

ZELFSTANDIG WERKEND KOK



ALGEMENE INFORMATIE

Sector	Horeca
Niveau	3
Leerweg	bol
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! 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.

Net als op de middelbare school volg je vakken. Algemene vakken zoals Nederlands, rekenen en burgerschap volg je altijd. Ook krijg je meer specifieke vakken die horen bij de opleiding zelfstandig werkend kok bol.

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

De meeste theorielessen ondersteunen de praktijklessen. Zo kun je wat je leert direct toepassen in de praktijk. Naast theorie- en praktijklessen volg je masterclasses, workshops en inspiratielessen. Tijdens de opleiding tot zelfstandig werkend kok krijg je inspiratielessen van verschillende topchefs. Kook jij binnenkort de sterren van de hemel?

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

De hele dag in een klaslokaal zitten luisteren? Juist niet!

Extra oefenen tijdens de praktijklessen doe je in een van de [opleidingsrestaurants](#) van het Koning Willem I College. Samen met andere studenten bereid je gerechten voor, maak je de gerechten klaar en oefen je met leidinggeven. De opleidingsrestaurants zijn ook geopend voor échte gasten. Zo doe je meteen praktijkervaring op!

Goed om te weten: opleidingsrestaurants Ons Restaurant en Meesters zijn in de avond geopend. Dit betekent dat je soms ook avondlessen hebt.

STAGE

Echt aan de slag!

Vanaf het tweede leerjaar loop je stage bij een erkend leerbedrijf. De duur van de stageperiode is per leerjaar verschillend. Wat je op school hebt geleerd, breng je tijdens de stage in de praktijk.

Je kiest zelf bij welk leerbedrijf je dit doet, maar het is wel belangrijk dat het leerbedrijf erkend is. Natuurlijk helpen we je met het zoeken naar een erkend leerbedrijf. Samen zorgen we ervoor dat je stage loopt bij een leerbedrijf welke goed bij jou past. Op www.stagemarkt.nl vind je alle erkende bedrijven.

ZELFSTANDIG WERKEND KOK

METEEN AAN HET WERK?

Kansen genoeg!

Met een diploma zelfstandig werkend kok ben 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

Extra intakeactiviteit

Je wordt altijd uitgenodigd voor een kennismakingsgesprek.

KOSTEN

Lesgeld & schoolkosten

Verplichte kosten

Ministerie (lesgeld)	€ 1419,-
Leerjaar 1	€ 415,-
Leerjaar 2	€ 100,-
Leerjaar 3	€ 90,-

Lesgeld (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.