



Opleiding Convenience cooking

Vacutrade bevordert de goede keuken door betere kennis van convenience cooking

De behoefte

Voeding voor lichaam en geest

Het aantal faillissementen in de horeca is de laatste jaren enorm gestegen. Economisch rendabel koken is niet simpel. Het probleem is dat veel horeca keukens verlies maken. Veel te weinig koks en uitbaters kennen de exacte prijs van een portie of maaltijd. Laat staan dat men de kosten en de baten van de samenstellende delen van een maaltijd kent. Daarbij komt dat er vaak ook te weinig standaarden zijn waardoor men bij personeelwissels geen controle heeft over recepturen, kwaliteit of portiegroottes. Bovendien kent men te weinig de mogelijkheden die kant-en-klare bereidingen bieden. Nochtans is controle over porties, maaltijden en de keuken in haar geheel een must voor een rendabele horecazaak. Kortom, kennisgebrek van moderne kooktechnieken remt de horeca in rendabele keukenexploitatie. Als de grootste gespecialiseerde groothandel in kant-en-klare maaltijden wordt Vacutrade dagelijks met deze problematiek geconfronteerd.

De opleiding 'Starten met Convenience Cooking' van Vacutrade geeft achtergrond bij en inzicht in de mogelijkheden en de voordelen van koken met vooraf klaargemaakte en ingekochte bereidingen. Deze cursus besteedt niet enkel aandacht aan het belang van perceptie "wie uit gaat eten koopt een illusie van tijd, plaats, geur en smaak" maar geeft ook achtergrond bij het belang en de ongekende mogelijkheden van economisch rendabel koken voor de consument en in de keuken. Verder komen kostenberekening, keukenorganisatie, voorraadbeheer, voedselveiligheid en het kooktechnisch proces van vacuüm garen aan bod. De cursus sluit af met een praktische proef waarin de cursisten een volledig menu met kant-en-klare componenten bereiden.

Vacutrade werd in 1999 opgericht door Bas Martens. In 2003 werd een proefkeuken voor kookdemonstraties geïnstalleerd. Vacutrade groeide de afgelopen twee jaar met meer dan 50%. Vandaag is Vacutrade de grootste gespecialiseerde groothandel van kant-en-klare maaltijden en maaltijdcomponenten. Vacutrade levert verse, vacuüm en diepgevroren bereidingen aan horeca, cateraars, traiteurs en grootkeukens over heel België.

Doelstelling en Doelgroep

Doelstelling:

Na de opleiding hebben de deelnemers:

- Inzicht in de mogelijkheden van convenience food, ook op creatief vlak
- Ervaring met convenience cooking
- Inzicht in de kostenstructuur van convenience cooking, vergeleken met traditioneel koken
- Inzicht in de voordelen van convenience cooking op het vlak van hygiëne

Doelgroep:

- Koks van restaurants en grootkeukens
- Hulpkoks van restaurants en grootkeukens

Opleidingsprogramma

Programma:

1. uiteenzetting over het koken met convenience producten
 - a. soorten convenience producten
 - b. bereidingswijzen
 - c. HACCP-aspecten
 - d. Gevolgen en voordelen van convenience in de keuken
 - e. Gevolgen en voordelen voor de klant
2. Praktijkdemonstratie
3. Uiteenzetting over de economische aspecten van convenience cooking
 - a. Foodcostberekening
 - b. Personeelskost
 - c. Andere kosten: infrastructuur in de keuken
 - d. Vergelijking traditioneel koken
 - e. Winstmarges
 - f. De klant en convenience
4. Praktijkoefening

Duur:

De opleiding is opgesplitst in 2 modules van 3 uur.
Lunch is voorzien tussen 12.00 en 13.00 uur.

Praktische schikkingen

De sessies gaan door in de proefkeuken van Vacutrade.
Desgewenst kunnen de sessies ook bij de klant zelf georganiseerd worden.

Docenten zijn:

- Bas Martens, Vacutrade
- Ingehuurde horeca consultants

Opbouw sessies:

Dag 1:

1. Kennismaking met praktisch proefje
2. Korte bevraging cursisten
3. Uiteenzetting over koken met convenience producten
4. Pauze
5. Praktijkdemonstratie
6. Afspraken met deelnemers over praktijkopdracht
7. Tussentijdse evaluatie (EMO)

Dag 2:

8. Ontvangst met drankje
9. Uiteenzetting over economische aspecten van convenience cooking
10. Pauze
11. Praktijkoefening door de deelnemers
12. Eindevaluatie
13. Drankje

Vacutrade opleidingscheques

Geïnteresseerde cursisten kunnen met eigen Vacutrade opleidingscheques een gedeelte van de kostprijs voor opleidingen betalen. Vacutrade wil zodoende haar bestaande klanten belonen en als servicegerichte leverancier de kennisontwikkeling van haar klanten verder ondersteunen.

Vacutrade klanten ontvangen Vacutrade cheques à rato van hun afname van kant-en-klare maaltijden en maaltijdcomponenten.

Vacutrade klanten kunnen de ontvangen Vacutrade cheques ook weggeven aan geïnteresseerde derden.

Opgelet :

De Vacutrade opleidingscheques zijn niet erkend door de overheid.

Vragen en info

Voor uw vragen kan u terecht bij Bas Martens van Vacutrade.

Vacutrade BVBA

BC – Bedrijvencentrum, Prins Bisschopssingel 50, 3500 Hasselt
Dhr. Bas Martens
Dhr. Gert Martens

Tel. +32 (0)11 37 15 55

Fax +32 (0)11 87 16 47

www.vacutrade.be en smakelijk@vacutrade.be

Vacutrade BVBA routeschrijving

Afrit 28 , Hasselt Zuid, op de E 313, 10 km van verkeerswisselaar Lummen, 40 km van Luik.

Rijd Afrit 28 af tot aan de verkeerslichten, sla aan deze lichten linksaf.

Houdt u rechts op de rijweg en sla na 100 meter aan de verkeerslichten met de grote ring rechts af.

Volg de grote ring voor ongeveer 750 meter.

Als u goed oplet, ziet u dat u de spoorweg onder u kruist.

Sla 250 meter voor de verkeerslichten scherp af naar rechts.

Vacutrade is gevestigd in het BC Bedrijvencentrum.