

kom proeven



het echte werk.

**Ben jij benieuwd
naar onze opleidingen
en de mogelijkheden
voor jouw toekomst?**

**Neem dan snel
een kijkje in deze
vakschoolbrochure.**

het echte werk.

#hetechtewerk

4

Bakker

6

Uitvoerend Bakker

8

Zelfstandig Werkend Bakker

10

Hospitality

14

Gastheer of Gastvrouw en Zelfstandig Werkend Gastheer of Gastvrouw

16

Allround Hospitality Medewerker

18

Manager Ondernemer Horeca

20

Kok

28

Kok en Zelfstandig Werkend Kok

32

Gespecialiseerd Kok

34

Over de Entreeopleiding

Horeca, Voeding of Voedingsindustrie

30

Student aan het woord

Winnaar Young Professional of the Year Award 2018

12

Docent aan het woord

"Persoonlijke aandacht en goede begeleiding is belangrijk"

13

"Overname Maaspoort"

24

"Koffietip van Barista Len"

26

Stagebedrijf aan het woord

"Dutch Cuisine, echt supergoede beweging"

36

Praktische informatie

38

Gilde Bedrijfsopleidingen

43

Contact

46

Inhoudsopgave

#hetechtewerk

Koken in een sterrenrestaurant of een eigen hotel runnen. Bij Gilde Food & Hospitality College leiden we mensen op voor werk dat er écht toe doet. Werk dat ons dagelijks leven raakt. In het hart van gastvrij Limburg.

Samen creëren we een belevenis. Belevissen waar ambitieuze denkers én doeners voor nodig zijn. Die vanuit hun hart 'met hoofd en handen' werken. Zodat onze gasten zich hun verblijf of bezoek altijd zullen herinneren.

Gilde Food & Hospitality College biedt vakonderwijs met sterke wortels in het gastvrije Noord- en Midden-Limburg. Door studenten op te leiden van gastheer of -vrouw tot bakker of horecaondernemer werkt Gilde Food & Hospitality College elke dag aan haar missie: jonge talenten ontwikkelen tot vakmensen met een stevige basis voor de toekomst.

Wij geloven in onderwijs dat perfect aansluit op de echte wereld. Wij staan voor het echte werk, het ambacht, van vakmensen. Binnen een groot netwerk brengen we kleinschalig onderwijs in de praktijk. In een plezierige, veilige en vertrouwde omgeving.

WELKOM BIJ
GILDE FOOD
& HOSPITALITY
COLLEGE.
HET ECHTE WERK.

Aanbod in opleidingen

Als gastheer of horecaondernemer zie jij eruit om door een ringetje te halen. Werk je liever met food? Dan zorg je ervoor dat jouw creaties er net zo goed uitzien als ze smaken.

Of je nou kok, bakker, gastheer, gastvrouw of horecaondernemer wilt worden, je bent bij Gilde Food & Hospitality College aan het juiste adres. De opleidingen zijn verdeeld in drie richtingen: Bakker, Hospitality en Kok.





kom, kneden, rollen en bakken

Bakker

Vind jij het leuk om met je handen te werken en ben je niet vies van het betere kneedwerk? Dan is de opleidingsrichting Bakker jou op het lijf geschreven!

Ambachtelijk, authentiek en origineel zijn weer helemaal terug. Mensen willen lekkere en gezonde producten die met liefde zijn gemaakt. Dat betekent dat jij je creativiteit volop kwijt kunt in je creaties. Technisch inzicht? Dat is ook meer dan welkom met al die ovens en machines om je heen. Je werkt netjes en hebt geen probleem met wisselende werktijden.

Uitvoerend Bakker

Hier leren we je alles wat nodig is om een goede start in het bakkersvak te maken. Je leert de mooiste en lekkerste creaties te maken. Zo leer je jouw werkplaats voorbereiden, beslag en deeg maken en werken met ovens. Je leert alles over verschillende ingrediënten en producten. Van roggemeel tot banketbakkersroom en alles daar tussenin. Je oefent met het bakken volgens recept, maar ook om je creativiteit de vrije loop te laten. Bijvoorbeeld bij het versieren van cakes en taarten. Jouw creaties verkopen we in onze eigen bakkerswinkel, zo heb je meteen eer van je werk! Zoals bij alle opleidingen krijg je les in Nederlands, rekenen en LOB.



Niveau:
2



Duur:
2 jaar



Startsalaris:
tussen de € 1.350-
en € 1.450,-
bruto per maand



Leerweg:
bol



Locatie:
Venlo



Competenties:
creatief, fijne motoriek,
kritische blik, nauwkeurig
en openstaan voor
feedback

In de praktijk

Je wekker gaat vroeg want bakkers beginnen al op tijd met werken. Je werkt bijvoorbeeld bij een fabrieksbakkerij of bij een ambachtelijke banketbakker. Je decoreert, modelleert en snijdt de bakkerijproducten. Ook bereid je producten voor, maak je beslag en zet je taarten in de oven. Vervolgens verpak je de producten en presenteer je ze op de juiste manier in de bakkerijwinkel. Dit doe je allemaal heel precies en vooral hygiënisch. Ondertussen komt een klant binnen. Je helpt de klant en hij loopt tevreden naar buiten. Op het eind van de dag zorg je dat de werkplek, de machines en alle gereedschappen perfect schoon zijn. Klaar om morgen meteen aan de slag te gaan.

Baankansen en verder studeren

Jouw baankansen krijgen een dikke voldoende. Het zou geen probleem moeten zijn om werk te vinden na deze opleiding. Word je broodbakker? Dan staan bakkerijen om je te springen!

