



Landstede MBO

Leidinggevende Keuken



Leerweg
BOL



Duur
3 jaar



Locatie
**Rechterland 1,
Zwolle**



Niveau
4

In het kort

Als Leidinggevende Keuken geef je leiding aan een team én steek je zelf je handen uit de mouwen. Je organiseert, plant en controleert het werk van medewerkers. Daarnaast ben je medeverantwoordelijk voor de inkoop, het personeelsbeleid, afdelingsbeleid en de commerciële, financiële en operationele zaken. Al deze onderwerpen komen tijdens de opleiding aan bod, zodat je na het behalen van jouw diploma als vakman of vakvrouw aan de slag kunt.

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 Leidinggevende Keuken. 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 de ruimte om op jouw eigen manier te leren. We bieden verschillende werkvormen aan. Je kunt bijvoorbeeld workshops of gastlessen volgen, theorie- of praktijkopdrachten maken en individueel of samen met studiegenoten werken. Daarbij leer je samenwerken en communiceren met collega's in de keuken, de bediening en andere afdelingen. Ook leer je omgaan met verschillende teams, achtergronden en culturen, en hoe je daarin als leidinggevende verbinding creëert.

Als Leidinggevende Keuken 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)
- Economie

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

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
- Voorbereiding HBO
- Het Familiebedrijf

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

Stages en praktijk

Op onze locatie in Zwolle hebben we een eigen opleidingsrestaurant: Gerecht & Land. 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

Past dit bij jou?

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

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](#).

Doorstuderen

- Vakspecialist Ondernemer (niveau 4)
- Gespecialiseerd Restaurant Kok (niveau 4)

Verschillende hbo-opleidingen, zoals:

- Hogere Hotelschool
- Lerarenopleiding Consumptieve Technieken

Vragen?

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