



Horeca

## Kok/Partycatering 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 is een mix van binnenschoolse projecten, bpv (beroepspraktijkvorming) en ondersteunende lessen. De meeste tijd breng je door op school. 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. Een deel van je opleiding ben je bezig met de module "partycatering". De partycatering valt wel onder de grote groep horeca, maar is sterk afwijkend door de vele mogelijkheden die het met zich mee brengt. Je komt dagelijks in contact met verschillende gasten en het werken in de partycatering is zeer afwisselend. Elke dag is anders, elk menu is anders, elke locatie is anders.

### Wat kost je studie?

Kies je voor de bol-leerweg, dan kun je vanaf je 18e jaar studiefinanciering aanvragen.

De studiekosten waaraan je moet denken:

- lesgeld € 1043,- (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);
- eventuele reiskosten tussen diverse vestigingen;
- 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**  
BOL

**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 BOL 2, dan word je toegelaten wanneer je:

- ouder bent dan 16 jaar
- vmbo-diploma beroepsgerichte leerweg basis
- 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:

#### BOL:

- De ingevulde en ondertekende onderwijsovereenkomst (OOK).
- De ingevulde onderwijskaart (indien 18 jaar of ouder).