

# Horeca & voeding



**Kok versneld** | dagopleiding | € 2065 | 1,5 jaar | Antwerpen  
**Kok** | avondopleiding | € 980 (prijs 1e jaar) | 2 jaar | Leuven

“Koken is een passie; **ik leerde de job al doende dankzij Syntra**. Het niet-schoolse concept van 1 dag les op de campus en voor de rest het vak leren op de werkvloer, paste goed bij mij. Ik ben onderaan de ladder begonnen en kunnen opklimmen tot chef. Ons restaurant Dim Dining heeft in mei 2022 een eerste Michelin-ster binnengehaald; we zijn zeer blij en trots met deze erkenning.”

**Simon Van Dun,**  
kok, dimdining.be



### Bakker-patissier

De voltijdse dagopleiding stoomt je in 1 jaar klaar voor de bakkerstiel, een doe-opleiding met 60% werkplekleren. All-in opleiding met modules rond brood bakken en patisserie. Je kan dit knelpuntberoep ook leren in een 2-jarig avondtraject.



### Restauranthouder

De horeca kent een revival na 2 moeilijke jaren; de sector is op zoek naar competente werkkkrachten. Het succesvol runnen van een restaurant hangt af van meerdere factoren. Leer hoe je deze naar je hand kan zetten in de voltijdse dagopleiding met 60% werkplekleren.



### Wegwijs in ...

Ben je een 'foodie' en wil je meer weten over bieren, wijnen, kaas of zelf ijs bereiden? Onze docenten delen graag hun passie en koppelen hun kennis aan lekkere degustaties. Nieuw bij Syntra AB zijn de cursussen rond vegetarische en vegan keuken. Aanrader!

## Gecertificeerde beroepsopleidingen

Campus

HORECA	
Friturist	L
Horeca - Restauranthouder <b>vdo</b>	A/L

## VOEDING

Bakker - Pâtissier <b>vdo</b>	A
Bakker - Pâtissier <b>NIEUW</b>	A
Chocolatier	L
Ijsbereider	L
Kok	L
Kok - versneld	A

## WIJN EN DRANKEN

Bierbrouwer	L
Sommelier	A/L
Wijnbouwer-wijnmaker	L

## Professionele bijscholingen

Campus

HORECA	
Cocktails <b>NIEUW</b>	L
Vegetarische en vegan productkennis <b>NIEUW</b>	A

## VOEDING

De frivole vegan keuken <b>NIEUW</b>	A
Desembrood ... smaakvol en gezond met een stevige bite: Basis cursus	A/L
Desembrood ... smaakvol en gezond met een stevige bite: Tweedaagse <b>NIEUW</b>	A/L
Dieetjys <b>NIEUW</b>	L
Marsepein <b>NIEUW</b>	L
Masterclass ijs bereiden	L
Vegan en allergeenvrij ontbijten <b>NIEUW</b>	A
Vleesvervangers <b>NIEUW</b>	A
Wegwijs in ijs bereiden	L
Wegwijs in kaas	L

## WIJN EN DRANKEN

Barista - SCA training	A/L
Beer & food basic - met Sofie Vanrafelghem	A
Iced tea en thecocktails	L
Latte art	A
Wegwijs in wijn proeven	A/L

### Legende:

- A Antwerpen
- M Mechelen
- L Leuven

### **vdo** Voltijdse dagopleiding

Jongeren die het volledige traject volgen blijven ten laste van de ouders voor kinderbijslag en fiscaliteit

### Surf naar [syntra-ab.be](https://syntra-ab.be) voor:

- inhoud van het programma, lesmomenten, gegevens van de campus
- eventuele kosten voor pakketten en boeken extern door de cursist aan te kopen
- mogelijke toelatingsvoorwaarden of instapproeven
- getuigenissen van cursisten en docenten
- informatie over kortingen en premies