

LEIDINGGEVENDE KEUKEN



ALGEMENE INFORMATIE

| | |
|-----------|--------------|
| Sector | Horeca |
| Niveau | 4 |
| Leerweg | bbi |
| Dag/avond | Dagopleiding |
| Duur | 1 jaar |
| Crebo | 25181 |

REGIO

's-Hertogenbosch

LEIDINGGEVENDE KEUKEN

WAT GA JE LEREN?

Vaardigheden & vakken

De opleiding leidinggevende keuken is de perfecte vervolgstap na het behalen van de opleiding zelfstandig werkend kok.

Je leert nóg meer over het vak, maar ook over jezelf: wie ben jij als leidinggevende? Je gaat aan de slag met het begeleiden, motiveren en inspireren van collega's. Maar ook het maken van (afdelings)plannen, inkopen van producten, opstellen van begrotingen en het beheren van budgetten komen aan bod. En niet onbelangrijk: je leert hoe je, samen met jouw team, menukaarten opstelt en menuplanningen maakt. Kort gezegd: je leert ervoor zorgen dat de processen in de keuken perfect op elkaar zijn afgestemd!

Wanneer je op school bent, volg je algemene vakken zoals Nederlands, rekenen en burgerschap. Ook krijg je meer specifieke vakken die horen bij de opleiding leidinggevende keuken.

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? Zo onderscheid jij je in het werkveld of stroom je makkelijker door naar je vervolgopleiding.

WAT GA JE DOEN?

Meer over deze opleiding

Tijdens de opleiding leidinggevende keuken bbl ga je vanaf dag 1 aan de slag bij het erkende leerbedrijf waar je werkt. Je krijgt ook les op school, maar je leert vooral in de praktijk. Eén dag in de week kom je namelijk naar het Koning Willem I College. Hier leer je allerlei zaken die je helpen in de praktijk. Zo kun je wat je leert direct gebruiken en toepassen!

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

Als je een bbl-opleiding volgt, ben je het grootste gedeelte van de week al bezig in en met de praktijk. Dit doe je bij het erkende leerbedrijf waar je werkt. Op de momenten dat je naar het Koning Willem I College komt volg je theorielessen. Wat je tijdens deze lessen leert, helpt je de praktijk beter te begrijpen.

LEERWERKPLEK

Echt aan de slag!

Een [bbl-opleiding](#) is een combinatie van leren en werken. Voor jouw stage werk je drie of vier dagen per week bij een leerwerkplek. Daarvoor heb je een contract nodig bij een erkend leerbedrijf. Door het contract verdien je al meteen jouw eigen geld!

Starten met een bbl-opleiding kan pas als je een contract hebt bij een erkend leerbedrijf. Hier ben je zelf verantwoordelijk voor. Alle erkende leerbedrijven vind je op www.stagemarkt.nl.

LEIDINGGEVENDE KEUKEN

METEEN AAN HET WERK?

Kansen genoeg!

Met een diploma leidinggevende keuken kun je aan de slag in een restaurant, hotel, verzorgingshuis of andere eetgelegenheid. Jij zorgt ervoor dat alle dagelijkse werkzaamheden in de keuken perfect op elkaar zijn afgestemd.

Jouw belangrijkste taak? Als kok leiding geven aan het team. Daarbij ben je verantwoordelijk voor alle werkzaamheden in de keuken, de taakverdeling en houden van overzicht. Je zorgt ervoor dat alle wettelijke regels en voorschriften worden nageleefd. Dit is bijvoorbeeld op het gebied van hygiëne en veiligheid. Daarnaast maak je de planning van het personeel, beheer je de budgetten en koop je producten in.

Ook belangrijk: werken in de avond, het weekend en op feestdagen hoort bij het beroep van een leidinggevende keuken. 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 hbo-opleiding. Geen zin om nog 4 jaar te studeren? Je kunt ook doorstromen naar een associate degree (tweejarige opleiding op hbo-niveau).

LEIDINGGEVENDE KEUKEN

TOELATINGSEISEN

Vooropleiding & voorwaarden

Om te kunnen starten met deze opleiding heb je nodig:

- een mbo-diploma zelfstandig werkend kok, niveau 3

Daarnaast moet je werk én een contract 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!

Extra intakeactiviteiten

Je wordt altijd uitgenodigd voor een kennismakingsgesprek.

KOSTEN

Cursusgeld & schoolkosten

Verplichte kosten

| | |
|-------------------------|---------|
| Ministerie (cursusgeld) | € 654,- |
| Leerjaar 1 | € 400,- |

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

Vrijwillige kosten

| | |
|------------|--------|
| Leerjaar 1 | € 55,- |
|------------|--------|