

roc van twente

horeca, bakkerij en facilitair
mbo-opleiding voor volwassenen
niveau: 4
leerweg: BOL

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 uiteraard 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
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 leidinggevende keuken. Dat leer je allemaal op school en in de beroepspraktijk. 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 wat je geleerd hebt. Daarnaast doe je beroepsgerichte examens. Ook 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:

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

Wat kost de opleiding?

Wettelijk lesgeld: € 1.511,- (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.

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

Leidinggevende keuken BOL/4

ROC van Twente

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