

Leerlijn Gespecialiseerd kok, niv4 - 2jarige kop-opleiding na ZWK

ZWK		
leerjaar 1	leerjaar 2	leerjaar 3
basis technieken: snijden en bereiden <i>Uitgeversgroep</i>	basis technieken: meer complex (oa fileren)	Menu's samenstellen Menu's koken Partie aansturen
toepassen op gerechten, voor/hoofd/na		

theorie
praktijk
gastdocent praktijk
inhoud theorie

Boeken GSK	
- Lidmaatschap Gastronomisch Gilde: voor 2 jaar ongeveer € 160,-	
- Website Gastronomix: per jaar € 65,-	
- readers per periode met productinformatie	
Buis: € 50,-	<i>inschatting kosten, wellicht sponsoring door JRE of Hanos?</i>
Sloof: € 15,-	
De ingredienten voor de lessen brengen ook kosten met zich mee.	
Theorielessen, 7x per periode	
- productkennis	
- creativiteit in smaak	
- creativiteit in opmaak / visueel	
- receptenkaarten maken voor eigen systeem	

GSK		
periode 5	periode 6	periode 7
Verdiepende kooktechniekn. Menu-leer	Verdieping Patisserie	Groenten en veganisme
- moleculair koken - voedseltechnologie	- chocolade - deeg - eigen invulling student	- Vegetarisch - Veganistisch - Asperges
- Chef Hanos - Vincent & JRE	- Chocolatier - JRE?	- Rene van Rijswijk - Groenten via JRE? - ...??
- moleculair - fermenteren - temperatuur product - menu: eiwit - koolhydraten		
Aansturen medewerkers, examen in p8 (P3-K2)		
Keuzedeel		
		Keuzedeel

periode 8	periode 9	periode 10	periode 11
Vlees: - bereidingen - niet courante delen	Gevogelte & Wild	Schaal- & schelpdieren Vis	IJs Brood Herhaling Patisserie
- Koe - niet-courante delen	- Gevogelte - Wild = extern	- Excursie Afslag - Excursie Yrseke - ...??	- PacoJet - Brood - Patisserie
- Piet van den Berg - JRE?	- Marco Karelse - Wild = Hanos?	- extern - extern - Vincent	- Demo-chef PacoJet - Desem en zo - Hidde den Brabander?
		Menu-engineering, examen in p11 (P3-K1)	

periode 12
Vorbereiding examen - draaiboek opstellen
Examen-training: menu oefenen
JRE-chefs bij praktijklessen als vraagbaak voor studenten. Ook in te zetten als examinerator
Examen B1-K1