

Oud vs. nieuw Passie voor Horeca

Passie voor Horeca is sinds eind augustus 2018 volledig vernieuwd. Met de nieuwe insteek bieden we e-learning's aan om de basisvaardigheden te oefenen. Verdiepende informatie is terug te vinden in SVH Horecatalent.nl of de nieuwe leermiddelen voor SVH Kok en Gastheer/-vrouw niveau 2 en 3.

In onderstaand overzicht is globaal aangegeven waar de oude content van Passie voor Horeca te vinden is in het nieuwe Passie voor Horeca en de nieuwe leermiddelen.

Onderwerp	Passie voor Horeca e-learning's	SVH Horecatalent/ Boeken
Restauranttechnieken <ul style="list-style-type: none"> Mise-en-place/ Mastiek Bestellingen opnemen Serveren van dranken en gerechten 	<ul style="list-style-type: none"> Serveren van dranken en gerechten 	Werken als gastheer/-vrouw SVH Horecatalent.nl
Drankenkennis	<ul style="list-style-type: none"> Koffie Thee Non-alcoholische dranken Dranken bereiden en serveren <i>Bier/wijn/gedistilleerd (toekomstig)</i> 	Drankenkennis 1 & Drankenkennis 2 Aan de slag met wijn SVH Horecatalent.nl
Bereidingstechnieken <ul style="list-style-type: none"> Bakken, braden en grillen Koken, blancheren, stoven en stomen. Apparatuur 	<ul style="list-style-type: none"> Bereidingstechnieken 	Bereidingstechnieken 2 SVH Horecatalent.nl
Basisbereidingen <ul style="list-style-type: none"> Schoonmaken en opdelen Bijv. deeg en farcen 	<ul style="list-style-type: none"> Verwerkt in recepturen (zie tags) 	Bereidingstechnieken 1 SVH Horecatalent.nl
Warenkennis	<ul style="list-style-type: none"> AGF Vlees, wild en gevogelte Vis en schaal schaaldieren 	Warenkennis 1 & Warenkennis 2 SVH Horecatalent.nl
Hygiëne	<ul style="list-style-type: none"> Hygiëne Allergenen 	Werken als gastheer/-vrouw en werken als kok SVH Horecatalent.nl