



## Leidinggevende keuken - Niveau 4

**Keihard werken aan de heerlijkste gerechten, samen met jouw team. Als leidinggevende keuken ben je een culinaire alleskunner.**

**Richting:** Horeca, Brood & Banket

**Leerweg:** bol

**Niveau:** 4

**Duur:** 3 jaar

**Startmoment(en):** september

**Crebonummer:** 25181

### Het beroep

Na de opleiding Leidinggevende keuken ben je verantwoordelijk voor de uitvoering van alle werkzaamheden in een keuken. Je verdeelt de taken over de medewerkers en je zorgt ervoor dat al het werk goed gebeurt. Daarbij let je ook op de wettelijke regels en voorschriften die gelden. Daarnaast zorg je voor de inkoop van producten en goederen. Verder stel je de menukaarten samen. Je zorgt voor de begrotingen en je let erop dat er niet teveel geld wordt uitgegeven.

Wat zijn de belangrijkste taken van een Leidinggevende keuken:

- Je ontwikkelt nieuwe gerechten en let daarbij op de kosten
- Je werkt aan kwaliteitsverbeteringen
- Je stelt de menukaart op
- Je geeft leiding aan de keuken
- Je zet alle spullen en ingrediënten klaar (mise en place)
- Je bereidt hoofd- en bijgerechten
- Je zorgt dat het eten er smaakvol uitziet op het bord
- Je beheert keukenvoorraden en voert de keukenadministratie uit.

### Toelatingseisen

- diploma vmbo kaderberoepsgericht, gemengde- of theoretische leerweg
- diploma mbo niveau 2 & 3
- overgangsbewijs van 3 naar 4 havo
- diploma havo

[Lees meer over ons toelatingsbeleid](#)

### De opleiding

Je leert vooral leiding geven in de keuken. Je leert plannen en het ontwikkelen van een afdelingsplan. De financiële kant van een keuken wordt tijdens de opleiding belicht. Maar natuurlijk leer je ook alles over koken, bereidingstechnieken en productkennis.

### De vakken

De vakken Nederlands, Engels, rekenen en burgerschap horen standaard bij deze opleiding.

### Vervolgopleiding

Met deze opleiding kun je doorstromen naar het hbo.

### Kosten

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

1. **Het cursusgeld**  
De hoogte van het cursusgeld vind je via 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.

## Horeca, Brood & Banket

Als je het leuk vindt om het mensen naar de zin te maken en het niet erg vindt om ook buiten kantooruren en in de weekends te werken, dan is een opleiding in de horeca misschien iets voor jou. Gastheer of gastvrouw zijn, representatief, communicatief vaardig en bereid om een stap extra te lopen liggen jou goed. Zowel in binnen- als in buitenland is er volop werk in deze branche. Ook seizoenswerk hoort hier bij.

In de bakkerijbranche gelden ook de niet alledaagse werktijden. Soms is het ook zwaar werk en moet je bestand zijn tegen het werken met voedingsstoffen. Hygiëne is belangrijk. In de banketbakkerij kun je tevens veel creativiteit ontwikkelen om te komen tot het vervaardigen van bijzondere producten.

## Locaties

Dordrecht Leerpark  
Leerparkpromenade 100



### ROC Da Vinci College

Algemene telefoonnummer: 088 65 72 657

Informatie opleidingen: 0900 78 90 789

[www.davinci.nl](http://www.davinci.nl)

Leerparkpromenade 100

3312 KW Dordrecht