

## Zelfstandig Werkend Kok (bbl, mbo)

### In het kort



**Leerweg / Niveau**  
**BBL / Niveau 3**



**Duur**  
**3 jaar**



**Start**  
**Augustus 2023**



**Locatie**  
**Nieuwegein**  
**Newtonbaan 12**



**Lesgeld**  
**€ 624,-**



**Crebonummer en naam**  
**25182 Zelfstandig werkend kok**

### Wat doe je als zelfstandig werkend kok?

Je werkt zelfstandig in een klein restaurant. Of juist in teamverband in de keuken van bijvoorbeeld een groot hotel. Je kunt zelf een menu samenstellen en bereiden. Je kunt goed communiceren met de rest van de keukenbrigade en de bediening. Bij jou draait het erom dat gasten een onvergetelijke avond krijgen!

### Is dit iets voor mij?

Jouw passie is koken. Ben je daarnaast creatief en durf je risico's te nemen? Ben je een aanpakker en flexibel? Kun je ook nog goed plannen en ben je stressbestendig? Dan is deze koksopleiding op niveau 3 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 maandag.**

### Wat leer je op de opleiding Zelfstandig Werkend Kok?

Je leert tijdens deze niveau 3 opleiding hoe je recepten aanpast, nieuwe recepten ontwikkelt en hoe je gerechten bereidt. Ook is er aandacht voor sociale vaardigheden, want contact met de gasten én je collega's is erg belangrijk.

### Hoe ziet deze mbo-opleiding eruit?

De opleiding Zelfstandig Werkend Kok is een bbl-opleiding. Bbl staat voor beroeps begeleidende leerweg en dat betekent dat je één dag in de week naar school gaat en vier dagen in de week in de praktijk bij een bedrijf leert. Tijdens de opleiding leer je:

- 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
- Delegeren en bewaken van werkzaamheden
- Producten bestellen, ontvangen, controleren en opslaan
- Calculeren en keukenadministratie

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 koksopleiding

Na 3 jaar studeer je af als zelfstandig werkend kok. Je kunt bij diverse bedrijven in de horeca aan de slag in de keuken. Of je gaat werken in een instellingskeuken. Er is volop vraag naar zelfstandig werkende koks. De leukste horecazaken wachten op jou!

Ook kun je verder studeren binnen het mbo. Je kunt bijvoorbeeld doorstromen naar de [niveau 4-opleiding Gespecialiseerd Kok](#). Je leert dan meer over gastronomie, patisserie en je kan leermeester worden. Wat je ook kiest, wij zorgen er samen met jou voor dat je goed bent voorbereid op de toekomst.

## Vooropleiding

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

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.

## 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 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 hiervoor zijn:

- Boekenpakket, ongeveer € 300,- (via Studers)
- Laptop
- Activiteiten / workshops / excursies (verschilt per activiteit)
- Veiligheidsschoenen

## Mooiste leslocatie in de provincie Utrecht

Het Horeca & Toerisme College heeft een gloednieuwe leslocatie, centraal gelegen in de provincie Utrecht.

In dit moderne gebouw vind je een nieuw restaurant ([Lokaal](#)), een hippe coffeebar, evenementenbureau Eventory en een International Office.

Het Horeca & Toerisme 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.

## Heb je een vraag?

 06 - 54 98 74 89

 088 2333 444

 +31 (0)88 2333 444

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

 [@roc\\_midden\\_nederland](https://www.instagram.com/roc_midden_nederland)

