



Zelfstandig Werkend Kok

In het kort

Leerweg / Niveau

**Volwassenenonderwijs / Niveau
3**

Duur

0,5-1 jaar

Locatie

**Nieuwegein
Newtonbaan 12**

Startdatum

24 september 2024

Kosten

€ 3.835,- zie onder

Vooropleiding

Kok of werkervaring

Lestijden

14.30 - 21.15 uur

Resultaat

Branche-diploma van SVH

Met het accent op de praktijk

Het accent in de koksopleiding ligt voornamelijk op de praktijk. Uiteraard behandelen we ook de theorie. Vooral door veel te doen en te oefenen doorloop je deze opleiding gegarandeerd met enthousiasme en plezier. 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. Je creativiteit blijkt grenzeloos!

Inhoud opleiding

Als zelfstandig werkend kok run je in je eentje de keuken. Je zorgt ervoor dat je gasten kunnen genieten. Je plaatst bestellingen en kunt onafhankelijk een menu samenstellen én bereiden. Kortom, de keuken heeft voor jou geen geheimen. Tijdens de opleiding leer je zelfstandig initiatieven nemen om de samenstelling van de menukaart en de werkwijze in de keuken aan te passen. Daarnaast vergroot je je bestaande kennis en vaardigheden op het gebied van het bereiden van diverse gerechten. Het accent tijdens de opleiding ligt, naast de theorie, vooral op de praktijk. Aanbod tijdens de opleiding komen:

- Menukennis
- Gastronomie
- Hygiëne volgens HACCP-normen
- Luxe gerechten
- Kostprijsberekening
- Administratie
- Kwaliteitszorg
- Automatisering in de keuken

Locatie

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

Toelatingseisen

Je bezit het (Branche)diploma Kok of hebt minimaal drie jaar, fulltime, relevante werkervaring. Je beheerst de basis van het koken, je werkt zelfstandig, beheerst de (koks)basistechnieken en voert ze uit. Je hebt productkennis (als kok) en weet op een juiste manier de gerechten te bereiden zodat de producten ook de juiste gaarheid hebben. Je kunt basisrecepturen maken, je weet bijvoorbeeld van een castric een bearnaisesaus te maken en van een doos ingrediënten kan je binnen de gestelde tijd een mooi menu maken en daarbij de technieken toepassen.

Ook ligt de focus op eigen ontwikkeling en samenwerken. Zelf recepturen opzoeken, uitproberen, verdiepen en zelfreflectie. Het samenwerken, menu samenstellen en aansturen van de (keuken)assistent is een onderdeel van het examen.

Studieduur

De opleiding duurt 9 maanden en bestaat uit 24 bijeenkomsten. De lesdag is op dinsdag 14.30 - 21.15 uur. We starten 24 september 2024.

Diploma

De opleiding wordt afgesloten met proeven van bekwaamheid. Na het succesvol afronden van deze proeven ontvang je het door de branche erkend diploma Zelfstandig Werkend Kok van SVH.

Kosten

Cursusgeld kok € 3.835,-*, examengeld € 320,-* boekengeld en licentie online leeromgeving € 135,-*. We gaan ervan uit dat je beschikt over een laptop/tablet, kokskleding en professioneel messenset. De bedragen zijn vrijgesteld van BTW. Onder voorbehoud van prijswijzigingen.

Vervolg mogelijkheden

Met dit erkende diploma kun je als zelfstandig kok aan het werk. Natuurlijk kun je jezelf ook verder ontwikkelen. We gaan graag met je in gesprek over de verschillende mogelijkheden. Denk bijvoorbeeld aan Gespecialiseerd kok, Leermeester en/of het behalen van erkende opleidingen zoals bijvoorbeeld wijncertificaat.

Voor werkgevers

Wil je deze scholing voor jouw organisatie? Neem dan contact op met onze 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

