



## ALGEMENE INFORMATIE

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

## LOCATIES

's-Hertogenbosch, Vlijmenseweg Oss, Euterpelaan Cuijk, Jan van Cuijkstraat

## WAT GA IK LEREN?

Je krijgt veel praktijklessen. Je werkt zoveel als mogelijk met duurzame en biologisch verantwoorde producten. Verder leer je smaken te herkennen en hoe je verschillende smaken goed kan combineren.

Iedereen binnen de opleiding werkt volgens de filosofie van Dutch Cuisine. Tijdens skills-lessen ontwikkel je vaardigheden en technieken. Je past deze direct toe tijdens het koken voor gasten in onze eigen restaurants op het terrein van het Koning Willem I College. Goed om te weten: de praktijklessen zijn ook in de avonduren.

De meeste theorielessen ondersteunen de praktijklessen. Zo kun je wat je leert direct gebruiken in de praktijk. Je krijgt onder andere les van een sterrenchef. Ook krijg je de vakken Nederlands, Engels en rekenen. De lessen hebben zoveel als mogelijk een koppeling met de praktijk. Iedere opleiding heeft keuzedelen. Keuzedelen geven je opleiding een meerwaarde. Tijdens de opleiding moet je twee keuzedelen afronden.

De opleiding stelt hoge eisen aan je beroepshouding. Wat we van je verwachten? Goed in teamverband kunnen werken. Daarnaast werk je netjes en schoon en kan je creatief en flexibel omgaan met wisselende werkdruk en werktijden.

## WAT KAN IK WORDEN?

Wil jij het maken in de keuken? Als kok bereid je allerlei soorten maaltijden. Van eenvoudige gerechten tot uitgebreide diners. Maar waar het echt omgaat is dit: je laat andere mensen genieten van lekker en gezond eten.

Een kok doet natuurlijk meer dan koken. Je helpt mee bij de voorbereidingen en ontvangst van opslag en goederen. Ook is schoonmaken één van je taken. Daarnaast blijf je jezelf ontwikkelen. Je leert nieuwe technieken en volgt de laatste trends.

Werken in de horeca is uitdagend, passievol en iedere dag anders! Werken in de avonden, weekenden en op feestdagen is natuurlijk wel een vereiste. Je bent in staat om, vooral in piektijden, onder druk te werken. Een goede fysieke gezondheid is daarom van belang.

## **WAT DOE IK TIJDENS DE STAGE?**

In het tweede jaar loop je twee dagen in de week stage. Het is belangrijk dat je je stage goed afrondt, alleen dan mag je meedoen aan de praktijkexamens.

Tijdens de stage pas je toe wat je op school hebt geleerd. Maar je leert ook nieuwe technieken en vaardigheden.

Voor je stages moet je zelf een erkend leerbedrijf zoeken. Kijk op <http://www.stagemarkt.nl/> voor zo'n leerbedrijf. Je krijgt van ons wel begeleiding bij het vinden van een stageplaats.

## **HOE MELD IK ME AAN?**

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

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

## **GOED OM TE WETEN**

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

Eigen messenset is met aantrekkelijke korting aan te schaffen in plaats van gebruik maken van de bruikleen van school.

## **MEER WETEN?**

- Maak kennis met ons college op onze Open Dagen. Kijk op [www.kw1c.nl](http://www.kw1c.nl)
- Aanmelden voor het nieuwe schooljaar kan vanaf 1 november

## WAT ZIJN DE TOELATINGSEISEN?

- Vmbo-diploma basisberoepsgerichte leerweg
- Diploma entreeopleiding. In een persoonlijk gesprek worden de mogelijkheden besproken.

## WELKE VERVOLGOPLEIDING KAN IK DOEN?

Beroepsopleiding niveau 3 of 4.

## WAT ZIJN DE STUDIEKOSTEN?

### Verplichte kosten

Ministerie (lesgeld)	€ 1357,-
Leerjaar 1	€ 420,-
Leerjaar 2	€ 95,-

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

### Vrijwillige kosten

Leerjaar 1	€ 55,-
Leerjaar 2	€ 30,-

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

Eigen messenset is met aantrekkelijke korting aan te schaffen in plaats van gebruik maken van de bruikleen van school.