Zelfstandig Werkend Bakker

Je bent precies en leert tijdens deze opleiding zelfstandig en hygiënisch te werken in een bakkerij. Ook ontdek je hoe je de machines in de bakkerij bedient en hoe je ze schoonmaakt. En leer je de lekkerste broden, taarten en gebakjes te maken. Je krijgt les in productiemethoden en -technieken. Deze leer je vooral in de praktijk, maar je krijgt ook theorielessen, zoals Nederlands en rekenen.

Een ander onderdeel binnen de opleiding is de bakkerswinkel. Deze winkel runnen jij en jouw medestudenten. Hier verkopen jullie je creaties aan echte klanten. Op deze manier proef je letterlijk van het echte werk.



Niveau:
3



Duur:
3 jaar



Startsalaris:
tussen de € 1.600-
en € 1.700,-
bruto per maand



Leerweg:
bol



Locatie:
Venlo



Competenties:
creatief, kritische blik,
nauwkeurig, openstaan
voor feedback
en zelfstandig

In de praktijk

Je werkt bij een ambachtelijke brood- en banketbakkerij. Je hebt geen 9-tot-5-baan en doet afwisselend werk. In de werkruimte zet je de ovens en machines aan. Deze gebruik je bijvoorbeeld om deeg te maken. Je houdt de bestellingen bij, werkt nauwkeurig en bent altijd verzorgd, want hygiëne is belangrijk als je met eten werkt!

Het kan zijn dat de werkruimte in de bakkerij verbonden is met de bakkerswinkel. Klanten komen naar jou voor hun brood, taart of gebak en jij weet precies wat je verkoopt. Op het einde van de dag maak je je werkruimte en machines schoon.

Baankansen en verder studeren

Jouw baankansen krijgen een dikke voldoende. Het zou geen probleem moeten zijn om werk te vinden na deze opleiding. Word je broodbakker? Dan staan bakkerijen om je te springen!

DOCENT AAN HET WOORD



“Persoonlijke aandacht en goede begeleiding zijn belangrijk”

GEERT BORS
DOCENT BAKKERSOPLEIDINGEN

"We zijn maar met 2 docenten bij deze opleiding. Daarom zijn de lijntjes tussen ons onderling, maar ook tussen de studenten en ons heel kort. Dat vind ik ook belangrijk; persoonlijke aandacht en goede begeleiding. Zo zie ik de studenten echt groeien. Ze kunnen al hun creativiteit kwijt tijdens de praktijklessen en alles wat ze maken ligt erna meteen in de winkel. Ze zien direct resultaat van hun werk. Dat is toch mooi? Het is echt prachtig om het bakkersvak, dat ik jarenlang met liefde uitoefende, nu door te geven aan jongeren."

(OUD-)STUDENT AAN HET WOORD



Gijs Hendriks,
oud-student Manager Ondernemer Horeca,
winnaar Young Professional of the Year Award 2018

Hoteleigenaar vóór je 35ste

Gijs Hendriks, eigenaar Hotel Theater Venlo en oud-student Manager Ondernemer Horeca, won de Young Professional of the Year Award 2018. Een prijs die jaarlijks uitgereikt wordt aan personen onder de 35 die inspirerend zijn voor anderen en iets doen voor de maatschappij in Venlo.

“Mijn studie bij Gilde Food & Hospitality College legde de perfecte basis voor mij om door te studeren aan de Hoge Hotelschool en voor de rest van mijn carrière. Niet alleen op het gebied van kennis, maar ook op persoonlijk vlak. Vooral het contact met de docenten droeg hier aan bij. Ik was geen nummer, maar ze kenden me bij naam. Ze hielpen al hun studenten echt om hun doelen te bereiken.”

kom gasten in de watten leggen

Hospitality

Je bent een geboren gastvrouw of gastheer. Goed zorgen voor andere mensen zit in je bloed. Je vindt het leuk om in een team te werken. Praten met gasten gaat je heel gemakkelijk af. Of ze nu uit Venlo komen of uit Wenen.

In deze opleiding leer je wat er allemaal bij het vak van gastheer of gastvrouw en horecaondernemer komt kijken. Van het creëren van een gezellige sfeer voor je gasten tot het aanvullen van voorraden en ervoor zorgen dat hun kamer tiptop in orde is.

FOOD
LIMBURG
LAB

FoodLab Limburg is een initiatief van Gilde Food & Hospitality College, Vista College, HAS Hogeschool, provincie Limburg en verschillende gemeenten om van Limburg een culinaire topregio te maken. Een topregio met topwerknemers. Want daar is een tekort aan. Het is steeds lastiger om goed opgeleid personeel te vinden. Daarom verplaatst het onderwijs zich letterlijk de keuken in.

Ga jij een opleiding volgen bij Gilde Food & Hospitality College? Dan leer je veel in de praktijk bij een van de 80 horecabedrijven die zich hebben aangesloten bij FoodLab.

Gastheer of Gastvrouw en Zelfstandig Werkend Gastheer of Gastvrouw

Je leert alles over gasten gastvrij ontvangen in een horecabedrijf. Daar komt heel wat bij kijken. Bijvoorbeeld drankenkennis: welke drank past bij welk gerecht en wat hoort in welk glas. De tafel goed dekken, hoort ook bij je taken als gastheer of gastvrouw. Van het kleinste vorkje tot het juiste waterglas: jij weet straks precies hoe een perfect gedekte tafel eruit hoort te zien. Als een ware barista leer je hoe je de lekkerste cappuccino's en espresso's uit de koffiemachine tovert. Ook het bedienen van de kassa en het aannemen en bijhouden van reserveringen komen aan bod tijdens de opleiding. Daarnaast volg je Nederlands, Engels, Duits en rekenen. Wel zo handig als je internationale gasten krijgt.



