

# ZELFSTANDIG WERKEND KOK



## ALGEMENE INFORMATIE

Sector	Horeca
Niveau	3
Leerweg	bbi
Dag/avond	Dagopleiding
Duur	3 jaar
Crebo	25182

## REGIO'S

's-Hertogenbosch, Land van Cuijk

# ZELFSTANDIG WERKEND KOK

## WAT GA JE LEREN?

Vaardigheden & vakken

Alles over het bereiden van (h)eerlijke gerechten! Onder begeleiding van een erkend leermeester leer je vaardigheden en technieken die horen bij het beroep. Een erkend leermeester is een werknemer van het bedrijf waar je werkt én zorgt voor jouw begeleiding. Je leert welke materialen, gereedschappen en kooktechnieken er zijn en wanneer je deze toepast. Ook leer je smaken herkennen, hoe je smaken het beste combineert en hoe je netjes en hygiënisch werkt. Naast het zelfstandig bereiden van gerechten, leer je alles over het uitvoeren van ondersteunende werkzaamheden in de keuken. Zo kom je alles te weten over het beheren van de keukenvoorraad, hoe je vernieuwingen in recepten en op de menukaart doorvoert en hoe je leidinggeeft aan jouw collega's.

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 zelfstandig werkend kok bbl.

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? Hiermee onderscheid jij je in het werkveld of stroom je makkelijker door naar een vervolgopleiding.

## WAT GA JE DOEN?

Meer over deze opleiding

Tijdens de bbl-opleiding zelfstandig werkend 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. Hier leer je allerlei zaken die je helpen in de praktijk. Zo kun je wat je leert direct gebruiken en toepassen!

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).

# ZELFSTANDIG WERKEND KOK

## METEEN AAN HET WERK?

Kansen genoeg!

Met een diploma zelfstandig werkend kok bbl kun je aan de slag bij een restaurant, hotel, verzorgingstehuis of andere eetgelegenheid. Jij zorgt ervoor dat gasten genieten van de heerlijkste gerechten!

Als zelfstandig werkend kok weet je precies welke bereidings- en snijtechnieken je moet gebruiken om iets bijzonders op tafel te zetten. Je bereidt gerechten voor, stelt recepten samen, denkt mee over de invulling van de menukaart én je bewaakt de hygiëne in de keuken. Als zelfstandig werkend kok geef je leiding aan het team in de keuken. Samen voeren jullie alle werkzaamheden uit. Je legt verantwoording af aan de chef-kok. Je bent sociaal en werkt graag samen met mensen.

Ook belangrijk: werken in de avond, het weekend en op feestdagen hoort bij het beroep van een zelfstandig werkend 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 mbo-opleiding op niveau 4.

# ZELFSTANDIG WERKEND KOK

## TOELATINGSEISEN

Vooropleiding & voorwaarden

Om te kunnen starten met deze opleiding heb je nodig:

- een vmbo-diploma kaderberoepsgerichte, gemengde of theoretische leerweg
- of een mbo-diploma niveau 2. Heb je een diploma kok, niveau 2? Dan is het mogelijk om de opleiding versneld af te ronden. In een persoonlijk gesprek bespreken we de mogelijkheden
- of minimaal een overgangsbewijs van havo 3 naar havo 4 of van vwo 3 naar vwo 4

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	€ 250,-
Leerjaar 2	€ 130,-
Leerjaar 3	€ 65,-

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	€ 55,-
Leerjaar 2	€ 55,-
Leerjaar 3	€ 30,-

## BIJZONDERHEDEN

Wat je nog moet weten

We adviseren je om voor deze opleiding een messenset aan te schaffen.