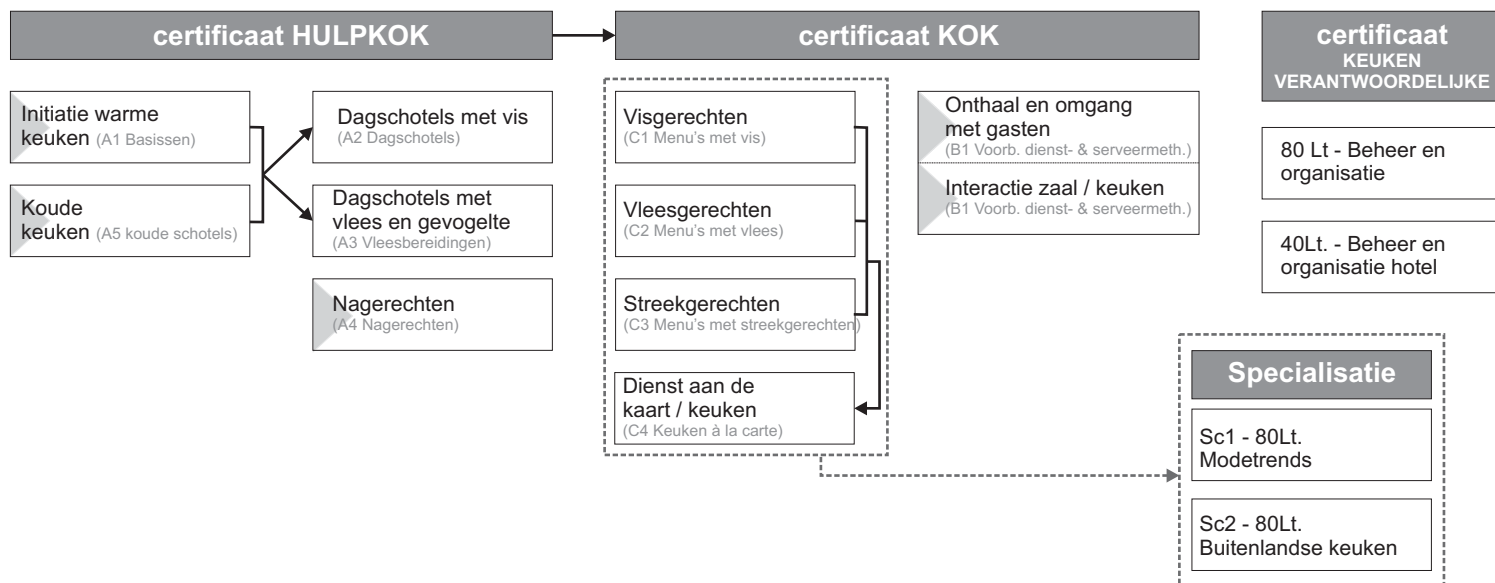


# HOTELBEDRIJF - KOK - KELNER - WIJNKENNER - BIERKENNER



## Leeswijzer

Modules aangeduid met een grijs driehoekje zijn instapmodules.

### Hulpkok

De modules "Initiatie warme keuken", "Koude schotels" zijn de instapvoorwaarde voor de modules "Dagschotels met vis" en "Dagschotels met vlees en gevogelte".

De module "nagerechten" is instapvrij.

### Kok

De modules uit kok kunnen pas gevolgd worden na hulpkok.

De modules "Visgerechten", "Vleesgerechten" en "Streekgerechten" zijn de instapvoorwaarde voor de module "Dienst aan de kaart / keuken".

### Keukenverantwoordelijke

Het certificaat van keukenverantwoordelijke samen met het attest van bedrijfsbeheer wordt aanvaard als beroepsbekwaamheid. Dit houdt in dat cursisten zich met dit certificaat mogen vestigen als restaurateur/traiteur-banketaannemer.

### Hotelbedrijf

Kok + Kelner + beheer en organisatie = certificaat Hotelbedrijf.



