

## Handboeken mjPublishing Schooljaar 2026 – 2027

*(vanaf 1 april 2026)*

### REEKS GASTHEERSCHAP IN DE HORECA

|                  |  |      |
|------------------|--|------|
| 978-94-92470-454 | Wat is hotel – 5 <sup>de</sup> druk                      | € 39 |
| 978-94-92470-416 | Wie doet wat in de horeca – 5 <sup>de</sup> druk         | € 37 |
| 978-94-92470-430 | Hoe gasten ontvangen in de horeca – 5 <sup>de</sup> druk | € 49 |
| 978-90-78715-580 | Verantwoord ondernemen – 2 <sup>de</sup> druk            | € 20 |

### REEKS KEUKEN IN DE HORECA

|                  |  |      |
|------------------|--|------|
| 978-94-92470-232 | Wie doet wat in elke keuken – 3 <sup>de</sup> druk | € 39 |
| 978-94-92470-409 | Hoe werk je in de keuken – 5 <sup>de</sup> druk    | € 54 |
| 978-94-92470-393 | Wat verwerk je in de keuken – 5 <sup>de</sup> druk | € 50 |
| 978-94-92470-331 | Hoe bereid ik vlees – 2 <sup>de</sup> druk         | € 15 |
| 978-94-92470-560 | Grootkeuken & Catering – 2de druk                  | € 37 |

Volwassenonderwijs/ Modulair traject Opleiding tot kok en kelner

|                  |   |      |
|------------------|---|------|
| 978-94-92470-423 | Opleiding tot kok - 3 <sup>de</sup> druk    | € 75 |
| 978-94-92470-331 | Hoe bereid ik vlees – 2 <sup>de</sup> druk  | € 15 |
| 978-94-92470-089 | Voedingsleer – 2 <sup>de</sup> druk         | € 30 |
| 978-94-92470-355 | Opleiding tot kelner – 2 <sup>de</sup> druk | € 49 |

REEKS WIJNBOEKEN

|                  |  |      |
|------------------|--|------|
| 978-94-92470-102 | Wijnen: de basis 4 <sup>de</sup> druk                        | € 40 |
| 978-94-92470-461 | Wijnen en dranken: de basis – 5 <sup>de</sup> druk           | € 49 |
| 978-94-92470-126 | Wijnen in detail – 2 <sup>de</sup> druk<br>Beperkt voorradig | € 38 |
| 978-94-92470-515 | Wijnen in detail – 3 <sup>de</sup> druk                      | € 40 |
| 978-94-92470-447 | Wijnen en dranken: Frankrijk – 4 <sup>de</sup> druk          | € 37 |
| 978-90-78715-528 | Wijnen wereldwijd  | € 28 |
| 978-90-78715-887 | Wijn en degustatie: Europese en Wereldwijnen                 | € 30 |

Volwassenonderwijs: Modulair traject Opleiding tot Sommelier (wijn) voor de opleiding tot wijnbouwers

|                  |                                  |      |
|------------------|----------------------------------|------|
| 978-94-92470-522 | Opleiding tot Sommelier - Deel 1 | € 54 |
| 978-94-92470-539 | Opleiding tot Sommelier – Deel 2 | € 58 |

REEKS BEENHOUWERIJ

|                  |  |      |
|------------------|--|------|
| 978-90-78715-832 | Vee & Vlees – aankoop en versnijding 2 <sup>de</sup> druk<br>Beperkt voorradig | € 32 |
| 978-94-92470-485 | Vee & Vlees – aankoop en versnijding 3 <sup>de</sup> druk                      | € 39 |
| 978-94-92470-478 | Vleeswarenbereiding – 3 <sup>de</sup> druk                                     | € 39 |
| 978-94-92470-157 | Culinaire bereidingen – koud en warm 2 <sup>de</sup> druk                      | € 30 |
| 978-94-92470-508 | Culinaire bereidingen – koud en warm 3 <sup>de</sup> druk                      | € 35 |
| 978-94-92470-331 | Hoe bereid ik vlees - 2de druk   | € 15 |

REEKS BAKKERIJ - BANKETBAKKERIJ

|                  |  |      |
|------------------|--|------|
| 978-94-92470-386 | Banketbakkerij – 4de druk                              | € 55 |
| 978-94-92470-133 | Bakkerij – 3de druk<br>Beperkt voorradig               | € 50 |
| 978-94-92470-379 | Bakkerij – 4de druk                                    | € 55 |
| 978-94-92470-492 | Ondernemen voor (banket)bakkers - 4 <sup>de</sup> druk | € 50 |

**Meer informatie - leveringsvoorwaarden: mjPublishing nv - [info@mjpublishing.be](mailto:info@mjpublishing.be)**