

horeca en bakkerij

mbo-opleiding voor volwassenen

niveau: 4

leerweg: BBL

Leidinggevende keuken

Als leidinggevende run jij de keuken in een restaurant of hotel. Jij zorgt dat alles soepel loopt en gerechten op tijd én van goede kwaliteit zijn. Je regelt welke taken gedaan moeten worden en verdeelt ze onder medewerkers. Daarbij houd je rekening met de wettelijke regels en voorschriften voor keukenwerk. Je regelt ook de inkoop van producten en goederen doe jij, stelt de menukaarten samen, maakt menuplanningen en doet de berekeningen. Natuurlijk sta je zelf ook achter het fornuis. Koken is immers je lust en je leven.

Beroepsprofiel

Je houdt van koken en kunt goed leiding geven. Daarnaast ben je creatief en ondernemend en werk je zelfstandig en netjes. Zelfstandig en in teamverband werken, je kunt het allebei. Werken op onregelmatige tijden vind je geen probleem.

Feiten in het kort



Duur
2 of 3 jaar



Startdatum
Augustus | februari



Leslocatie(s)
Wierdensestraat 65, Almelo



Schooljaar
2025-2026

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.

Hoe zien de examens er uit?

Je doet Proeven van Bekwaamheid (PvB). Hierin laat je zien wat je geleerd hebt. Daarnaast 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 of www.rocvantwente.nl/keuzedelen.

Hoe kan je vakkenpakket eruit zien?

- Beroepsvaardigheden, -kennis en -technieken
- Engels
- Financieel management
- Keukenmanagement
- Loopbaan en Burgerschap
- Nederlands
- Personeelsmanagement
- Rekenen

Wat heb je nodig om met de opleiding te starten?

Je hebt nodig:

- een (leer)werkplek als leidinggevende keuken bij een erkend leerbedrijf (minimaal 20 uur per week) waarbij je leiding kunt geven aan tenminste twee collega's. Het leerwerkbedrijf moet je de kansen en mogelijkheden geven om je leidinggevende vaardigheden en capaciteiten te ontwikkelen. Daarnaast moet je toegang krijgen tot (gegevens van) de bedrijfsvoering om je opleiding succesvol te kunnen doorlopen en afronden. Die (leer)werkplek moet je zelf zoeken. Kijk voor meer informatie op 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 (Zelfstandig werkend) Kok en daaraan gekoppeld relevante werkervaring als Zelfstandig werkend kok
- of een gelijkwaardig diploma

Wat kost de opleiding?

Wettelijk cursusgeld: € 735,- (per schooljaar).
Leermiddelen: Ongeveer € 350,- voor de hele opleiding. Afhankelijk van de keuzedelen die gekozen worden en het materiaal dat al in het bezit is, wisselt het bedrag.

Meer informatie over leermiddelen? Kijk dan op www.rocvantwente.nl/mbowebshop. Meer informatie over de kosten? Kijk dan op www.rocvantwente.nl/kosten.

Wat kun je na deze opleiding?

Je kunt blijven werken in de horeca als leidinggevende keuken. Doorleren kan ook, bijvoorbeeld met een hbo-opleiding Voedingsmiddelentechnologie, de Hoge Hotelschool of een lerarenopleiding.

Contact met studie informatiepunt

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

Check rocvantwente.nl voor aanmelden en meer info

Leidinggevende keuken BBL/4

ROC van Twente

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