Niveau:
2 en 3



Leerweg:
bol (niveau 2 en 3)



Duur:
2 jaar (niveau 2)
3 jaar (niveau 3)



Locatie:
Venlo



Startsalaris:
tussen de € 1.250-
en € 1.600,-
bruto per maand



Competenties:
behulpzaam,
communicatief sterk,
gastvrij, luistervaar-
dig en stressbestendig



In de praktijk

Je werkt in een restaurant, hotel of andere horecagelegenheid. Jij zorgt er voor dat gasten een fijne avond hebben. Dat begint met de juiste voorbereiding: sfeer in het restaurant, goede hygiëne en aangevulde voorraden. Als de gasten er zijn, 'verkoop' jij gastvrijheid. Je zorgt voor een vriendelijke ontvangst, reageert op wensen, serveert bestellingen uit en geeft informatie en advies over de menukaart en wijnen. Zo nodig werk je aan tafel de gerechten af. Denk aan trancheren, fileren en flamberen. Daarnaast zorg je voor een ontspannen sfeer, ruim je tafels af, maak je rekeningen op en kijk je of alles goed verloopt en iedereen tevreden is.

Baankansen en verder studeren

Vanuit het bedrijfsleven horen we het steeds meer: er is een grote behoefte aan goed opgeleid horecapersoneel. De horeca van Limburg groeit, maar er zijn vakmensen nodig om deze groei te kunnen doorzetten. Jouw baankansen zijn dus goed na het behalen van een van onze hospitality-diploma's. Je kunt natuurlijk ook altijd doorstuderen.

Allround Hospitality Medewerker

Hi, how are you? Guten Tag! Uit allerlei landen reizen toeristen af naar Limburg. Jij leert hoe je ze allemaal begroet en helpt, als het even kan in hun eigen taal. De leukste evenementen organiseren of ontdekken wat er komt kijken bij het reilen en zeilen in een restaurant? Dit leer je niet uit

een boek, maar ervaar je tijdens workshops en tijdens je stage. Leren in de praktijk staat namelijk centraal tijdens de opleiding Allround Hospitality Medewerker. Daarom werken we nauw samen met het bedrijfsleven in de regio. Bezorg jij die excellente beleving?

De opleidingen Allround Hospitality Medewerker en Manager Ondernemer Horeca hebben een gezamenlijk basisjaar. Daarna kijken we samen met jou of niveau 3 of 4 het beste bij je past. De theorie bieden we gepersonaliseerd aan: je werkt zelfstandig aan opdrachten. Dagelijks krijg je korte instructies van vakdocenten. Je werkt veel samen met medestudenten.

Praktijklessen vinden ook plaats bij horeca- en leisurebedrijven. Altijd is er een docent aanwezig om je te begeleiden. Onderwijs waarbij jij aan zet bent en je succes bepaalt.



Niveau:
3



Duur:
3 jaar



Startsalaris:
tussen de € 1.400-
en € 1.500,-
bruto per maand



Leerweg:
bol



Locatie:
Venlo en Weert



Competenties:
communicatief sterk,
klantvriendelijk,
organisatietalent,
probleemoplossend
en teamspeler



In de praktijk

Ruim voordat de eerste gasten binnendruppelen, ben jij al aanwezig. Je blouse goed gestreken en je haar piekfijn in orde. Het is belangrijk om er netjes en verzorgd uit te zien. De balie is opgeruimd en de eerste telefoontjes heb je al beantwoord als de eerste gast binnenkomt. Een Duitser. Geen probleem voor jou, je spreekt goed 'Deutsch'. Je verwelkomt hem en geeft tips over bezienswaardigheden in de buurt. Hierna wijs je hem waar zijn kamer is. Hij bedankt je voor de goede service. Zijn verblijf kan nu al niet meer 'kaputt'. Maar het kan net zo goed zijn dat jij (mede)verantwoordelijk bent voor de organisatie van evenementen en activiteiten. Alles in goede banen leiden en ervoor zorgen dat gasten de tijd van hun leven hebben. Dáár krijg jij een kick van!

Baankansen en verder studeren

Vanuit het bedrijfsleven horen we het steeds meer: er is een grote behoefte aan goed opgeleid horecapersoneel. De horeca van Limburg groeit, maar er zijn vakmensen nodig om deze groei te kunnen doorzetten. Jouw baankansen zijn dus goed na het behalen van een van onze hospitality-diploma's. Je kunt natuurlijk ook altijd doorstuderen.

Manager Ondernemer Horeca

Het restaurant is jouw school. Om precies te zijn de brasserie en het restaurant van de school, waar je meedraait in de praktijk. De andere dagen krijg je theorieles. Een manager moet alle kanten van een bedrijf kennen, daarom leer je alles over het reilen en zeilen van de horeca. Natuurlijk krijg je ook managementlessen. Ook algemene vakken zoals Nederlands en rekenen horen erbij.

De opleidingen Allround Hospitality Medewerker en Manager Ondernemer Horeca hebben een gezamenlijk basisjaar. Daarna kijken we samen met jou of niveau 3 of 4 het beste bij je past. De theorie bieden we gepersonaliseerd aan: je werkt zelfstandig aan opdrachten. Dagelijks krijg je korte instructies van vakdocenten. Je werkt veel samen met medestudenten.

Praktijklessen vinden ook plaats bij horeca- en leisurebedrijven. Altijd is er een docent aanwezig om je te begeleiden. Onderwijs waarbij jij aan zet bent en je succes bepaalt.



