



Kok (Basiskok) - Niveau 2

Voel jij je in je element tussen de potten en pannen in de keuken? Schotel jij familie of vrienden graag lekkere gerechten voor? En ben je een creatieve, stressbestendige teamplayer die niet terugdeinst voor hard werken op onregelmatige tijden? Maak dan van je hobby je beroep en kies voor de opleiding tot Kok (Basiskok). Wil je meer weten, kijk naar het filmpje over het beroep.

Richting: Food & Facility Management
Leerweg: bbl
Niveau: 2

Duur: 2 jaar
Startmoment(en): september
Crebonummer: 25180

Het beroep

Koken in een horeca- of restaurantkeuken is topsport pur sang. Elke dag opnieuw lever je met collega-koks een prestatie van formaat. Je verstaat de kunst om gerechten op tijd voor te bereiden en met smaak klaar te maken. Je krijgt immers maar één kans voor een goede indruk bij gasten. Door intensief samen te werken en glashelder te communiceren lever je bovendien een bijdrage aan een soepel draaiende keukenbrigade. Het spreekt voor zich dat je (persoonlijke) hygiëne met hoofdletters schrijft. Je werkt voor een deel zelfstandig. De rest van de tijd houdt een ervaren collega of leidinggevende een oogje in het zeil.

Samen met de werkgevers in de regio, onze docenten en jouw inzet. Dat doen we in kleinschalige lesgebouwen, vertrouwd en persoonlijk. Bij het Da Vinci College heb je een leuke en leerzame tijd en je versterkt jezelf in de baan die bij je past. De opleiding duurt twee jaar.

[De opleiding is ook in een bol variant te volgen](#)

De vakken

In de praktijkvakken leer je de juiste (product)kennis en vaardigheden en de juiste werkhouding voor het vak. Je verzorgt lunches en diners die in het schoolrestaurant worden geserveerd. Speciale aandacht is er voor bedrijfshygiëne en persoonlijke hygiëne.

De algemene vakken zijn: Engels, Nederlands, rekenen, Loopbaan en Burgerschap.

Deze vakken zijn belangrijk voor je ontwikkeling en het halen van je proeve van bekwaamheid en je diploma.

Vervolgopleiding

Als kok ga je aan de slag bij horecabedrijven. Van fastfoodbedrijf tot sterrenrestaurant en van vergadercentrum tot hotel.

Met een diploma Kok (Basiskok) niveau 2 kun je doorstromen naar de opleiding [Zelfstandig werkend kok](#) niveau 3.

Kosten

Voor het volgen van een opleiding maak je de volgende kosten:

1. Het cursusgeld

De hoogte van het cursusgeld vind je via

Toelatingseisen

- diploma vmbo basisberoepsgericht, kaderberoepsgericht, gemengde- of theoretische leerweg
- diploma entreeopleiding
- overgangsbewijs van 3 naar 4 havo

Daarnaast moet je een arbeidsovereenkomst/bpv-overeenkomst hebben met een erkend leerbedrijf. De werkzaamheden komen overeen met het niveau en de inhoud van de opleiding.

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

[Lees meer over ons toelatingsbeleid](#)

De opleiding

We zorgen ervoor dat jouw talent tot bloei komt.

deze [link](#).

2. De opleidingskosten

Dit zijn kosten voor boeken en ander lesmateriaal. Via deze [link](#) krijg je een goed overzicht van al deze kosten.

Food & Facility Management

Bij Food & Facility management staan gastvrijheid, koken en bakken centraal. Of je nu kiest voor een baan in de horeca, bakkerij of aan de slag gaat als facilitair medewerker, je kiest voor een branche waar altijd wat te doen is. Jij vindt het belangrijk dat je gasten genieten van een avondje uit en daarvoor trek jij alles uit de kast. Je maakt of serveert producten waar andere mensen blij van worden. Daar draait het om voor jou. Houd jij wel van gezelligheid en ben je niet op je mondje gevallen? Kies dan voor één van de opleidingen van food & Facility management.

Locaties

Dordrecht Leerpark
Leerparkpromenade 100



ROC Da Vinci College

Algemene telefoonnummer: 088 65 72 657

Informatie opleidingen: 0900 78 90 789

www.davinci.nl

Leerparkpromenade 100

3312 KW Dordrecht