



Kok - Niveau 2

Leerweg:	BOL	Wereld:	Hospitality
Niveau:	2	Richting:	Horeca & Facilitair
Duur:	2 jaar	Crebonummer:	25180

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 keukenvorraden. 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 beroepsspecifieke 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
- Aziatische keuken

De keuze is aan jou!

👤 Leeromgeving

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. Bij het Da Vinci College wisselen we theorie af met praktijk, zodat je de juiste kennis aanleert én een passende werkhouding ontwikkelt. Zo maken we leren bij Da Vinci leuker en stimuleren wij jou het beste uit jezelf te halen!

Leren in de praktijk bij restaurant LEO

De opleiding Zelfstandig werkend kok volg je op het Leerpark in Dordrecht. Een groot deel van je opleiding leer en werk je in LEO, het restaurant van het Da Vinci College.

Je leert daar direct werken met én voor echte gasten. Je verzorgt lunches en diners. Uiteraard doe je dat niet alleen. Deskundige docenten en leermeesters begeleiden je hierbij. Ook werk je samen met de vaste medewerkers van LEO. Zo breng je de geleerde theorie meteen in de praktijk. Nieuwsgierig naar [LEO](#)? Neem snel een kijkje!



👤 Stage

Op school leggen we de basis, maar het echte werk vindt plaats in de praktijk. Daarom loop je stage tijdens je bol-opleiding. Dat noemen we 'beroepspraktijkvorming' (bpv). Je loopt stage bij een erkend stagebedrijf. Op school helpen we je bij het vinden van een stageplek en word je goed voorbereid en begeleid. Het Da Vinci College werkt samen met veel en leuke horecabedrijven in de regio. Samen bereiden we jou voor op een toekomst als gastheer/-vrouw.

Stageperiodes

De bol-opleiding Kok duurt twee jaar. Ieder lesjaar loop je 2 dagen per week stage voor een periode van 30 weken.

Je kunt ook voor een bbl-opleiding kiezen. Dan ga je minder naar school en leer je vooral in de praktijk, met een betaalde baan.

[BEKIJK BBL-OPLEIDING](#)

👥 begeleiding

Tijdens je opleiding word je begeleid door een studieloopbaanbegeleider (slb'er). Samen spreken jullie regelmatig over je studievoortgang, beroepsontwikkeling en je persoonlijke ontwikkeling. Jouw slb'er 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

👤 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](#) vind je de laatste cijfers.

🎓 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](#) (niveau 3).

Praktische informatie

🗓 Startdatum

Deze opleiding start jaarlijks in augustus.

✓ 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](#).

❓ Bol of bbl

Deze opleiding bieden we op twee manieren aan: bol of bbl.

- bol: bol is de afkorting van beroepsopleidende leerweg, een combinatie van leren en stage. Je volgt vooral lessen op school en loopt daarnaast één of meerdere periodes per jaar stage bij een leerbedrijf.
- bbl: als bbl-student heb je een betaalde baan bij een erkend leerbedrijf en leer je in de praktijk. Daarnaast ga je elke week één of twee dagen/dagdelen naar school.

Het diploma van een bol en bbl-opleiding is hetzelfde. De belangrijkste vraag is dus: wat past het beste bij jou?

[Bekijk hier de bbl variant](#)

🏠 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](#)

☰ Studie in cijfers

Hospitality

In de wereld van Hospitality ... 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, toerisme 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