

VCAK (Verdieping Chinees- Aziatische Keuken)

Bureau HTM
Sassenstraat 53
8011 PB Zwolle

BUR
EAU
HTM

Bureau HTM heeft naast de Basisopleiding Aziatische Keuken, een verbredingscursus ontwikkeld. In deze training on the job wordt er verder ingegaan op materialen en middelen waarmee wordt gewerkt in de Aziatische keuken en worden er andere specifieke vaardigheden aangeleerd en geëxamineerd. Ook bevat deze training nieuwe opdrachten aan de hand van nieuwe recepten en bereidingswijzen

Onderwerpen:

In het theoretische gedeelte van de VCAK wordt aandacht besteed aan de geschiedenis van de Chinese keukens. De invloed van de opeenvolgende dynastieën wordt behandeld. Daarnaast gaan we in op de kruiden en de specerijen die de Chinese keukens hun specifieke smaak geven. Ook komen in het theorieboek de specifieke Chinese bereidingswijzen aan bod als: wokken, drogen en stomen!

Het praktijkgedeelte (de eigenlijke training on the job) van de opleiding vindt natuurlijk plaats in het eigen bedrijf onder begeleiding van de eigen chef-kok of praktijkbegeleider. Naast kennis maken met - en werken met de in het boek genoemde grondstoffen en materialen en middelen, moeten er ook verplichte opdrachten worden gemaakt zoals;

- Het bereiden van een Chinese salade
- Het bereidingsklaar maken van alle ingrediënten voor het (laten maken) van een Nasi/Bami Goreng
- Het snijden van verschillende garneringen als komkommer, tomaat en wortel
- Het uitserveer klaarmaken van borden; portioneren en opmaken
- Het snijden en afmaken van specifieke gerechten

In de praktijk worden van de deelnemers met name ondersteunende taken in de keuken gevraagd als:

- Mise-en- Place maken;
- Voorbereidende werkzaamheden; als het snijden en kort voorkoken van ingrediënten;
- Opmaken en klaar maken van de borden voor uitserveren.

Het examen:

Gedurende een bepaalde periode (minimaal 30 dagen) moeten 5 opdrachten worden gemaakt die in het studiemateriaal staan, onder begeleiding van een praktijkbegeleider of van een ervaren kok binnen het bedrijf. De opdrachten dienen, afgetekend door de begeleider, te worden ingeleverd voorafgaand aan het examen.

Het examen bestaat vervolgens uit het bereiden van een driegangenmenu onder leiding van de chef-kok van Bureau HTM tijdens de Masterclass.

Receptuur, bereidingswijze en ingrediënten worden tijdens de masterclass uitgereikt. Onder toezicht oog en leiding van de chef-kok van Bureau HTM wordt het menu bereid. De chef-kok van Bureau HTM beoordeelt de deelnemers op vaardigheid en vakkennis.

Aansluitend aan het kooktechnische gedeelte van het examen vindt het mondeling examen plaats over de theorie. De deelnemer krijgt 10 vragen over het theoriegedeelte waarvan er minimaal 6 goed moeten worden beantwoord!

Let op: heeft u de VCAK opleiding gevolgd dan is het niet mogelijk om daarna nog de BAK opleiding te volgen. Het is wel mogelijk om eerst de BAK opleiding te volgen en daarna de vervolgopleiding VCAK.

Datum: Voor startdata zie onze website
Doelgroep: Keukenmedewerkers op niveau 1 die willen doorgroeien naar niveau 2

Studiebelasting: afhankelijk van ervaring en aanwezige kennis en vaardigheid tussen de 30 en 50 uren

Waar: Diverse plaatsen in Nederland

Aanmelden kan alléén via onze website