



Horeca

## Kok

### Wat ga je later doen?

Als kok weet jij het gerecht te maken dat niet alleen goed smaakt, maar dat er ook nog eens prima uitziet. Van ontbijt tot souper, van stoer tot chic; jij weet er iets bijzonders van te maken. Je bereidt de gerechten die de gasten bestellen en je doet voorbereidend werk zoals bouillon trekken, groenten wassen en snijden, voorraden controleren. De werkzaamheden voer je uit onder toezicht van een ervaren collega of leidinggevende. Je bent veelal in de avonduren en het weekend aan het werk.

Ben je creatief, flexibel en een harde werker? Creëer je graag een mooi gerecht waar gasten van genieten? Werk je graag in een enthousiast team? Dan is deze opleiding precies wat je zoekt!

### Je studie in het kort

De opleiding duurt twee jaar en bestaat uit theorie en praktijk. De meeste tijd breng je door in de praktijk, één dag in de week ga je naar school. Je werkt minimaal 20 uur per week in de horeca, dat is dan de beroepspraktijkvorming (bpv). Je bpv loop je in een erkend leerbedrijf. Tijdens de opleiding leer je onder andere snijdtechnieken, schoonmaken van groenten, maken van sauzen, materiaal- en apparatuurkennis, hygiënekennis, kooktechniek, vreemde talen en sociale vaardigheden.

### Wat kost je studie?

De kosten waaraan je moet denken:

- lesgeld € 216,- (schooljaar 2011-2012) volgens de regelgeving van het Ministerie van OC&W;
- kosten voor extra geleverde zaken die door de school per schooljaar in rekening worden gebracht;
- eventuele reis- en verblijfskosten tijdens de beroepspraktijkvorming (bpv);
- kosten voor studieboeken

### Klaar en dan?

Na de opleiding kun je aan de slag in keukens binnen de horeca, contract/partycatering, recreatiebedrijven en instellingen zoals ziekenhuizen of verzorgingshuizen.

### Verder studeren?

Met een diploma Kok kun je doorstromen naar de opleiding Zelfstandig Werkend Kok, Manager/Ondernemer Horeca, Manager/Ondernemer Café/bar en Fastfood en gespecialiseerde cursussen in de Horeca en Leisure & Hospitality branche.

**Leerweg**  
BBL

**Niveau**  
2

**Aantal leerjaren**  
2 jaar

**Leslocatie**  
Cuijk en Oss

**Contactpersonen**  
dhr. J. van den Heuvel

**E-mail**  
jeroen.heuvel1@leijgraaf.nl

**Toelatingseisen**  
Kies je voor de opleiding Kok BBL 2, dan moet je voor minimaal 20 uur per week een leerarbeidsovereenkomst bij een erkend leerbedrijf hebben.  
Je wordt toegelaten wanneer je:

- ouder bent dan 16 jaar
- vmbo-diploma, beroepsgerichte leerweg basis
- een arbeidscontract hebt van minimaal 20 uur per week
- een intakegesprek hoort tot de toelatingsprocedure

## Aanmelden?

### 1. Aanmeldingsformulier invullen

- Vul het aanmeldingsformulier in de brochure of van het internet in. Stuur het formulier vervolgens samen op met:
- een kopie van je identiteitsbewijs (ID-kaart of paspoort)
- een kopie van je laatste overgangsbewijs en rapport- of schoolonderzoekcijfers van dit schooljaar;

Voor een middenkaderopleiding moet je een kopie van je diploma met cijferlijst of van je overgangsrapport havo/vwo 3-4 inleveren.

Aanmelden kan ook op de open dag en tijdens de speciale voorlichtings- en inschrijfavonden.

### 2. Bevestiging

Na ontvangst van je aanmelding sturen we je een bevestigingsbrief. Je weet dan zeker dat de eerste stap goed is gegaan.

### 3. Intakegesprek

Als derde stap wordt iedereen die zich aanmeldt bij ROC de Leijgraaf uitgenodigd voor een intakegesprek. Hierin bekijken we of de opleiding bij je past en wat je motivatie is. Samen te bepalen we dan of je de goede keuze hebt gemaakt.

### 4. Afhandeling

Je inschrijving wordt definitief wanneer de volgende papieren ingeleverd zijn:

#### BBL:

- De ingevulde en ondertekende onderwijsovereenkomst (OOK).
- De ingevulde en ondertekende beroepspraktijkvormingsovereenkomst (BPVO)