

[Home](#) / [Albeda Horecacollege](#) / [Horeca](#) / Gespecialiseerd kok

Gespecialiseerd kok

Albeda Keuzecafé 20 mei

Ben je geïnteresseerd in een hospitality-opleiding maar twijfel je nog welke opleiding het beste bij je past? Meld je dan aan voor het Albeda Keuzecafé op 20 mei en kom alles te weten over de mbo-opleidingen: Horeca, Brood & Banket, Facilitair & Veiligheid, Luchtvaartdienstverlening, Travel & Leisure.

Tijdens het Keuzecafé kun je met docenten, voorlichters en studenten praten en krijg je advies op maat. Meld je hier aan voor het keuzecafé.

Online informatieavond voor ouders en verzorgers 27 mei

Heeft uw kind interesse in een hospitality-opleiding? Speciaal voor ouders/verzorgers organiseert Albeda op donderdag 27 mei een online informatieavond waarin u alles te weten komt over de mbo-opleidingen: Horeca, Brood & Banket, Facilitair & Veiligheid, Luchtvaartdienstverlening, Travel & Leisure.

U kunt zich hier aanmelden voor de informatie-avond

Over de opleiding

Lijkt het je leuk om elke dag heerlijke gerechten te bereiden van mooie, verse producten? Weet jij je collega's in de keuken zo te motiveren dat ze hun werk goed kunnen doen? Heb jij ambitie en wil je de beste in je vak worden? Dan is de opleiding Gespecialiseerd kok echt iets voor jou.

Meer info over de opleiding

Je komt één dag per week naar school om lessen te volgen. Daarnaast ben je aan het werk in een erkend leerbedrijf. Op school ontwikkel je vaardigheden om je werk in de keuken goed te kunnen uitvoeren bijvoorbeeld productkennis en bereidingstechnieken. Daarnaast volg je lessen als Nederlands, Engels, rekenen en studieloopbaan & burgerschap. Alle vakken worden zoveel mogelijk praktisch aangeboden. Ter verdieping en verbreding volg je diverse keuzedelen.

Wat kan ik hiermee worden?

Als gespecialiseerd kok werk je in een keuken die in verschillende delen (parties) is opgedeeld. Je bereidt bijzondere, creatieve of luxe gerechten. Naast deze creatieve, uitvoerende werkzaamheden coördineer en organiseer je de werkzaamheden binnen de verschillende onderdelen -de parties- van de keuken. Je bewaakt de kwaliteit van de gemaakte gerechten of onderdelen daarvan en zorgt ervoor dat deze aan de verwachtingen van de gasten voldoen. Je bent ook verantwoordelijk voor het inkopen van ingrediënten en producten en het verwerken daarvan. Je functioneert op hoog niveau en werkt zo efficiënt mogelijk. Binnen deze taken werk je in nauwe samenwerking met je leidinggevende. Tot slot help jij ook nieuwe en/of lerende medewerkers en geef je leiding aan de medewerkers binnen jouw afdeling/partie.

Je kunt werken in luxe horecabedrijven zoals sterrenrestaurants.

Toelatingseisen

Je kunt met een middenkaderopleiding (niveau 4) starten als je een van volgende vooropleidingen hebt:

- diploma vmbo kaderberoepsgerichte leerweg, gemengde leerweg, theoretische leerweg of gelijkwaardig;
- diploma mbo niveau 2 (basisberoepsopleiding);
- diploma mbo niveau 3 (vakopleiding);
- overgangsbewijs van 3 havo / vwo naar leerjaar 4;
- ander diploma of bewijsstuk dat de overheid heeft erkend op basis van een ministeriële regeling.

Om een bbl-opleiding te kunnen volgen, heb je een arbeidsovereenkomst/bpv-overeenkomst nodig met een erkend leerbedrijf. De werkzaamheden die je bij dat leerbedrijf kunt doen, moeten overeenkomen met het niveau en de inhoud van de opleiding. Je bent zelf verantwoordelijk voor het vinden van een erkend leerbedrijf. Een overzicht van erkende leerbedrijven vind je op www.leerbanenmarkt.nl.

Welke vaardigheden moet je hebben?

