



# Brochure 2016-2017

HORECA  
ACADEMIE

DE NIEUWE  
VAKSCHOOL

## Mbo opleidingen

Basiskok  
Gastheer Gastvrouw  
Branchediploma kok  
Zelfstandig Werkend Kok  
Branchediploma Patisserie  
Horeca Ondernemer Manager  
Leidinggevende keuken

## Online trainingen

Sociale hygiëne online  
HACCP online  
Allergenen online

## Trainingen

Leermeester in de horeca  
Professioneel leidinggeven  
Kook Clinic

# Beste toekomstige Horeca Academie student,

Wil je bij ons een cursus of opleiding gaan doen? Ik heet je hierbij van harte welkom! Ik hoop dat je bij ons de kennis en vakbekwaamheid op doet waar je naar op zoek bent én dat je een leuke tijd hebt. Ik niet alleen trouwens, het hele team van de Horeca Academie staat voor je klaar om te zorgen dat je je welkom voelt op onze school en er veel leert.

De Horeca Academie is een particuliere mbo vakschool en biedt horecaopleidingen aan mensen zoals jij die gemotiveerd zijn om het vak te leren of om er nog beter in te worden. We zien jou, dus onze leerling, als klant. Daarom zijn we altijd bezig om

te kijken hoe we jou beter van dienst kunnen zijn. Zo kun je met alle ambachtelijke opleidingen die wij aanbieden op elk gewenst moment in het jaar starten. Alleen de opleidingen Leidinggevende keuken en Horeca Ondernemer starten twee keer per jaar.



Wij zijn een kleine school met een gemoedelijke sfeer. Doordat op de Horeca Academie de lessen in kleine groepen verlopen, krijg je meer aandacht. Daarnaast hebben jij en je klasgenoten er bewust voor gekozen en dat maakt dat de sfeer in de klas positief is. Je klasgenoten kunnen van alle leeftijden zijn. De docenten die voor de klas staan, zijn vakmensen. Van

hen kun jij dus echt wat opsteken!

Kortom, wij doen ons best voor jou en streven er naar dat leren voor op een enthousiaste en actieve manier plaats vindt. Dit zorgt er voor dat leren een stuk soepeler verloopt en het is daarnaast gewoon leuk!

Twijfel je nog? Bedenk dat je bij de Horeca Academie altijd een dag mag komen meedraaien om te kijken of het bevalt.

A handwritten signature in black ink that reads 'A Defesche'. The signature is stylized and includes a long horizontal line extending to the right.

Antoine Defesche  
Directeur Horeca Academie

# Inhoud

## Mbo opleidingen

Basiskok n2

Gastheer Gastvrouw n2

Branchediploma kok n2

Zelfstandig Werkend Kok n3

Branchediploma Patisserie (specialisatie)

Horeca Ondernemer Manager n4

Leidinggevende keuken n4

## Online trainingen

Sociale hygiëne online

HACCP online

Allergenen online

## Trainingen

Leermeester

Professioneel leidinggeven

Kook Clinic

## Contact



HORECA  
ACADEMIE

DE NIEUWE  
VAKSCHOOL



HORECA  
ACADEMIE

DE NIEUWE  
VAKSCHOOL

# Basiskok n2

**Houd je van lekker koken en wil je jouw passie voor het vak verder ontwikkelen?**

In de opleiding Basiskok leer je de essentiële basis van het koksvak. Tijdens de lesdag en bij jouw leerbedrijf ervaar je hoe het er in een professionele keuken aan toe gaat. Echt koken, in de praktijk.

## DE HORECA ACADEMIE WERKWIJZE

Je gaat één dag in de week naar school. De rest van de week ben je bij je leerbedrijf aan het werk. De ene week sta je bij ons in de restaurantkeuken en de andere week sta je in het kooklab. De theorie krijg je via een digitale leeromgeving. Dus geen boeken, maar leren op een interactieve manier. Thuis, in je eigen tempo.

Bij de Horeca Academie zijn de klassen niet groter dan 14 personen. Wij vinden kleinschaligheid en persoonlijke aandacht erg belangrijk.

### Voor wie?

- Je hebt minimaal een vmbo diploma of haalt het niveau van mbo niveau 2 via een intake-toets.
- Je bent of kunt aan de slag bij een erkend leerbedrijf.
- Je hebt een passie voor koken en werken in de horeca.
- Je bent 16 jaar of ouder.

## RESTAURANT EN KOOKLAB

De dag van de restaurantkeuken begint met de producttafel. Alle inkoop ligt dan op de gekoelde werkbank. Samen met de docent en de andere deelnemers proef, voel en ruik je de verse ingrediënten. Daarna ga je aan de slag in de keuken en ben je de rest van de dag bezig met het bereiden van gerechten voor de gasten. Met de hele groep bereid je het drie-gangen menu voor.

