



**roc van  
twente**

## **horeca, bakkerij en facilitair**

mbo-opleiding

niveau: 2

leerweg: BBL

## **Kok**

Als kok maak je de mooiste gerechten in de keuken. Je brengt de lekkerste kruiden en ingrediënten samen en maakt er een waar kunstwerk van op het bord. Je weet alles over koken, werken in de keuken, menu's samenstellen en voorraden beheren. Zo geef jij, samen met je chef en je collega's, gasten een onvergetelijk diner.

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

Koken is je lust en je leven. Je kunt goed samenwerken. Je bent creatief, kunt tegen druk en werkt netjes en schoon. Afwisseling in werkdruk en werktijden is voor jou geen probleem. Want je weet het: als kok werk je vaak als andere mensen vrij zijn.

### **Feiten in het kort**



Duur  
**2 jaar**



Startdatum  
**Februari 2027 | augustus 2027**



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



Schooljaar  
**2027-2028**

### **Theorie en praktijk**

Tijdens de opleiding is er veel aandacht voor de praktijk. Je werkt minimaal 16 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 dat je in de praktijk kunt toepassen wat je geleerd hebt. Daarnaast doe je beroepsgerichte examens. 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 (wettelijk minimaal 16 uur per week)
- heb je nog geen leerbedrijf? Kijk voor meer informatie op [www.leerbanenmarkt.nl](http://www.leerbanenmarkt.nl)
- goed om te weten: Lukt het niet een leerbedrijf te vinden? Dan mis je het praktijkdeel van de opleiding en kun je het diploma niet behalen

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). 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 hoef je het hele schooljaar nog geen cursusgeld te betalen. 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

|          |                                                                |
|----------|----------------------------------------------------------------|
| 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](http://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.