



Kok

In het kort

Leerweg / Niveau

**Volwassenenonderwijs / Niveau
2**

Duur

0,5-1 jaar

Locatie

**Nieuwegein
Newtonbaan 12**

Startdatum

23 en 25 september 2024

Kosten

€ 3.490,-, zie onder

Vooropleiding

Zie onder

Lestijden

14.30 - 21.15 uur

Resultaat

Branche-diploma van SVH

Heb je een passie voor koken en eten, maar wil je meer?

Dan is deze vakopleiding vast iets voor jou. Je werkt met plezier aan nieuwe gerechten en technieken en je bent altijd op zoek naar n et even iets anders. Of je werkt al geruime tijd in de keuken als ongediplomeerd kok. Met deze koksopleiding combineren we je liefde voor eten en koken met kennis over voeding en leer je nieuwe technieken en vaardigheden.

De opleiding

De koksopleiding bestaat voor een belangrijk deel uit praktijk. Uiteraard behandelen we ook de theorie maar het accent ligt op de praktijk. Vooral door veel te doen en te oefenen doorloop je deze opleiding gegarandeerd met enthousiasme en plezier. Ook je medecursisten zijn bevlogen is onze ervaring.

Er zijn 3 pijlers: warenkennis, basiskooktechnieken en basisbereidingen. De volgende basisvaardigheden en -technieken komen aan bod:

- Snijtechnieken
- Kooktechnieken zoals sauteren, grillen, braden, koken, stomen, pocheren, glaceren en stoven, smoren, gratineren, roerbakken, frituren, etcetera
- Bereiden van koude sauzen en dressings
- Bereiden van soepen, warme sauzen en marinades
- Desserts, nagerechten en zoete sauzen
- Patisserie (deeg- en beslagsoorten)
- Vlees-, gevogelte-, vis- eier-, rijst-, pasta- en groentebereidingen
- Vegetarische gerechten
- Bereiden van enkelvoudige en gemengde voor-, hoofd- en nagerechten
- Menumkennis en voedingsleer
- Hygi ene volgens HACCP-normen

Studieduur

De opleiding duurt 9 maanden en bestaat uit 22 bijeenkomsten. De lessen zijn van 14.30 tot 21.15 uur.

Locatie

Je volgt de lessen in de Kookstudio Horeca & Toerisme College, Newtonbaan 12, 3439 NK Nieuwegein

Certificering/diplomering

Je sluit de opleiding af met proeven van bekwaamheid. Na succesvolle afronding van deze proeven ontvang je het branche-erkend diploma van SVH.

Toelatingseisen

Voor deelname aan de opleiding basiskok is geen vooropleiding vereist. De minimale leeftijd voor deelname aan deze opleiding is 18 jaar. Daarnaast moet je de Nederlandse taal voldoende beheersen.

Vervolg mogelijkheden

Met dit erkende diploma kun je als kok aan het werk. Natuurlijk kun je je ook verder ontwikkelen. We gaan graag met je in gesprek over de verschillende mogelijkheden. Denk bijvoorbeeld aan Zelfstandig Werkend Kok, Leermeester / Praktijkopleider en/of een cursus Patisserie.

Kosten

Cursusgeld € 3.490,- examengeld € 320,-* boekengeld en licentie online leeromgeving € 135,-*. We gaan ervan uit dat je beschikt over een laptop/tablet, kokskleding en professionele messenset. De bedragen zijn vrijgesteld van BTW. *Onder voorbehoud van prijswijzigingen.

Voor werkgevers

Wil je deze scholing aanbieden binnen jouw organisatie? Neem dan contact op met accountmanager d.verhagen@rocmn.nl, 06 30 48 17 48.

Start met aanmelden

Wil je meer informatie over deze opleiding?

Mira Dekker

Hospitality

06 39 53 08 38

mbovoorprofessionalshtc@rocmn.nl