Niveau:
4



Leerweg:
bol



Duur:
3 jaar



Locatie:
Venlo en Weert



Startsalaris:
tussen de € 1.700-
en € 1.800,-
bruto per maand



Competenties:
gastvrij, doorzettings-
vermogen, goed met
cijfers, goede leider,
ondernemend en
zelfstandig



In de praktijk

In de horeca gaat alles heel snel. Het is jouw taak om te zorgen dat het niet in de soep loopt. Als horecamanager of -ondernemer breng je volop tijd door op de werkvloer. Je kijkt regelmatig of iedereen weet wat er van hem verwacht wordt. Natuurlijk kun je lang niet alles zelf, dus delegeer je taken aan je assistent of een van je andere medewerkers. Zo kun jij even naar het kantoor om aan je nieuwe afdelingsplan te werken en een sollicitatiegesprek voor te bereiden.

Baankansen en verder studeren

Vanuit het bedrijfsleven horen we het steeds meer: er is een grote behoefte aan goed opgeleid horecapersoneel. De horeca van Limburg groeit, maar er zijn vakmensen nodig om deze groei te kunnen doorzetten. Jouw baankansen zijn dus goed na het behalen van een van onze hospitality-diploma's. Je kunt natuurlijk ook altijd doorstuderen.

Het echte werk begint al op school

We proberen je zo goed mogelijk voor te bereiden op het echte werk. Hoe? Met praktijklessen, casussen en stages, maar we gaan nóg een stapje verder. Zo hebben wij (of eigenlijk onze studenten) een eigen bakkerswinkel, restaurant en brasserie. Onze enthousiaste studenten runnen deze leerwerkplaatsen onder begeleiding van deskundige docenten.



Bakkerswinkel

Zin in een lekker gebakje of heb je nog een halfje wit nodig? Een ding is zeker: niets is lekkerder dan versgebakken brood, cake, taart of koek. Onze studenten van de bakkersopleiding bakken dagelijks diverse broden en lekkernijen tijdens hun praktijklessen. Je koopt deze versgebakken creaties op de locatie Laaghuissingel in Venlo. Smullen!

Recensies van gasten



10/10

“Ook na het zoveelste bezoek aan dit restaurant is het nog steeds een feest hier te mogen genieten van culinair bereid en geserveerd eten door studenten Gilde Food & Hospitality College. Chapeau hiervoor.”



9/10

“De studenten van de horeca-opleiding deden het uitstekend! Prijs-kwaliteit is uitmuntend. Joost was onze gastheer, een topper in de dop.”



8,5/10

“Het eten was heerlijk. Sommige dingen gingen fout maar dat is niet erg. Hier leren de studenten alleen maar van. Komen zeker nog een keer terug.”



Brasserie Restaurant L'Entree

Wil jij lekker eten in een sfeervolle ambiance? Kom dan proeven van de kook- en serveerkunsten van onze gastvrije studenten in de brasserie of het restaurant L'Entree aan de Laaghuissingel in Venlo. Zij doen waardevolle praktijkervaring op, terwijl jij tegen een aantrekkelijk tarief geniet van hun heerlijke creaties, die je je nog lang zal herinneren!

Overname

De Maaspoort in Venlo kreeg in maart 2018 drie dagen lang heel nieuw personeel: studenten. Ruim 60 koks, gastheren, gastvrouwen, bakkers en managers in de dop runden letterlijk álle facetten van de theater- en congreslocatie in Venlo: theater, restaurant én hotel. Ruim 90 studenten en docenten van Gilde Travel & Leisure College brachten 3 avonden de musical All shook up - Love me tender op de planken. Ook de schoonheidsspecialisten en kappers kwamen in actie; gasten konden plaatsnemen in hun stoel én ze namen de acteurs van de musical onder handen, zodat ze konden shinen op de Bühne.



Maaspoort



A barista with long brown hair and glasses, wearing a black leather jacket over a red and black striped shirt, is pouring milk from a stainless steel pitcher into a white coffee cup. The background shows a professional espresso machine with several white coffee cups stacked on top. The machine has red digital displays and buttons.

Koffietip van barista Len

Student Len van Rijswijk heeft een passie. Een hele donkere -beetje bitter zelfs- koffie. Ze deed mee aan een wedstrijd in België! Wat is het geheim van de perfecte koffie?

Len: "Het begint bij een goede boon. Dan moet je de molen goed afstellen en de doorlooptijd moet precies goed zijn. Ergens tussen de 20 en 30 seconden. En natuurlijk blijven proeven!" Klinkt ingewikkeld. Dat heb je niet zomaar onder de knie. Gelukkig heeft ze nog een tip: "Je kunt ook naar Terlago in Horst. Daar zetten ze de allerlekkerste koffie."

kom sterren verdienen

Kok

Van een mals stukje vlees tot een heerlijk nagerecht, jij weet er wel raad mee. Groente uit blik? Daar haal jij je neus voor op. Jij kookt de lekkerste gerechten met verse ingrediënten. Lekker eten vind jij superbelangrijk. Je probeert graag nieuwe dingen uit en er is maar weinig dat je niet lust. Je vindt het niet erg om te werken tijdens feestdagen en in het weekend. Onder druk werk jij juist goed. En dat moet ook. Want voor een restaurant vol mensen koken, is zo gemakkelijk nog niet.

FOOD
LIMBURG
LAB

FoodLab Limburg is een initiatief van Gilde Food & Hospitality College, Vista College, HAS Hogeschool, provincie Limburg en verschillende gemeenten om van Limburg een culinaire topregio te maken. Een topregio met topwerknemers. Want daar is een tekort aan. Het is steeds lastiger om goed opgeleid personeel te vinden. Daarom verplaatst het onderwijs zich letterlijk de keuken in.

