

Gespecialiseerd Kok (bbl, mbo)

In het kort



Leerweg / Niveau
BBL / Niveau 4



Duur
2-3 jaar / Versnellen
tijdens je opleiding



Start
Augustus 2023



Locatie
Nieuwegein
Newtonbaan 12



Lesgeld
€ 624,-



Crebonummer en naam
25179 Keuken
(Gespecialiseerd kok)

Wat doe je als gespecialiseerd kok?

Topkok worden en werken op het hoogste niveau: dat is wat jij gaat doen! Je bent van het begin tot het eind verantwoordelijk; van de inkoop tot het gerecht op tafel verschijnt. Ook geef je leiding aan medewerkers in je keuken. Een uitdagende niveau 4 opleiding op het Horeca & Toerisme College.

Is dit iets voor mij?

Hou jij van hard werken? Wil je het mooiste gerecht bereiden? Lijkt het je tof om het beste uit jezelf en je team te halen? Probeer je graag recepten uit? En ben je gedreven om straks in een toprestaurant te werken? Dan is de opleiding Gespecialiseerd Kok écht iets voor jou.

In het eerste leerjaar starten studenten Gespecialiseerd Kok (niveau 4) samen met studenten Zelfstandig Werkend Kok (niveau 3) in een gezamenlijk startjaar. Dit geeft jou de unieke kans om te versnellen en te verdiepen. Bovendien ontwikkel je je eigen ambitie, eigenaarschap en vakmanschap.

Let op: de lesdag is op woensdag.

Wat leer je op de opleiding Gespecialiseerd Kok?

Tijdens deze mbo-opleiding maak je kennis met bijzondere kooktechnieken. Ook leer je recepten ontwikkelen en verfijnen. Naast koken op hoog niveau zijn sociale vaardigheden erg belangrijk. Je leert over het contact met de gast en leidinggeven aan een team. Daarnaast leer je alles over het werken onder hoge druk in een topkeuken.

Hoe ziet de opleiding eruit?

De opleiding Gespecialiseerd Kok is een mbo niveau 4 bbl-opleiding. Dat betekent dat je één dag in de week naar school komt en vier dagen per week in de praktijk werkt. De opleidingsduur is bij ons drie jaar. Er wordt van jou veel verwacht in die periode. Je werkt in de beste leerbedrijven om de top te bereiken. De opleiding is heel praktijkgericht. Wat je leert op school kun je direct gebruiken in de praktijk. Je krijgt regelmatig workshops van meester-koks en gespecialiseerde koks uit het bedrijfsleven.

Dit komt zoal aan bod:

- Werkzaamheden plannen
- Mise en place (voorbereidende werkzaamheden)
- Recepten aanpassen, nieuwe recepten ontwikkelen en een menukaart opstellen
- Producten en gerechten bereiden
- Werkruimtes, gereedschappen en machines schoonmaken
- Onderhoud verrichten aan keukeninventaris

- Producten bestellen, ontvangen, controleren en opslaan
- Calculeren en budgetteren
- Keukenadministratie, ondersteunen verbetering efficiency en beheersing van kosten
- Bijzondere kooktechnieken en de laatste trends
- Gastronomie en drankenkennis (bier, wijn)
- Patisserie
- Managementvaardigheden (leidinggeven en het begeleiden van leerling-koks)

Je krijgt ook algemene vakken, zoals Nederlands, Engels, rekenen en loopbaan & burgerschap.

Werkend leren

Je bent ongeveer 80 procent van je studie aan het werk. De rest van de tijd volg je lessen op school. Je leert dus vooral door te 'doen'. Deze leerroute wordt de beroepsbegeleidende leerweg (bbl) genoemd.

Erkend leerbedrijf

Het bedrijf waar je gaat werken moet een erkend leerbedrijf zijn. Dit houdt in dat je er taken kunt uitvoeren die horen bij je opleiding. Je praktijkopleider begeleidt je op de werkplek. Geschikte leerbedrijven vind je op de website [Stagemarkt](#). Op het leerbedrijf voer je werkzaamheden uit die bij je opleiding horen. Je kunt er soms ook praktijkexamens maken. School onderhoudt contact met je praktijkopleider.

Na je opleiding

Je studeert af als gespecialiseerd kok en kunt dan meteen aan de slag in de keuken. Of je studeert verder binnen het mbo of het hbo. Je kunt bijvoorbeeld doorstromen naar de hbo-opleidingen School voor Levensmiddelentechnologie, Docentenopleiding Consumptieve Technieken of de Hogere Hotelschool. Wat je ook kiest, wij zorgen er samen met jou voor dat je goed bent voorbereid op de toekomst.

Vooropleiding

Om met een bbl-opleiding te kunnen starten heb je vooraf een baan bij een erkend leerwerkbedrijf nodig.

- Diploma vmbo kaderberoepsgerichte, gemengde of theoretische leerweg
- Of een diploma mbo niveau 2 of 3 of vergelijkbaar
- Of minimaal een officieel overgangsbewijs havo of vwo 3 naar 4

Voor het vinden van een leerwerkplek zie [website van S-BB](#) en [Stagemarkt](#) of neem contact op met het leerwerk loket van je gemeente.

Wil je de opleiding versneld volgen? Dat kan als je de opleiding Zelfstandig Werkend Kok hebt afgerond.

Kennismaken

Na je aanmelding, nodigen we je uit voor een kennismakingsbijeenkomst. Je maakt dan kennis met de opleiding, het beroep, het gebouw, de docenten en studenten. Je gaat ervaren wat je als student kunt verwachten, bijvoorbeeld door het doen van opdrachten. Jouw deelname is belangrijk en daarom verplicht.

Soms is na de bijeenkomst nog een gesprek nodig, bijvoorbeeld als je nog twijfelt over je opleiding of als je extra hulp kunt gebruiken tijdens je studie. We bespreken dan wat jij nodig hebt om succesvol met je opleiding te starten.

Kosten mbo Koksopleiding

Voor je 18e betaal je geen lesgeld. Ben je op 1 augustus 18 jaar of ouder, dan ben je wettelijk verplicht lesgeld te betalen. Voor een bbl-opleiding op niveau 3 en 4 is het lesgeld € 624,-. Houd daarnaast rekening met kosten voor leermiddelen en onderwijsbenodigdheden.

Daarnaast schaf je tijdens je studie leermiddelen zoals boeken aan. De geschatte kosten voor de leermiddelen zijn:

- Boekenpakket, ongeveer € 150,- (via Studers)
- Laptop
- Activiteiten, zoals demo's en workshops (verschilt per activiteit)
- Veiligheidsschoenen

Mooiste leslocatie in de provincie Utrecht

Het Horeca & Toerisme College heeft een prachtige leslocatie in Nieuwegein, centraal gelegen in de provincie Utrecht. In dit moderne gebouw vind je [leerrestaurant Lokaal](#), een hippe coffeebar, evenementenbureau [Eventory](#) en een International Office. Het college is kleinschalig en goed bereikbaar met het openbaar vervoer. Ook is er voldoende parkeergelegenheid voor de deur.

Aanmelden

De landelijke mbo-aanmelddatum is 1 april. Bij aanmelding voor die datum heb je toelatingsrecht. Voor het aanmelden heb je DigiD nodig.

 studieinfo@rocmn.nl

 06 - 54 98 74 89