## Prijslijst Hotelbedrijf 2010-2011 1e sem

|  | Inschrijvingsgeld | Maaltijden | Cursus | TOTAAL      |
|--|-------------------|------------|--------|-------------|
| <b>Hulpkok</b>   |                   |            |        |             |
| Initiatie warme keuken (80Lt)                            | € 80              | € 105      | € 6    | <b>€191</b> |
| Koude keuken (80Lt)                                      | € 80              | € 140      | € 7    | <b>€227</b> |
| Nagerechten (80Lt)                                       | € 80              | € 125      | € 7    | <b>€212</b> |
| Dagschotels met vis (80Lt)                               | € 80              | € 125      | € 7    | <b>€212</b> |
| Dagschotels met vlees en gevogelte (80Lt)                | € 80              | € 125      | € 7    | <b>€212</b> |
| <b>Kok</b>   |                   |            |        |             |
| Visgerechten (80Lt) → Terlinden                          | € 80              | € 0        | € 7    | <b>€87</b>  |
| Vleesgerechten (80Lt)                                    | € 80              | € 160      | € 7    | <b>€247</b> |
| Streekgerechten (80Lt)                                   | € 80              | € 160      | € 7    | <b>€247</b> |
| Dienst aan de kaart / keuken (80Lt) → Terl.+Led. (Av)    | € 80              | € 100      | € 7    | <b>€187</b> |
| Dienst aan de kaart / keuken (80Lt) → Enkel Led. (Ma Nm) | € 80              | € 180      | € 7    | <b>€267</b> |
| <b>Specialisaties</b>                                    |                   |            |        |             |
| Specialisaties (80Lt)                                    | € 80              | € 180      | € 7    | <b>€267</b> |

### Hulpkelner / Kelner

|   |      |       |     |             |
|---|------|-------|-----|-------------|
| Onthaal en omgang met gasten (40Lt)       | € 40 | € 00  | € 7 | <b>€47</b>  |
| Interactie zaal keuken. (40Lt)            | € 40 | € 00  | € 0 | <b>€40</b>  |
| Drankenkennis, bar en cocktails (40Lt)    | € 40 | € 120 | € 7 | <b>€167</b> |
| Zaalversnijdingen en -bereidingen (40Lt)  | € 40 | € 120 | € 7 | <b>€167</b> |
| Zaalvoorb. en bediening van gasten (80Lt) | € 80 | € 00  | -   | <b>€80</b>  |
|   |      |       |     |             |
| Dienst aan de kaart / zaal (80Lt)         | € 80 | € 00  | -   | <b>€80</b>  |

### Wijnkenner

|                                    |      |       |      |             |
|------------------------------------|------|-------|------|-------------|
| Algemene wijnkennis (80Lt)         | € 80 | € 80  | € 15 | <b>€175</b> |
| Wijndegustatie Frankrijk (80Lt)    | € 80 | € 150 | € 20 | <b>€250</b> |
| Wijndegustatie wereldwijnen (80Lt) | € 80 | € 150 | € 17 | <b>€247</b> |
| Wijn en gastronomie (80Lt)         | € 80 | € 150 | € 5  | <b>€235</b> |
|                                    |      |       |      |             |
| Beheer en organisatie (80Lt)       | € 80 | € 00  | € 8  | <b>€88</b>  |
| Beheer en organisatie hotel (40Lt) | € 40 | € 00  | € 10 | <b>€50</b>  |

Inschrijvingsgeld: € 1 per lestijd (Vb.: 1 avond van 4u voor 1 semester = € 80)

De vermelde prijzen gelden onder voorbehoud van vergissingen en drukfouten!

### Raming extra kosten:

|   |                  |
|---|------------------|
| Messenset<br>(incl. klein materiaal spatels, spuitzak, spuitmondjes,...)                      | € 100            |
| Kledij<br>(koksbroek, koksvest, voorbindschort, hoofddekseel, veiligheidsschoenen)            | € 100            |
| Specifiek voor (hulp) kelner<br>(zwarte broek, wit hemd, strikje, wijnkelderschort, somelier) | persoonsgebonden |
| Boek basisbegrippen van de keuken   | € 20             |

## HOTELBEDRIJF

In alle onze modules hulpkok en kok wordt er aandacht besteed aan de richtlijnen betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken. De kooktechnieken worden allemaal verwerkt in gerechten.

