

roc van twente

horeca, bakkerij en facilitair
mbo-opleiding voor volwassenen
niveau: 3
leerweg: BOL

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.

Beroepsprofiel

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
3 jaar

Startdatum
Augustus | februari

Leslocatie(s)
Wierdensestraat 65, Almelo

Schooljaar
2027-2028

Lessen en stages

Tijdens de opleiding is er veel aandacht voor de praktijk. Je leert wat je moet kunnen en weten als zelfstandig werkend kok. Dat leer je allemaal op school en in de beroepspraktijk. In het eerste leerjaar loop je 2 dagen per week stage vanaf periode 2. Vanaf het tweede schooljaar ga je een dag per week naar school en werk je in een (betaalde) baan. Die is minimaal zestien uur, in een restaurant waar ze werken volgens de horeca-cao.

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 de beroepsgerichte examens. 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?

- 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:

- minimaal een diploma vmbo kaderberoepsgerichte, gemengde of theoretische leerweg
- *of* een overgangsbewijs van 3- naar 4- havo/vwo
- *of* een mbo-diploma niveau 2

Wat kost de opleiding?

Wettelijk lesgeld: € 1.511,- (per schooljaar). Leermiddelen: Ongeveer € 450,- voor de hele opleiding. En ongeveer € 200,- voor bedrijfskleding. Daarnaast heb je een laptop nodig. Zie www.rocvantwente.nl/laptops.

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

Extra informatie

Je begint de opleiding in de BOL. Als je 18 jaar of ouder bent kun je studiefinanciering aanvragen, zie www.duo.nl. In het tweede en derde jaar vervolg je de opleiding in de BBL. Je hebt dan een (leer)werkplek nodig van minimaal 16 uur per week. Daarnaast ga je één dag per week naar school. Vergeet dan niet om zelf je studiefinanciering en reisproduct stop te zetten omdat je nu gaat werken.

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

Zelfstandig werkend kok BOL/3

ROC van Twente

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