



Zelfstandig werkend kok - Van der Valk (bol)

Koken op niveau

baangarantie | creatief bezig zijn | gastvrijheid | handen uit de mouwen |
hygiëne | koken | lekker eten | samenwerken | schone werkplek |
stagegarantie | stressbestendig | werken als anderen vrij zijn |
wisselende werktijden

Als toekomstige horeca-tijger ben jij heel gewild! Samen met Van der Valk bieden we deze mbo-opleiding tot zelfstandig werkend kok met stagegarantie en garantie op werk bij de Van der Valk hotelketen. Iedereen kijkt ernaar uit om weer op een bijzondere plek te eten en te verblijven. Zodra dit weer kan, krijgt de hospitality-branche het erg druk. Deze opleiding biedt daarom een groot perspectief op werk.

Van losse ingrediënten maak jij als kok gerechten waar gasten voor terugkomen. Je moet hiervoor alles weten van het werk in de keuken. Je leert snijden, hakken, frituren, bakken, koken, mengen en roken. In totaal wel 120 kooktechnieken! Als je de basis beheerst, kun je je creativiteit gebruiken om de lekkerste en mooiste gerechten te maken.

De opleiding biedt meer! Masterclasses van chefs, excursies en workshops bijvoorbeeld. Ook speciale trainingen door Van der Valk zoals Wijnkennis, Interieur en Streekgerechten.

Je leert hoe je verse ingrediënten goed bewaart en hoe je jouw werk voorbereidt. Je leert ook hoe je schoonmaakt, zodat je altijd in een hygiënische keuken werkt. Door goed samen te werken maken jullie alle gasten tevreden.

In de horeca is het hard werken in een gezellige omgeving. Proef de sfeer in de keuken maar eens, je bent echt onderdeel van een team. Bij Van der Valk word je ook onderdeel van de Toekanfamilie!

Niveau 3 bol

- ✓ 2 jaar
- ✓ Startmoment: augustus
- ✓ 40% school
- ✓ 60% stage
- ✓ Crebo: 25182

Interessegebied(en)

Horeca & Bakkerij

Summa Horeca
Sterrenlaan 10, Eindhoven
Van der Valk Eindhoven, Gilze, Stein

Zelfstandig werkend kok - Van der Valk (bol)

Wat word je?

Je wordt zelfstandig werkend kok en loopt stage bij één van de Van der Valk hotels. Je opleiding vindt plaats in de keukens van Van der Valk. Je kunt met Van der Valk in gesprek om tijdens of na je studie te blijven werken bij een van de vestigingen van Van der Valk. Als je na het behalen van je diploma nog niet bent uitgeleerd, kun je verder met de niveau 4-opleiding Leidinggevende keuken (bol of bbl).

Hoe ziet je opleiding eruit?

Je gaat stagelopen en krijgt les bij één van deze Van der Valk-vestigingen:

- Eindhoven: www.hoteleindhoven.nl
- Gilze: www.hotelgilzetilburg.nl
- Stein: www.hotelstein.nl

Je krijgt ook les bij Summa College.

Studiekosten

Het wettelijk vastgestelde lesgeld voor schooljaar 2022-2023 bedraagt 1.239 euro. Dankzij de samenwerking tussen Summa College en Van der Valk blijven de overige kosten voor jou zo laag mogelijk. De benodigde kleding is voor rekening van Van der Valk. De leermiddelen die je zelf moet aanschaffen, kosten ongeveer € 250,- voor de gehele opleiding. Je ontvangt ook een stagevergoeding van € 20,- per dag.

Laptop

Bij deze opleiding kun je als student niet zonder computer. Vind in dit overzicht aan welke specificaties je computer moet voldoen.

Keuzevakken

Je kiest bij je studie één of meerdere keuzevakken (ook wel keuzedelen genoemd) om je te specialiseren of juist breder te worden opgeleid. Bijvoorbeeld ondernemen, leidinggeven, vakkennis of een taal. Tijdens je opleiding krijg je meer informatie over de keuzevakken die jij kunt volgen. Je sluit elk keuzevak af met een examen. Lees meer over keuzevakken.

Studie in cijfers

Studie in cijfers geeft duidelijke informatie over deze opleiding en de kansen op de arbeidsmarkt. Wil je meer weten over deze cijfers? Bekijk dan deze uitleg (pdf).

Welke vooropleiding heb je nodig?

Om te worden toegelaten tot deze opleiding heb je minimaal nodig:

- diploma vmbo kaderberoepsgerichte, theoretische of gemengde leerweg of;
- overgangsbewijs van 3 naar 4 havo of vwo of;
- diploma mbo niveau 2.

Op deze pagina vind je de volledige wettelijke vooropleidingseisen voor een niveau 3 opleiding. Je wordt uitgenodigd voor een persoonlijk gesprek bij Van der Valk. Daar kijken we samen of deze opleiding bij je past. Mocht er voor jou geen plek zijn bij Van der Valk, dan kun je de reguliere opleiding tot zelfstandig werkend kok in bol- of bbl-variant volgen bij Summa. Heb je relevante werkervaring of een relevante mbo-2 diploma dan is er een mogelijkheid om de opleiding in 2 jaar af te ronden.

Meer informatie?

Bel met het infopunt: 040 269 44 44
Kom naar onze meeloopdagen of open dagen.
Of meld je aan via onze website: summacollege.nl

Verwijzingen naar overzichten en websites zijn alleen online te benaderen.
Bezoek hiervoor de opleidingspagina.

Copyright © 2020 Summa College. Alle rechten voorbehouden. Meest recente informatie is terug te vinden op onze website.
Deze pagina is afgedrukt op 19-10-2021

SUMMA
College

Haal het beste uit jezelf!