Om de week ben je in het kooklab om álles te leren over de ingrediënten die je gebruikt in de keuken. Niet alleen hoe een product smaakt, voelt of ruikt, maar ook hoe je het behandelt. Dus hoe je gevogelte plukt, bladerdeeg tourneert of bonbons maakt. Je kookt in het kooklab niet voor gasten. In het kooklab proef je alles zelf.

We besteden ook aandacht aan Nederlands, Engels en rekenen. Aan de hand van een intaketoets aan het begin van het jaar wordt gekeken op welk niveau je hiervoor begeleiding nodig hebt. De studieopdrachten kun je thuis online maken. Dus je hoeft geen boeken aan te schaffen.

## CONCRETE ONDERWERPEN

In de opleiding komen de volgende onderwerpen aan bod:

- kook- en bereidingstechnieken
- warenkennis
- HACCP
- plannen en organiseren
- maken van mise-en-place
- samenwerken
- keukeninrichting en -organisatie
- opmaak van gerechten

## PRAKTISCHE FEITEN OVER DE OPLEIDING:

- Je gaat 1 dag in de week naar school.
- Je mag op elk moment instromen.
- Je werkt ten minste 20 uur per week in een leerbedrijf.
- De opleiding duurt 1 jaar.
- Je krijgt de theorie via een digitale leeromgeving.
- Je haalt een erkend mbo niveau 2 diploma.
- Na de opleiding Basiskok, stroom je door naar de opleiding ZWK.

## KOSTEN VAN DE OPLEIDING BASISKOK

Basis Kok niveau 2*	€ 3.350,00
Korting bij betaling ineens	-€ 85,00
Termijnbetaling (10x)	€ 335,00

\* Dit is inclusief het wettelijk cursusgeld van € 236,00 voor niveau 2 opleidingen en € 573,00 voor niveau 3 en 4 opleidingen.

Voor je eigen veiligheid wordt verwacht dat je geschikte schoenen voor in de keuken draagt.



HORECA  
ACADEMIE

DE NIEUWE  
VAKSCHOOL





HORECA  
ACADEMIE

DE NIEUWE  
VAKSCHOOL

# Gastheer Gastvrouw n2

**Houd jij van contact met mensen en wil jij van je werk echt een vak maken?**

Je werkt of gaat werken in de horeca. Jouw rol is aan de voorkant, werken met mensen, jij kan niet zonder. Het behalen van het diploma gastheer/-vrouw is een perfecte stap in jouw carrière.

## DE HORECA ACADEMIE WERKWIJZE

Je gaat één dag in de week naar school. De rest van de week ben je bij je leerbedrijf aan het werk. De theorie krijg je via een digitale leeromgeving. Dus geen boeken, maar je leert op een interactieve manier. Thuis, in je eigen tempo. Bij de Horeca Academie zijn de klassen niet groter dan 14 personen. Wij vinden kleinschaligheid en persoonlijke aandacht erg belangrijk.

### Voor wie?

- Je hebt minimaal een vmbo diploma of haalt het niveau van mbo niveau 2 via een intake-toets.
- Je hebt ambitie.
- Je wilt jouw werk nog leuker maken.
- Je wilt je verdiepen.
- Je wilt professioneel worden.
- Je bent 16 jaar of ouder.

## RESTAURANTLES

Tijdens je opleiding krijg je één keer in de week een trainingsdag. Een trainingsdag bestaat uit een klein gedeelte theorie, een groot deel praktijk en een heel groot deel in het opleidingsrestaurant. De praktijkles start 's middags en tijdens dit dagdeel leer je over verschillende aspecten van het gastheerschap. Leren doe je op verschillende manieren. Van uitleg aan de hand van een powerpoint presentatie, filmpje of instructie tot aan het doen van een rollenspel of quiz.

Het volgende deel vindt plaats in het restaurant: je gaat mastiek- en mise-en-place maken en bedenkt samen met de koks geschikte wijn-/spijscombinaties.

Als de gasten komen ben je met z'n allen verantwoordelijk voor de totale beleving van de gast. Van ontvangst tot vertrek, het serveren van de drankjes en het tellen van de kassa.

## CONCRETE ONDERWERPEN

In de opleiding komen de volgende onderwerpen aan bod:

- serveermethoden
- productkennis
- wijn-/spijs
- menukennis en voedingsleer
- adviseren van gasten/klachten afhandelen
- HACCP
- voorraad bewaken en bestellen
- gastpsychologie en communicatie
- commerciële vaardigheden
- \* Sociale hygiëne (inclusief examen)

## PRAKTISCHE FEITEN OVER DE OPLEIDING:

- Je gaat 1 dag in de week naar school.
- Je mag op elk moment instromen.
- Je werkt ten minste 20 uur per week in een leerbedrijf.
- De opleiding duurt 1 jaar.
- Je krijgt de theorie via een digitale leeromgeving.
- Je haalt een erkend mbo niveau 2 diploma.

