

[Home](#) / [Albeda Horecacollege](#) / [Horeca](#) / Zelfstandig werkend kok

## Zelfstandig werkend kok

Over de opleiding

Houd jij er van om mensen in een sfeervolle omgeving te verwennen met lekker eten? Ben je in je element als je achter de pannen staat? Houd jij je hoofd koel als je aan de lopende band de heerlijkste gerechten samenstelt in een warme keuken? Tijdens de opleiding Zelfstandig werkend kok leer je de kneepjes van het horecavak.

---

## Meer info over de opleiding

In de opleiding wordt veel aandacht besteed aan de praktische vaardigheden die je nodig hebt om in dit beroep te werken. In de praktijklessen leer je de fijne kneepjes van het vak. Je organiseert projecten en presenteert vakgerichte onderdelen, zoals proeverijen, kooksessies, warenkennis en gastronomie (kennis van wijnen en gerechten). De theoretische vakken worden zoveel mogelijk aangeboden tijdens de praktijklessen. Daarnaast volg je lessen Nederlands, Engels, loopbaan & burgerschap, informatica en rekenen, waarbij je op zoek gaat naar informatie en deze leert toepassen. Daarbij word je begeleid door een docent.

Tijdens de opleiding maak je een keuze voor het soort bedrijf waar je graag wilt gaan werken. Je kunt kiezen voor procesmatige organisaties, zoals bijvoorbeeld zorginstellingen of ambachtelijke organisaties, zoals horecabedrijven.

Ook loop je tijdens de opleiding stage (bpv). In het leerbedrijf werk je met een bpv-werkboek of stageopdrachten aan je opleiding. Deze opdrachten sluiten aan bij wat je in de theorie geleerd hebt. Tijdens je stage/werk word je dan ook begeleid door een bpv-begeleider van de opleiding. Je bpv-begeleider is je aanspreekpunt en volgt je ontwikkeling in het leerbedrijf.

## Wat kan ik hiermee worden?

Je bereidt gerechten voor en werkt ze af voor uitgifte. Daarbij plan je je werkzaamheden vaak zelfstandig. Je past recepten aan en houdt rekening met de specifieke wensen van gasten (zoals bijvoorbeeld diëten). Verder maak je de werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon en verricht je onderhoud aan de keukeninventaris. Wanneer je werkzaam bent als zelfstandig werkend kok geef je anderen opdrachten en bewaak je de planning. Je vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken. Daarbij moet je bijvoorbeeld denken aan het ontwikkelen van nieuwe recepten. Ten slotte voer jij als kok berekeningen uit voor het bepalen van de verkoopprijs en de winst van de gerechten.

Je kunt aan de slag in bijvoorbeeld restaurants, instellingen zoals bejaardentehuizen of ziekenhuizen en cateraars.

## Toelatingseisen

Je kunt met een vakopleiding (niveau 3) starten als je een van volgende vooropleidingen hebt:

- diploma vmbo kaderberoepsgerichte leerweg, gemengde leerweg, theoretische leerweg of gelijkwaardig;
- diploma mbo niveau 2 (basisberoepsopleiding);
- 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 zelfstandig werkend 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 klantgericht 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 vakkenis en het verbeteren en vernieuwen van de gerechten van de kaart en de bereidingswijzen in de keuken.

## 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 studiejaar 2022/2023.

Kosten bbl jonger dan 18 jaar

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

Kosten bbl ouder dan 18 jaar

Ben je aan het begin van het studiejaar (1 augustus) 18 jaar of ouder? Dan is het cursusgeld € 624,-.

Ben je 18+ of word je binnenkort 18? Dan kun je studiefinanciering, een studentenreisproduct en misschien een aanvullende beurs krijgen.

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

Is dit de juiste opleiding voor jou? Meld je dan digitaal aan via de aanmeldbutton op deze pagina.

Je wordt uitgenodigd voor een intake. Je krijgt een persoonlijk gesprek en je doet een computertest. De resultaten zullen met jou besproken worden. Tijdens de intake gaan we na of de opleiding van jouw keuze goed past bij jouw vooropleiding, jouw ambities en jouw motivatie.

## Leerwerk- en stagebedrijven

Je bent zelf verantwoordelijk voor het vinden van een erkend leerbedrijf.

Een overzicht van erkende leerbedrijven vind je [opstagemarkt.nl](http://opstagemarkt.nl).

## Vervolgopleidingen

Met het diploma Zelfstandig werkend kok kun je doorstromen naar de niveau 4 opleiding Gespecialiseerd kok en Leidinggevende keuken.

## Ik zoek net even iets anders

Misschien passen onderstaande opleidingen beter bij je:

- Zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw
- Travel & hospitality
- Manager ondernemer horeca
- Meewerkend horeca ondernemer
- Leidinggevende bediening

---

### Vragen of opmerkingen?

- De heer J. Hessel, 06 27 83 64 95
- De heer M. de Koster, 06 490 16 508
- De heer R. Klijnindt, 06 46 94 60 78

### Locaties

- De Vloot, Maassluis
- Rosestraat, Rotterdam

---

### Aanmelden

<b>Crebo</b>	25182
<b>Niveau</b>	3
<b>Traject</b>	bbi
<b>Duur bbi</b>	3 jaar
<b>Startmoment(en)</b>	augustus 2022