



Topkok

Doorstroom VMBO - (Zelfstandig Werkend) 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.

Als zelfstandig werkend Kok ben jij straks degene die de gerechten helemaal zelf maakt. Maar je doet natuurlijk nog veel meer. Het koken vraagt ook om een perfecte voorbereiding, gevoel voor de juiste ingrediënten en smaak en oog voor hygiëne.

Daarbij komt ook dat je je draai moet vinden in de hectische keuken. Is de inkoop goed gedaan? Zijn alle materialen aanwezig en schoon? En is er al afstemming geweest met de bediening? Het werken als zelfstandig kok vraagt dus ook om organisatie en planning van het werk. Tijdens de opleiding werk je aan opdrachten in de praktijk, waarbij je kennis maakt met allerlei aspecten van het horecavak. Daarnaast volg je theorielessen, om je zo goed mogelijk voor te bereiden op de beroepspraktijk.

De koksopleidingen van ROC de Leijgraaf staan binnen het vakgebied hoog aangeschreven. Diverse oud-leerlingen van ROC de Leijgraaf en het Fioretti College zijn werkzaam in toprestaurants in de regio en op landelijk niveau. De opleiding biedt je dan ook een goede basis om het vak van topkok na afstuderen uit te kunnen oefenen.

Je studie in het kort

Deze nieuwe (unieke) opleiding is een samenwerking tussen ROC de Leijgraaf en het Fioretti College. Het traject omvat drie jaar waarbij je, na het behalen van het vmbo-diploma in één jaar de niveau 2-opleiding Kok kan behalen. Daarna start je met een tweejarige niveau 3-opleiding voor Zelfstandig Werkend Kok. Deze bestaat uit één jaar BOL en één jaar BBL, waarbij de praktijk in beide delen centraal staat.

Volg je de Topkok-opleiding dan ga je praktijkervaring op doen door stage te lopen bij toprestaurants of exclusieve cateraars waar je het vak kunt leren van professionals in de praktijk.

Tijdens de koksopleiding leer je onder andere snijdtechnieken, schoonmaken van groenten, maken van sauzen, materiaal- en apparatuurkennis, hygiënekennis, kooktechniek, vreemde talen en sociale vaardigheden.

In het tweede jaar, als je start met de niveau 3-opleiding ga je dieper in op de kennis die je al opgedaan hebt en pas je deze zelfstandig toe. We gaan werken met vlees, vis, wild en gevogelte en je leert bijzondere (moderne) kooktechnieken. Aansturen van leerlingen kan binnen de werkzaamheden vallen.

Leerweg

BOL (laatste jaar BBL)

Niveau

2 en 3

Aantal leerjaren

3 jaar

Leslocatie

Veghel

Contactpersonen

Dhr. M. Fransen

E-mail

Marcel.fransen@leijgraaf.nl

Toelatingseisen

Kies je voor de opleiding Topkok dan wordt je toegelaten wanneer je:

- ouder bent dan 16 jaar
- vmbo-diploma, beroepsgerichte leerweg consumptief (HTV) basis
- een intakegesprek en praktijktoets hoort tot de toelatingsprocedure

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 van horecabedrijven, cateringorganisaties of instellingen zoals ziekenhuizen.

Verder studeren?

Met een diploma Zelfstandig werkend Kok kun je doorstromen naar de opleiding Manager /Ondernemer Horeca, Manager/Ondernemer Café/Bar en Fastfood, de lerarenopleiding Consumptieve Technieken en diverse specialisaties op BBL niveau 4 (bijvoorbeeld Dieetkok, Gespecialiseerd Kok of Leidinggevende keuken).

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).