



Heerhugowaard



BOL
BBL



Niveau 4



4 jaar



augustus 2022

Gespecialiseerd Kok

Als gespecialiseerd kok werk je in een keuken waar je bijzondere, creatieve of luxe gerechten bereidt. Ook denk je na over de samenstelling van de menukaart. Je coördineert en organiseert de werkzaamheden binnen de verschillende gedeeltes van de keuken en je bewaakt de kwaliteit van de gemaakte gerechten of onderdelen daarvan en je zorgt ervoor dat deze aan de verwachtingen van de gasten voldoen. Je bent ook verantwoordelijk voor het inkopen van ingrediënten en producten en het verwerken daarvan, je doet dit kostenbewust want je bent commercieel ingesteld. Als gespecialiseerd kok geef je leiding aan medewerkers binnen jouw afdeling. Jouw belangrijkste taak is het combineren van ingrediënten, om zo nieuwe en verrassende gerechten te maken.

Zie jij jezelf de bovenstaande werkzaamheden uitvoeren? Meld je dan aan voor de mbo-opleiding Gespecialiseerd kok (BOL/BBL)!

Studiefeiten

WAT LEER JE?

In de opleiding werk je aan de volgende kerntaken:

- Bereiding van gerechten
- Geeft leiding en voert beheerstaken uit
- Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken
- Beheert keukenvorraden

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

• Aziatische keukens

- wijnkennis 1
- wijnkennis 2 (alleen mogelijk als wijnkennis 1 is afgerond)
- bierkennis
- Spaans
- Engels
- Duits

HOELANG DUURT DE OPLEIDING?

De opleiding duurt 4 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

In de BOL-opleiding loop je, na een introductieperiode, 2 dagen stage per week gedurende de hele opleiding. In de BBL-opleiding heb je een werkgever voor minimaal 20 uur en ga je 1 dag per week naar school.

Het werken en stage lopen doe je in de luxere hotels en restaurants.

Vooropleiding

vmbo-kb of vmbo-tl

Vervolgopleiding

- Culinary Professional HBO niveau 5

Crebo: 23085 / 25179

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

De eerste drie jaar wordt Gespecialiseerd Kok als BOL- en als BBL-opleiding aangeboden. Het laatste jaar kun je deze opleiding alleen als BBL-opleiding volgen.

Als voorbereiding op het werken in de horeca moet je er bij de BOL-opleiding rekening

Als voorbereiding op het werken in de horeca moet je er bij de BBL opleiding 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 T. Lammers
T.Lammes@horizoncollege.nl
(072) 547 64 76