







ZELFSTANDIG WERKEND KOK (BBL, MBO)

BBL - NIVEAU 3

In het kort

	Leerweg / Niveau BBL / 3		Duur 3 jaar		Start Eind augustus 2020
	Locatie Nieuwegein Newtonbaan 12		Lesgeld € 606,-		Crebonummer en naam 25182 Zelfstandig werkend kok

Wat doe je als zelfstandig werkend kok?

Je werkt in je eentje in een klein restaurant of in teamverband in de keuken van bijvoorbeeld een groot hotel. Je kunt zelf een menu samenstellen en bereiden. Bij jou draait het erom je gast een onvergetelijke avond te bezorgen!

Is deze mbo-opleiding iets voor mij?

Jouw passie is koken. Je bent creatief en durft risico's te nemen. Je bent een aanpakker en bent flexibel. Kun je ook goed plannen en ben je stressbestendig? Dan is deze koksopleiding iets voor jou!

Wat leer je tijdens de Koksopleiding?

We leren je tijdens deze opleiding onder andere hoe je recepten aanpast, nieuwe recepten ontwikkelt en hoe je gerechten bereidt. Ook is er aandacht voor sociale vaardigheden, want contact met de gast wordt steeds belangrijker.

Hoe ziet de Koksopleiding eruit?

Je krijgt les in vakken die je nodig hebt voor je toekomstige beroep, een aantal algemene vakken en je gaat aan de slag in de praktijk (stage lopen en/of werkend leren). Dit is een bbl-opleiding 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 maken (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
- Keukenadministratie, ondersteunen verbetering efficiency en beheersing van kosten
- Ondersteunen kwaliteitsverbetering

Algemene vakken:

- Nederlands
- Engels

- Rekenen
- Loopbaan en Burgerschap

Werkend leren

Je bent 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.

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 drie jaar studeer je af als zelfstandig werkend kok en ga je aan de slag in de keuken van diverse bedrijven in de horeca. Of je gaat werken in een instellingskeuken. Je kan ook verder studeren binnen het mbo. Je kunt bijvoorbeeld doorstromen naar de niveau-4-opleiding Gespecialiseerd Kok. 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 € 606,-. Dit is het bedrag voor het schooljaar 2020-2021.

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

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

- Boekenpakket ongeveer € 300,- (via Studers)
- Laptop
- Activiteitenweek (verschilt per activiteit)

Nieuwe leslocatie

De leslocatie van het Horeca & Toerisme College aan de Newtonbaan 12 is verbouwd. Dit betekent dat we in september 2020 starten in een modern en eigentijds gebouw met een nieuw restaurant, een hippe koffiebar, een event business center en een internationaal toerisme 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



studieinfo@rocmn.nl



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

