

Kok - bol/bbl

In het kort



Leerweg / Niveau
BOL - BBL / Niveau 2



Duur
2 jaar



Start
Augustus 2023



Locatie
Nieuwegein
Newtonbaan 12



Lesgeld
€ 1.357,-



Crebonummer en naam
25180 Keuken (Kok)

Opleiding tot kok - bol/bbl

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

Is deze mbo-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

Je werkt straks als kok in een restaurant, eetcafé, cateringbedrijf, hotel of brasserie. Als je net begint 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 mbo-opleiding eruit?

De koksopleiding op niveau 2 is een echte praktijkopleiding. Je gaat stage lopen en/of werkend leren. Deze opleiding start als bol-opleiding. Je volgt lessen op school en loopt twee dagen in de week stage. In het tweede jaar werk je vier dagen in de week als kok bij een bedrijf (werkend leren) en kom je nog maar één 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
- Benodigde producten bestellen, in ontvangst nemen, controleren en opslaan
- Keukenadministratie

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

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: beroeps opleidende leerweg) naast je schooldagen twee dagen in de week stage. In het tweede jaar (bbl: beroeps begeleidende leerweg) werk je minimaal 24 uur in de week als kok bij een bedrijf (werkend leren) en ga je één dag per week naar school.

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.

Op het 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 2 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. 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 verplicht lesgeld te betalen. Voor een bol-opleiding is het lesgeld voor schooljaar 2023 - 2024: € 1.357,-.

Begin juli informeren we je over de boeken en leermiddelen die je nodig hebt en wat de kosten daarvoor zijn.

Daarnaast schaf je tijdens je studie leermiddelen zoals boeken, materialen en een voorgeschreven kledingpakket aan. De geschatte kosten hiervoor zijn:

- Boekenpakket ongeveer € 300,- (via MBOwebshop)
- Laptop
- 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

Na de zomer starten? Aanmelden kan nog, je hebt daarvoor DigiD nodig.

 studieinfo@rocmn.nl

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

**ROC
MIDDEN
NEDERLAND**