

## KOK (BOL/BBL, MBO) BOL - BBL - NIVEAU 2

### In het kort



Leerweg / Niveau  
**BOL - BBL / 2**



Duur  
**2 jaar**



Start  
**Eind augustus 2021**



Locatie  
**Nieuwegein**  
Newtonbaan 12



Lesgeld  
**€ 1.202,-**



Crebonummer en naam  
**25180 Keuken (Kok)**

### Wat doe je als kok?

Je werkt in een restaurant, eetcafé of cateringbedrijf. 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.

### Is deze mbo-opleiding iets voor mij?

Je bent een aanpakker en vindt het niet erg om 's avonds en in het weekend te werken. Je bent creatief en stressbestendig. En je houdt van samenwerken, want koken is echt teamwerk! Lijkt dit je iets, dan is deze opleiding iets voor jou!

### Wat leer je tijdens de Koksopleiding?

Tijdens jouw niveau 2 opleiding tot kok leer je hoe je gerechten bereidt, recepten aanpast en de benodigde producten bestelt.

### Hoe ziet de niveau 2 Koksopleiding eruit?

Je krijgt les in vakken die je nodig hebt om een goede kok te worden, een aantal algemene vakken en je gaat aan de slag in de praktijk (stage lopen en/of werkend leren).

Deze opleiding start als bol opleiding. Je volgt lessen op school en loopt 2 dagen in de week stage. In het tweede jaar werk je vier dagen in de week bij een bedrijf (werkend leren) en kom je nog maar 1 dag per week naar school. **Tijdens de opleiding leer je:**

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

#### Algemene vakken:

- Nederlands
- Rekenen
- Loopbaan en Burgerschap
- Keuzedelen

## Stage of werkend leren

Je leert veel tijdens de lessen bij ons op school en dat pas je toe in de praktijk. In deze opleiding loop je in het eerste jaar (bol) naast je schooldagen twee dagen in de week stage. In het tweede jaar (bbl) werk je minimaal 24 uur in de week bij een bedrijf (werkend leren) en ga je 1 dag per week naar school.

### Stage:

Je doet ervaring op bij een restaurant, eetcafé of cateringbedrijf. Wij helpen je met het vinden van een stage die bij jou past. Je loopt in totaal 442 uur stage in het eerste leerjaar. Voor het vinden van een stageplek kun je kijken op de website Stagemarkt.

### Werkend leren:

In het tweede leerjaar ben je ongeveer 80% van je studie aan het werk en de resterende tijd volg je lessen op school. Je leert dus vooral door 'te doen'. Deze leerroute wordt ook wel de beroepsbegeleidende leerweg (bbl) genoemd. 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. Het bedrijf betaalt ook mee aan jouw opleiding.

Bij je leerbedrijf voer je allerlei werkzaamheden uit die bij je opleiding horen en maak je mogelijk praktijkexamens. Het college onderhoudt contact met je praktijkopleider. Leerbedrijven vind je op de website Stagemarkt.

## Na je Koksopleiding

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 entree-niveau of vergelijkbaar

## Kennismaken

Na je aanmelding word je uitgenodigd voor een kennismakingsgesprek.

## Kosten opleiding

Voor je 18e betaal je geen lesgeld. Ben je op 1 augustus 18 jaar of ouder, dan ben je verplicht lesgeld te betalen. Voor een bol-opleiding (ongeacht het niveau) is het lesgeld voor cursusjaar 2021 - 2022: € 1.202,-.

Houd rekening met kosten voor leermiddelen en (persoonlijke) onderwijsbenodigdheden. Deze bestel je rechtstreeks via STUDERS. Begin juli staat per opleiding aangegeven welke leermiddelen en onderwijsbenodigdheden je nodig hebt. Ook aan bepaalde keuzedelen kunnen kosten verbonden zijn.

Wil je meer weten over lesgeld en schoolkosten; kijk dan op onze website.

Daarnaast schaf je tijdens je studie leermiddelen zoals boeken en materialen aan. Onder materialen wordt een voorgeschreven kledingpakket bedoeld. Een deel van de beroepskleding wordt aangeschaft en beschikbaar gesteld door het college en een deel van de beroepskleding schaf je zelf aan. Je kan ervoor kiezen om het kledingpakket via de leverancier van het college aan te schaffen of om de kleding zelf te kopen.

De geschatte kosten voor de leermiddelen zijn:

- Boekenpakket ongeveer € 300,- (via Studers)
- Laptop
- Werkschoenen
- Diverse workshops

## De leslocatie

De leslocatie van het Horeca & Toerisme College aan de Newtonbaan 12 is in 2020 verbouwd. Het is een modern en eigentijds gebouw met een nieuw restaurant, genaamd Lokaal, een hippe Coffeebar, het Evenementenbureau Eventory en een international office.

Het Horeca & Toerisme College is kleinschalig en goed bereikbaar met het openbaar vervoer (in 15 minuten vanaf Centraal Station Utrecht). Ook is er voldoende parkeergelegenheid voor de deur.

## Heb je een vraag?



06 - 54 98 74 89



088 2333 444



[www.horecaentoerisme.nu](http://www.horecaentoerisme.nu)



[studieinfo@rocmn.nl](mailto:studieinfo@rocmn.nl)



[@ROC\\_MN](https://twitter.com/ROC_MN)

