KOK

ALGEMENE INFORMATIE

Sector	Horeca
Niveau	2
Leerweg	bol
Dag/avond	Dagopleiding
Duur	2 jaar
Crebo	25180

REGIO'S

’s-Hertogenbosch, Land van Cuijk

KOK

WAT GA JE LEREN?

Vaardigheden & vakken
Alles over het bereiden van (h)eerlijke gerechten! Je leert welke materialen, gereedschappen en kooktechnieken er zijn en wanneer je deze toepast. Ook leer je smaken herkennen en hoe je smaken het beste combineert. Als kok is het belangrijk om jouw werkzaamheden in een schone en opgeruimde omgeving uit te voeren. Je leert hoe je de werkomgeving schoon houdt en hoe je hygiënisch werkt. In een keuken werk je nooit alleen. Daarom leer je ook samenwerken.

Net als op de middelbare school volg je vakken. Algemene vakken zoals Nederlands, rekenen en burgerschap volg je altijd. Ook krijg je meer specifieke vakken die horen bij de opleiding kok bol.

Iedere opleiding heeft keuzedelen. Je mag zelf kiezen welke keuzedelen je volgt. Verbreed je liever jouw kennis? Of kies je voor verdieping in een beroep? Hiermee onderscheid jij je in het werkveld of stroom je makkelijker door naar een vervolgopleiding.

WAT GA JE DOEN?

Meer over deze opleiding
De meeste theorielessen ondersteunen de praktijklessen. Zo kun je wat je leert direct toepassen in de praktijk. Naast theorie- en praktijklessen volg je masterclasses, workshops en inspiratielessen. Tijdens de koksopleiding krijg je inspiratielessen van verschillende topchefs. Kook jij binnenkort de sterren van de hemel?

Bij alle horecaopleidingen van het Koning Willem I College wordt er veel aandacht besteed aan het werken met duurzame en biologisch verantwoorde producten. Daarom krijg je les volgens de richtlijnen van Dutch Cuisine.

OP SCHOOL

Je leert in, met en van de praktijk
De hele dag in een klaslokaal zitten luisteren? Juist niet!

Extra oefenen tijdens de praktijklessen doe je in een van de opleidingsrestaurants van het Koning Willem I College. Samen met andere studenten bereid je gerechten voor, maak je de gerechten klaar en zorg je dat de gerechten uitgeserveerd kunnen worden. De opleidingsrestaurants zijn ook geopend voor échte gasten. Zo doe je meteen praktijkervaring op!

Goed om te weten: opleidingsrestaurants Ons Restaurant en Meesters zijn in de avond geopend. Dit betekent dat je soms ook avondlessen hebt.

STAGE

Echt aan de slag!
In het tweede leerjaar loop je stage bij een erkend leerbedrijf. Wat je op school hebt geleerd, breng je tijdens de stage in de praktijk.

Je kiest zelf bij welk leerbedrijf je dit doet, maar het is wel belangrijk dat het leerbedrijf erkend is. Natuurlijk helpen we je met het zoeken naar een erkend leerbedrijf. Samen zorgen we ervoor dat je stage loopt bij een leerbedrijf welke goed bij jou past. Op www.stagemarkt.nl vind je alle erkende bedrijven.

KOK

METEEN AAN HET WERK?

Kansen genoeg!
Met een diploma kok bol kun je aan de slag bij een restaurant, hotel, verzorgingstehuis of andere eetgelegenheid. Jij zorgt ervoor dat gasten genieten van de heerlijkste gerechten!

Als kok weet je precies welke bereidings- en snijtechnieken je moet gebruiken om iets bijzonders op tafel te zetten. Je bereidt gerechten voor, stelt recepten samen, denkt mee over de invulling van de menukaart én je bewaakt de hygiëne in de keuken. Ook denk je na over de presentatie van gerechten. Je bent sociaal en werkt graag samen met mensen.

Ook belangrijk: werken in de avond, het weekend en op feestdagen hoort bij het beroep van een kok. En moet er in korte tijd veel gebeuren? Dan weet jij daar wel raad mee!

VERDER LEREN?

Stroom door naar een vervolgopleiding
Met je diploma op zak kun je kiezen voor een mbo-opleiding op niveau 3 of 4.

KOK

TOELATINGSEISEN

Vooropleiding & voorwaarden

Om te kunnen starten met deze opleiding heb je nodig:

- een vmbo-diploma basisberoepsgerichte, kaderberoepsgerichte, gemengde of theoretische leerweg
- *of* een diploma entreeopleiding
- *of* een overgangsbewijs van havo 3 naar havo 4 of van vwo 3 naar vwo 4

Extra intakeactiviteit
Je wordt altijd uitgenodigd voor een kennismakingsgesprek.

KOSTEN

Lesgeld & schoolkosten

Verplichte kosten

Ministerie (lesgeld)	€ 1419,-
Leerjaar 1	€ 420,-
Leerjaar 2	€ 95,-

Lesgeld (jaarlijks) is verplicht wanneer je op 1 augustus van het nieuwe schooljaar 18 jaar of ouder bent. Vermelde kosten zijn voor schooljaar 2024-2025.

Vrijwillige kosten

Leerjaar 1	€ 55,-
Leerjaar 2	€ 30,-

BIJZONDERHEDEN

Wat je nog moet weten

We adviseren je om voor deze opleiding een messenset aan te schaffen.