



# Kok (bol)

## *Alle technieken om de lekkerste gerechten te maken*

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

Van losse ingrediënten maak jij als kok gerechten waar gasten voor terugkomen, bijvoorbeeld in een restaurant of eetcafé. Maar ook bijvoorbeeld in een cateringbedrijf, ziekenhuis of verzorgingstehuis moet het eten goed bereid en lekker zijn. 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.

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 in de keuken en met de gastheer of gastrouw 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. Veel mensen gelukkig maken, als kok kun jij ervoor gaan!

Andere horeca-opleidingen:

- Gastheer/-vrouw
- Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw
- Zelfstandig werkend kok

#SummaHoreca

Niveau 2  
bol

- ✓ 2 jaar
- ✓ Startmoment: augustus
- ✓ 30% stage
- ✓ 70% school
- ✓ Crebo: 25180

---

Interessegebied(en)  
Horeca en Bakkerij

---

Summa Horeca  
Sterrenlaan 10, Eindhoven

**SUMMA**  
College

Haal het <sup>beste</sup> uit jezelf!

# Kok (bol)

## Wat word je?

Als kok kun je aan de slag bij een eetcafé, cateringbedrijf, restaurant, hotel of bij instellingen zoals een ziekenhuis of verzorgingstehuis. Met je diploma kun je ook doorstromen naar de opleiding Zelfstandig werkend kok, niveau 3 of Leidinggevende keuken, niveau 4.

---

Op deze pagina vind je de volledige wettelijke vooropleidingseisen voor een niveau 2 opleiding. Je wordt uitgenodigd voor een persoonlijk gesprek of kennismakingsbijeenkomst waar je de school leert kennen en we kijken of deze opleiding bij je past.

---

## 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. Kijk voor een inschatting van de overige kosten voor deze opleiding op de website van Studers. Ieder jaar worden daar uiterlijk 1 juli alle schoolkosten bekendgemaakt voor het daarop volgende schooljaar. Voor het daadwerkelijk bestellen moet je op de juiste manier inloggen.

## Laptop

Bij veel opleidingen kun je als student niet zonder computer. Kijk in het overzicht of dit voor jouw opleiding geldt en download de juiste specificaties.

## Overige onderwijsbenodigdheden

Naast boeken en digitaal lesmateriaal zijn er overige onderwijsbenodigdheden voor persoonlijk gebruik nodig/gewenst voor het volgen van deze opleiding. Lees er hier meer over.

---

## 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 basisberoepsgerichte leerweg of;
- diploma mbo entreeopleiding (niveau 1).

## 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](https://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 13-08-2020

**SUMMA**  
College

Haal het beste uit jezelf!