## KOSTEN VAN DE OPLEIDING GASTHEER GASTVROUW

Gastheer Gastvrouw n2*	€ 2.950,00
Korting bij betaling ineens	-€ 75,00
Termijnbetaling (10x)	€ 295,00

\* Dit is inclusief het wettelijk cursusgeld van € 236,00 voor niveau 2 opleidingen en € 573,00 voor niveau 3 en 4 opleidingen.



HORECA  
ACADEMIE

DE NIEUWE  
VAKSCHOOL





**HORECA  
ACADEMIE**

DE NIEUWE  
VAKSCHOOL



# Branche Diploma Kok n2

**Jij hebt alle motivatie om een goede kok te worden en jij wilt graag een geschikte opleiding vinden om dit te bereiken.**

**Jij werkt of gaat werken in de keuken. Je hebt geen behoefte aan taal- en rekenonderwijs. Het behalen van het Branchediploma Kok n2 is daarom de perfecte stap in jouw carrière.**

## **DE HORECA ACADEMIE WERKWIJZE**

Je gaat één dag in de week naar school. De rest van de week ben je bij je leerbedrijf aan het werk. De theorie krijg je via een digitale leeromgeving. Dus geen boeken, maar je leert op een interactieve manier. Thuis, in je eigen tempo.

Bij de Horeca Academie zijn de klassen niet groter dan 14 personen. Wij vinden kleinschaligheid en persoonlijke aandacht erg belangrijk.

### Voor wie?

- Je hebt ambitie.
- Je wilt je verdiepen in het koksvak.
- Je wilt alles leren van de opleiding Basiskok zonder de verplichte onderdelen zoals taal en rekenen.
- Je bent 16 jaar of ouder.



## RESTAURANT EN KOOKLAB

Jij zit in de klas bij de deelnemers van de officiële opleiding Basiskok mbo. Er verschilt weinig met deze opleiding. Het enige grote verschil is dat jij geen talen en rekenen volgt. De dag van de restaurantkeuken begint met de producttafel. Alle inkoop ligt dan op de gekoelde werkbank. Samen met de docent en de andere deelnemers proef, voel en ruik je de verse ingrediënten. Daarna ga je aan de slag in de keuken en ben je de rest van de dag bezig met het bereiden van gerechten voor de gasten. Met de hele groep bereid je het drie-gangen menu voor.

De week erop ben je actief bezig in het kooklab, hier wordt het vak helemaal uitgediept. Om de week ben je in het kooklab om alles te leren over de ingrediënten die je gebruikt in de keuken. Niet alleen hoe een product smaakt, voelt of ruikt, maar ook hoe je het behandelt. Dus hoe je gevogelte plukt, bladerdeeg tourneert of bonbons maakt. Je kookt in het kooklab niet voor gasten. In het kooklab proef je alles zelf.

## CONCRETE ONDERWERPEN

In de opleiding komen de volgende onderwerpen aan bod:

- kook- en bereidingstechnieken
- warenkennis
- HACCP
- plannen en organiseren
- maken van mise-en-place
- samenwerken
- keuken inrichting en -organisatie
- opmaak van gerechten

## PRAKTISCHE FEITEN OVER DE OPLEIDING:

- Je gaat 1 dag in de week naar school.
- Je mag op elk moment instromen.
- Je werkt ten minste 20 uur per week in een leerbedrijf.
- De opleiding duurt 1 jaar.
- Je haalt het Brunchediploma Kok niveau 2. Dit is geen erkend diploma, maar wel een volwaardige koksopleiding.
- Je hebt de mogelijkheid om theorieexamens mondeling af te laten nemen.

## KOSTEN VAN DE OPLEIDING BRANCHEDIPLOMA KOK

Brnachediploma Kok	€ 3.350,00
Korting bij betaling ineens	-€ 85,00
Termijnbetaling (10x)	€ 335,00

Voor je eigen veiligheid wordt verwacht dat je geschikte schoenen voor in de keuken draagt.



HORECA  
ACADEMIE

DE NIEUWE  
VAKSCHOOL





HORECA  
ACADEMIE

DE NIEUWE  
VAKSCHOOL



# Zelfstandig Werkend Kok n3

**Heb jij het diploma Basiskok en wil jij verder in je vak?**

Je bent ambitieus om sous-chef te worden of de chef. Meer technieken en bereidingen wil je leren. De leiding nemen wordt zoveel leuker als je weet hoe je dat doet. Start direct met de opleiding Zelfstandig Werkend Kok niveau 3.

