

# GESPECIALISEERD KOK



## ALGEMENE INFORMATIE

Sector	Horeca
Niveau	4
Leerweg	bbi
Dag/avond	Dagopleiding
Duur	3 jaar
Crebo	25179

## REGIO

's-Hertogenbosch

# GESPECIALISEERD KOK

## WAT GA JE LEREN?

### Vaardigheden & vakken

Alles over het ontwikkelen en bereiden van bijzondere en creatieve gerechten. Je leert meer over de producten waarmee je werkt én waarom je doet wat je doet. Duurzame voedselproductie, de eetcultuur van Nederland en de gezondheid van mensen zijn onderwerpen welke aan bod komen tijdens de opleiding gespecialiseerd kok bbl. Ook leer hoe je de opgedane kennis kan delen met anderen. Kort gezegd: alles over het maken van bijzondere gerechten, waarbij je veel specifieke kennis opdoet.

Wanneer je op school bent, volg je algemene vakken zoals Nederlands, rekenen en burgerschap. Ook krijg je meer specifieke vakken die horen bij de opleiding gespecialiseerd kok.

Iedere opleiding heeft keuzedelen. Je mag zelf kiezen welke keuzedelen je volgt. Verbreed je liever jouw kennis? Of kies je voor verdieping in een beroep? Zo onderscheid jij je in het werkveld of stroom je makkelijker door naar je vervolgopleiding.

## WAT GA JE DOEN?

### Meer over deze opleiding

Tijdens de opleiding gespecialiseerd kok ga je vanaf dag 1 aan de slag bij het erkende leerbedrijf waar je werkt. Je krijgt ook les op school, maar je leert vooral in de praktijk. Eén dag in de week kom je namelijk naar het Koning Willem I College in 's-Hertogenbosch. Hier leer je allerlei zaken die je helpen in de praktijk. Zo kun je wat je leert direct gebruiken en toepassen!

De opleiding is opgedeeld in verschillende modules. Iedere module staat er een thema centraal. Over dat thema volg je theorie- en praktijklessen, masterclasses en excursies. Ook krijg je les van een sterren chef.

Bij alle horecaopleidingen van het Koning Willem I College wordt er veel aandacht besteed aan het werken met duurzame en biologisch verantwoorde producten. Daarom krijg je les volgens de richtlijnen van [Dutch Cuisine](#).

## OP SCHOOL

### Je leert in, met en van de praktijk

Als je een bbl-opleiding volgt, ben je het grootste gedeelte van de week al bezig in en met de praktijk. Dit doe je bij het erkende leerbedrijf waar je werkt. Op de momenten dat je naar het Koning Willem I College komt volg je theorielessen. Wat je tijdens deze lessen leert, helpt je de praktijk beter te begrijpen.

## LEERWERKPLEK

### Echt aan de slag!

Een [bbl-opleiding](#) is een combinatie van leren en werken. Voor jouw stage werk je drie of vier dagen per week bij een leerwerkplek. Daarvoor heb je een contract nodig bij een erkend leerbedrijf. Door het contract verdien je al meteen jouw eigen geld!

Starten met een bbl-opleiding kan pas als je een contract hebt bij een erkend leerbedrijf. Hier ben je zelf verantwoordelijk voor. Alle erkende leerbedrijven vind je op [www.stagemarkt.nl](http://www.stagemarkt.nl).

# GESPECIALISEERD KOK

## METEEN AAN HET WERK?

Kansen genoeg!

Met een diploma gespecialiseerd kok kun je aan de slag in de horeca, het bedrijfsleven of de voedselindustrie. Je verlegt culinaire grenzen, waarbij je werkt volgens de richtlijnen van Dutch Cuisine. Deze pas je dan ook elke dag toe tijdens jouw werkzaamheden.

Een gespecialiseerd kok gaat meestal aan het werk in een keuken welke is opgedeeld in verschillende onderdelen. In het werkveld noemen ze dat parties. Je bent verantwoordelijk voor een partie. Dat betekent dat je alle werkzaamheden aanstuurt die horen bij jouw partie. Daarbij ondersteun je collega's en bewaak je de kwaliteit van de gemaakte gerechten. Je weet alles over seizoensproducten, de bijbehorende ingrediënten en de afkomst. Daarnaast koop je producten in en bereken je de kostprijs van gerechten. Je legt verantwoording af aan de chef-kok.

Ook belangrijk: werken in de avond, het weekend en op feestdagen hoort bij het beroep van een gespecialiseerd kok. En moet er in korte tijd veel gebeuren? Dan weet jij daar wel raad mee!

## VERDER LEREN?

Stroom door naar een vervolgopleiding

Met je diploma op zak kun je kiezen voor een hbo-opleiding. Geen zin om nog 4 jaar te studeren? Je kunt ook doorstromen naar een associate degree (tweejarige opleiding op hbo-niveau).

# GESPECIALISEERD KOK

## TOELATINGSEISEN

Vooropleiding & voorwaarden

Om te kunnen starten met deze opleiding heb je nodig:

- een mbo-diploma zelfstandig werkend kok, niveau 3. Met dit diploma stroom je in leerjaar 2 van de opleiding in

Daarnaast moet je werk én een contract hebben bij een erkend leerbedrijf. Alle erkende leerbedrijven vind je op [www.stagemarkt.nl](http://www.stagemarkt.nl). Heb je nog geen leerwerkplek? Aanmelden is wel mogelijk, maar je wordt pas ingeschreven als je werk hebt!

### Extra intakeactiviteit

Je wordt altijd uitgenodigd voor een kennismakingsgesprek.

## KOSTEN

Cursusgeld & schoolkosten

### Verplichte kosten

Ministerie (cursusgeld)	€ 715,-
Leerjaar 1	€ 0,-
Leerjaar 2	€ 400,-
Leerjaar 3	€ 200,-

Cursusgeld (jaarlijks) is verplicht wanneer je op 1 augustus van het nieuwe schooljaar 18 jaar of ouder bent. Vermelde kosten zijn voor schooljaar 2024-2025.

### Vrijwillige kosten

Leerjaar 1	€ 0,-
Leerjaar 2	€ 100,-
Leerjaar 3	€ 100,-