

# DUTCH CUISINE MODULE GESCHIEDENIS VAN DE KEUKEN



## ALGEMENE INFORMATIE

- Vooropleiding**
- Minimaal een mbo-diploma zelfstandig werkend kok, niveau 3 of soortgelijke vooropleiding
  - Aanwezige basiskennis van de 5 principes van Dutch Cuisine

**Duur** 10 weken

**Kosten** € 1.275,00

**Locatie** 's-Hertogenbosch

**Dag/avond** Overdag van 9:00 tot 17:00 uur

**Diplomerings** Open Badge

# OVER DEZE CURSUS

## ALGEMENE INFORMATIE

De chef van de toekomst kan uitleggen en onderbouwen hoe de keuken van de toekomst er uit komt te zien en welke rol de chef van de toekomst hierin heeft. Hiervoor dien je terug te kijken naar het verleden, waar komen wij vandaan, en onderzoek moeten doen voor de toekomst.

In deze module, welke wordt aangeboden door de Koningsacademie, ga je aan de slag met regionale producten. Daarbij kijk je hoe de regionale gerechten in de toekomst plaats kunnen nemen in jouw keuken.

De (Opleiding) is onderdeel van in totaal 5 modules uit het Dutch Cuisine concept. De modules kunnen apart, als gecombineerd worden gevolgd.

Werken volgens de Dutch Cuisine houdt in dat we lokaal inkopen, rekening houden met wat de seizoenen ons brengen en koken we volgens het 80/20 principe. Plantaardige producten, zoals groenten en fruit, hebben de hoofdrol (80%) in onze gerechten en dierlijke eiwitten, zoals vlees, vis of gevogelte zijn bijzaak (20%).

---

## STARTMOMENTEN EN DATA

De lessen worden gegeven op dinsdagen van 09.00 uur tot 17.00 uur (schoolvakanties buiten beschouwing gelaten).

Eerste lesdag: dinsdag 23 april

Laatste lesdag: dinsdag 25 juni

---

# WAT GA JE LEREN?

## HIERMEE GA JE AAN DE SLAG

De volgende thema's komen aanbod tijdens deze module bij de Koningsacademie:

- Franse keuken en zijn geschiedenis
- Culinaire Nederlandse geschiedenis
- Culinaire Regionale geschiedenis
- Kookstromingen invloeden personen en technieken

De module wordt in groepen gevoerd en altijd gezamenlijk praktisch als theoretisch afgerond.

---

# VOOR WIE IS DEZE CURSUS?

De cursussen van de Koningsacademie uit het Dutch Cuisine concept zijn geschikt voor mensen uit het bedrijfsleven die zich verder willen ontwikkelen. De 5 verschillende modules zijn zowel afzonderlijk als gecombineerd te volgen.

---

## TOELATINGSEISEN

Om te kunnen starten met de cursus {Opleiding} heb je nodig:

- minimaal een mbo-diploma zelfstandig werkend kok, niveau 3 of soortgelijke vooropleiding
- aanwezige basiskennis van de 5 principes van Dutch Cuisine

---

## HET RESULTAAT

Na het volgen van deze {Opleiding} ontvang je een DC certificaat (badge). Daarnaast word je opgenomen in de Dutch Cuisine database als Ambassadeur.

---

## VERVOLGOPLEIDING

Om je nog verder in het Dutch Cuisine concept te ontwikkelen kun je de volgende modules volgen bij de Koningsacademie:

- [Dutch Cuisine module 'catering concepten'](#)
  - [Dutch Cuisine module 'gastronomie'](#)
  - [Dutch Cuisine module 'patisserie'](#)
  - [Dutch Cuisine module 'wereldsmaken'](#)
-

# CURSUS-OP-MAAT

Naast de standaard cursussen bieden we maatwerktrajecten en incompany trainingen. Ook voor deze cursus zijn andere variaties mogelijk.

Wil jij aan de slag met het om- of bijscholen van personeel? Heb je een vraag over bedrijfsscholing? Of ben je op zoek naar advies over subsidies? Dan ben je hier op de juiste plek. We gaan graag met je in gesprek om te luisteren naar jouw vraagstuk.

---