## DE HORECA ACADEMIE WERKWIJZE

Je gaat één dag in de week naar school. De rest van de week ben je bij je leerbedrijf aan het werk. De ene week sta je bij ons in de restaurantkeuken en de andere week sta je in het kooklab. De theorie krijg je via een digitale leeromgeving. Dus geen boeken, maar je leert op een interactieve manier. Thuis, in je eigen tempo.

Bij de Horeca Academie zijn de klassen niet groter dan 14 personen. Wij vinden kleinschaligheid en persoonlijke aandacht erg belangrijk.

## VOOR WIE?

- Je hebt het diploma Basiskok niveau 2.
- Je hebt ambitie.
- Je wilt je werk nog leuker maken.
- Je wilt de leiding nemen.
- Je wilt later een eigen zaak.
- **Je bent 16 jaar of ouder.**

## RESTAURANT EN KOOKLAB

De dag van de restaurantkeuken begint met de producttafel, alle inkoop ligt dan op de gekoelde werkbank. Samen met de docent en de ander deelnemers proef, voel en ruik je de verse ingrediënten. Daarna ga je aan de slag in de keuken en ben je de rest van de dag bezig met het bereiden van gerechten voor de gasten. Met de hele groep bereid je het drie-gangen menu voor.

Om de week ben je in het kook-lab om alles te leren over de ingrediënten die je gebruikt in de keuken. Experimenten en onderzoeken met producten en gastlessen van ervaren chefkoks. Je leert meer technieken, denk aan: konfijten, ijs bereiden, patisserie, big green egg, moleculair koken, slow-cooking.

We besteden ook aandacht aan Nederlands, Engels en rekenen. Aan de hand van een intaketoets aan het begin van het jaar wordt gekeken op welk niveau je hiervoor begeleiding nodig hebt. De studieopdrachten kun je thuis online maken. Dus je hoeft geen boeken aan te schaffen.

## CONCRETE ONDERWERPEN

In de opleiding komen de volgende onderwerpen aan bod:

- verdieping Bereidingstechnieken
- uitbreiding warenkennis
- leidinggeven
- financieel management
- keuken en beleid
- innoveren en creëren
- basis moleculaire gastronomie
- patisserie/ ijsbereiding

## PRAKTISCHE FEITEN OVER DE OPLEIDING:

- Je gaat 1 dag in de week naar school
- Je mag op elk moment instromen
- Je werkt ten minste 20 uur per week in een leerbedrijf
- De opleiding duurt 1 jaar
- Je krijgt de theorie via een digitale leeromgeving
- Na de opleiding Zelfstandig Werkend Kok kan je doorstromen naar de opleiding Horeca Ondernemer Manager of Leidinggevende Keuken.

## KOSTEN VAN DE OPLEIDING ZELFSTANDIG WERKEND KOK

Zelfstandig Werkend Kok n3\* € 3.500,00

Korting bij betaling ineens	-€ 85,00
Termijnbetaling (10x)	€ 350,00

\* Dit is inclusief het wettelijk cursusgeld van € 236,00 voor niveau 2 opleidingen en € 573,00 voor niveau 3 en 4 opleidingen.

Voor je eigen veiligheid wordt verwacht dat je geschikte schoenen voor in de keuken draagt.



**HORECA  
ACADEMIE**

DE NIEUWE  
VAKSCHOOL





HORECA  
ACADEMIE

DE NIEUWE  
VAKSCHOOL



# Branchediploma Patisserie (specialisatie)

**Voor de echte professionals hebben we de langverwachte specialisatie opleiding?**

Ben jij professioneel kok en wil jij je specialiseren in patisserie? Zoek niet verder. Wij bieden in 5 x 5 modules een uitgebreide specialisatie opleiding patisserie.

## DE HORECA ACADEMIE WERKWIJZE

Tijdens de specialisatie patisserie ga je dieper in op de belangrijkste basisaspecten van de patisserie. Dit is een specialisatie, dit betekent dat de opleiding alleen geschikt is voor professionals. Na deze specialisatie ken en beheers jij de belangrijkste aspecten van de patisserie. De specialisatie wordt opgedeeld in 5 modules.

s.

## VOOR WIE?

Je wordt toegelaten tot deze specialisatie wanneer je een professioneel kok of horeca professional bent en/of je al duidelijk op zelfstandige wijze hebt verdiept in patisserie. (Twijfel jij of deze specialisatie geschikt is voor jou, neem dan gerust contact met ons op.)

