

Kok & Medewerker fastservice in Diergaarde

[Home](#) - [Albeda Horecacollege](#) - [Horeca](#) - Blijdorp

Kok & Medewerker fastservice in Diergaarde Blijdorp

Ben je gek op koken en wil je dit professioneel leren? Dan ben je bij de opleiding Kok & Medewerker fastservice helemaal op je plaats. Je leert alles over het samenstellen van spannende gerechten, fastservice en hygiëne in de keuken. Albeda Horecacollege heeft er een nieuwe bijzondere leslocatie bij. Hoe leuk is het om je opleiding te volgen in Diergaarde Blijdorp? Diergaarde Blijdorp heeft circa 1,5 miljoen bezoekers per jaar en is één van de best bezochte attracties in Nederland. Bezoekers krijgen hier een ontdekkingsreis langs bijzondere dieren en planten uit de hele wereld. Onderwijs en Diergaarde Blijdorp hebben veel overeenkomsten als het gaat om cultuur en uitdagingen voor de toekomst. Innovatie, passie en betrokkenheid zijn heel belangrijk.

Erik Zevenbergen, directeur Diergaarde Blijdorp geeft aan: "Zelf ben ik jarenlang directeur geweest van een school dus ik ken het onderwijs door en door. We zien veel kansen om studenten op een andere manier kennis en vaardigheden aan te leren met de diverse horecagelegenheden die we hebben en de verschillende facetten die daarbij aan bod komen." Bertho Rombout, directeur van Albeda Horecacollege voegt daar aan toe: "De horeca-opleidingen passen hier uitstekend in. In deze opleiding vindt integratie plaats tussen het onderwijs van het Albeda en de praktijk van Diergaarde Blijdorp."

Meer info over de opleiding

Wat leuk dat je interesse hebt om je opleiding in Diergaarde Blijdorp te volgen! In de restaurants en horecapunten van onze dierentuin is geen dag hetzelfde.

Deze opleiding is net even anders. Als je deze opleiding succesvol afrond, heb je zowel je mbo-diploma Kok als je mbo-diploma Medewerker fastservice. Je bent dus dubbel gekwalificeerd. Met deze twee diploma's ben je breed inzetbaar en goed voorbereid op de arbeidsmarkt.

Hoe leuk is het om je opleiding te volgen in Diergaarde Blijdorp? Diergaarde Blijdorp heeft circa 1,5 miljoen bezoekers per jaar en is één van de best bezochte attracties in Nederland. Bezoekers krijgen hier een ontdekkingsreis langs bijzondere dieren en planten uit de hele wereld. Onderwijs en Diergaarde Blijdorp hebben veel overeenkomsten als het gaat om cultuur en uitdagingen voor de toekomst. Innovatie, passie en betrokkenheid zijn heel belangrijk. In Diergaarde Blijdorp krijg je de kans om op een andere manier kennis en vaardigheden aan te leren in de diverse horecagelegenheden.

Je volgt je opleiding volledig in Diergaarde Blijdorp. Je krijgt vaktheorie en vakken als Nederlands, Engels en rekenen. Je krijgt instructie in de praktijk en je loopt twee dagen stage, waarvan minimaal een dag in het weekend. Je loopt ook deels in de zomervakantie stage. Je krijgt ruim van tevoren je dienstrooster zodat je er rekening mee kunt houden. De indeling van het onderwijsprogramma wisselt in het hoog- en in het laagseizoen van de Diergaarde.

De praktijk is heel belangrijk. Als kok leer gasten te verrassen met de lekkerste gerechten en drankjes. Je leert zowel over de warme keuken als koude keuken. Fastservice is hierbij een vak apart. Alles draait om snelheid, gemak en natuurlijk kwaliteit. Met deze opleiding kun jij straks de 'snelle' keuken runnen! Binnen de horeca krijg je te maken met veel afwisselende werkzaamheden. Om het goed te doen is samenwerken en organiseren belangrijk. Je leert dan ook om samen met de bediening het restaurant te runnen.

Wat kan ik hiermee worden?

Je kunt na deze opleiding als kok aan de slag bij diverse horecagelegenheden zoals hotel, restaurant, eetcafé, cateringbedrijf of congrescentrum. En met deze opleiding heb je ook goede kansen op een baan bij fastservice-bedrijven.

