



**roc van  
twente**

## **horeca, bakkerij en facilitair**

mbo-opleiding

niveau: 3

leerweg: BBL

## **Zelfstandig werkend kok**

Als zelfstandig werkend kok maak je van eten een onvergetelijke ervaring. Jij weet de perfecte smaken en ingrediënten samen te brengen en het ook nog mooi te presenteren op het bord. Zodat iedere gast zit te watertanden. Dat doe je samen met je team, maar jij plant, leidt en voert de werkzaamheden uit. Of het nu gaat om inkoop, controle, het bedenken van menu's of het maken van nieuwe recepten. Je chef geeft de leiding, maar je werkt veel zelfstandig. Zo schotel je samen iedere gast een heerlijk diner voor.

### **Past dit beroep bij jou?**

Koken is je lust en je leven. Je kunt zelfstandig werken, maar ook goed samenwerken. Je werkt schoon en zorgvuldig. Je bent creatief en ondernemend en bent bestand tegen werkdruk. Ook op onregelmatige tijden. Want je weet het: als kok werk je vaak als andere mensen vrij zijn.

### **Feiten in het kort**



Duur  
**2 of 3 jaar**



Startdatum  
**Februari 2026 | augustus 2026 | februari 2027**



Leslocatie(s)  
**Wierdensestraat 65, Almelo**



Schooljaar  
**2026-2027**

### **Theorie en praktijk**

Tijdens de opleiding is er veel aandacht voor de praktijk. Je werkt minimaal 20 uur per week bij een erkend leerbedrijf met een horeca-cao. Daarnaast ga je één dag per week naar school.

## Hoe zien de examens er uit?

Je doet Proeven van Bekwaamheid (PvB). Hierin laat je zien dat je in de praktijk kunt toepassen wat je geleerd hebt. Daarnaast doe je beroepsgerichte examens van de Stichting Horeca Examen. Ook doe je examen in algemene vakken en je keuzedelen. Wil je daar meer over weten? Check dan

[www.rocvantwente.nl/examens](http://www.rocvantwente.nl/examens) of  
[www.rocvantwente.nl/keuzedelen](http://www.rocvantwente.nl/keuzedelen).

## Hoe kan je vakkenpakket eruit zien?

- Engels
- Foodlab
- Keukenmanagement
- Keukentechniek
- Loopbaan en Burgerschap
- Menu-engineering
- Nederlands
- Ondernemend gedrag
- Personeelsmanagement
- Rekenen
- "Van grond tot mond"
- Voedingsleer en hygiëne
- Warenkennis
- Wijnkennis 2

## Wat heb je nodig om met de opleiding te starten?

Je hebt nodig:

- een (leer)werkplek als zelfstandig werkend kok bij een erkend leerbedrijf (minimaal 20 uur per week). Kijk voor leerwerkplekken op [www.leerbanenmarkt.nl](http://www.leerbanenmarkt.nl).

Daarnaast heb je nodig:

- een diploma vmbo kaderberoepsgerichte, gemengde of theoretische leerweg
- of een overgangsbewijs van 3- naar 4- havo/vwo
- of een mbo-diploma Kok niveau 2 (de opleiding duurt dan geen 3, maar 2 jaar)
- of een gelijkwaardig diploma

## Wat kost de opleiding?

Wettelijk cursusgeld: € 762,- (per schooljaar). Als je op 1 augustus 2026 18 jaar of ouder bent moet je dit betalen. Indien je op deze datum nog geen 18 jaar bent hoeft je het hele schooljaar nog geen cursusgeld te betalen. Leermiddelen: Ongeveer € 450,- voor de hele opleiding. Daarnaast heb je een laptop nodig. Zie [www.rocvantwente.nl/laptops](http://www.rocvantwente.nl/laptops).

Meer informatie over leermiddelen? Kijk dan op [www.rocvantwente.nl/mbowebshop](http://www.rocvantwente.nl/mbowebshop). Meer informatie over de kosten? Kijk dan op [www.rocvantwente.nl/kosten](http://www.rocvantwente.nl/kosten).

## Wat kun je na deze opleiding?

Je kunt blijven werken als zelfstandig werkend kok in de keuken van een restaurant, eetcafé of cateringbedrijf. Doorleren kan ook, bijvoorbeeld met de opleiding Gespecialiseerd kok niveau 4.

## Contact met studie informatiepunt

|          |                      |
|----------|----------------------|
| whatsapp | 06 - 29 00 79 91     |
| telefoon | 088 - 178 22 22      |
| e-mail   | info@rocvantwente.nl |

## Check [rocvantwente.nl](http://rocvantwente.nl) voor aanmelden en meer info

---

### Zelfstandig werkend kok BBL/3

ROC van Twente

Let op: aan de informatie van deze opleidingsfolder kunnen geen rechten ontleend worden en de genoemde bedragen zijn onder voorbehoud.