Ga jij een opleiding volgen bij Gilde Food & Hospitality College? Dan leer je veel in de praktijk bij een van de 80 horecabedrijven die zich hebben aangesloten bij FoodLab.

Horeca, Voeding of Voedingsindustrie

Wil jij graag naar het mbo, maar heb je geen diploma? Ben je 16 jaar of ouder? Dan is deze Entreeopleiding iets voor jou. In 1 jaar tijd haal jij je mbo-diploma niveau 1.

Ben jij graag bezig met lekker eten? Dan is dit de opleiding voor jou! Na een jaar kan je aan de slag in een restaurant, broodjeszaak of bij de banketbakker. Eigenlijk overal waar ze met voedsel werken. Jij leert dan ook hoe belangrijk hygiëne is. Werken met haarnetjes, nagels goed verzorgd, noem maar op! Je leert hoe je anderen helpt bij hun taken. Bijvoorbeeld ruimtes klaarmaken voor vergaderingen of maaltijden voorbereiden in een keuken. Op school krijg je veel les in Nederlands en rekenen. Je niveau bij deze vakken bepaalt namelijk of je kunt doorstromen naar een niveau 2-opleiding. Na 4 maanden krijg je een studieadvies. We kijken dan naar je studieresultaten, inzet en gedrag om te bepalen of dit de opleiding voor jou is of niet. Zit je niet op je plek? Je trajectbegeleider helpt dan zoeken naar een andere opleiding.



Niveau:
1



Duur:
1 jaar



Startsalaris:
tussen de € 1.100,-
en € 1.600,-
bruto per maand



Leerweg:
bbl en bol



Locatie:
Roermond, Venlo
en Weert



Competenties:
creatief, praktisch
ingesteld, gezond en
fit, kritische blik
en nauwkeurig



Baankansen en verder studeren
De meeste studenten stromen na de Entreeopleiding door naar een niveau 2-opleiding. En vanuit hier eventueel naar niveau 3. Hoe meer jij je specialiseert, hoe beter jouw baankansen zijn.

In de praktijk
Na je opleiding stroom je door naar niveau 2 óf ga je aan het werk op bijvoorbeeld een kantoor, bij een fabriek of in de horeca. Op een kantoor maak je ruimtes piekfijn in orde voor gasten. De stoelen en tafels staan klaar, de tafels zijn netjes gedekt en de thee en koffie heb je ook al gemaakt. Dan ga je snel aan de slag met de lunch. In een fabriek in de voedingsindustrie verpak en verwerk je producten. Hierbij hou je je strikt aan de hygiëneregels en let je op de veiligheid. Aan het einde van de dag zorg je dat alles weer netjes is, zodat je morgen weer met een frisse start aan de slag kunt.

Kok en Zelfstandig Werkend Kok

Koken, voorraadbeheer en schoonmaken van de keuken, het is allemaal onderdeel van de opleiding. Jij leert samenwerken in een team, maar kan straks ook zelfstandig aan de slag. Koken leer je vooral in de praktijk. Daarom sta je tijdens je opleiding veel in de keuken. Hier leer je verschillende kooktechnieken, zoals blancheren, sauzen maken, julienne snijden en sauteren. Hygiënisch en veilig werken is superbelangrijk, dus daar besteden we veel aandacht aan. Je leert alles over voedselveiligheid en bewaarmethoden, maar ook hoe je omgaat met het vlijmscherpe gereedschap in een professionele keuken. Op school krijg je les in rekenen, Nederlands en Engels. Koken, dat doe je niet in de schoolbanken, dat doe je achter het fornuis. Daarom leer je veel in de praktijk en tijdens je stage. Glaceren, gratineren, pocheren en flamberen. Allemaal termen die je tegenkomt en technieken die je uitvoert als zelfstandig werkend kok.



Niveau:
2 en 3



Duur:
2 jaar (niveau 2)
3 jaar (niveau 3)



Startsalaris:
tussen de € 1.300-
en € 1.650,-
bruto per maand



Leerweg:
bol



Locatie:
Venlo
(Laaghuissingel)



Competenties:
creatief, fit en gezond,
organisatietalent,
teamspeler en
stressbestendig



Baankansen
We horen het steeds meer van onze stagebedrijven en andere horecabedrijven: er is een tekort aan goed horecapersoneel. Jij komt met je diploma van Gilde Food & Hospitality College, dan ook als geroepen. Jouw baankansen zijn goed; bedrijven staan op je te wachten.

In de praktijk
Beetje peper, beetje zout. Jij weet precies hoe je het wilt hebben. In 'jouw' restaurant lever je geen half werk. Elk gerecht is nauwkeurig samengesteld en voldoet aan jouw strenge eisen.

Jij werkt wanneer de meeste mensen vrij zijn, maar jij bent ook vrij als de meeste mensen werken. Je vindt het heerlijk om anderen te verwennen met de gerechten uit 'jouw' keuken. Of het nu een salade of een compleet driegangenmenu is: jij maakt het met zorg klaar en bent pas tevreden als alles er perfect uit ziet. Je leidinggevende geeft aan wat er moet gebeuren en verwacht van jou dat je jouw tijd slim indeelt.

In de keuken kan het heel druk zijn, maar hier kun jij goed mee omgaan. Je zorgt ook dat de keuken schoon is, de voorraad in orde is en alles weer klaar staat voor de volgende drukke dag. Als kok werk je vaak op gekke tijdstippen, zoals heel vroeg voor de ontbijtdienst, of tot in de late uurtjes voor het diner. Alles om 'jouw' gasten te laten genieten van de lekkerste creaties!

