

GESPECIALISEERD KOK



ALGEMENE INFORMATIE

Sector	Horeca
Niveau	4
Leerweg	bbi
Dag/avond	Dagopleiding
Duur	3 jaar
Crebo	25179

LOCATIE

's-Hertogenbosch, Vlijmenseweg

GESPECIALISEERD KOK

WAT GA IK LEREN?

De opleiding is gericht op de koks van de toekomst en is gebaseerd op de 5 principes van Dutch Cuisine van SVH meesterkok Albert Kooy. Tijdens deze unieke opleiding krijg je les van een sterrenchef. Op het menu staat onder andere:

- Wat is duurzaam en gezond?
- Ontwikkelen van creatieve menu's en gerechten.
- Wat gebeurt er in je pan tijdens het koken?
- Hoe belangrijk is de bodem?
- Het bereiden 'van kop tot staart' en 'no waste'.

Je borduurt voort op eerder opgedane kennis. Je bereidt bijzondere, creatieve componenten en composities. Je begrijpt de producten waar je mee werkt en waarom je de dingen doet zoals je ze doet. Daarbij draag je deze kennis over aan anderen. Je bewaakt niet alleen de kwaliteit van de gerechten die je bereidt, maar ook jouw eigen leerproces. Je zorgt ervoor steeds weer te voldoen aan het verwachtingspatroon van de gast. Je gaat op zoek naar nieuwe gebieden en doet onderzoek. Alles wat je leert pas je praktisch toe en andersom. Met de kennis die je al hebt gaan wij een stap verder. Werken en leren gaan echt samen.

Iedere opleiding heeft keuzedelen. Keuzedelen geven je opleiding een meerwaarde. Je kunt kiezen voor verbreden of verdiepen in het beroep zodat je interessanter wordt voor de arbeidsmarkt. Of je kunt kiezen voor keuzedelen die bijdragen aan een betere doorstroom naar een volgende opleiding.

Heb je je diploma behaald? Dan kun je bijvoorbeeld naar de opleiding Leidinggevende keuken. Dit is een eenjarig traject waarin je alle leidinggevende aspecten leert.

Wil je juist gaan werken? Dan kun je aan de slag in de hele foodsector: hotels, restaurants, cateringbedrijven, evenementen- en congressentra, ziekenhuizen en zorginstellingen als freelance kok of foodconsultant.

WAT KAN IK WORDEN?

Ben jij de Chef van de Toekomst? Werk je in de horeca, bedrijfscatering, verzorging of food-industry? Ben je een geïnspireerd kok en wil je je creativiteit ontplooien? Dan dagen we jou uit om je grenzen culinair te verleggen!

De wereld verandert en wij veranderen mee. Wat eten we over 10 jaar? Wat is jouw bijdrage aan een duurzame voedselproductie, de eetcultuur van Nederland of de gezondheid van mensen? Wil jij als kok verder kijken dan de keuken alleen, klaar zijn voor de toekomst en een keuze hebben in waar je gaat werken? Dan is dit de opleiding voor jou!

Als gespecialiseerd kok werk je in keukens die opgedeeld zijn in verschillende parties. Je bereidt bijzondere, creatieve en luxe gerechten volgens de filosofie van de Dutch Cuisine en componenten in de koude, warme of patisseriekeuken. Daarnaast coördineer en stuur je werkprocessen binnen jouw partie aan. Je stimuleert samenwerking binnen en tussen de verschillende parties. Je coacht (lerende) medewerkers en bewaakt de kwaliteit van de gemaakte producten. Je bent verantwoordelijk voor de werkzaamheden in de partie(s) en je legt daarover verantwoording af bij je leidinggevende. Je weet veel van de seizoenen, bijbehorende ingrediënten en hun afkomst. Je koopt in en berekent de kostprijs.

Werken in de horeca is uitdagend, passievol en iedere dag anders! Natuurlijk is werken in de avonden, weekenden en op

feestdagen een vereiste. Je bent in staat om, vooral in piektijden, onder druk te werken. Een goede fysieke gezondheid is van belang.

GESPECIALISEERD KOK

WAT DOE IK TIJDENS DE BEROEPSPRAKTIJKVORMING?

Je komt één dag per week naar school. De overige dagen van de week werk je (minimaal 24 uur) bij een erkend leerbedrijf. De school kan je helpen bij het vinden van een bpv-bedrijf. Om met de opleiding te mogen starten, moet je een arbeidscontract hebben bij een erkend leerbedrijf. Tijdens de opleiding is er elke tien weken een digitale terugkoppeling met school over je voortgang in de bpv.

Een afgeronde bpv is voorwaarde om deel te mogen nemen aan de praktijkexamens in het laatste leerjaar.

HOE MELD IK ME AAN?

Aanmelden voor deze opleiding? Klik dan op 'Aanmelden voor deze opleiding' en volg de stappen.

Let op! Om te kunnen starten met een bbl-opleiding, moet je werk hebben bij een erkend leerbedrijf. Alle erkende leerbedrijven vind je op www.stagemarkt.nl. Heb je nog geen leerwerkplek? Aanmelden is wel mogelijk, maar je wordt pas ingeschreven als je werk hebt!

Meer informatie over aanmelden vind je [hier](#).

GESPECIALISEERD KOK

GOED OM TE WETEN

Versneld tweejarig traject mogelijk, afhankelijk van je vooropleiding.

MEER WETEN?

- Maak kennis met ons college op onze Open Dagen. Kijk op www.kw1c.nl
- Aanmelden voor het nieuwe schooljaar kan vanaf 1 november

GESPECIALISEERD KOK

WAT ZIJN DE TOELATINGSEISEN?

- Met het mbo-diploma niveau 3 Zelfstandig werkend kok kom je in het versneld traject en start je in leerjaar 2. In een persoonlijk gesprek worden de mogelijkheden besproken.

WELKE VERVOLGOPLEIDING KAN IK DOEN?

WAT ZIJN DE STUDIEKOSTEN?

Verplichte kosten

Ministerie (cursusgeld)	€ 654,-
Leerjaar 1	€ 0,-
Leerjaar 2	€ 400,-
Leerjaar 3	€ 200,-

Cursusgeld (jaarlijks) is verplicht wanneer je op 1 augustus van het nieuwe schooljaar 18 jaar of ouder bent.

Vrijwillige kosten

Leerjaar 1	€ 0,-
Leerjaar 2	€ 100,-
Leerjaar 3	€ 100,-

Versneld tweejarig traject mogelijk, afhankelijk van je vooropleiding.