



Kok - Niveau 2

| | | | |
|-----------------|--------|---------------------|------------------------|
| Leerweg: | BBL | Wereld: | Hospitality & Wellness |
| Niveau: | 2 | Richting: | Horeca |
| Duur: | 2 jaar | Crebonummer: | 27060 |

De opleiding in het kort

👤 HET BEROEP

Koken is jouw passie en je weet van ieder gerecht iets bijzonders te maken! Als kok ben je in de keuken als een vis in het water. Je bereidt gerechten voor en maakt ze af als gasten ze bestellen. Je werkt nauwkeurig, hygiënisch en je houdt rekening met de wensen van jouw gasten. Werken als kok kan hectisch zijn. Door samen te werken in het keukenteam zorg je voor heerlijke gerechten op tafel bij de gast. Als kok ben je ook verantwoordelijk voor het bestellen, ontvangen en beheren van keukenvoorraden. En je bent natuurlijk altijd op de hoogte van de laatste trends op het gebied van eten en koken.

Je werkt als kok voor een deel zelfstandig. De rest van de tijd houdt een ervaren collega of leidinggevende een oogje in het zeil.

📖 Wat leer je?

Tijdens de koksopleiding leer je niet alleen hoe je de lekkerste gerechten bereidt. Ook leer je hoe je ze er prachtig uit laat zien. Je leert gerechten voor te bereiden, ingrediënten snijden en verschillende kooktechnieken. Ook leer je omgaan met keukengereedschappen- en apparatuur. Daarnaast leer je veel over smaken en voedselkwaliteit. Werken in een schone en opgeruimde keuken is erg belangrijk. Je leert daarom ook hoe je de keuken schoon en hygiënisch houdt. Samenwerken, efficiënt werken en je hoofd koel kunnen houden is erg belangrijk als kok. Daarom besteden we hier in de opleiding veel aandacht aan.

📌 Vakken

In de opleiding Kok niveau 2 krijg je beroepsgerichte vakken. Hierin komende onder andere de volgende onderwerpen aan bod:

- Kennis van ingrediënten
- Materialenkennis
- Kooktechnieken
- Ingrediënten snijden
- Veiligheid en hygiëne
- Voorbereiden van gerechten
- Klaarmaken van gerechten

Verder krijg je algemene vakken zoals Nederlands, Engels, Rekenen en Loopbaan & Burgerschap. Deze vakken zijn belangrijk voor jouw algemene ontwikkeling en het behalen van je diploma.

Keuzedelen

Wist jij dat je een stukje van je opleiding zelf mag invullen? Naast de basis- en beroep specifieke vakken kies je in het mbo zelf een aantal vakken: keuzedelen noemen we dat. Je kunt keuzedelen kiezen die aansluiten bij jouw opleiding, interesses, hobby's of toekomstdromen.

Voorbeelden zijn:

- Eetcultuur en wensen
- ondernemend gedrag

De keuze is aan jou!

Leeromgeving

In de bbl-opleiding Kok werk je een groot deel van de week bij een restaurant of hotel. Je komt één dag (of een dagdeel en een avond) in de week naar school.

De schooldag voor studenten van deze opleiding vindt plaats op het Leerpark in Dordrecht. Wat wij belangrijk vinden is dat jij je thuis voelt op school! We zijn best groot, maar daar merk je niet veel van. Je zit namelijk met je opleiding in een eigen gebouw. Heel kleinschalig en met docenten die je kennen.

Leerbaan

Op school leggen we de basis, maar het echte werk vindt plaats in de praktijk. Wil jij werken en leren tegelijk? Dan zit je goed bij deze bbl-opleiding. Bbl staat voor beroepsbegeleidende leerweg. In de bbl-opleiding Kok werk je een groot deel van de week bij een erkend leerbedrijf. Door mee te kijken en zelf te doen leer je het vak en de juiste beroepshouding. Daarnaast verdien je ook nog eens een echt salaris!

Begeleiding

Je bent in dienst bij het leerbedrijf en wordt daar begeleid door een praktijkopleider. Je praktijkbegeleider op het Da Vinci College bezoekt je regelmatig op je werk. Samen met de praktijkopleider beoordeelt hij je (vak)kennis, je vaardigheden en beroepshouding. Met elkaar werken jullie aan een goed verloop van je opleiding met als doel een diploma.

Je kunt ook voor bol kiezen. Dan ga je meer naar school en loop je stage.

[BEKIJK BOL-OPLEIDING](#)

begeleiding

Tijdens je opleiding word je begeleid door een studiecoach. Samen spreken jullie regelmatig over je studievoortgang, beroepsontwikkeling en je persoonlijke ontwikkeling. Jouw studiecoach is er ook voor je als je vragen of problemen hebt. Heb jij extra ondersteuning nodig, bijvoorbeeld vanwege een ziekte, beperking of persoonlijke problemen? Onze [begeleiders](#) helpen je graag!

iets voor jou?

Jij houdt van koken en vindt het leuk om iets nieuws uit te proberen. Daarnaast ben je klantgericht, je geeft mensen graag een fijne beleving. Je houdt je hoofd koel, ook als er veel bestellingen tegelijkertijd binnenkomen. Je bent sociaal en werkt graag in een team. Werken als de meeste mensen vrij zijn, vind jij geen probleem.

Dit zijn je opties na je opleiding

Studeren

Liever nog even studeren? Met een diploma Kok (niveau 2) kun je doorstromen naar een mbo-opleiding op niveau 3 of 4. Een opleiding die goed aansluit is de opleiding [Zelfstandig werkend kok](#). Ter verbreding kun je ook denken aan de niveau 2 opleiding [Gastheer/-vrouw](#).

Werken

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

Wil je weten wat jouw kansen zijn op een leuke baan? Op [KiesMBO.nl](https://www.kiesmbo.nl) vind je de laatste cijfers.

Praktische informatie

✈ Startdatum

Deze opleiding start jaarlijks in september.

✓ Toelating

Heb jij...

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

dan kun je je aanmelden voor deze opleiding!

Lees hier meer over [toelating](#).

Baan erkend leerbedrijf

Bij een bbl-opleiding heb je een arbeidsovereenkomst bij een erkend leerbedrijf, passend bij je opleiding. Voor het vinden van een baan ben je zelf verantwoordelijk. Kijk op [stagemarkt.nl](https://www.stagemarkt.nl) voor een overzicht van erkende leerbedrijven en vacatures.

■ Kosten

In deze opleiding maak je de volgende kosten:

- **Lesgeld**
Vanaf je achttiende jaar ben je verplicht om lesgeld te betalen. Dit bedrag wordt in rekening gebracht door DUO. [Meer info over lesgeld](#)
- **Boekengeld en ander lesmateriaal**
[Bekijk de kosten](#)
- **Financieel reglement**
Het [Financieel reglement](#) is bedoeld om onze studenten zo veel mogelijk informatie te geven over de kosten die een opleiding bij het Da Vinci College met zich meebrengt. We lichten een aantal zaken toe en verwijzen studenten naar belangrijke sites van andere instanties.

☰ Studie in cijfers

Hospitality & Wellness

In de wereld van Hospitality & Wellness ... draait alles om gastvrijheid. Je vindt het leuk om gasten te verzorgen, mensen een goede ervaring te laten beleven en klanten mooier te maken. Er is van alles te doen in de horeca of wellness branche.

Locaties

Dordrecht Leerpark
Leerparkpromenade 100



ROC Da Vinci College

Algemene telefoonnummer:

088 65 72 657

Informatie opleidingen:

0900 78 90 789

Bezoekadres:

Leerparkpromenade 100

3312 KW Dordrecht