

[Home](#) / [Albeda Horecacollege](#) / [Horeca](#) / Zelfstandig werkend kok op cruiseschip ss Rotterdam

Zelfstandig werkend kok op cruiseschip ss Rotterdam

Over de opleiding

Houd jij ervan 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 op het cruiseschip ss Rotterdam leer je de kneepjes van het horecavak. De opleiding wordt van het begin tot het eind helemaal gegeven op het schip. Het cruiseschip vaart niet meer. Het schip is nu een hotel en vergader- en evenementenlocatie met verschillende restaurants. Daarnaast is het een leerwerkplaats van Albeda.

Meer info over de opleiding

Deze mbo-opleiding is iets anders ingericht dan de andere horeca mbo-opleidingen. Je volgt de opleiding namelijk op het schip het ss Rotterdam. Hier volg je zowel de theorie- als de praktijklessen. Deze opleiding is te volgen via de beroepsopleidende leerweg (bol). Je volgt drie dagen per week les. Ook loop je twee dagen per week stage op het ss Rotterdam.

Opleiding aan boord van het ss Rotterdam

Je volgt de opleiding in de restaurants van WestCord Hotels. Dat is het hotel aan boord van het ss Rotterdam. Dit hotel beschikt over 257 hotelkamers, twee restaurants en twee (hotel)bars. Je wordt begeleid door docenten van Albeda Horecacollege, in samenwerking met de medewerkers van WestCord Hotels.

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 toe leert passen. Daarbij word je begeleid door een docent.

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. Je kunt natuurlijk ook aan de slag als zelfstandig werkend kok op een cruiseschip. Bij het positief afronden van de opleiding biedt het ss Rotterdam baangarantie.

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 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 op oprijksverheid.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.

Daarnaast heb je een sollicitatiegesprek met de opleidingscoördinator en de operationeel manager. Zowel Albeda als Westcord zullen in een gesprek achterhalen of je de juiste keuze hebt gemaakt en binnen het bedrijf past.

Leerwerk- en stagebedrijven

Als je met de opleiding Zelfstandig werkend kok op het ss Rotterdam kunt beginnen, dan word je al meteen ingeroosterd als een echte medewerker in opleiding. Je maakt dus deel uit van het team. Je wordt twee dagen van de week ingeroosterd. De andere drie dagen volg je vakgerichte theorie- en praktijklessen. Elke twee weken ontvang je je werkrooster. In de schoolvakanties ben je vrij.

Als bol-student ontvang je stagevergoeding.

Vervolgopleidingen

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

Ik zoek net even iets anders

Wat denk je van de opleidingen:

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

Vragen of opmerkingen?

- Mevrouw C. Offermans, 06 468 63 520

Locaties

- ss Rotterdam, Rotterdam

Aanmelden

Crebo	25182
Niveau	3
Traject	bol

Duur bol

2 jaar

Startmoment(en)

augustus 2021