


Friturist

Niets zo Belgisch als die frituur op elk dorpsplein. Wil je een eigen frituur starten of wil je werken in een frituur? Dan is de opleiding Friturist een aanrader als basisvorming, die voorbereidt op het algemeen technisch, commercieel, financieel, administratief en vooral praktisch uitoefenen van het beroep.

Info

 Sint-Niklaas

 Beginner

 Prijs vanaf 360,00 (incl. BTW)

Avondopleiding

Waar en wanneer?

Locatie	Tijdstip les	Startdatum	Prijs
Sint-Niklaas	avond	12/09/2022	€360,00
Sint-Niklaas	avond	09/01/2023	€360,00
Sint-Niklaas	avond	24/04/2023	€360,00

Programma

Eénjarige opleiding (14 sessies)

module grondstoffen en warenkennis 28u

- Aardappel: aankoopcriteria , aardappelvariëteiten , kwaliteitscontrole (etikettering, stockering, bekwaammethoden) oliën en vetten : soorten (oliën, geharde vetten, dierlijk, plantaardig) , temperaturen (voorbakken, afbakken) , frituurtesten , verversen bijproducten en sauzen : snacks (benamingen, assortiment, leveranciers) , sauzen (soorten, bewaren, hygiëne, verdeelsystemen) , toegelaten bereidingen (stoverij, goulash)
- Praktijk warenkennis en grondstoffen
Frieten, sauzen en bijproducten, bereidingen (stoverij, goulash, balletjes in tomatensaus)
- moduleproef

Toegepaste bedrijfsvoering voor de friturist 28u

- Infrastructuur & inrichting
Uitrusting: koeling & diepvries , friteuse, bain-marie, microgolfoven , bakplaat, fornuis , afwasruimte
inrichting: plaatsing van de toestellen , werkvolgorde , verlichting en verluchting
- kostenstructuur en basis bedrijfsvoering: ambulante handel en leurkaart , bouwvergunning & plaatsen langs openbare weg, uitbatingvergunning, verzekeringen, sociale wetgeving , btw – reglementering : forfaits, kostprijsberekening
- commercieel beleid: frietkotcultuur en marketing
- Hygiëne en HACCP: Hygiënegids van de friturist , brandpreventie en brandveiligheid , ehbo , persoonlijke hygiëne
- moduleproef

Eindproef (2u)

Voor wie

Deze opleiding staat open voor allen die op een professionele manier aan de slag wil in een (eigen) frituur.

Over het beroep

Deze ondernemingsopleiding wordt gesteund door de beroepsvereniging NAVEFRI.

Materiaal en extra kosten

Alle grondstoffen zijn inbegrepen in het inschrijvingsgeld.

Examens, getuigschrift / diploma en vrijstellingen

Op het einde van elke module is er een moduleproef.

Op het einde van de opleiding is er een eindproef.

Wie slaagt in de moduleproeven en in de afsluitende eindproef, ontvangt het erkende getuigschrift van praktijk en beroepskennis ondernemersopleiding.

Getuigschriften en diploma's zijn officieel erkend door het Vlaams Agentschap voor Innoveren en Ondernemen.