

## Wanneer start de opleiding?

Op 6 september 2012. De opleiding vindt plaats op Laurens Stadzicht, Overschiese kleiweg 555, 3045 LJ Rotterdam van 12.30u tot 18.30u.

## Inschrijvingsbedrag

U kunt inschrijven per module via [www.centerforgastrology.com/nl/activiteiten](http://www.centerforgastrology.com/nl/activiteiten). De module 'Geschiedenis van 'smaak' in het Westen' kost 305 euro. De module 'Smaak' en sensoriek' bedraagt 610 euro.

## Praktisch

Voor alle praktische info kunt u terecht bij:  
Viv Van den Panhuizen - +32 (0) 494 497 969 - [viv.vdp@centerforgastrology.com](mailto:viv.vdp@centerforgastrology.com)  
Esther de Leede - 010 443 0443 (receptie) - 06 22 17 00 44 - [e.deleede@laurens.nl](mailto:e.deleede@laurens.nl)

## Organisatie

De opleiding wordt georganiseerd door het Center for Gastrology samen met de HUB-KAHO (Hogeschool-Universiteit Brussel en KAHO Sint-Lieven, Gent), Associatie KU Leuven en met logistieke samenwerking van Stichting Laurens en Unilever Food Solutions.



VU: Viv Van den Panhuizen, Vismarkt 10c, B-3000 Leuven, 2012.

Postculinaire opleiding 'smaak'

Hogeschoolniveau HBO5

Onderdeel van de opleiding Chef Gastro-engineering



CENTER FOR GASTROLOGY



## Wat is gastrologie?

Gastrologie is de kennis van lekker, gezond en veilig eten. Ze steunt op wetenschappelijk onderbouwde inzichten die praktisch toepasbaar zijn en die het creatief handelen versterken. Door de combinatie met de beheerstechnieken van engineering ontstaat een vernieuwde kijk op maaltijdproductie en op distributiesystemen.

## Wat doet een chef gastro-engineering?

Een chef gastro-engineering combineert wetenschap, ambacht en kunst. Hij doet dat om culinaire productie- en distributiesystemen te beheersen, te verbeteren en te vernieuwen. Tevens stelt hij informatie- en communicatiesystemen, structuren en processen op punt ten behoeve van zijn klanten. Alles gebeurt op een technische, hygiënische, organoleptische en nutritioneel verantwoorde wijze. De chef houdt ook rekening met kwaliteitseisen, kosten en met de socio-economische en culturele context.

## Waarom de postculinaire opleiding 'smaak' volgen?

De opleiding 'smaak' speelt in op de behoeften van koks die niet geïnteresseerd zijn in lange opleidingen, maar via kortere trajecten een beroepskwalificatie willen verwerven die nauw aansluit bij de praktijk. De opleiding 'smaak' is een onderdeel van de opleiding Chef Gastro-engineering (opleiding op HBO5-niveau). Ze verkleint de kloof tussen de koksopleiding en de hogeschool en biedt u als kok de kans hogerop te klimmen.



## Hoe ziet de opleiding eruit?

De postculinaire opleiding 'smaak' is een praktische opleiding, gestoeld op kennis en onderzoek. U kunt de opgedane theoretische inzichten voortdurend toetsten aan de dagelijkse praktijk. Het zorgt voor een vruchtbare wisselwerking tussen kennis en ervaring.

## Getuigschrift

Elke module wordt afgerond met een schriftelijke en/of praktische proef. Wie slaagt, ontvangt een deelcertificaat dat wordt uitgereikt door de Dienst voortgezette opleidingen van de KAHO Sint-Lieven (Gent).

## Programma

Opleidingsonderdeel	SP	Uren	Data
Geschiedenis van 'smaak' in het Westen	4	18	6/9-20/9-4/10
'Smaak' en sensoriek	6	36	18/10-8/11-15/11-29 11-13/12-20/12

SP = studiepunten  
Uren = lesuren