

roc van twente

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

Gespecialiseerd kok (Cas Spijkers academie)

Als gespecialiseerd kok doe jij niets liever dan bijzondere, creatieve of luxe gerechten maken in de keuken. Met de lekkerste kruiden en ingrediënten van hoge kwaliteit. Je coördineert en organiseert de werkzaamheden binnen de parties. Maar dat is nog niet alles. Je bent ook verantwoordelijk voor de inkoop van ingrediënten en je stelt de menukaart samen. Je werkt op hoog niveau.

Beroepsprofiel

Je werkt graag in teamverband en bent ondernemend. Je werkt zelfstandig, zorgvuldig en hygiënisch. Je hebt gevoel voor dienstverlening, een commerciële instelling en je bent creatief met producten en gerechten.

Feiten in het kort

Duur
3 jaar

Startdatum
Augustus | februari

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 (een restaurant met een horeca-cao). Daarnaast ga je één dag per week naar school.

Hoe zien de examens er uit?

Voor het examen maak je een 6-gangen diner dat wordt geserveerd op de academie of op locatie. 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?

- Basisgastronomie
- Doorstroom hbo
- Engels
- Gastronomie
- Loopbaan en Burgerschap
- Menu-engineering
- Nederlands
- Ondernemend gedrag
- Oriëntatie op ondernemerschap
- Personeelsmanagement
- Rekenen
- Vakleer; product-, techniek- en warenkennis
- Wijnkennis 2

Wat heb je nodig om met de opleiding te starten?

Je hebt nodig:

- een (leer)werkplek als gespecialiseerd kok bij een erkend leerbedrijf (wettelijk minimaal 16 uur per week)
- heb je nog geen leerbedrijf? Kijk voor meer informatie op 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 kaderberoepsgerichte, gemengde of theoretische leerweg
- *of* een overgangsbewijs van 3- naar 4- havo/vwo
- *of* een mbo-diploma Zelfstandig werkend kok niveau 3
- *of* een gelijkwaardig diploma
- een positief advies uit de casting voor de Cas Spijkers Academie

Wat kost de opleiding?

Wettelijk cursusgeld: € 784,- (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 € 160,- voor boeken en ongeveer € 95,- tot € 300,- voor bedrijfskleding. € 1.500,- voor het eerste en tweede leerjaar voor eigen bijdrage Cas Spijkers Academie. Ongeveer € 2.000,- voor het derde leerjaar.

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 als gespecialiseerd kok in de horeca en je vakkennis vergroten met cursussen. Doorleren kan ook, bijvoorbeeld met een hbo-opleiding Voedingsmiddelentechnologie of een lerarenopleiding.

Extra informatie

De opleiding Gespecialiseerd kok wordt bij voldoende deelname in twee varianten aangeboden. De eerste variant is de reguliere opleiding. De tweede variant is de opleiding bij de Cas Spijkers Academie, de reguliere opleiding aangevuld met exclusieve masterclasses, workshops, gastlessen, teamactiviteiten, excursies en branchegerelateerde activiteiten.

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

Gespecialiseerd kok (Cas Spijkers academie) 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.