

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

## Gespecialiseerd kok

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

Op school ontwikkel je vaardigheden om je werk in de keuken goed te kunnen uitvoeren bijvoorbeeld productkennis, bereidingstechnieken en vaardigheden voor het aansturen van een partie (deel van een keuken).

Daarnaast volg je lessen als Nederlands, Engels, rekenen en studieloopbaan & burgerschap. Deze lessen vinden plaats binnen thema's zoals gastronomie, alles wat te maken heeft met voedsel en cultuur. Alle vakken worden zoveel mogelijk praktisch aangeboden. Ter verdieping en verbreding volg je diverse keuzedelen.

Tijdens de opleiding gespecialiseerd kok loop je elk jaar stage bij een erkend leerbedrijf dat aansluit bij deze opleiding.

### 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.

Met deze opleiding kun je werken in luxere restaurants.

### 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.

### 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, 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 lesgeld bij. Onderstaande bedragen gelden voor het cursusjaar 2020/2021.

### Kosten bol jonger dan 18 jaar

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

### Kosten bol ouder dan 18 jaar

Ben je aan het begin van het cursusjaar (1 augustus) 18 jaar of ouder? Dan is het lesgeld € 1202,-.

Meer informatie over de hoogte van het lesgeld vind je op [oprijksoverheid.nl](http://oprijksoverheid.nl).

### Overige verplichte kosten

Voor de gehele opleiding betaal je ongeveer 700 euro aan kleding, 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 april aan;
- je voldoet aan de wettelijke toelatingseisen;
- je neemt deel aan de verplichte intake-activiteit(en).

Ook als je na 1 april 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](http://stagedocenten.s-bb.nl)

Uiteraard word je hierbij ondersteund door je studieloopbaanbegeleider .

## 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

Je kunt ook denken aan één van deze opleidingen:

- Zelfstandig werkend kok
- Zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw
- Leidinggevende keuken
- Gastheer/gastvrouw
- 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

#### Locaties

- Rosestraat, Rotterdam
- 

#### Aanmelden

<b>Crebo</b>	25179
<b>Niveau</b>	4
<b>Traject</b>	bol
<b>Duur bol</b>	3 jaar
<b>Startmoment(en)</b>	augustus 2020