## CONCRETE ONDERWERPEN

In de specialisatie opleiding patisserie komen de volgende 5 modules aan bod:

- Module 1: Brood, gist en desem
- Module 2: Biscuits, deegsoorten & koekjes
- Module 3: Frivolités
- Module 4: Luxe taarten en gebakjes
- Module 5: Chocolade

## SPECIALISATIE

Het Specialisatie Branchediploma Patisserie bestaat uit alle 5 de modules, maar het is ook mogelijk om 1 of meer losse modules te volgen. De kosten voor deze specialisatie opleiding ( 5 modules) zijn €3950,- ( vrijgesteld van BTW). Het is ook mogelijk om 1 module te kiezen. Per module betaal je dan €900,- (vrijgesteld van BTW). Let wel: wanneer de groep vol is, hebben deelnemers die voor de volledige 5 modules kiezen voorrang.

Dit is inclusief:

Koffie & thee op alle dagen

Naslagwerk

Patissier buis

Persoonlijke begeleiding

Branchediploma

Bij elke module hoort theorie, maar het grootste gedeelte ben je tijdens een trainingdag vooral in de praktijk bezig. Je wordt begeleid door een professionele patissier die regelmatig technieken uitlegt door middel van demonstratie.

### Deelnemer dient zelf mee te nemen:

- Thermometer met voeler
  - Stekerset, glad
  - Spatels
  - Rolstok van kunststof, groot en klein
  - Plastic spuitmondjes set, glad en gekarteld
  - Glaceer-mes
  - Platen-mes
  - Kwastjes
  - Krabbertje
- Aanbevolen literatuur: Patisserie! Van Christophe Felder & De Banketbakker van Cees Holtkamp

## KOSTEN VAN DE OPLEIDING BRANCHEDIPLOMA PATISSERIE (SPECIALISATIE)

Branchediploma Patisserie € 3.950,00

Korting bij betaling ineens -€ 100,00

Termijnbetaling (10x) € 395,00

Voor je eigen veiligheid wordt verwacht dat je geschikte schoenen voor in de keuken draagt.



HORECA  
ACADEMIE

DE NIEUWE  
VAKSCHOOL





HORECA  
ACADEMIE

DE NIEUWE  
VAKSCHOOL

# Horeca Ondernemer Manager n4

**Wil jij de zaak runnen of een eigen onderneming starten?**

Je wilt ondernemen, je eigen bedrijf leiden of je eigen afdeling runnen. De praktische kneepjes van het vak ken je, maar je wilt ook leren om aan het stuur te staan.

Jij wilt weten hoe je een horeca onderneming leidt of start.

## DE HORECA ACADEMIE WERKWIJZE

Je gaat één dag in de week naar school. De rest van de week ben je bij je leerbedrijf aan het werk.

Op de Horeca Academie wordt de lesdag gebruikt voor het opdoen van praktische kennis en leiderschapsskills. Op een trainingsdag heb je 7 uur les in een ontspannen omgeving.

De Horeca Academie is kleinschalig, waardoor we je een persoonlijke begeleiding kunnen bieden. Je leert om als ondernemer of als manager te denken en te werken. Je gaat groeien in je leidinggevende vaardigheden. Ook leer je in te spelen op (onverwachte) gebeurtenissen in jouw bedrijf en leer je financiële afwegingen te maken.

### Voor wie?

- Je hebt minimaal mbo niveau 3 of haalt het niveau van mbo niveau 4 via een intaketoets.
- Je hebt minimaal 3 jaar werkervaring in de horeca.
- Je bent een echte ondernemer.
- Je bent creatief.
- Je bent gemotiveerd om naast je werk een opleiding te volgen en daar tijd in te steken.
- Je bent ten minste 18 jaar.

## MINI ONDERNEMING

Tijdens je opleiding krijg je één keer in de week een trainingsdag. Een trainingsdag bestaat uit een klein gedeelte theorie, een groot deel praktijk. Je werkt veel in projectgroepen. Bij het bedenken van een mini onderneming werk je samen aan een geschikt horeca concept. Je krijgt vervolgens twee dagen het Horeca Academie restaurant tot je beschikking, om het concept te testen. Uiteindelijk is het de bedoeling dat jouw concept succesvol is: tevreden gasten en dat je break even draait of zelfs winst maakt.

## EINDPRODUCT: HET ONDERNEMINGSPLAN

Je bedenkt een concept voor een horeca onderneming en werkt het uit in een ondernemingsplan. Alles wat je geleerd hebt bij jouw leerbedrijf en tijdens de training verwerk je in dit plan.

## CONCRETE ONDERWERPEN

In de opleiding komen de volgende onderwerpen aan bod:

- ondernemerschap
- meten is weten
- financieel beleid
- inkoopmanagement
- leiderschap
- personeelsmanagement
- coaching en feedback geven
- het bedenken en uitvoeren van een mini-onderneming
- opstellen ondernemersplan

## PRAKTISCHE FEITEN OVER DE OPLEIDING:

- Je gaat 1 dag in de week naar school.
- Je werkt ten minste 20 uur per week in een leerbedrijf.
- De opleiding duurt 1 jaar.
- Je krijgt de theorie via een digitale leeromgeving.
- Je haalt een erkend mbo niveau 4 diploma.
- Na deze niveau 4 opleiding kun je doorstromen naar een opleiding in het HBO.