Toelatingseisen

Je kunt met een basisberoepsopleiding (niveau 2) starten als je een van de volgende vooropleidingen hebt:

- diploma vmbo basisberoepsgerichte leerweg, kaderberoepsgerichte leerweg, gemengde leerweg, theoretische leerweg of gelijkwaardig;
- diploma mbo niveau 1 (entreeopleiding);
- overgangsbewijs van 3 havo / vwo naar leerjaar 4;
- ander diploma of bewijsstuk dat de overheid heeft erkend op basis van een ministeriële regeling.

Een aanvullende voorwaarde is dat je past binnen het bedrijfsprofiel van Diergaarde Blijdorp. Hiervoor krijg je bij Blijdorp een aanvullende intake.

Welke vaardigheden moet je hebben?

In de opleiding leer je alle vaardigheden die je nodig hebt als kok en als medewerker fastservice. Je kunt in een team werken en je kunt je werkzaamheden goed plannen. Je gaat voor een uitstekend resultaat en je vindt het belangrijk om je werk uit te voeren zoals je dat geleerd hebt. Voor jou staat de gast centraal. Je houdt daarom graag rekening met de wensen van jouw gasten in het restaurant. Bijvoorbeeld als ze een allergie hebben of iets niet mogen eten. Ook werk je nauwkeurig en hygiënisch. Je kunt omgaan met stress en je voelt je als een vis in het water als het druk is.

Uiteraard helpt het wanneer je al gevoel voor deze vaardigheden hebt. Wanneer je gemotiveerd en flexibel bent, kun je deze vaardigheden eenvoudig ontwikkelen. Je kunt deze opleiding in jouw eigen tempo doorlopen.

Wie ben jij?

- fan van Diergaarde Blijdorp.
- flexibel inzetbaar en je bent op tijd aanwezig.
- minimaal 1 dag in het weekend beschikbaar en drie weken in de zomervakantie.
- Je bent vriendelijk, gastvrij, stressbestendig, enthousiast en weet dit over te brengen op anderen.
- je kunt goed zelfstandig werken en samenwerken in een team.
- je hebt passie voor je werk en straalt dat ook uit.
- een verzorgd uiterlijk is belangrijk.

Als je denkt dat je deze vaardigheden hebt, kun je na jouw opleiding als gediplomeerd kok of als medewerker fastservice aan de slag.

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 oprijksverheid.nl.

Overige verplichte kosten

Voor de gehele opleiding betaal je ongeveer 175 euro aan kleding, boeken en licenties.

Vrijwillige kosten

De opleiding Kok & Medewerker fastservice biedt naast het standaardprogramma de mogelijkheid om extra faciliteiten te gebruiken. Denk aan schoolreizen en projecten. De faciliteiten sluiten aan op jouw opleiding en helpen je verder te ontwikkelen. Houd er rekening mee dat aan deze faciliteiten kosten zijn verbonden. De extra activiteiten zijn niet verplicht. Je kunt jouw diploma ook behalen door enkel het gebruikelijke programma te volgen.

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 opleiding volg je in Diergaarde Blijdorp. Je krijgt praktijk- en theorieles. Je krijgt theorieles in vakken als Nederlands, rekenen en Engels. Ook krijg je vaktheorie zoals gastheerschap, gerechten bereiden, productkennis en hygiëne. Naast de lesdagen loop je een dag in het weekend stage in Diergaarde Blijdorp. De lessen in Blijdorp zijn flexibel, afhankelijk van het seizoen. In het laagseizoen wordt meer les aangeboden dan in het hoogseizoen. In het hoogseizoen kan het voorkomen dat je alleen stage loopt.

Vervolgopleidingen

Met het diploma Kok & Medewerker fastservice kun je doorstromen, bijvoorbeeld naar de niveau 3 vakopleiding Zelfstandig Werkend Kok. Ook kun je doorstromen naar de niveau 3 vakopleiding Eerste medewerker fastservice.

Ik zoek net even iets anders

Wat denk je van de opleidingen: Niveau 2 Gastheer/gastvrouw, niveau 3 Zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw.

Vragen of opmerkingen?

- Mevrouw Y. Kahle, 06 490 16 509
- Mevrouw H. Hollander, 06 468 63 412

Aanmelden

Crebo	25180
Niveau	2
Traject	bol
Duur bol	1,5 tot 2 jaar
Startmoment(en)	februari 2021, augustus 2021