



upgrade jezelf, je bedrijf
en je medewerkers

VOEDING
HORECA
WIJNACADEMIE



VOEDING & HORECA

BROOD & BANKET	Sessie(s)	Lesdag	Lesmoment	Startdatum	Campus	Prijs (€)	Nummer
Belegde broodjes	3	do	avond	7 oktober '10	Oudenaarde	115,00	9073
HORECA							
Grootkeukenmanager	30	ma	avond	4 oktober '10	Sint-Niklaas	335,00	8781
Eenvoudige gastronomie	8	divers	avond	21 september '10	Asse	180,00	8954
Ijstaarten	5	ma	avond	18 oktober '10	Oudenaarde	185,00	8949
	5	do	avond	20 januari '11	Oudenaarde	185,00	8950
Barista	10	ma	avond	22 november '10	Aalst	300,00	8806
Bartender	35	di+do	avond	14 september '10	Aalst	465,00	8673
DIVERSE							
Dieetkok	22	do	avond	7 oktober '10	Sint-Niklaas	375,00	8780
	22	ma	avond	6 december '10	Oudenaarde	415,00	9174
FAVV controle op de werkvloer	2	di	avond	16 november '10	Oudenaarde	120,00	8945
HACCP-normering	6	vr	overdag	3 december '10	Aalst	250,00	8347
Sociale inspectie in de horeca	1	ma	avond	11 oktober '10	Oudenaarde	60,00	9068
VLAAMSE WIJNACADEMIE							
Aspirant - Sommelier	28	do	avond	23 september '10	Oudenaarde	395,00	9183
	28	wo	avond	6 oktober '10	Sint-Niklaas	395,00	9095
Wijndegustatie basis	6	ma	avond	13 september '10	Oudenaarde	130,00	9184
	6	di	avond	21 september '10	Gent	130,00	9350
	6	do	avond	18 november '10	Aalst	130,00	8584
	6	wo	avond	19 januari '11	Aalst	130,00	8585
	1	wo	avond	27 oktober '10	Aalst	40,00	9055
Vinasse Chablis	1	wo	avond	12 januari '11	Aalst	40,00	9058
Bereiden & shaken van cocktails	1	di	avond	12 oktober '10	Asse	50,00	8424
	1	di	avond	19 oktober '10	Asse	50,00	8425

Barista

Koffie is in en doet denken aan gezelligheid. Als je beroepshalve met koffie bezig bent, is deze cursus een echte aanrader. Je krijgt uitleg over het ganse koffiëproces, vanaf de plantage tot en met het zetten van een heerlijk ruikende kopje koffie. Je ontdekt verschillende soorten bonen en de smaakverschillen. De cursus omvat een stukje theorie maar vooral veel oefeningen aan de koffiemolen en de espressomachine. Je maakt verschillende koffiedrankjes met de verschillende smaken, de Latte Art en leuke koffiemenu's.

Na de opleiding ben je barista of koffiespecialist, die niet alleen alles over het product koffie kan vertellen, maar ook weet hoe je koffie moet behandelen om het maximaal goed te kunnen degusteren.... en dat met de innemende glimlach die een goede barista kenmerkt.

Praktisch:

In Aalst vanaf 22 november 2010 (opleidingsnummer 8806)

Bartender

Als bartender of barman verricht je je werkzaamheden zowel in een hotel, restaurant, café, discotheek, club, op feestjes en evenementen. Je staat in voor de mise en place in een bar, bereidt, schenkt en serveert dranken. Je handelt de betaling af en zorgt ervoor dat na de service de bar netjes achtergelaten wordt. In de bar sta je mee in voor het vriendelijk onthaal van gasten en voor het creëren van een gezellige sfeer. Ben je o.a. een cocktaillover en sociaal ingesteld, dan is deze opleiding een echte aanrader.

De volledige opleiding duurt 1 cursusjaar en bestaat uit een module drankenkennis en een module bartender. Cursisten die reeds over een getuigschrift drankenkennis beschikken, kunnen voor deze module vrijstelling aanvragen.

Praktisch:

In Aalst vanaf 14 september 2010 (opleidingsnummer 8673)

OPLEIDINGEN OP MAAT

Voor meer informatie en een antwoord op al uw vragen over opleidingen op maat kunt u terecht bij de trainingsadviseurs van SYNTRA Midden-Vlaanderen. Zij maken graag kennis met u en uw organisatie.

