



**roc van  
twente**

## **horeca en bakkerij**

mbo-opleiding voor volwassenen

niveau: 4

leerweg: BBL

## **Leidinggevende keuken**

Als leidinggevende keuken 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, 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  
**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.

## 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](http://www.rocvantwente.nl/examens) of [www.rocvantwente.nl/keuzedelen](http://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. 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 (Zelfstandig werkend) Kok en daaraan gekoppeld relevante werkervaring als Zelfstandig werkend kok
- of een gelijkwaardig diploma

## Wat kost de opleiding?

Wettelijk cursusgeld: € 762,- (per schooljaar). Als je op 1 augustus 2025 18 jaar of ouder bent moet je dit betalen. Indien je op deze datum nog geen 18 jaar bent hoef je het hele schooljaar nog geen cursusgeld te betalen. 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](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 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   | <a href="mailto:info@rocvantwente.nl">info@rocvantwente.nl</a> |

## 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.