Gespecialiseerd Kok

Werk je als professioneel kok? Wil je koken op hoog niveau? Of je eigen zaak beginnen? Met het diploma gespecialiseerd Kok komt die droom heel dichtbij. Tijdens de opleiding Gespecialiseerd Kok leer je de fijne en bijzondere kneepjes van het koksvak. Je krijgt de filosofie van de Dutch Cuisine onder de knie (dutch-cuisine.nl). Toekomstgericht koken met duurzame gerechten, met streekproducten in de hoofdrol. Je leert exclusieve recepten op een creatieve manier uit te voeren of te vernieuwen. Je gerechten zijn puur en lekker en smaken naar de natuur. Volgens plan werken en ideeën uitvoeren in de praktijk, krijg je ook tijdens de opleiding. In de keuken leer jij de leiding te nemen. Je kunt dus goed met mensen omgaan. Werken onder grote tijdsdruk is ook een onderdeel van je opleiding. Je volgt vakken als bedrijfseconomie, keukenmanagement en leidinggeven. Daarnaast krijg je ook les in rekenen, Nederlands en Engels.



Niveau:
4



Duur:
2 jaar



Startsalaris:
tussen de € 1.800-
en € 2.100,-
bruto per maand



Leerweg:
bbl



Locatie:
Venlo
(Laaghuissingel)



Competenties:
creatief, fit en gezond,
organisatietalent, goede
leider, teamspeler,
stressbestendig



Baankansen
We horen het steeds meer van onze stagebedrijven en andere horecabedrijven: er is een tekort aan goed horecapersoneel. Jij komt met je diploma van Gilde Food & Hospitality College, dan ook als geroepen. Jouw baankansen zijn goed; bedrijven staan op je te wachten.

In de praktijk
Als gespecialiseerd kok werk je bij een specialiteitenrestaurant. Jij vindt het leuk om nieuwe combinaties en bijzondere ingrediënten uit te proberen. Je kunt goed uit de voeten met de Dutch Cuisine filosofie, want je werkt graag met duurzame producten. De gerechten die jij serveert zijn verrassend en origineel. Je stemt ze af op de wensen van de klant. Je volgt ook de trends in jouw vakgebied en je weet wat je ermee kunt doen.

“Dutch Cuisine, een goede beweging”

Zoveel mogelijk met ingrediënten van Nederlandse bodem koken dat gebeurt bij Boompjes Restaurant in Overloon. Dat is precies één van de waarden van Dutch Cuisine én de nieuwe opleiding Gespecialiseerd Kok. Het is een programma dat in het leven is geroepen om de Nederlandse eetcultuur en keuken te promoten.

“In Boompjes Restaurant begeleid ik stagiairs van het Gilde Food & Hospitality College. De studenten van de opleiding Gespecialiseerd Kok koken volgens de filosofie van Dutch Cuisine. Echt een supergoede beweging. Koken volgens Dutch Cuisine is de toekomst. Dit is hoe we allemaal over 50 jaar eten en dan moet je beginnen bij de jeugd. De verhoudingen die bij Dutch Cuisine gelden, 80% groenten en 20% vis of vlees, zijn een grote verandering. We horen altijd hoe heerlijk de groenten zijn. Terwijl het vaak het ondergeschoven kindje is op het bord”, vertelt Jaap Volman, eigenaar en chefkok bij Boompjes Restaurant.

Het is nieuw en anders. Maar dat is precies waarom studenten juist een koksopleiding met de filosofie van Dutch Cuisine zouden moeten overwegen, volgens Jaap. “De manier van koken is onderscheidend. En er zijn zoveel restaurants in Nederland dat je je wel moet onderscheiden. Het is niet de makkelijkste weg. Maar op de lange termijn is dit wel de juiste weg. Beter voor onszelf, maar ook voor onze omgeving.”

Tip van de chefkok

“Het is niet moeilijk om lokaal te koken. Ga naar de groenteboer in plaats van naar de supermarkt: dan kook je automatisch al naar het seizoen. En het komt vers uit de grond; zoals het hoort. Als je toch in de supermarkt boodschappen doet, kijk dan naar het label erop en of de producten uit Nederland komen.”



Wat zijn de principes van Dutch Cuisine?

Dutch Cuisine is een programma gericht op het promoten van de Nederlandse keuken en eetcultuur. Het is gebaseerd op 5 principes.

- 1. Cultuur.** De natuur bepaalt het menu. Je moet het seizoen en de plaats in Nederland kunnen afleiden van wat er op je bord ligt.
- 2. Gezond.** Het eten moet niet alleen gezond voor het lichaam zijn, maar ook voor de aarde. Het streven is om 80% groenten en 20% vlees of vis te gebruiken in gerechten.
- 3. Natuur.** Geen kunstmatige toevoegingen in Dutch Cuisine en producten worden helemaal gebruikt; van kop tot staart. Geen verspilling!
- 4. Kwaliteit.** Prijs is niet het belangrijkste. Bij Dutch Cuisine hoort kwaliteit. Met respect voor het ingrediënt, de herkomst en de producent.
- 5. Duurzaam/waarde.** Dutch Cuisine heeft waarde voor de toekomst. Gezonder leven, de aarde beter achterlaten, minder verspillen en met aandacht voor de mensen die het maken en de dieren.