## KOSTEN VAN DE OPLEIDING HORECA ONDERNEMER MANAGER

Horeca Ondernemer Manager n4\* € 4.150,00

Korting bij betaling ineens	-€ 100,00
Termijnbetaling (10x)	€ 415,00

\* Dit is inclusief het wettelijk cursusgeld van € 236,00 voor niveau 2 opleidingen en € 573,00 voor niveau 3 en 4 opleidingen.



HORECA  
ACADEMIE

DE NIEUWE  
VAKSCHOOL





HORECA  
ACADEMIE

DE NIEUWE  
VAKSCHOOL

# Leidinggevende Keuken n4

Wil jij de keuken leiden en verbeteren?

Alle skills die je moet beheersen om als Zelfstandig Werkend Kok in de keuken te werken, ken je, maar je wilt meer. Je zoekt de kennis en vaardigheden om de volgende stap in je carrière te maken.

## DE HORECA ACADEMIE WERKWIJZE

Je gaat één dag in de week naar school. De rest van de week ben je bij je leerbedrijf aan het werk. Op de Horeca Academie wordt de trainingsdag gebruikt voor het opdoen van praktische kennis en leiderschapsskills. Op een lesdag heb je 7 uur les, in een ontspannen omgeving.

Op de trainingsdagen wordt tijd ingepland voor het werken aan projecten in groepsverband. De Horeca Academie is kleinschalig, waardoor we je een persoonlijke begeleiding kunnen bieden. Je leert om als leidinggevende in de keuken te denken en te werken. Je gaat groeien in je leidinggevende vaardigheden. Ook leer je in te spelen op (onverwachte) gebeurtenissen in jouw bedrijf en leer je financiële afwegingen te maken.

## VOOR WIE?

- Je hebt het diploma Zelfstandig Werkend Kok niveau 3.
- Je hebt ambitie.
- Je wilt je werk nog leuker maken.
- Je wilt de leiding nemen.
- Je wilt later een eigen zaak.
- Je bent 18 jaar of ouder.



## MINI ONDERNEMING

Tijdens je opleiding krijg je één keer in de week een trainingsdag. Een trainingsdag bestaat uit een klein gedeelte theorie, een groot deel praktijk.

Je werkt veel in projectgroepen. Bij het bedenken van een mini onderneming werk je samen met deelnemers van de opleiding Horeca Ondernemer Manager aan een geschikt horeca concept. Je krijgt vervolgens twee dagen het Horeca Academie restaurant tot je beschikking, om het concept te testen. Jij leidt hierbij de keuken. Uiteindelijk is het de bedoeling dat jouw concept succesvol is: tevreden gasten en dat je break even draait of zelfs winst maakt.

## EINDPRODUCT: HET VERBETERPLAN

Je neemt jouw leerbedrijf, de keuken in het bijzonder, onder de loep en bekijkt alle processen in de keuken. Alles wat je geleerd hebt tijdens de training verwerk je in dit plan. Je let op bijvoorbeeld personeelsplanning, inkoop en indeling. Uiteindelijk kan dit er toe leiden dat je zelfs kosten bespaart voor jouw leerbedrijf.

## CONCRETE ONDERWERPEN

In de opleiding komen de volgende onderwerpen aan bod:

- meten is weten
- financieel beleid
- inkoopmanagement
- leiderschap
- personeelsmanagement
- coaching en feedback geven
- het verbeteren van de praktijk op je werkplek.

## PRAKTISCHE FEITEN OVER DE OPLEIDING:

- Je gaat 1 dag in de week naar school.
- Je werkt ten minste 20 uur per week in een leerbedrijf.
- De opleiding duurt 1ww jaar.
- Je krijgt de theorie via een digitale leeromgeving.
- Je haalt een erkend mbo niveau 4 diploma.
- Na deze niveau 4 opleiding kun je doorstromen naar een opleiding in het HBO.

## KOSTEN VAN DE OPLEIDING LEIDINGGEVENDE KEUKEN

LeidiHoreca Ondernemer Manager n4\* € 4.150,00

Korting bij betaling ineens -€ 100,00  
Termijnbetaling (10x) € 415,00

\* Dit is inclusief het wettelijk cursusgeld van € 236,00 voor niveau 2 opleidingen en € 573,00 voor niveau 3 en 4 opleidingen. ngevingde keuken n4\* € 4.150,00

Korting bij betaling ineens -€ 100,00  
Termijnbetaling (10x) € 415,00

\* Dit is inclusief het wettelijk cursusgeld van € 236,00 voor niveau 2 opleidingen en € 573,00 voor niveau 3 en 4 opleidingen.



