

Deze opleiding is zeer praktijkgericht. Door het effectief koken van een gekozen menu leren de deelnemers zeer veel bij. Deze opleiding wordt steeds hartelijk onthaald door de deelnemende huishoudhulpen en biedt een meerwaarde in het aangeboden takenpakket die een organisatie kan doorgeven aan een klant.



BASIS KOKEN VOOR DE HUISHOUDHULP

INHOUD:

- > De actieve voedingsdriehoek
- > Hoeveel energie heeft ons lichaam nodig?
- > Voedings- en gezondheidstips
- > Tips om lekkere, gezonde maaltijden te bereiden
- > Basisvaardigheden
 - Hygiëne bij het koken
 - Opmaken van een stappenplan
 - Snijtechnieken bvb. brunoise, julienne, concasser, macédoine, trancheren...
 - Bereidingstechnieken bvb. au bain-marie warmen, bakken, frituren, bedruipen, binden, blancheren, gratineren, roux maken...
 - Bewaarstechnieken
 - Eenvoudige dagschotels bereiden
 - Er wordt een menu gekozen op voorhand en deze menu wordt uitgevoerd tijdens de opleiding zelf.

PRAKTISCHE INFORMATIE:

- > Waar: Locatie van de organisatie of gehuurde externe locatie in stad of gemeente naar keuze. Op deze locatie moet minstens 1 keuken aanwezig zijn.
- > Taal: Nederlands
- > Aantal deelnemers: +/- 6 à 8 deelnemers (per keuken)
- > Duurtijd: 4 uur, aanpasbaar op maat
- > Doelgroep: zowel voor de beginnende als ervaren huishoudhulp
- > Explorensia zorgt voor het nodige didactische materiaal, afhankelijk van de uitrusting van de ter beschikking gestelde keuken

SUBSIDIËRING:

- > Subsidiëring door regionale opleidingsfondsen en Vorm DC mogelijk
- > Vlaams gewest: goedkeuringsn° en datum: VG_E_01047; 06/01/2015
- > Brussels gewest: goedkeuringsn° en datum: E1047; 06/01/2015

VOOR MEER INFO & INSCHRIJVINGEN
