

horeca en bakkerij

mbo-opleiding voor volwassenen

niveau: 3

leerweg: BBL

Zelfstandig werkend kok

Als zelfstandig werkend kok maak jij de mooiste gerechten in de keuken. Met de lekkerste kruiden en ingrediënten van hoge kwaliteit. Je weet alles over koken, werken in de keuken, menu's samenstellen, voorraden beheren en de kosten bepalen. Ook bedenk je nieuwe gerechten en recepten, en denk je mee over de menukaart. Zo geef jij, samen met je collega's, gasten een onvergetelijk diner.

Beroepsprofiel

Koken is je lust en je leven. Je kunt zelfstandig, maar ook goed samenwerken. Ook kun je zorgvuldig en hygiënisch werken. Je bent creatief en ondernemend. Afwisseling in werkdruk en werktijden is voor jou geen probleem.

Feiten in het kort



Duur
3 jaar



Startdatum
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 16 uur per week bij een erkend leerbedrijf met een horeca-cao. Daarnaast ga je één dag per week naar school.

Bij voldoende aanmeldingen starten we een aparte groep voor volwassenen. Is dit niet het geval, dan kom je in een klas met jongeren.

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. Ook 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 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:

- een (leer)werkplek als zelfstandig werkend 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 Kok niveau 2 (de opleiding duurt dan geen 3, maar 2 jaar)
- of een gelijkwaardig diploma

Wat kost de opleiding?

Wettelijk cursusgeld: € 762,- (per schooljaar).
Leermiddelen: Ongeveer € 450,- voor de hele opleiding. 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 blijven werken als zelfstandig werkend kok in de keuken van een restaurant, eetcafé of cateringbedrijf. Doorleren kan ook, bijvoorbeeld met de opleiding Gespecialiseerd kok niveau 4.

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 BBL/3

ROC van Twente

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

