



Horeca

Zelfstandig werkend Kok

Wat ga je later doen?

De titel zegt het al: 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 en waarbij je samenwerkt met deelnemers van andere opleidingen. Daarnaast volg je theorielessen, om je zo goed mogelijk voor te bereiden op de beroepspraktijk. Ons onderwijs competentie gericht.

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 en een dag in de week ga je naar school. Je werkt minimaal 20 uur in de horeca bij een voor de opleiding erkend leerbedrijf. Dit noemen we beroepspraktijkvorming (bpv). Je bpv loop je in een erkend leerbedrijf. Tijdens de opleiding bouw je verder op de kennis die je binnen de opleiding basiskok (niveau 2) hebt opgedaan, dit diploma is dan ook een vereiste. Het voorbereidende werk, allerlei gerechten klaar maken, opruimen en afsluiten aan het einde van de dag doe je zelfstandig. Aansturen van leerlingen kan binnen de werkzaamheden vallen.

Wat kost je studie?

De studiekosten waaraan je moet denken:

- lesgeld € 524,- (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)

Leerweg
BBL

Niveau
3

Aantal leerjaren
2

Leslocatie
Oss en Cuijk

Contactpersonen
dhr. J. van den Heuvel

E-mail
jeroen.heuvel1@leijgraaf.nl

Toelatingseisen
Kies je voor de opleiding zelfstandig werkend kok, dan word je toegelaten wanneer je:

- 16 jaar of ouder bent
- Diploma kok niveau 2 bezit
- Een arbeidscontract hebt van minimaal 20 uur
- 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 diploma en cijferlijst gastheer niveau 2.

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

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 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).