Landstede MBO

Zelfstandig Werkend Kok

Leerweg
BOL, BBL

Duur
3 jaar

Locatie
Rechterland 1, Zwolle

Locatie
Westeinde 33, Harderwijk

Niveau
3

Landstede MBO

In het kort

Jij wil mensen verrassen met jouw kookkunsten. Als Zelfstandig Werkend Kok bereid je gerechten, bedenk je recepten, stel je menu's samen en verzorg je buffetten. Dat doe je in een hygiënische omgeving. Je voert jouw werk zelfstandig uit in een team. Daarnaast ben je medeverantwoordelijk voor het personeelsbeleid en de commerciële, financiële en operationele zaken van jouw afdeling. Dit zijn onderwerpen waar je tijdens de opleiding veel over leert.

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 ons eigen 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:

- Bierkennis
- Wijnkennis
- Aziatische keuken
- Engels
- Persoonlijk profileren
- 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. 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.

Landstede MBO

Past dit bij jou?

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

BBL-variant

Wanneer je deze opleiding volgt in de BBL-vorm, betekent het dat je op woensdag naar school gaat en daar de generieke vakken volgt en coaching krijgt. Het vaktechnische gedeelte leer je op je werkplek.

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

- Leidinggevende Team/Afdeling/Project (niveau 4)
- Vakspecialist Ondernemer (niveau 4)
- Gespecialiseerd Restaurant Kok (niveau 4)

Landstede MBO

Vragen?

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