Als gespecialiseerd kok is geen uitdaging je te groot. Je kunt goed in een team werken en bent uitstekend in het plannen van je werkzaamheden. Daarbij streef je altijd naar een perfect resultaat. Je bent gespecialiseerd in hospitality en daarom houd je graag rekening met de wensen van de gasten in het restaurant. Ook werk je nauwkeurig en hygiënisch. Verder kun je goed tegen stress en werk je extra hard in drukke tijden. Wisselende werktijden zie je als een uitdaging. Daarnaast werk je met plezier aan het vergroten van je vakkennis en het verbeteren en vernieuwen van de gerechten van de kaart en de bereidingswijzen in de keuken.

Als gespecialiseerd kok heb je oog voor details en ben je constant op zoek naar verbetering in efficiëntie en kwaliteit. Je blijft op de hoogte van de nieuwste trends en ontwikkelingen binnen jouw vakgebied.

Opleidingskosten

De kosten voor de opleiding hangen af van je leeftijd. Jaarlijks stelt de minister van Onderwijs het cursusgeld bij. Onderstaande bedragen gelden voor het cursusjaar 2020/2021.

Kosten bbl jonger dan 18 jaar

Ben je aan het begin van het cursusjaar (1 augustus) jonger dan 18 jaar? Dan betaal je geen cursusgeld.

Kosten bbl ouder dan 18 jaar

Ben je aan het begin van het cursusjaar (1 augustus) 18 jaar of ouder? Dan is het cursusgeld € 606,-.

Meer informatie over de hoogte van het lesgeld vind je op oprijksoverheid.nl.

Overige verplichte kosten

Voor de gehele opleiding betaal je ongeveer 575 euro aan boeken en licenties.

Op de pagina ['uitleg over de opleidingskosten'](#) vind je een uitgebreide uitleg over de verschillende kosten en een eventuele tegemoetkoming in de opleidingskosten.

Aanmeldprocedure

Na je aanmelding ontvang je een uitnodiging voor de intake. Je bent verplicht om hieraan mee te doen. Het is voor het toesturen van de uitnodiging belangrijk dat je het goede e-mailadres en het goede postadres hebt doorgegeven bij je aanmelding. Als je niet kunt komen, meld je je af. Als je wilt kun je bij jouw aanmelding ook een tweede voorkeur opgeven.

Je hebt recht op toelating tot deze opleiding als je aan de volgende voorwaarden voldoet:

- je meldt je uiterlijk 1 mei aan;
(de uiterste aanmelddatum van 1 april voor mbo-opleidingen is vanwege de coronamaatregelen verlengd naar 1 mei).
- je voldoet aan de wettelijke toelatingseisen;

- je neemt deel aan de verplichte intake-activiteit(en).

Ook als je na 1 mei aanmeldt, wordt jouw aanmelding zo snel mogelijk verwerkt. En ook dan word je uitgenodigd voor een intake. Het verschil is dat je geen automatisch toelatingsrecht meer hebt op de opleiding van jouw keuze. Albeda doet haar best om je toch te plaatsen bij de opleiding van jouw keuze. Als je daar niet geplaatst kunt worden, kijken we in overleg welke andere opleiding bij je past.

Leerwerk- en stagebedrijven

Je bent zelf verantwoordelijk voor het vinden van een erkend leerbedrijf. Een overzicht van erkende leerbedrijven vind je op stagedocenten.s-bb.nl.

Vervolgopleidingen

Heb je het diploma Gespecialiseerd kok behaald en wil je nog verder studeren? Dan kun je doorstromen naar een hbo-opleiding.

Ik zoek net even iets anders

Wat denk je van de opleidingen:

- Zelfstandig werkend kok
- Zelfstandig werkend
- Leidinggevende keuken
- Manager ondernemer horeca
- Meewerkend horeca ondernemer
- Leidinggevende bediening
- Eerste medewerker fastservice
- Manager/bedrijfsleider fastservice

Vragen of opmerkingen?

- [De heer F. Groenewegen van der Weijden, 06 468 63 162](mailto:De%20heer%20F.%20Groenewegen%20van%20der%20Weijden%2C%2006%20468%2063%20162)

Locaties

- [Rosestraat, Rotterdam](#)

Aanmelden

Crebo	25179
Niveau	4

Traject	bbl
Duur bbl	3 jaar
Startmoment(en)	augustus 2021