

#HORECA

✓ BESPAAR MET DE KMO-PORTEFEUILLE

FOODLAB SPECIALIST

KOKEN IS WETENSCHAP

OMSCHRIJVING

Introductie

Als je het grote gastronomische landschap bekijkt, dan hebben de beste restaurants ter wereld één ding gemeen: Ze maken gebruik van een food lab. Een keuken omgebouwd tot een laboratorium waar er continu geëxperimenteerd wordt met de nieuwste kooktechnieken en grondstoffen. Zo blijven ze innoveren en komen ze telkens met de nieuwste verrassende gerechten op de markt. Zo blazen ze hun gasten telkens opnieuw omver.

Omschrijving

Tot nu toe bleven alle koksopleidingen vergelijkbaar aan elkaar. Een kok wordt opgeleid op basis van recepturen en grondstofkennis. Voedingsleer komt wel aan bod, maar de focus blijft telkens op die basisrecepten liggen. Wat als we nu eens dieper op die voedselwetenschap ingaan? Hoe reageert een ei bijvoorbeeld op verschillende temperaturen, of wat gebeurt er met eiwit als het in contact komt met een zuur? Waarom krijgt vlees die lelijke grijze kleur als je het kookt? Hoe reageert het spierweefsel van vlees als je het traag gaart of snel bakt? Waarom reageert vis anders op hoge temperaturen dan vlees? Hoe is een cel in de stengel van een plant opgebouwd en wat heeft daar allemaal invloed op?

We kunnen je nog wel een tijdje blijven bestoken met zulke vragen. Feit is dat als je een antwoord weet op al die vragen, je dan kan beginnen experimenteren en fantastische dingen ontdekt. Je gaat "koken" op een andere manier bekijken en een heel nieuwe wereld zal voor je opengaan!

Deze 2-jarige opleiding bestaat uit verschillende modules. We starten met een korte herhaling voedingsleer en gaan in de module 'Wetenschap in de keuken' zeer diep in op de chemie van het koken en de moleculaire samenstelling van voedsel. Na deze intensieve module ben je klaar om aan de slag te gaan in het food lab. In de module 'Project food lab' ga je zelfstandig aan het werk. De docent neemt een meer coachende rol op en helpt je met de experimenten die je wilt uitvoeren. Je kiest zelf een project en gaat daarmee aan de slag.

Voor wie is deze opleiding bestemd?

Deze opleiding is voor keukenchefs en keukenmedewerkers.

Opgelet: toelatingsvoorwaarde: Indien je niet in het bezit bent van een getuigschrift of diploma kok kan je deelnemen aan een toelatingsproef. Pas na het slagen op deze toelatingsproef zal je inschrijving worden goedgekeurd.

Toelatingsvoorwaarden

In het bezit zijn van een getuigschrift of diploma kok of slagen voor de toelatingsproef.

PROGRAMMA

- **Jaar 1**
 - **Module Toegepaste voedingsleer (24u)**
 - **Module Wetenschap in de keuken (104u)**
- **Jaar 2**
 - **Module Project Food Lab (96u)**
 - **Module Toegepaste bedrijfsvoering voor het food lab (24u)**
- **Eindproef (2u)**