



Aankomend kok / Koken in de Horeca

In het kort

Leerweg / Niveau
**Volwassenenonderwijs /
Opleiding**

Duur
0-0,5 jaar

Locatie
**Nieuwegein
Newtonbaan 12**

Startdatum
Volgt

Kosten
€ 1.950,-, zie onder

Vooropleiding
Zie onder

Snel als (aankomend) kok aan de slag

Wil je snel als (aankomend) kok aan de slag en is koken je passie? Dan is deze opleiding vast iets voor jou. In deze leergang leer je alle essentiële basisvaardigheden die je nodig hebt om in de professionele keuken aan de slag te kunnen. Je krijgt les van een vakbekwaam en enthousiast docent. Je bent gemotiveerd en volgt alleen het vaktechnische gedeelte en geen vakken voor taal, rekenen, loopbaan en burgerschap.

De opleiding

In deze opleiding van twaalf bijeenkomsten ligt het accent op de praktijk. Uiteraard behandelen we ook de theorie. Het is een intensief traject waarbij je veel doet en veel oefent. Naast de uren op school besteed je tijd aan zelfstudie (online) en aan werken in de praktijk. In de praktijk zullen ook opdrachten uitgevoerd worden. De volgende basis vakvaardigheden en -technieken komen aan bod:

- Warenkennis, basiskooktechnieken en basisbereidingen
- Snijtechnieken
- Kooktechnieken zoals grillen, koken, bakken, blancheren, frituren
- Voorbereidende werkzaamheden in de koude en warme keuken
- Vlees-, en visbereidingen
- Aardappel- en groentebereidingen
- Desserts en Patisserie (deeg- en beslagsoorten)
- Hygiëne volgens HACCP-normen, voedselveiligheid

Aan het einde heb je het examen.

De twaalf lesdagen zijn op donderdag. Tijdens de schoolvakanties van ROC Midden Nederland en officiële feestdagen worden geen lessen gepland.

Toelatingseisen

Er zijn twee opleidingsmogelijkheden:

1. Het mbo-certificaat

Daaraan zijn er toelatingseisen verbonden. Je kunt deelnemen wanneer je:

- in het bezit bent van minimaal een diploma lbo, vbo, vmbo, mavo, entree opleiding of
- een bewijs hebt dat je de eerste drie leerjaren van de havo of het vwo of gelijkwaardig heeft doorlopen, of
- Een positief resultaat van onze toelatingstest heeft behaald.

2. Het mbo-certificaat is voor jou niet belangrijk

Je volgt de opleiding omdat je een passie voor koken hebt en geschoold wilt worden. Je rondt de opleiding af met een getuigschrift.

Locatie & lestijden

Je volgt de lessen in onze professionele keukens op de Newtonbaan 12 in Nieuwegein. Je kunt er ervaren hoe het is om in zo'n echte professionele keuken te staan. Je werkt met apparaten en materialen waar chefs alle dagen mee werken. De lestijden zijn van 15.00 - 21.00 uur.

Certificering

De opleiding wordt afgesloten met een proeve van bekwaamheid. Na succesvol afronden van deze proeve ontvang je het mbo certificaat "Koken in de horeca". Het certificaat wordt geregistreerd in het landelijke diplomaregister (DUO) en heeft civiele waarde.

2. Getuigschrift van ROC Midden Nederland. Je volgt de gehele opleiding en doet geen proeve van bekwaamheid.

Vervolg mogelijkheden

Met dit certificaat kun je als aankomend kok aan het werk in een horecabedrijf of instelling. Wil je nog verder dan kun je de branche-vakopleiding Kok of BBL opleiding Kok volgen.

Kosten

Cursusgeld € 1.950,-* inclusief leermiddelen en examens (een eventueel herexamen is niet inbegrepen). We gaan ervan uit dat je beschikt over een eigen laptop/tablet, kokskleding en een professionele messenset. De bedragen zijn vrijgesteld van BTW.

* Indicatieprijs.

Stap-budget

Wil je meer weten over het aanvragen van het Stap-budget? Kijk dan op onze pagina Stap-budget.

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.

Aanmelden voor deze opleiding

Wil je meer informatie over deze opleiding?

Ron de Waal

Hospitality

06 81 06 77 26

mbovoorprofessionalsHTC@rocmn.nl

