



**HORECA
ACADEMIE**

**DE NIEUWE
VAKSCHOOL**



Brochure 2016-2017

Mbo opleidingen

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

Online trainingen

Sociale hygiëne online
HACCP online
Allergenen online

Trainingen

Leermeester in de horeca
Professioneel leidinggeven
Kook Clinic

Inhoud

Mbo opleidingen

Basiskok n2	3
Gastheer Gastvrouw n2	5
Branchediploma kok n2	7
Zelfstandig Werkend Kok n3	9
Horeca Ondernemer Manager n4	11
Leidinggevende keuken n4	13

Online trainingen

Sociale hygiëne online	15
HACCP online	16
Allergenen online	17

Trainingen

Leermeester	18
Professioneel leidinggeven	19
Kook Clinic	20

Contact

21



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 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.

We besteden ook aandacht aan Nederlands, Engels en rekenen. Aan de hand van een intake-toets 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

Kosten Horeca Academie	€2950,00
Kosten SVO	€232,00
Kleding Horeca Academie	€94,90
Totaal	€3276,90

De kosten zijn vrijgesteld van BTW.

Voor je eigen veiligheid wordt verwacht dat je geschikte schoenen voor in de keuken draagt. De kosten worden gefactureerd wanneer er een startdatum is bepaald.

De kosten kunnen via automatische incasso in tien termijnen worden betaald of in één keer. Dan geldt er 3% korting over het bedrag van de Horeca Academie.



**HORECA
ACADEMIE**

DE NIEUWE
VAKSCHOOL



Horeca Academie

Anna van Hannoverstraat 4

2595 BJ Den Haag

070 302 99 56

info@horecaacademie.nl

www.horecaacademie.nl



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

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

Kosten Horeca Academie	€1950,00
Examenkosten	€232,00
Kleding Horeca Academie	€89,59
Totaal	€2271,59

De kosten zijn vrijgesteld van BTW.

De kosten worden gefactureerd wanneer er een startdatum is bepaald.

De kosten kunnen via automatische incasso in tien termijnen worden betaald of in één keer. Dan geldt er 3% korting over het bedrag van de Horeca Academie.



**HORECA
ACADEMIE**

DE NIEUWE
VAKSCHOOL



Horeca Academie

Anna van Hannoverstraat 4

2595 BJ Den Haag

070 302 99 56

info@horecaacademie.nl

www.horecaacademie.nl



**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 Brancediploma 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

Kosten Horeca Academie	€2950,00
Examenkosten	€300,00
Kleding Horeca Academie	€94, 90
Totaal	€3344, 90

De kosten zijn vrijgesteld van BTW.

Voor je eigen veiligheid wordt verwacht dat je geschikte schoenen voor in de keuken draagt. De kosten worden gefactureerd wanneer er een startdatum is bepaald.

De kosten kunnen via automatische incasso in tien termijnen worden betaald of in één keer. Dan geldt er 3% korting over de kosten van de Horeca Academie.



**HORECA
ACADEMIE**

DE NIEUWE
VAKSCHOOL



Horeca Academie

Anna van Hannoverstraat 4

2595 BJ Den Haag

070 302 99 56

info@horecaacademie.nl

www.horecaacademie.nl



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 álles 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

Kosten Horeca Academie	€2750,00
Kosten SVO	€563,00
Kleding Horeca Academie	€96,90
Totaal	€3409,90

De kosten zijn vrijgesteld van BTW.

Voor je eigen veiligheid wordt verwacht dat je geschikte schoenen voor in de keuken draagt. De kosten worden gefactureerd wanneer er een startdatum is bepaald.

De kosten kunnen via automatische incasso in tien termijnen worden betaald of in één keer. Dan geldt er 3% korting over het bedrag van de Horeca Academie.



**HORECA
ACADEMIE**

DE NIEUWE
VAKSCHOOL



Horeca Academie

Anna van Hannoverstraat 4

2595 BJ Den Haag

070 302 99 56

info@horecaacademie.nl

www.horecaacademie.nl



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 al, 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 intake-toets.
- 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

Kosten Horeca Academie	€3451,00
Kosten SVO	€563,00
Totaal	€4014,00

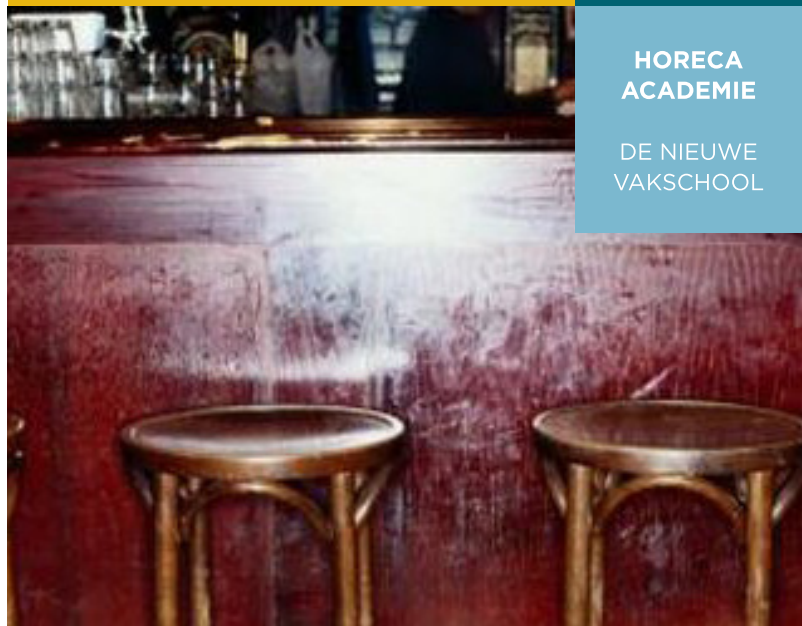
De kosten zijn vrijgesteld van BTW.