## Hulpkok

### Initiatie warme keuken (80 lestijden)

De nadruk in deze module ligt op:

- groenten, fruit, vis, vlees en gevogelte voorbereiden
- basisbereidingen toepassen
- warme basissauzen bereiden
- warme basissoepen bereiden

Vb menu:

1. Parmentiersoep met groentenbrunoise  
Kip op Indische wijze met pilaw rijst
2. Erwtensoup  
Gepocheerde tong-scharrolletjes met witte wijnsaus en hertoginnaardappelen
3. Roereitje met garnalen  
Waterzooi op Gentse wijze  
Chocoladeschuim

### Koude keuken (80 lestijden)

De nadruk in deze module ligt op:

- groenten, fruit, vis, vlees en gevogelte voorbereiden
- basisbereidingen toepassen
- koude basissauzen bereiden
- koude basissoepen bereiden

Vb menu:

1. Gegarneerde koude zalm  
Aardappelsalade met vinaigrettesaus op Franse wijze  
Wortelsalade, komkommersalade  
Aspic met dille en kervel voor visschotels  
Rammenasbloem  
Gevuld tomatenmandje
2. Gazpacho  
Salade van zeekeeft 'Belle Vue'
3. Italiaanse tomatensalade met mozzarella  
Salade van schelpdieren  
Ananas op Antilliaanse wijze met witte chocolade





### Dagschotels met vlees en gevogelte (80 lestijden)

De nadruk in deze module ligt op maaltijden met vlees en gevogelte bereiden:

- groenten en fruit voorbereiden
- vlees en gevogelte voorbereiden
- bereidingen met vlees en gevogelte uitvoeren
- na de bereiding versnijden en schikken
- begeleidende sauzen voor vlees en gevogelte bereiden
- soepen op basis van vlees en gevogelte bereiden

Vb menu:

1. Geitenkaasje met appel, gerookt spek en croutons op chiffonade van eikenbladsla met een portosausje  
Magret de canard met gekonfijte conference peer en gratin dauphinoise met champignons
2. Crème Mulligatawny  
Kalfsrib in zoutkorst met frietjes van knolselder met saffraan
3. Slaatje met mousse van bosduif en appeltjes  
Lamskroontje met rode biet, jenever en groenten met dauphinois aardappelen



### Dagschotels met vis (80 lestijden)

De nadruk in deze module ligt op maaltijden met vis bereiden:

- groenten en fruit voorbereiden
- vis voorbereiden
- bereidingen met vis uitvoeren
- na de bereiding versnijden en schikken
- begeleidende sauzen voor vis bereiden
- soepen op basis van vis bereiden

Vb menu:

1. Visschelp Mornay  
Rode poon met nouilly prat sausje en wilde rijst
2. Gefruite pladijs op een bedje van knapperige sla met remouladesaus  
Waterkerssoepje met gerookte paling-flan  
Zeewolf met kruidenkorstje, jonge worteltjes met vinaigrette van citroen en tijm
3. Carpaccio van tonijn / krab met gemberdressing en rode uien mousse  
Krokante loempia van scampi en basilicum



### Nagerechten (80 lestijden)

De nadruk in deze module ligt op:

- warme hoteldesserts uitvoeren
- koude hoteldesserts uitvoeren
- banketgebak uitvoeren
- decoratietechnieken toepassen
- dresseertechnieken uitvoeren

Vb menu:

1. sorbets:
  - a. parfaits
  - b. granites
  - c. sorbets
  - d. spooms
  - e. ijssoufflés
2. mousses:
  - a. citroenmousse
  - b. wilde bosbessen mousse
  - c. cannoloni van chocolademousse
  - d. Weense koffie
3. frangipanetaart, paolagebak, Portugeesjes,...



**Kok**

**Visgerechten (80 lestijden)**

De nadruk in deze module ligt op gerechten met vis bereiden:

- bereidingen met vis, schaal- en schelpdieren uitvoeren
- sauzen bereiden
- afleidingen van sauzen voor bereidingen met vis, schaal- en schelpdieren bereiden
- soepen op basis van vis, schaal- en schelpdieren bereiden

Vb menu:

1. Bisque van garnalen  
Croustillant van rog met geitenkaas, munt en koriander  
Geroosterde zonnevis met jonge artisjok, gekonfijte citroen en zwarte olijven  
Gepocheerde peer in rode wijn, mousseline van sinaasappel
2. Rivierpalingsoepje met salie  
Ragout van zeetong en zeeduivel gearfumeerd met komkommer en zilveruitjes  
Zeebrasem met gedroogde pata-negra en asperges "pointe verte"  
Tulpje van vers fruit, speculoosijs en frambozencoulis
3. Bouillon van st. Jakoboesters en zuiduivel  
Gebakken scampi a' la plancha, coulis van tomaten op zijn zuiders  
Gestoomde grietfilet met knolselder en mierikswortelcrème  
Mouilleux van fondant chocolade, honingijs en scrumble van peperkoek



**Vleesgerechten (80 lestijden)**

De nadruk in deze module ligt op gerechten met vlees bereiden:

