



Zelfstandig werkend kok (bol)

Koken op niveau

collega's aansturen | creatief bezig zijn | HACCP | handen uit de mouwen |
hygiëne | koken | organiseren | overzicht houden | samenwerken |
schone werkplek | stressbestendig | verantwoordelijk |
werken als anderen vrij zijn | wisselende werktijden | zelfstandig

Wat schaft de pot? Als zelfstandig werkend kok bepaal jij het! Met al je kennis en kunde van koken en ingrediënten stel jij mede de kaart samen en zorg je dat gasten de deur plat lopen. Je beheerst de kooktechnieken tot in de puntjes en werkt met creativiteit aan je eigen stijl. Zo ga jij naam maken in de horecawereld.

Tijdens je opleiding leer je daarom ook over ingrediënten en hoe je deze zo smakelijk mogelijk combineert. Bij het samenstellen van het menu denk je na over inkoop en voorraadbeheer. Seizoensgroenten van dichtbij zijn vaak goedkoper en dat kan helpen om winst te maken. Dit en meer leer je allemaal tijdens lessen en situaties in de praktijk.

Als zelfstandig werkend kok stuur je jouw collega's van de keukenbrigade aan en werk je samen met de gastheer of gastvrouw zodat alle gasten tevreden zijn. Deze opleiding stoomt je klaar voor een succesvolle keukencarrière!

#SummaHoreca

Niveau 3
bol

- ✓ 2 of 3 jaar
- ✓ Startmoment: augustus
- ✓ 30% stage
- ✓ 70% school
- ✓ Crebo: 25182

Interessegebied(en)

Creatief
Horeca & Recreatie
Voeding & Groen

Summa Horeca
Sterrenlaan 10, Eindhoven

SUMMA
College

Haal het ^{beste} uit jezelf!

Zelfstandig werkend kok (bol)

Wat word je?

Als zelfstandig werkend kok kun je aan de slag bij een restaurant, cateringbedrijf, recreatiebedrijf, hotel of bij instellingen zoals een ziekenhuis of verzorgingstehuis. Met je diploma kun je ook doorstromen naar de opleiding Leidinggevende keuken, niveau 4.

Hoe ziet je opleiding eruit?

Op school is de praktijk en theorie voor een groot deel aan elkaar gekoppeld, je leert vooral vanuit de praktijksituatie. Daarnaast loop je stage bij een erkend leerbedrijf.

Studiekosten

Het wettelijk vastgestelde lesgeld voor schooljaar 2020-2021 bedraagt 1.202 euro. Belangrijk: lees hier meer over de aanvullende schoolkosten.

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).

Grote kans op werk

Wil je na je studie graag direct aan de slag? Dan is deze opleiding een goede keuze! Uit cijfers van een onafhankelijke organisatie als S-BB, UWV of CentERdata blijkt dat je met deze opleiding een grote kans op werk hebt in de regio Zuidoost-Brabant. Het gaat hierbij om een inschatting van de kans op werk op het niveau en binnen het vakgebied van de opleiding, als je de opleiding afrondt binnen de normale studieduur.

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. Met een

diploma vmbo-B of Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie (niveau 1) kun je je aanmelden voor de opleiding Kok, niveau 2. Vervolgens is er de mogelijkheid om door te stromen naar Zelfstandig werkend kok. Met dat diploma kun je de opleiding in 2 jaar afronden.

Je wordt uitgenodigd voor een persoonlijk gesprek of kennismakingsbijeenkomst waar je de school leert kennen en we kijken of deze opleiding bij je past.

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 26-05-2020

SUMMA
College

Haal het beste uit jezelf!