



Kok - bbl

In het kort



Leerweg / Niveau
BBL / Niveau 2



Duur
2 jaar



Start
Augustus 2024



Locatie
Nieuwegein
Newtonbaan 12



Lesgeld
€ 270,-



Crebonummer en naam
25180 Keuken (Kok)

Opleiding tot kok - bbl

Tijdens de niveau 2 opleiding Kok leer je al werkende hoe je gerechten bereidt, recepten aanpast en de benodigde producten bestelt. En je leert alles over samenwerken, want koken is echt teamwork!

Is deze niveau 2 opleiding iets voor mij?

- Ben je creatief en sta je het liefst in de keuken?
- Ben je een aanpakker en vind je het niet erg om 's avonds en in het weekeinde te werken?
- Ben je stressbestendig en hou je van samenwerken?

Dan is de opleiding tot kok écht iets voor jou.

Het werk van een kok

Een kok werkt in een restaurant, eetcafé, cateringbedrijf, hotel of brasserie. Als je net begint als kok help je vaak anderen, maar al snel kun je zelf gerechten maken. Uiteindelijk kook je volledige menu's, onder aansturing van een leermeester.

Hoe ziet deze opleiding eruit?

De koksopleiding op niveau 2 is een echte praktijkopleiding. Je werkt vier dagen in de week bij een bedrijf (werkend leren) en komt één dag per week naar school. **Deze vaste lesdag wordt in de startmail bekend gemaakt.**

Tijdens de opleiding leer je:

- Mise en place maken (voorbereidende werkzaamheden)
- Recepten aanpassen
- Gerechten bereiden met de juiste producten
- Werkruimtes, gereedschappen en machines schoonmaken
- Benodigde producten bestellen, in ontvangst nemen, controleren en opslaan
- Keukenadministratie

Je krijgt ook algemene vakken, zoals Nederlands, beroepsgericht 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](https://www.stagemarkt.nl). 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

Na twee jaar studeer je af als kok en kun je aan de slag bij een restaurant, eetcafé of cateringbedrijf. Of je studeert verder binnen het mbo. Met een positief studieadvies en een toelatingsopdracht kun je doorstromen naar het tweede leerjaar van de opleiding [Zelfstandig Werkend Kok niveau 3](#).

Wat je ook kiest, wij zorgen er samen met jou voor dat je goed bent voorbereid op de toekomst.

Vooropleiding

- Diploma vmbo: basisberoepsgerichte leerweg
- Of een diploma van een entreeopleiding of vergelijkbaar

Om met een bbl-opleiding te kunnen starten heb je een baan nodig bij een erkend leerbedrijf. Leerbedrijven vind je op de website van [Stagemarkt](#). Heb je geen baan, dan kun je niet geplaatst worden op de opleiding.

Kennismaken

Na je aanmelding word je uitgenodigd voor een kennismakingsgesprek. Dan vertellen we je alles over de opleiding en kun je al je vragen stellen.

Kosten opleiding

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 entree en 2 is het lesgeld € 270,-.

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

- Boekenpakket, ongeveer € 240,- (via MBOwebshop)
- Laptop
- Diverse workshops
- 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

Wil je in september nog starten? Meld je dan snel aan. Je hebt daarvoor je DigiD nodig.

 studieinfo@rocmn.nl

 [06 54 98 74 89](tel:0654987489)