- bereidingen met vlees, gevogelte en wild uitvoeren
- sauzen bereiden
- afleidingen van sauzen voor bereidingen met vlees, gevogelte en wild bereiden
- soepen op basis van vlees gevogelte en wild bereiden

Vb menu:

1. Gandaham met gewokte groentjes en Roquefortsaus  
Gebraden lam met gemengde verse tuinkruiden en aardappelen in papillot
2. Konijneslaatje met Belgische kaas  
Gevulde duif met truffel, woudkampernoelies en preipannekoekjes
3. Mousse van kippenlevertjes met appelbrunoise en krieckenbier  
Kalfsstoofpotje  
Geflambeerde peer met roomijs



**Streekgerechten (80 lestijden)**

De nadruk in deze module ligt op:

- bereidingstechnieken toepassen
- warme en koude binnen- en buitenlandse streekgebonden bereidingen uitvoeren
- bereidingen met binnen- en buitenlandse streekproducten uitvoeren
- met basisbereidingen afleidingen bereiden

Vb menu:

1. Beursje van wit van kip en zalm en kruidige champignonsaus  
Paling in het groen  
Appel met jenever uit Aalst in papilliot
2. Mosselroomsoepje met vleugje saffraan  
Hervekaas met prei en spek  
Kalfszwezeriken met Tierenteynse mosterdsaus
3. Spiesjes van tongfilet en Ganda ham met duvel botersaus  
Varkenshaasje met 2 jenevers  
Sabayon met appelcider





**Dienst aan de kaart / keuken (80 lestijden)**

Deze module kan gevolgd worden na het voorleggen van het attest visgerechten, het attest vleesgerechten en het attest streekgerechten

De nadruk in deze module ligt op:

- gerechten bereiden
- aan de kaart werken

Vb menu:

1. Waterkerssoep met preiflan  
Lauwarme carpaccio van jonge tonijn met gemberdressing en moes van rode ui  
'Vongole'  
Gegrilde konijnenbout met kastanjebloesemhoning  
Kalfsfilet 'Rossini'  
Kaasschotel  
Gepocheerde Williamspeer met ijs van zoethout
2. Vissoep met venusschelpen  
Artisjokken gevuld met olijven en geitenkaas  
Koning van de poon in bladerdeeg met Aziatische paprikasaus  
Zeeduivel in een korstje van appel  
Lamsfilet in korst  
Fruitsalade van kiwi en passievrucht met walnoten  
Geflambeerde banaan

**Onthaal en omgang met gasten (40 lestijden)**

De nadruk in deze module ligt op:

- onder begeleiding een zaal klaarzetten
- onder begeleiding de omgang met gasten verzorgen
- onder begeleiding gasten bedienen

**Interactie zaal / keuken (40 lestijden)**

Deze module wordt samen gevolgd met onthaal en omgang met gasten.

De nadruk in deze module ligt op:

- onder begeleiding de werkzaamheden in de zaal uitvoeren:
  - o tafels en stoelen schikken
  - o het zaalmateriaal mastiekeren
  - o dienstmateriaal klaarzetten
  - o een standaardtafel dekken
  - o een bestelbon afroepen
  - o gerechten afhalen
  - o serveermethoden toepassen
- aan de kaart werken:
  - o een bestelbon lezen
  - o gerechten doorgeven



## Keukenverantwoordelijke

### Beheer en organisatie (80 lestijden)

De nadruk in deze module ligt op:

- veiligheid en hygiëne naleven
  - o de oorzaken van voedselbederf herkennen
  - o de oorzaken van voedselvergiftiging herkennen
  - o de oorzaken van voedselbesmetting herkennen
  - o wetgeving
  - o risico-analyse uitvoeren
  - o HACCP-plan
- Voorraadbeheer beheersen
  - o Een aankoopprocedure opstellen
  - o Procedures
- Elementen uit de wetgeving beschrijven

### Beheer en organisatie hotel (40 lestijden)

De nadruk in deze module ligt op:

- voeding- en drankencontrole bewaken:
  - o een technische fiche opstellen
  - o een kostprijs berekenen van een product
  - o de verkoopprijs van een product berekenen
  - o administratieve controle van voedingskost en percentage uitvoeren
  - o controleboek invullen



## Hulpkelner

### Onthaal en omgang met gasten (40 lestijden)

De nadruk in deze module ligt op:

- onder begeleiding een zaal klaarzetten
- onder begeleiding de omgang met gasten verzorgen
- onder begeleiding gasten bedienen



### Interactie zaal / keuken (40 lestijden)

Deze module wordt samen gevolgd met onthaal en omgang met gasten.

