

[Home](#) / [Albeda Horecacollege](#) / [Horeca](#) / Leidinggevende keuken

Leidinggevende keuken

Over de opleiding

Lijkt het je leuk om mensen aan te sturen, te motiveren en te coachen in de keuken? Dan past de opleiding Leidinggevende keuken perfect bij je. In drie jaar tijd leer je alles over koken maar ook over leidinggeven, management en het aansturen van personeel.

Meer info over de opleiding

Op school ontwikkel je vaardigheden om je werk in de keuken goed te kunnen uitvoeren bijvoorbeeld productkennis en bereidingstechnieken.

Als leidinggevende keuken zal je naast basisvaardigheden koken, je verder gaan verdiepen in management, zoals marketing en personeel & organisatie. Ook heb je aandacht voor financiële en commerciële vaardigheden. Je gaat dieper in op hoe je medewerkers moet aansturen, motiveren en coachen.

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 je opleiding leidinggevende keuken loop je elk jaar stage bij een erkend leerbedrijf dat aansluit bij deze opleiding.

Wat kan ik hiermee worden

De leidinggevende keuken heeft een leidinggevende, coördinerende, aansturende, regelende, controlerende en signalerende rol als schakel tussen medewerkers en de manager/leidinggevende. Je bent eindverantwoordelijk voor jouw afdeling, de vestiging, of het team. Ook ben je verantwoordelijk voor de kwaliteit van verrichtte werkzaamheden en de resultaten ervan. Bij de uitvoering van je werkzaamheden heb je een voorbeeldfunctie naar de medewerkers toe. Je legt over de uitvoering van je eigen werkzaamheden wel verantwoording af aan je manager/leidinggevende.

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 leidinggevende keuken streef je altijd naar een perfect resultaat. Voor jou is geen enkele uitdaging te groot. Je geeft leiding aan het keukenpersoneel. Zo stuur je de medewerkers aan, motiveer je ze en coach je ze. Je vindt het leuk om met mensen te werken en draagt de verantwoordelijkheid over de uitvoering van de werkzaamheden in de keuken. Je zorgt ervoor dat iedereen in de keuken nauwkeurig en hygiënisch werkt. Verder kun je goed tegen stress en vind je het niet erg om extra hard te werken als het druk is. De wisselende werktijden vind je geen probleem. Je houdt juist van variatie en hebt geen negen-tot-vijf-mentaliteit. Daarnaast heb je een klantgerichte instelling en hou je rekening met de wensen van de gasten in het restaurant.

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 studiejaar 2021/2022.

Kosten bij jonger dan 18 jaar

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

Kosten bij ouder dan 18 jaar

Ben je aan het begin van het studiejaar (1 augustus) 18 jaar of ouder? Dan is het lesgeld € 608,- (in plaats van € 1216,-).

Het ministerie van Onderwijs (OCW) heeft vanwege de coronacrisis het lesgeld voor het studiejaar 2021-2022 eenmalig met 50% verlaagd.

Meer informatie over de hoogte van het lesgeld vind je 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 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 Leidinggevende keuken behaald, maar wil je nog verder studeren? Dan kun je doorstromen naar een hbo-opleiding.

Ik zoek net even iets anders

Je kunt denken aan één van de opleidingen:

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

Vragen of opmerkingen?

- De heer R. Klijnlint, 06 46 94 60 78

Locaties

- Rosestraat, Rotterdam

Aanmelden

Crebo	25181
Niveau	4
Traject	bol
Duur bol	3 jaar
Startmoment(en)	augustus 2021