

## **horeca en bakkerij**

mbo-opleiding voor volwassenen

niveau: 2

leerweg: BBL

## **Kok**

Als kok maak je de mooiste gerechten in de keuken. Met de lekkerste kruiden en ingrediënten van hoge kwaliteit. Als kok weet je alles over koken, werken in de keuken, menu's samenstellen, voorraden beheren en de kosten bepalen. Zo geef jij, samen met je chef en je collega's, gasten een onvergetelijk diner.

### **Beroepsprofiel**

Koken is je lust en je leven. Je kunt zelfstandig werken, maar ook goed samenwerken. Je bent creatief, kunt tegen drukte en werkt netjes en schoon. Afwisseling in werkdruk en werktijden is voor jou geen probleem.

### **Feiten in het kort**



Duur  
**2 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. Daarnaast ga je één dag per week naar school.

Bij voldoende aanmeldingen starten we een aparte groep voor volwassenen. Is dit niet het geval, dan kom je in een klas met jongeren.

## 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. Ook doe je beroepsgerichte examens van de Stichting Horeca Examen. Daarnaast 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?

- Eetcultuur en wensen
- Engels
- Foodlab
- HACCP
- Keukentechniek
- Loopbaan en Burgerschap
- Nederlands
- Ondernemend gedrag
- Rekenen
- Studieloopbaanbegeleiding
- Voedingsleer en hygiëne
- Warenkennis

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

Je hebt nodig:

- een (leer)werkplek als 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 basisberoepsgerichte leerweg
- of een mbo-diploma Entreeopleiding niveau 1

## Wat kost de opleiding?

Wettelijk cursusgeld: € 314,- (per schooljaar).  
Leermiddelen: Ongeveer € 400,- 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 kok. Doorleren kan ook, bijvoorbeeld met de opleiding Zelfstandig werkend kok niveau 3.

## Contact met studie informatiepunt

|                 |                                                                |
|-----------------|----------------------------------------------------------------|
| <b>whatsapp</b> | 06 - 29 00 79 91                                               |
| <b>telefoon</b> | 088 - 178 22 22                                                |
| <b>e-mail</b>   | <a href="mailto:info@rocvantwente.nl">info@rocvantwente.nl</a> |

## Check rocvantwente.nl voor aanmelden en meer info

---

### Kok BBL/2

ROC van Twente

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