Regio Aalst & Asse: Kristof Mory, 0473/75.01.34, kristof.mory@syntra-mvl.be

Regio Gent & Oudenaarde: Joris Beullens, 0473/56.25.09, joris.beullens@syntra-mvl.be

Regio Sint-Niklaas: Wim De Keyser, 0476/41.02.76, wim.de.keyser@syntra-mvl.be



FAVV-controle op de werkvloer

In deze opleiding worden horecamedewerkers en -zaakvoerders geïnformeerd over en voorbereid op het verloop en de inhoud van een controle door het FAVV. Wat zijn de voordelen van een gecertificeerde autocontrole? Wat is de bonus-malus voor het autocontrolesysteem? Wie niet over een gevalideerd autocontrolesysteem beschikt, wordt als 'minder veilig' beschouwd, wat inhoudt dat hij vaker controle zal krijgen dan een 'veilige' operator (die wel over een autocontrolesysteem beschikt dat gecertificeerd is door een OCI of gevalideerd door het FAVV). Wie als "veilig" staat genoteerd krijgt een bonus op de jaarlijkse heffing en betaalt dus minder! Hoe sneller je over een gevalideerd autocontrolesysteem beschikt, hoe sneller je minder betaalt en hoe sneller je een SMILEY kunt bekomen.

Praktisch:

In Oudenaarde vanaf 16 november 2010 (opleidingsnummer 8945)

Dieetkok

Zieken- en rusthuizen, restaurants van scholen en bedrijven, horecaken... hebben nood aan koks die vertrouwd met de meest moderne inzichten inzake gezonde voeding en diëten.

In de theorielessen worden de achtergrond van de verschillende diëten en de eisen van uitvoering toegelicht. Het is voor de dieetgebruiker prettig wanneer zijn dieetmaaltijd zo weinig mogelijk afwijkt van het standaardmenu. Dit is handig want voor de kok vaak tijdbesparend en voor de uitbater spaart het op foodcost. In de praktijklessen leer je hoe in deze globale context de meest voorkomende diëten van het algemene menu af te leiden en hoe de dietreceptuur te bereiden.

Praktisch:

In Sint-Niklaas vanaf 7 oktober 2010 (opleidingsnummer 8780)

In Oudenaarde vanaf 6 december 2010 (opleidingsnummer 9174)



De Vlaamse Wijnacademie



www.vlaamsewijnacademie.be



De 'Vlaamse Wijnacademie' is in Vlaanderen uitgegroeid tot een begrip op het vlak van wijnopleidingen met een kwaliteitsvol aanbod en hooggekwalificeerde docenten. Sinds haar ontstaan in 1996 heeft ze niet stil gezeten.

Naast het parapedaardje, **Sommelier Conseil**, zagen vorig jaar twee nieuwe langlopende opleidingen het levenslicht: de éénjarige opleiding '**Aspirant-Sommelier**' die de banden met de horeca nauwer wil aantrekken en de opleiding '**Wijnbouwer-wijnmaker**' die het volledige wijnproces wil uitdiepen.

In januari 2011 bieden we terug een nieuwe opleiding aan: '**Onderhoud en herstellen van wijnvaten**'.

Daarnaast hebben we steeds een uitgebreid aanbod kortlopende opleidingen die horecamedewerkers, barkeepers, restauranthouders en vertegenwoordigers van drankzaken toelaten om hun kennis in specifieke domeinen bij te schaven.

Voor meer info over onze historiek en aanpak verwijzen graag naar onze vernieuwde website www.vlaamsewijnacademie.be

Algemene info

INSCHRIJVEN EN INLICHTINGEN

De contactgegevens voor inlichtingen en inschrijvingen vind je in onderstaande tabel. Inschrijven doe je bij voorkeur via onze website of schriftelijk. Na verwerking van je inschrijving ontvang je steeds een orderbevestiging en een factuur. Wens je je inschrijving te annuleren? Dat kan. Je annulatie dient evenwel aangetekend verstuurd te worden, ten laatste twee weken voor de start van de opleiding. Zoniet is het volledige inschrijvingsgeld verschuldigd. Je kan je eventueel wel laten vervangen.


We verzoeken je, om praktische redenen, jouw inschrijving uitsluitend te richten aan de campus waar je de opleiding wenst te volgen.


PRIJZEN EN UREN

Alle prijzen in deze folder zijn inclusief 21% BTW.

Cursussen met een * zijn vrij van BTW.

De opleidingsduur is uitgedrukt in aantal sessies. Eén sessie duurt normaliter 3 uur. Voor de gecertificeerde opleidingen is dit meestal 4 uur (à 50 min.).