HORECA  
ACADEMIE

DE NIEUWE  
VAKSCHOOL





HORECA  
ACADEMIE

DE NIEUWE  
VAKSCHOOL

# Sociale Hygiëne online

**Je wilt een eigen horecaonderneming beginnen en bent hier erg druk mee.**

Daarom wil je snel je Sociale Hygiëne halen. Een online cursus is dus precies wat je zoekt. Je koopt hier je cursus inclusief examen.

## DE HORECAACADEMIE WERKWIJZE

Bestel de online thuiscursus op onze site. Dit kan mét of zonder examen. Als je via IDEAL betaalt, krijg je de code voor de training direct via de email toegestuurd. Je ontvangt hierna een email met een toegangscode en de link waar je met de cursus kan starten. De vouchercode voor het officiële SVH examen ontvang je ook via de email.

Dus je hoeft niet in een volgepakte cursuszaal met 30 man te zitten, maar zit lekker thuis achter je eigen laptop of pc!

## VOOR WIE?

Ieder horecabedrijf dat alcohol wil schenken, moet bij de Gemeente een Drank- en Horecaverunning aanvragen. Om deze Drank- en Horecaverunning te kunnen krijgen, is een van de eisen dat je het SVH Diploma Sociale Hygiëne hebt.

De kosten voor deze online cursus inclusief examen zijn €259,00 (inclusief btw)



**HORECA  
ACADEMIE**

DE NIEUWE  
VAKSCHOOL

# HACCP online

## Ben jij al op de hoogte van de vernieuwde hygiëncode?

Sinds januari 2016 is de vernieuwde hygiëne code voor de horeca bekend (de vorige code was uit 2007). Om restauranteigenaren en personeel op een snelle en simpele manier op de hoogte te brengen van eventuele nieuwe regels, bieden wij een e-learning module aan.

### DE HORECA ACADEMIE WERKWIJZE

Bestel de online thuis cursus op onze site. Dit kan mét of zonder examen. Je ontvangt hierna een email met een toegangscode en de link om met de cursus te starten.

Deze online leeromgeving doorloop je in slechts een paar uur. De eindtoets maak je in 30 tot 60 minuten. Schoonmaak en controlelijsten zijn bijgevoegd. Deze kan je downloaden en direct gebruiken in je eigen zaak, ze zijn 2016 up-to-date, dus dan weet je zeker dat je ze op de juiste manier gebruikt. Na afloop van de online cursus, krijg je een HACCP sticker toegestuurd én een certificaat.

### VOOR WIE?

Iedereen die met voedselbereiding voor gasten bezig is. Deze cursus is bedoeld voor restauranteigenaren en restaurant- en keukenpersoneel, zodat ze hun personeel op een simpele manier op de hoogte kunnen stellen van de vernieuwde hygiëncode. Een bedrijf dat werkt volgens een goedgekeurde hygiëncode, voldoet automatisch aan de wet. De kosten van deze online cursus zijn €85,00 (inclusief btw) per persoon.



**HORECA  
ACADEMIE**

DE NIEUWE  
VAKSCHOOL

# Allergenen online

## Voldoe jij al aan de Allergenenwetgeving?

De allergenenwet is een Europese wetgeving. Naast het aanbieden van een geschikte wijn bij een gerecht en behulpzaam personeel, is het belangrijk dat er goede informatie kan worden gegeven over de verschillende allergenen.

### DE HORECA ACADEMIE WERKWIJZE

Bestel de online thuiscursus op onze site. Dit kan mét of zonder examen. Als je via IDEAL betaalt, krijg je de code voor de cursus direct via de email toegestuurd. Je ontvangt hierna een email met een toegangscode en de link om met de cursus te starten.

Wij bieden deze cursus online aan, zodat jij of jouw personeel thuis in het eigen tempo aan de slag kan.

Let op: wanneer je in één keer meerdere licenties wil kopen, neem dan contact met ons op. Wij maken dan een mooie prijs.

### VOOR WIE?

Restaurant -en keukenpersoneel moet op de hoogte zijn van de belangrijke allergenen. Essentieel is hierbij dat ze weten welke allergenen er zijn en waar deze in verwerkt zijn.

In de online cursus krijg je een uitgebreide interactieve training van deze allergenen. Na afloop is er een eindtoets waarna je zelf een certificaat kan printen.

De kosten van deze online cursus zijn €85,00 (inclusief btw) per persoon.



HORECA  
ACADEMIE

DE NIEUWE  
VAKSCHOOL



# Leermeester in de horeca

## Erkend leerbedrijf worden?

Wil jij jouw passie overbrengen en BBL-leerlingen op de juiste begeleiden?

Hiervoor heb je een officieel leermeester diploma nodig. Dit wil je graag op een praktische manier leren, zodat je het direct kan toepassen in de praktijk.

