



ALGEMENE INFORMATIE

| | |
|-----------|--------------|
| Sector | Horeca |
| Niveau | 2 |
| Leerweg | bbi |
| Dag/avond | Dagopleiding |
| Duur | 2 jaar |
| Crebo | 25180 |

LOCATIES

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

WAT GA IK LEREN?

De opleiding duurt twee jaar. Daarin krijg je les op school, maar je leert vooral in de praktijk. Vier dagen in de week werk je namelijk bij een erkend horecabedrijf in de regio. Daar ontdek je vanzelf hoe je de mooiste menu's samenstelt en de heerlijkste gerechten klaarmaakt! Je leert de belangrijkste taken van een kok. Denk hierbij aan:

- je stelt recepturen en menukaarten samen
- je bereidt hoofd- en bijgerechten
- je plant je werkzaamheden goed in
- je maakt de borden mooi op
- je beheert de keukenvoorraden

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.

WAT KAN IK WORDEN?

Als kok bereid je de heerlijkste gerechten voor je gasten. Je beheerst namelijk alle bereidingswijzen en snijtechnieken om iets bijzonders op tafel te zetten. Ook belangrijk: je stelt recepturen en menukaarten samen, je bewaakt de hygiëne en je denkt na over de presentatie van gerechten. Koken is jouw grote passie, de keuken is je huiskamer!

Daarnaast moet je als kok sociale vaardigheden hebben. In de keuken werk je namelijk nooit alleen. Gelukkig weet je als geen ander hoe je moet samenwerken: samen met je collega's zorg je ervoor dat de gasten het perfecte gerecht krijgen voorgeschoteld. Pas als zij tevreden zijn, ben jij dat ook!

WAT DOE IK TIJDENS DE BEROEPSPRAKTIJKVORMING?

Een belangrijk onderdeel van elke beroepsopleiding is de beroepspraktijkvorming (bpv). Tijdens je opleiding werk je minimaal 24 uur per week bij een erkend leerbedrijf. Hier leer je de praktijk van je beroep.

Je werkt vier dagen per week bij een erkend leerbedrijf en komt één dag per week naar het Koning Willem I College.

Kijk op www.stagemarkt.nl voor een erkend leerbedrijf.

HOE MELD IK ME AAN?

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

- Je wordt altijd uitgenodigd voor een kennismakingsgesprek.

Let op! Om te kunnen starten met een bbl-opleiding, moet je werk hebben bij een erkend leerbedrijf. Alle erkende leerbedrijven vind je op 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](#).



KOK

GOED OM TE WETEN

Deze opleiding wordt ook in samenwerking met Van der Valk Hotel & Restaurants aangeboden. Bij deze variant krijgen studenten een arbeidscontract bij Van der Valk.

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

WAT ZIJN DE TOELATINGSEISEN?

- Vmbo-diploma basisberoepsgerichte leerweg
- Diploma entreeopleiding

WELKE VERVOLGOPLEIDING KAN IK DOEN?

Mbo-opleidingen op niveau 3.

WAT ZIJN DE STUDIEKOSTEN?

Verplichte kosten

| | |
|-------------------------|---------|
| Ministerie (cursusgeld) | € 270,- |
| Leerjaar 1 | € 743,- |
| Leerjaar 2 | € 266,- |

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

Deze opleiding wordt ook in samenwerking met Van der Valk Hotel & Restaurants aangeboden. Bij deze variant krijgen studenten een arbeidscontract bij Van der Valk.