 Opleidingen met een **erkend certificaat** herken je aan dit symbool.

 Nieuwe opleidingen herken je aan dit symbool.

Alle informatie in deze folder is onder voorbehoud van organisatorische wijzigingen

Alle opleidingsinfo op www.syntra-mvl.be

Op onze website kan je terecht voor een uitgebreide infofiche van alle opleidingen in deze opleidingsgids. Je kan zoeken op opleidingsinhoud, campus, sector...

Zoektip: tik het opleidingsnummer in (rechts in de tabellen) als trefwoord en je komt onmiddellijk op de juiste infofiche terecht.

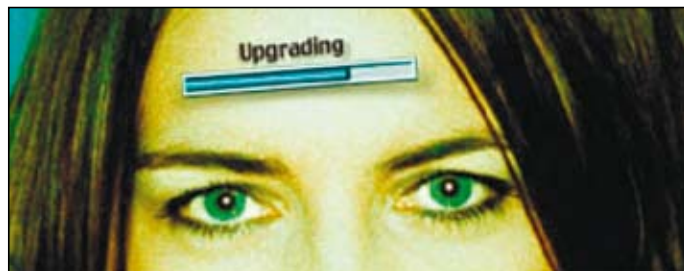


Online inschrijven

Voor nagenoeg al onze opleidingen kan online ingeschreven worden. Om online te kunnen inschrijven dien je je eerst eenmalig te registreren op onze website. Hiervoor moet je beschikken over een geldig persoonlijk e-mail-adres. Na een succesvolle registratie kan je jezelf en collega's en/of kennis-sen naar believen inschrijven.

Tot 50% korting met opleidingscheques!






Lees meer en bestel op: www.vdab.be/opleidingscheques/
Er is een aparte regeling voor werkgevers via "kmo-portefeuille".
Raadpleeg hiervoor de website: www.kmo-portefeuille.be



exclusief
voor leden van:
 

Ben je lid van UNIZO of de BOUWUNIE en schrijf je in voor één van onze bijscholingen of trainingen (opleidingen met de groene kleurcode), dan heb je recht op een korting van 10%. Schrijf je in aan het onthaal van één van onze campussen dan kan dat op vertoon van je UNIZO/BOUWUNIE lidmaatschapskaart.

Schrijf je in via de inschrijvingsfiche of online dan dien je aan te geven of je UNIZO/BOUWUNIE lid bent en je lidmaatschapsnummer te vermelden. De korting wordt automatisch op je factuur verrekend.

	Campus Aalst, Wijngaardveld 9, 9300 Aalst Voor meer inlichtingen : bel 053/76.76.35 of e-mail: willem.de.wilde@syntra-mvl.be Inschrijvingen: via post, online op www.syntra-mvl.be of fax: 053/78.17.25 of e-mail: cindy.de.kerf@syntra-mvl.be
	Campus Asse, Z.5 Mollem 20, 1730 Asse Voor meer inlichtingen : bel 02/452.63.72 of e-mail: bart.de.hauwere@syntra-mvl.be Inschrijvingen: via post, online op www.syntra-mvl.be of fax: 02/452.85.79 of e-mail: ann.verdoodt@syntra-mvl.be
	Campus Gent, Autoweg Zuid 3, 9051 Gent Voor meer inlichtingen : bel 09/220.20.91 of e-mail: marlies.de.meyer@syntra-mvl.be Inschrijvingen: via post, online op www.syntra-mvl.be of fax: 09/220.51.35 of e-mail: marlies.de.meyer@syntra-mvl.be
	Campus Oudenaarde, De Bruwaan 1, 9700 Oudenaarde Voor meer inlichtingen : bel 055/33.10.20 of e-mail: griet.vanneste@syntra-mvl.be Inschrijvingen: via post, online op www.syntra-mvl.be of fax: 055/33.10.29 of e-mail: griet.vanneste@syntra-mvl.be
	Campus Sint-Niklaas, Hogekouter 1, 9100 Sint-Niklaas Voor meer inlichtingen : bel 03/760.08.26 of e-mail: mireille.stuer@syntra-mvl.be Inschrijvingen: via post, online op www.syntra-mvl.be of fax: 03/780.59.21 of e-mail: kristel.de.jaeck@syntra-mvl.be

Alle prijzen in deze brochure zijn inclusief 21% BTW (tenzij anders vermeld).

Bij dagopleidingen (uitgezonderd de opleidingen met erkend certificaat) is een broodjeslunch inbegrepen in de prijs.