Keuzedeel

kom je horizon verbreden

Je kiest een opleiding die bij je past. Toch wil jij je ook nog graag in iets anders verdiepen. Daarom zijn er keuzedelen. Zo maak je je eigen opleiding nóg leuker en geef je jouw toekomst meer richting. Een keuzedeel is een dikke plus op je diploma. Het helpt je om je kennis te verbreden, te verdiepen of om je voor te bereiden op de doorstroom naar een (op)volgende mbo- of hbo-opleiding.



Havo- of vwo-diploma?

Voel jij je beter bij een niveau 4-opleiding dan bij een hbo-opleiding? Bij Gilde Opleidingen kun je een niveau 4-opleiding vaak versneld afronden met een diploma. Wil je daarna verder naar het hbo, dan krijg je meestal een verkorting van één jaar. Op praktisch gebied heb je een voorsprong op studenten die van havo of vwo komen.

Bol/bbl

Wil jij graag een opleiding volgen, maar sta je tegelijkertijd te trappelen om je handen uit de mouwen te steken? Dan is een bbl-traject iets voor jou! Als je een bbl-opleiding volgt, dan heb je een arbeidsovereenkomst met een leerbedrijf én ga je daarnaast 1 of 2 dagen in de week naar school.

Een bbl-opleiding geeft jou de kans om volop te leren in de praktijk. Als bbl-student heb je geen recht op een studentenreisproduct of op studiefinanciering, maar de kans is wel groter dat je een reis- of werkvergoeding krijgt van je leerbedrijf.

Vind jij proeven aan de praktijk leuk, maar wil je toch liever wat vaker 'gewoon' naar school gaan? Kies dan voor een bol-traject! Bij een bol-opleiding wissel je periodes school af met stage waar je de geleerde theorie kan toepassen in het werkveld. Als bol-student heb je recht op studiefinanciering en een studentenreisproduct.

Kom je sportschoenen verslijten



Gilde Sportief

We laten je graag zien dat sporten niet alleen belangrijk, maar ook heel leuk is. Gilde Sportief is dan ook een belangrijk onderdeel voor alle eerstejaars bol-studenten van Gilde Opleidingen. Sporten werkt ontspannend en is supergezond. Van fitness tot basketbal en van kanoën tot snowboarden, Gilde Sportief heeft volop keus. Met 5 clinics per jaar kun je heel veel uitproberen. Zo weet je na je studie precies welke sport het beste bij jou past.

Stage

Stages zijn misschien wel het belangrijkste onderdeel van je opleiding. Want bij je stage breng je wat je leert in de praktijk. Je krijgt een voorproefje van je uiteindelijke werk en met een beetje geluk hou je er zelfs een baan aan over. Gilde Opleidingen begeleidt je dan ook graag naar het perfecte stageadres!

Begin jij na jouw vakantie al de dagen af te tellen naar de volgende? En wil jij niets liever dan nieuwe culturen ontdekken? Dan is een stage in het buitenland iets voor jou!

gilde loopbaancentrum

Door nieuwe technologieën verandert de wereld razendsnel. Dus ook de arbeidsmarkt. Het is daarom belangrijk om een opleiding te kiezen die het best bij jou past. En jezelf te blijven ontwikkelen. Want banen voor het leven bestaan niet meer. Het Gilde Loopbaancentrum is er voor jou en al je vragen rondom leren en werken. Wij hebben alle kennis in huis om jou te ondersteunen in je (studie)loopbaan. We zijn er voor alle jongeren en volwassenen in Midden- en Noord-Limburg. Tijdens onze workshops en activiteiten kun je zelf gericht aan de slag. Daarnaast staan onze adviseurs klaar om persoonlijk in gesprek te gaan en je verder te helpen.

Meer info? Ga naar:
gildeloopbaancentrum.nl

Waarvoor kun je terecht bij het Gilde Loopbaancentrum?

- Studieadvies voor scholieren.
- Heroriëntatie ten behoeve van studenten.
- Informatie over studiekeuze zoon/dochter voor ouder(s)/verzorger(s).
- Loopbaanadvies voor werkenden.
- Opleidingsadvies voor werkenden.
- Workshops over loopbaanvraagstukken.
- Spreekuur voor loopbaanvragen.
- Informatiebijeenkomsten voor werknemers over onder andere ontwikkeling en duurzame inzetbaarheid.

DOE DE STUDIEKEUZETEST

Ben je nog niet helemaal zeker van je keuze? Of heb je wel een idee, maar zoek je nét even die bevestiging? Doe dan de online Studiekeuzetest op onze website.



Onderwijs volgen dat je past

Wij willen natuurlijk graag dat jij je diploma haalt. Daarom bieden we persoonlijke hulp en begeleiding. We hebben experts in huis die jou ondersteunen bij bijvoorbeeld een beperking, problemen rond je opleidingskeuze of een moeilijke thuissituatie. We stemmen de ondersteuning zoveel mogelijk af op jouw persoonlijke situatie.

kom meelopen

Wil jij een kijkje nemen bij Gilde Food & Hospitality College, een praatje maken met studenten en erachter komen of dit jouw school is? Kom meelopen! Bekijk de mogelijke datums op events.gildeopleidingen.nl



