



Kok

In het kort

Leerweg / Niveau
**Volwassenenonderwijs / Niveau
2**

Duur
0,5-1 jaar

Locatie
**Nieuwegein
Newtonbaan 12**

Startdatum
**2 oktober 2023 en 4 oktober
2023**

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 bevolgen is onze ervaring.

Er zijn drie 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 starten op maandag 2 oktober 2023 en woensdag 4 oktober 2023 van 14.30 tot 21.15 uur (afhankelijk van het aantal deelnemers). Er starten twee groepen, dus je kunt bij inschrijving jouw voorkeursdag (maandag of woensdag) aangeven.

Locatie

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

Certificering/diplomering

De opleiding wordt afgesloten met proeven van bekwaamheid. Na succesvol afronden 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 en voldoende beheersing van de Nederlandse taal.

Wil je nog verder dan kun je de opleiding tot Zelfstandig werkend kok of Leermeester volgen.

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 en/of het behalen van erkende opleidingen zoals b.v. wijncertificaat.

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.

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.

Direct aanmelden voor deze opleiding

Wil je meer informatie over deze opleiding?

Ron de Waal

Hospitality

06 81 06 77 26

mbovoorprofessionalsHTC@rocmn.nl