De kosten worden gefactureerd voor de start van de opleiding. De kosten kunnen via automatische incasso in tien termijnen worden betaald of in één keer. Dan geldt er 3% korting over het bedrag van de Horeca Academie.



**HORECA
ACADEMIE**

DE NIEUWE
VAKSCHOOL



Horeca Academie

Anna van Hannoverstraat 4

2595 BJ Den Haag

070 302 99 56

info@horecaacademie.nl

www.horecaacademie.nl



HORECA
ACADEMIE

DE NIEUWE
VAKSCHOOL



Leidinggevende Keuken n4

Wil jij de keuken leiden en verbeteren?

Je werkt in de keuken. 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 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 LEIDINGGEVENDE KEUKEN

Kosten Horeca Academie	€3451,00
Kosten SVO	€563,00
Totaal	€4014,00

De kosten zijn vrijgesteld van BTW.

De kosten worden gefactureerd voor de start van de opleiding.

De kosten kunnen via automatische incasso in tien termijnen worden betaald of in één keer. Dan geldt er 3% korting over het bedrag van de Horeca Academie.



**HORECA
ACADEMIE**

DE NIEUWE
VAKSCHOOL



Horeca Academie

Anna van Hannoverstraat 4

2595 BJ Den Haag

070 302 99 56

info@horecaacademie.nl

www.horecaacademie.nl



**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 HORECA ACADEMIE WERKWIJZE

Bestel de online thuis cursus op onze site. Dit kan mét of zonder examen. Als je via IDEAL betaalt, krijg je de code voor de training direct via de mail toegestuurd. Je ontvangt hierna een mail 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 mail.

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

VOOR WIE?

Als je alcohol wilt schenken in jouw Horecabedrijf, dan moet je 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 bedragen 209,00 (inclusief btw)



HORECA
ACADEMIE

DE NIEUWE
VAKSCHOOL

HACCP online

Ben jij al op de hoogte van de vernieuwde hygiëncode?

In januari 2016 is de vernieuwde hygiëne code voor de horeca bekend (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. Als je via IDEAL betaalt, krijg je de code voor de training direct via de mail toegestuurd. Je ontvangt hierna een mail met een toegangscode en de link waar je met de cursus kan starten.

Deze online leeromgeving doorloop je in slechts een paar uur. De eindtoets maak je in 30 tot 60 minuten. Schoonmaak en controle lijsten zijn bijgevoegd en te downloaden en direct te 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.

VOOR WIE?

Iedereen die met voedselbereiding voor gasten bezig is. Deze training is bedoeld voor restaurant eigenaren 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 bedragen 85,00 (inclusief btw)



**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 thuis cursus op onze site. Dit kan mét of zonder examen. Als je via IDEAL betaalt, krijg je de code voor de training direct via de mail toegestuurd. Je ontvangt hierna een mail met een toegangscode en de link waar je met de cursus kan starten.

Brief regelmatig al het personeel over de nieuwe menukaart, of zet bijvoorbeeld de allergenen bij de gerechten op het menu erbij.

Wij bieden deze cursus online, zodat jouw personeel zelf 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?

Het is belangrijk dat je elk personeelslid (keuken én bediening) goed informeert over alle belangrijkste allergenen. Essentieel is hierbij, dat ze weten welke allergenen de 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 uit kan printen.

De kosten van deze online cursus bedragen 85,00 (inclusief btw)



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. Dat kan via de training van leermeester.nu (onderdeel van de Horeca Academie).

DE HORECA ACADEMIE WERKWIJZE

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

Deze online leeromgeving doorloop je in slechts een paar uur. De eindtoets maak je in 30 tot 60 minuten. Schoonmaak en controle lijsten zijn bijgevoegd en te downloaden en direct te 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.

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



Professioneel Leidinggeven

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

Of nog beter: de leiding krijgt? In 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.

DE HORECA ACADEMIE WERKWIJZE

De training Professioneel Leidinggeven bestaat uit twee dagen. 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. 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.

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.



**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 een 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

Deze 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.

Contact

Horeca Academie
Anna van Hannoverstraat 4
2595 BJ Den Haag

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



**HORECA
ACADEMIE**

DE NIEUWE
VAKSCHOOL