Ben jij al zeker welke opleiding je wilt volgen én wil je er meteen werk van maken?
Schrijf je dan nu in voor de opleiding op:
gildefoodhospitalitycollege.nl





gilde **bedrijfsopleidingen**

TOEKOMSTPROOF MET GILDE BEDRIJFSOPLEIDINGEN

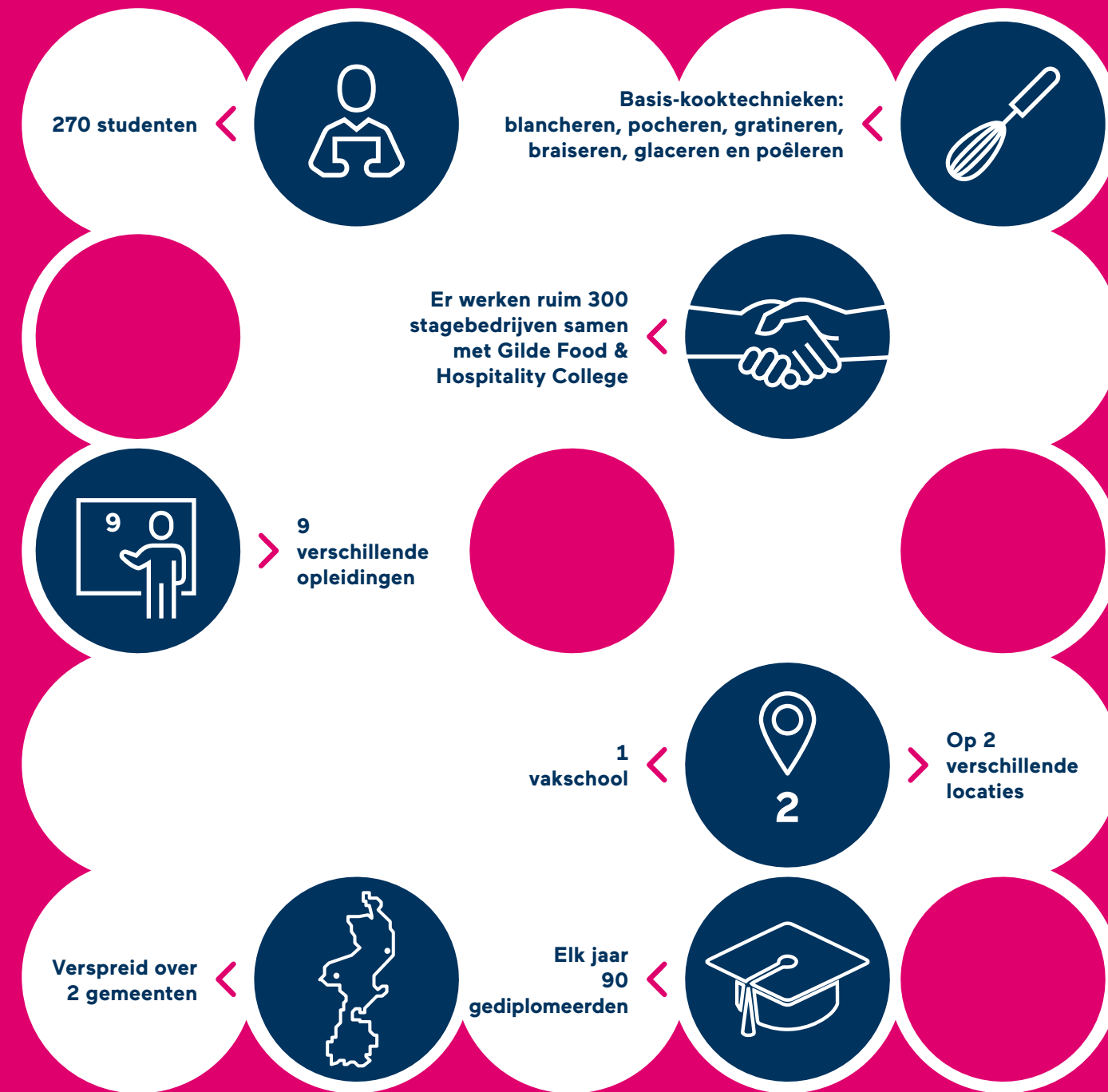
De arbeidsmarkt staat niet stil. Wil jij mee in die veranderingen? Dan is blijven leren én ontwikkelen een must. Ben je na je opleiding aan het werk en wil je je verder ontwikkelen of heb je gewoon behoefte om je kennis bij te spijkeren? Denk dan eens aan Gilde Bedrijfsopleidingen. Hier kun je terecht voor allerlei op maat gemaakte scholingstrajecten, cursussen en intensieve (taal)trainingen.

gildebedrijfsopleidingen.nl

Die maatwerktrajecten ontwikkelen we niet alleen. Hier hebben we het bedrijfsleven bij nodig. Daarom werken we nauw samen met brancheverenigingen, gemeenten, kenniscentra en bedrijven zoals Océ, Rockwool, De Zorggroep en DSV.



Fun & Feitjes



Contact

Gilde Food & Hospitality College
telefoon 088 468 20 00
e-mail info@gildeopleidingen.nl
gildefoodhospitalitycollege.nl

Vind en volg ons:

 [@GildeFoodHospitality](https://www.facebook.com/GildeFoodHospitality)

 [gildefoodhospitality](https://www.instagram.com/gildefoodhospitality)

Deze uitgave is met grote zorgvuldigheid samengesteld.
Aan de informatie kunnen geen rechten worden ontleend.
Ons actuele opleidingsaanbod vind je op gildeopleidingen.nl

locaties

Venlo

Laaghuissingel 4

Hagerhofweg 15
(entreeopleiding)

Weert

Drakesteyn 5

Roermond

Kasteel Hillenraedtstraat 1
(Entreeopleidingen)



onze vakscholen:

gildewellness & beauty college

gildefood & hospitality college

gildetravel & leisure college

gildezorgcollege

gildeschool voor pedagogiek

gilderetail & business academy

gildeacademie voor
medisch assiterenden

gildeschool voor optiek

gildeict college

gildeinstituut voor veiligheid

gildetechnische school

gildelogistiek college

gildebouwschool

gildecreatie & design college

gildeentree onderwijs