## DE HORECA ACADEMIE WERKWIJZE

In 1 ochtend en 1 hele dag leer je in de training alles wat je moet weten om je leermeesterdiploma te halen. Daarnaast leer je nog veel meer. Bijvoorbeeld op het gebied van communicatie en leidinggeven. In de trainingen komen veel praktijksituaties aan bod, die de deelnemers zelf mogen aandragen. Op die manier kun je de inhoud direct op jouw werkvloer gebruiken. Ook de theorie wordt op een actieve manier aangeboden: via een online leeromgeving. Daarin krijg je de benodigde informatie aangeboden via video's, games en ander interactief materiaal. De training wordt op verschillende locaties in het land gegeven.

## VOOR WIE?

Je bent kok of gastheer/ gastvrouw. Je wilt je kennis delen met BBL leerlingen. Bij horeca opleidingen, wordt het meeste geleerd in de praktijk. Jij speelt dus een belangrijke rol in de educatie van mbo leerlingen. Het motiveren, coachen en begeleiden van leerlingen, lijkt jou wel wat.

De kosten voor de training zijn €964,37 (inclusief btw).



HORECA  
ACADEMIE

DE NIEUWE  
VAKSCHOOL

**Wil jij leren hoe je op een natuurlijke manier de leiding neemt?**

Of nog beter: de leiding krijgt? Tijdens de training **Professioneel Leidinggeven** van de Horeca Academie leer je op een praktische manier hoe je jouw team kunt aansturen, zonder de boeman te worden.

# Professioneel Leidinggeven

## VOOR WIE?

Heb je een leidinggevende functie gekregen? Dat verandert de zaak. Je werk draait voortaan niet meer alleen om ingrediënten en technieken, maar ook om mensen. Mensen aansturen, een team leiden, dat is een vak apart.

De kosten voor de training zijn €635,25 (inclusief btw). Let op: bestel je de cursus als particulier, neem dan contact met ons op voor de korting voor particulieren.

## DE HORECA ACADEMIE WERKWIJZE

De training **Professioneel Leidinggeven** bestaat uit twee dagen. Op de eerste dag worden enkele theoretische onderwerpen op een concrete en praktische manier uitgelegd. Je leert dan bijvoorbeeld hoe je medewerkers effectief aanstuurt en stimuleert. Op de tweede dag is er veel ruimte voor eigen inbreng van de deelnemers, zodat je na de training direct aan de slag kunt met specifieke situaties. De training is speciaal ontwikkeld voor managers en leidinggevendenden die zijn doorgroeid vanaf de werkvloer.



**HORECA  
ACADEMIE**

DE NIEUWE  
VAKSCHOOL



# Kook Clinic

**Heb jij altijd al een passie voor koken gehad en wil je jouw basisvaardigheden verbeteren in een 10-daagse cursus?**

Bij de Horeca Academie kun je via de Kook Clinic de basistechnieken leren en daarnaast kennis maken met de bereiding van bijzondere producten en het ontwikkelen van menu's.

## DE HORECA ACADEMIE WERKWIJZE

De Kook Clinic bestaat uit 10 lessen. In de Kook Clinic begin je in de klas van de opleiding Kok (niveau 2). Na 5 lessen stroom je door naar de opleiding Zelfstandig Werkend Kok (niveau 3). Je volgt de lessen samen met de leerlingen van de erkende mbo-opleidingen aan de Horeca Academie.

Ook krijg je toegang tot de online leeromgeving. Daarin krijg je de benodigde informatie aangeboden via video's, games en ander interactief materiaal.

## VOOR WIE?

Koken is jouw favoriete hobby. Je wilt graag weten hoe het is om in een professionele keuken te werken. Je hebt geen tijd om een opleiding te volgen van één jaar, maar je wilt wel meer dan een simpele kookworkshop.

De kosten voor de Kook Clinic bedragen €1210,0 (inclusief btw).



IETS GEZIEN DAT JE BEVALT?

Kom gerust een keer langs voor een vrijblijvend studieadvies. Als je zeker wilt weten of de opleiding bij je past, dan kan je een gratis proefles komen doen.

Wij horen graag snel van je.



HORECA  
ACADEMIE

DE NIEUWE  
VAKSCHOOL

Dineren bij de Horeca Academie?

Drie gangen menu voor 15 euro reserveren kan via onze website!

Tot snel!



Gratis proefles

Neem een kijkje in de keuken!

Bel ons op 070 302 99 56 en dan plannen we een lesdag in.





**HORECA  
ACADEMIE**

DE NIEUWE  
VAKSCHOOL

## Contact

Horeca Academie  
Anna van Hannoverstraat 4  
2595 BJ Den Haag

070 302 99 56  
info@horecaacademie.nl  
www.horecaacademie.nl