



Heerhugowaard
Purmerend



BOL
BBL



Niveau 3



3 jaar



augustus 2022

Zelfstandig Werkend Kok

Plannen, organiseren, leiden en uitvoeren van allerlei keukenwerkzaamheden; dat doe je als zelfstandig werkend kok! Daarnaast bereid je ook zelfstandig gerechten en ben je verantwoordelijk voor de menukaart en de werkwijze in de keuken. Je werkt in de keuken van een hotel, restaurant, eetcafé, cateringbedrijf of vergader/congrescentrum.

Als zelfstandig werkend kok werk je zelfstandig of in een team. In dat laatste geval heb je ook een begeleidende en bewakende rol. Je bent dan ook bezig met de sturing van hulpkrachten en het bevorderen van de samenwerking.

Je kent meer producten en beheerst meer vaktechnieken dan de kok. Bij de keuze uit deze producten en technieken stel je de wensen van de gast centraal. Zie jij jezelf al de bovenstaande werkzaamheden uitvoeren?

Meld je dan aan voor de mbo-opleiding Zelfstandig Werkend Kok!

Studiefeiten

WAT LEER JE?

Je leert:

- gerechten bereiden
- keukenvorraden beheren
- de dienstverlening in de keuken vernieuwen en verbeteren
- aansturen van medewerkers

Ook krijg je Nederlands, rekenen en loopbaan & burgerschap.

Keuzedelen

Je kunt gedurende de opleiding uit meer dan 25 keuzedelen kiezen, waaronder de volgende:

- eetcultuur en wensen
- Aziatische keuken

- wijnkennis 1
- wijnkennis 2 (alleen mogelijk als Wijnkennis 1 is afgerond)
- bierkennis
- bereiden brood- en banketproducten
- Spaans
- Engels
- Duits

HOELANG DUURT DE OPLEIDING?

De opleiding duurt 3 jaar.

WAT ZIJN DE KOSTEN?

- vanaf 18 jaar: lesgeld
- onderwijsbenodigdheden*: ca. € 545,-
- vrijwillige bijdragen: zie algemene informatie

* We benoemen de kosten van het eerste jaar, tenzij anders is vermeld. De genoemde kosten zijn onder voorbehoud, ze kunnen dus nog veranderen.

AANVULLENDE INFORMATIE

BOL: na een introductieperiode loop je 2 dagen per week stage per week gedurende de hele opleiding.

BBL: je hebt een werkgever voor minimaal 20 uur en gaat 1 dag per week naar school.

Vooropleiding

vmbo-kb of vmbo-tl

Vervolgopleiding

- Manager/Ondernemer Horeca
- Leermeester
- Gespecialiseerd Kok
- Leidinggevende Keuken
- International Manager Hospitality, Food and Beverages

Crebo: 25182

STUDIE IN CIJFERS

Wil je informatie over onder andere de kans op een baan of stage in jouw regio? Of ben je benieuwd naar het percentage geslaagde studenten van het afgelopen schooljaar? Bekijk '[Studie in Cijfers](#)' voor deze opleiding.



PUNT VAN AANDACHT

Als voorbereiding op het werken in de horeca moet je er rekening mee houden dat je ook 1-2 keer per week avondlessen volgt. Dan serveer je diners, als onderdeel van het lesprogramma.



Informatie en vragen

Meneer B. Folkers
B.F.A.Folkers@horizoncollege.nl
(0299) 45 53 00