Landstede MBO



# Kok

Leerweg
**BOL, BBL**

Duur
**2 jaar**

Locatie
**Rechterland 1, Zwolle**

Locatie
**Westeinde 33, Harderwijk**

Niveau
**2**

Landstede MBO

# In het kort

Als Kok maak je maaltijden en gerechten voor een lunch, diner of compleet buffet. Hiervoor heb je veel kennis van ingrediënten nodig. Ook moet je rekening houden met een goede hygiëne. Tijdens je opleiding leer je hier meer over. Je leert de theorie kennen en je ontwikkelt praktische vaardigheden.

# Meer over de opleiding

### Omschrijving van de opleiding

Het eerste leerjaar staat in het teken van het ontdekken van het werkveld en het kennismaken met het beroep van Kok. Je volgt inspirerende vaklessen en ontwikkelt belangrijke kennis en vaardigheden. Zo leer je alles over producten en dranken en verdiep je je in de HACCP-richtlijnen voor veilig werken in de keuken.

Tijdens de opleiding krijg je volop ruimte om op jouw eigen manier te leren. Je volgt workshops en gastlessen, werkt aan theorie- en praktijkopdrachten en leert zowel zelfstandig als samen met medestudenten. Je werkt niet alleen samen met collega's in de keuken, maar ook met de bediening en andere afdelingen. Daarbij kom je in contact met mensen met verschillende achtergronden en culturen, waardoor je je communicatieve en sociale vaardigheden verder ontwikkelt.

Als Kok moet je veel weten en kunnen. Bij deze opleiding leer je vooral in de praktijk. Zo ontdek je hoe, waar en wanneer je jouw kennis en vaardigheden kunt toepassen.

### Vakkenpakket

In het eerste lesjaar krijg je de volgende vakken:

- Vaktheorie
- Praktijklessen (onder meer in het Landstede Opleidingsrestaurant)

Je krijgt ook les in Nederlands, Engels, Rekenen en Loopbaan & Burgerschap.

Landstede MBO

**Keuzedelen**

Bij een keuzedeel leer je meer over een bepaald onderwerp. Tijdens deze opleiding kun je kiezen uit de volgende keuzedelen:

- Aziatische keuken
- Persoonlijk profileren
- Engels
- Duits
- Internationaal bewustzijn
- Het Familiebedrijf

Je kunt ook kiezen voor keuzedelen die voor alle studenten beschikbaar zijn.

**Stages en praktijk**

Op onze locaties in Harderwijk en Zwolle hebben we een eigen opleidingsrestaurant. Dit is een echt restaurant dat wordt gerund door studenten. Door jou dus. Samen met medestudenten voer je alle taken uit, zoals koken, bedienen en afwassen. Ook regel je de promotie, facilitaire planning, reserveringen, bestellingen en financiën. Dat is niet alleen leerzaam, maar ook heel leuk!

BOL (beroepsopleidende leerweg) is school + stage. Je gaat overdag naar school en je volgt een deel van je opleiding in de praktijk. Door stage te lopen bijvoorbeeld. Of door opdrachten te doen.

BBL (beroepsbegeleidende leerweg) is werken + leren. Je hebt een betaalde baan bij een leerbedrijf, waar je 16 tot 24 uur per week werkt. Je hebt een arbeidscontract. Daarnaast ga je minimaal 1 dag per week naar school.

Zowel in de BOL- als de BBL-variant vindt jouw BPV (beroepspraktijkvorming) plaats bij een erkend leerbedrijf. Je kunt stagelopen bij verschillende horecabedrijven, mits deze een erkenning hebben van het SBB. Denk aan een lunchroom, congrescentrum, restaurant of een klein of groot hotel.

*Let op: de BBL-opleiding wordt alleen in Harderwijk gegeven.*

## Past dit bij jou?

Creatief, stressbestendig, omgaan met tijdsdruk, plannen en organiseren.

## Wat heb je nodig om de opleiding te starten?

Nadat je je voor een opleiding bij Landstede MBO hebt aangemeld, ontvang je een uitnodiging voor een kennismakingsgesprek. Lees hier meer informatie over het aannamebeleid van Landstede MBO.

## Kosten opleiding

De overheid bepaalt elk jaar het wettelijk les- en cursusgeld. De school betaalt de kosten voor alle voorzieningen die je nodig hebt om onderwijs te volgen en je diploma te behalen. Dit heet de basisuitrusting.

Als student zorg je ervoor dat je over de nodige onderwijsbenodigdheden beschikt om lessen te kunnen voorbereiden of volgen. Een gedetailleerd overzicht van je schoolkosten kun je vinden via deze link.

Meer informatie over studiekosten en lesgeld bij Landstede MBO.
Meer informatie over studiefinanciering.

## Persoonlijke begeleiding

Op onze scholen word je gezien en gekend. Je krijgt de ruimte om te leren op jouw eigen tempo en manier. Dit noemen wij ‘Talentvol Ontwikkelen’. Door veel samen te werken en elkaar feedback te geven, haal je het beste uit jezelf.

Onze onderwijskwaliteit | Landstede MBO

## Doorstuderen

- Zelfstandig Werkend Kok (niveau 3)

Landstede MBO

## Vragen?

Neem gerust contact met ons op! Ga naar www.landstedembo.nl/contact en check onze contactgegevens.