De nadruk in deze module ligt op:

- onder begeleiding de werkzaamheden in de zaal uitvoeren:
  - o tafels en stoelen schikken
  - o het zaalmateriaal mastiekeren
  - o dienstmateriaal klaarzetten
  - o een standaardtafel dekken
  - o een bestelbon afroepen
  - o gerechten afhalen
  - o serveermethoden toepassen
- aan de kaart werken:
  - o een bestelbon lezen
  - o gerechten doorgeven



### Drankenkennis, bar en cocktails (40 lestijden)

De nadruk in deze module ligt op:

- de bar voorbereiden
- alcoholvrije dranken schenken
- bier schenken
- alcoholhoudende dranken schenken
- cocktails en gemengde dranken schenken
- warme dranken schenken
- wijn schenken



### Zaalversnijdingen en zaalbereidingen (40 lestijden)

De nadruk in deze module ligt op:

- Werkzaamheden in de zaal uitvoeren
- Specifieke zaalbereidingen uitvoeren
- Zaalversnijdingen uitvoeren
- Gasten bedienen



### Zaalvoorbereiding en bediening van de gasten (80 lestijden)

De nadruk in deze module ligt op:

- eenvoudige zaalbereidingen voorbereiden
- zaalversnijdingen voorbereiden
- gasten bedienen



## Kelner

### Dienst aan de kaart / zaal (80 lestijden)

De nadruk in deze module ligt op:

- het restaurant klaarzetten
- aan de kaart werken
  - o de klant naar zijn plaats begeleiden
  - o de bestelling opnemen
  - o een bestelbon afroepen
  - o glazen, porselein en bestek aanpassen
  - o gerechten afhalen
  - o zaalversnijdingen uitvoeren
  - o volgens protocol serveermethoden toepassen
  - o de tafel afruimen
  - o materiaal voor de afwas sorteren
  - o de rekening behandelen
  - o de klant uitgeleide doen



### Algemene wijnkennis (80 lestijden)

De nadruk in deze module ligt op:

- het vinificatieproces:
  - o ondergrond
  - o snoeitechniek
  - o ligging en klimaat
  - o verschillende stappen
  - o natuurelementen
- bewaring van wijn
- wijn op een correcte manier degusteren:
  - o een fles openen
  - o verschillende smaken
  - o belangrijkste smaken
  - o horizontale degustatie
  - o degustatieformulier
  - o kleuren, geuren en smaken identificeren en omschrijven
  - o een oordeel over wijn vormen
- wijnen op een correcte manier serveren
- verschillende flessen, kurken en glazen



### Initiatie warme keuken (80 lestijden)

De nadruk in deze module ligt op:

- groenten, fruit, vis, vlees en gevogelte voorbereiden
- basisbereidingen toepassen
- warme basissauzen bereiden
- warme basissoepen bereiden



## Wijnkenner

### Algemene wijnkennis (80 lestijden)

De nadruk in deze module ligt op:

- het vinificatieproces:
  - o ondergrond
  - o snoeitechniek
  - o ligging en klimaat
  - o verschillende stappen
  - o natuurelementen
- bewaring van wijn
- wijn op een correcte manier degusteren:
  - o een fles openen
  - o verschillende smaken
  - o belangrijkste smaken
  - o horizontale degustatie
  - o degustatieformulier
  - o kleuren, geuren en smaken identificeren en omschrijven
  - o een oordeel over wijn vormen
- wijnen op een correcte manier serveren
- verschillende flessen, kurken en glazen

### Degustatie Franse wijnen (80 lestijden)

Deze module kan gevolgd worden na het voorleggen van het attest algemene wijnkennis.

In deze module ligt de nadruk op:

- de verschillende wijngebieden in Frankrijk met hun regio's en eigenschappen beschrijven:
  - o voornaamste wijngebieden in Frankrijk
  - o verschillende regio's in Frankrijk
  - o reglementering i.v.m. de productie toelichten
  - o voornaamste wijnhuizen
- wijnen serveren
- een wijnvoorraad beheren
- professioneel wijnproeven

### Degustatie wereldwijnen (80 lestijden)

Deze module kan gevolgd worden na het voorleggen van het attest algemene wijnkennis.

