

HORECA VAKCOLLEGE

Jouw carrière in de horeca ontwikkelt zich hier!

SVH KEUKENASSISTENT (KAS)

JE DIPLOMA
IN 12 LESDAGEN!



STUDIEADVIES NODIG?

BEL DAN 085- 130 46 94

OPLEIDING SVH KEUKENASSISTENT



VOOR WIE?

Voor iedereen met liefde en passie voor het horecavak.

Er is geen vooropleiding nodig om aan deze opleiding deel te kunnen nemen.

DE OPLEIDING

Jouw carrière in de horeca ontwikkelt zich hier!

Deze opleiding is perfect als je wil starten in de keuken. Als keukenassistent assisteer je de kok bij het koken, maken van planningen, voorbereiden van eenvoudige gerechten en leer je elke dag wat nieuws.

Via dit opleidingsprogramma stomen wij onze studenten in **12 lesdagen** klaar voor het examen tot SVH Keukenassistent.

De functie Keukenassistent is een startfunctie, dat wil zeggen dat je veel kunt leren als je hiermee begint.



1 dag
in de week les



12 lessen



Oostzaan (NH) of
Oosterwolde (FR)



Kleine klassen

STUDEREN BIJ HET HORECA VAKCOLLEGE

PRAKTIJK

Ook de opleiding tot SVH Keukenassistent staat in het teken van praktijk!

Wij vinden het belangrijk dat de opleiding vooral op de praktijk wordt gericht, maar ook volledig en uitgebreid is. De opleiding bestaat uit 10 lessen, 1 proefexamen-les en wordt afgesloten met een examen.

STUDIEMATERIAAL

Voor het theoretische gedeelte maken wij gebruik van een **boekenpakket**. Je krijgt daarnaast toegang tot onze **online leeromgeving** waar je alle lesblokken en thema's terug kunt vinden met extra informatie, toetsen, instructievideo's en huiswerkopdrachten.

Voor het praktijkgedeelte werken wij met de mooiste producten van gerenommeerde leveranciers.

WELKE THEMA'S KOMEN ER IN DE LESSEN AAN BOD?

Hygiëne en Veiligheid

Menukaart

**Basis
bereidingen**

BEGELEIDING

DOCENTEN

De lessen worden gegeven door verschillende chefs, die allemaal hun eigen specialisme hebben. Dit zorgt ervoor dat de lessen afwisselend zijn en zo kan je van elke chef weer wat anders leren!

MENTOR

Daarnaast is er een mentor, waarbij je altijd terecht kunt als je vragen hebt of als er bepaalde zaken niet duidelijk zijn.

Zowel de docenten als de mentor zullen er alles aan doen om jou zo goed mogelijk te begeleiden, zodat jij binnen 12 lesdagen het diploma SVH Keukenassistent in ontvangst kunt nemen!

Technieken

Schoonmaken en opdelen

WAT LEER JE?

**DE KOK ASSISTEREN BIJ
HET KOKEN**

EEN PLANNING MAKEN,

**INGREDIËNTEN EN
MATERIALEN VERZAMELEN**

**EENVOUDIGE GERECHTEN
VOORBEREIDEN**

**JE WERKPLEK AFRUIMEN
EN SCHOONMAKEN**

Alle bovengenoemde zaken
worden behandeld in de les en
komen terug in de
huiswerkopdrachten.



DIPLOMA

SVH KEUKENASSISTENT

Met het diploma SVH Keukenassistent ben je verzekerd van een goede basiskennis, waarmee je binnen iedere keuken op kunt voortborduren.

Met het branche-erkende diploma SVH Keukenassistent ben je direct waardevol voor de arbeidsmarkt. Je bent namelijk geschoold en klaar voor een instapfunctie en dat is waar de branche naar op zoek is.

Het examen leidt tot het **branchediploma SVH Keukenassistent.**

HET EXAMEN

Het examen bestaat uit een theoriegedeelte en een praktijkgedeelte.

KOSTEN

OPLEIDINGSKOSTEN

De kosten voor de opleiding
SVH Keukenassistent zijn
€ 2500,- excl. BTW

Dit is inclusief het boekenpakket,
toegang tot de online leeromgeving
en het examen.

BETALINGSREGELING

Neem contact op voor een
eventuele betalingsregeling.

INTERESSE IN MEER OPLEIDINGEN, CURSUSSEN OF MASTERCLASSES?

DOORSTROOMMOGELIJKHEDEN

Met het SVH Diploma Keukenassistent kun je doorstromen naar het branche-erkende examen en diploma SVH kok en vervolgens SVH Zelfstandig werkend kok.



OPLEIDINGSOVERZICHT



STUDIEAANBOD

Voor het volledige aanbod van onze Opleidingen, Coursussen en MasterClasses kan je kijken op:

www.horecavakcollege.nl

PRAKTISCHE INFO

LES DAGEN

De opleiding SVH Keukenassistent bestaat uit totaal 12 lesdagen.

LESTIJDEN

De lessen beginnen om 8.30 uur en eindigen om 17.00 uur.

LOCATIES

Oostzaan (Noord-Holland) of
Oosterwolde (Friesland)

MELD JE NU AAN VOOR DE OPLEIDING SVH KEUKENASSISTENT!

MEER INFORMATIE

Wil je graag meer informatie of advies bij het kiezen van de juiste opleiding en/of cursus neem dan contact met ons op!

Of kom langs voor een rondleiding en een kop koffie!

Maak dan een afspraak via onderstaande contact gegevens.



085-130 46 94



info@horecavakcollege.nl



ADRESSEN



LOCATIE NOORD-HOLLAND:

Horeca Vakcollege 'De Ambacht'
Ambacht 14
1511 JZ Oostzaan

LOCATIE FRIESLAND:

Horeca Vakcollege 'Waardeel'
Waardeel 12
8431 ND Oosterwolde

WERKEN IN DE HORECA

Groot tekort aan geschoolde horecamedewerkers

Het aantal horecazaken groeit harder dan het aantal geschoolde medewerkers. Volgens berekeningen van Koninklijke Horeca Nederland komen er tot het jaar 2025 zo'n 100.000 banen in de horeca bij. Dus in deze branche is de komende jaren voldoende werk te vinden. Reden te meer om te beginnen aan deze opleiding!



Jouw carrière in de horeca ontwikkelt zich hier!

De vraag naar geschoolde horecamedewerkers blijft de komende jaren alleen maar groeien!

Dus voldoende mogelijkheden om na deze opleiding aan de slag te gaan in een professionele keuken.

Jouw carrière in de horeca ontwikkelt zich hier!



085-130 46 94



info@horecavakcollege.nl

DEZE BEDRIJVEN GINGEN JE VOOR:



CHECK VOOR MEER INFO WWW.HORECAVAKCOLLEGE.NL