In deze module ligt de nadruk op:

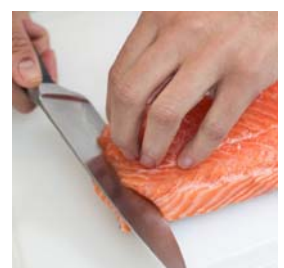
- de verschillende wijngebieden buiten Frankrijk met hun eigenschappen beschrijven:
  - o voornaamste wijngebieden buiten Frankrijk
  - o verschillende wijngebieden
  - o verschillende druivenrassen
  - o voornaamste wijnhuizen
- wijnen serveren
- een wijnvoorraad beheren
- professioneel wijnproeven

### Wijn en gastronomie (80 lestijden)

Deze module kan gevolgd worden na het voorleggen van het attest degustatie Franse wijnen en het attest degustatie wereldwijnen.

In deze module ligt de nadruk op:

- in functie van de spijkskaart een wijnkaart samenstellen
- een wijn aan een gerecht koppelen:
  - o bij een gerecht, bij kaas, bij een dessert
  - o bij een gerecht verschillende wijnen degusteren
  - o de wijnen bij het gerecht op een professionele manier beoordelen





**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:



## OPLEIDINGSCHEQUE VOOR WERKNEMER



### Voor wie?

Ben je een werknemer en woon je in Vlaanderen of in het Brussels gewest, dan kan je gebruik maken van de opleidingscheques van de Vlaamse overheid.

Opleidingscheques kunnen voortaan enkel nog gebruikt worden voor opleidingen die erkend worden binnen het stelsel van het betaald educatief verlof. Het is niet zo dat je daadwerkelijk betaald educatief verlof moet opnemen, je opleiding moet gewoon erkend zijn binnen dit stelsel.

Komt je opleiding niet in aanmerking voor opleidingscheques, dan moet je ze volledig zelf betalen. Er is wel één uitzondering. Maakt je opleiding deel uit van je persoonlijk ontwikkelingsplan in het kader van **loopbaanbegeleiding**, dan krijg je hiervoor wel opleidingscheques.

Uiteraard kan een opleidingsverstrekker **niet weten** of je opleiding in een persoonlijk ontwikkelingsplan is opgenomen. Om dit aan te tonen laat je een attest invullen door je loopbaanbegeleider of VDAB. Nadien bezorg je het, samen met de opleidingscheques aan de opleidingsinstelling waar je een opleiding volgt.

### Welke opleidingen komen in aanmerking voor opleidingscheques:

Campus 'de Ledebaan': Hotelbedrijf, Bakkerij, Slagerij en Bedrijfsbeheer

Campus 'de Welvaert': Netwerktechnicus, Technicus Personen- & Lichte Bedrijfswagens, Fietsenmaker, Mecanici Bromfietsen en Tuinmateriaal, Lassen, Onderhoud en herstellingen, CAD tekenen, Koetswerkhersteller, Elektronica HBO

### Waar bestellen?

- Online via volgende website: <http://vdab.be/opleidingscheques/>
- Bel naar 0800 30 700 (elke werkdag van 8 tot 20 uur).
- Ga naar een VDAB-kantoor of werkwinkel.

De cheques worden aangekocht uiterlijk binnen de twee maanden na de aanvang van de opleiding.

### Hoeveel kan je er mee betalen?.

Je kan de opleidingscheques gebruiken voor het inschrijvingsgeld en de extra kosten die bij de inschrijving worden gevraagd (bv. maaltijdgelden, producten, grondstoffen en cursussen).

Opleidingscheques voor werknemers hebben een waarde van 5, 10 of 25 euro. Per kalenderjaar kan de werknemer maximaal voor 250 euro opleidingscheques aankopen. De totale waarde van de aangeboden cheques mag niet groter zijn dan het bedrag van het te betalen inschrijvingsgeld. Het verschil tussen het te betalen inschrijvingsgeld en de ingediende cheques wordt cash bijgepast.

Indien je op het moment van inschrijving niet onmiddellijk met opleidingscheques kan betalen, betaal je eerst het volledige cursusgeld. Op het ogenblik dat je de cheques in je bezit hebt kan je ze binnenbrengen op het secretariaat samen met je inschrijvingsformulier (uiterlijk voor de einddatum van je cursus).

Het volledige cursusgeld wordt dan zo vlug mogelijk op de rekening van de werknemer teruggestort. Let wel, dit kan een 1 maand of langer duren. (Wij kunnen immers niet terugbetalen vooraleer wij zelf beschikken over de terugbetaling.)



**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](http://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](http://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.





**Kwalitatief onderwijs  
voor volwassenen in Aalst.**



## 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](http://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.