



## Zelfstandig werkend kok - Niveau 3

<b>Leerweg:</b>	BBL	<b>Wereld:</b>	Hospitality
<b>Niveau:</b>	3	<b>Richting:</b>	Horeca & Facilitair
<b>Duur:</b>	3 jaar	<b>Crebonummer:</b>	25182

### De opleiding in het kort

#### 👤 HET BEROEP

Jij bedenkt steeds nieuwe recepten en smaakcombinaties en wil van koken je beroep maken! Als zelfstandig werkend kok ben je in de keuken als een vis in het water. Je bereidt gerechten voor en maakt ze met smaak af als gasten ze bestellen. Hierbij werk je nauwkeurig, hygiënisch en snel. Je houdt rekening met de (dieet)wensen van jouw gasten.

Werken in de keuken kan hectisch zijn. Door intensief samen te werken en duidelijk te communiceren met de koks en de bediening zorg jij ervoor dat het werk soepel verloopt. Als zelfstandig werkend kok beheer je ook de keukenvoorraden, help je mee aan de ontwikkeling van de menukaart en denk je mee over het verbeteren van de kwaliteit.

#### 📖 Wat leer je?

Tijdens de opleiding Zelfstandig werkend kok leer je creatief en innovatief koken. Je leert nieuwe gerechten ontwikkelen voor op de menukaart. Ook leer je hoe je ze er prachtig uit laat zien. 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. In deze functie leer je ook hoe je mensen moet aansturen en hoe je instructies geeft aan lerende medewerkers. Daarnaast leer je hoe je in de keuken alles soepel en volgens planning laat verlopen. Tenslotte leer je letten op winstgevendheid, door in het menu gerechten op te nemen met een lage inkoopsprijs.

#### 📌 Vakken

In de opleiding Zelfstandig werken Kok niveau 3 krijg je beroepsgerichte vakken. Hierin komende onder andere de volgende onderwerpen aan bod:

- Kennis van ingrediënten
- (Onderhoud van) keukeninventaris
- Beheren van de keukenvoorraad
- Veiligheid en hygiëne
- Kooktechnieken
- Voorbereiden van gerechten en componenten
- Recepten aanpassen
- Ontwikkelen van nieuwe gerechten
- Klaarmaken van gerechten
- Leidinggeven

Verder krijg je algemene vakken zoals Nederlands, Engels, Rekenen en Loopbaan & Burgerschap. Deze vakken zijn belangrijk voor je eigen ontwikkeling en het halen 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
- Bierkennis

De keuze is aan jou

### Leeromgeving

In de bbl-opleiding Zelfstandig werkend 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 Zelfstandig werkend 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 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?

Koken is jouw passie en je vindt het leuk om steeds weer nieuwe gerechten en menu's samen te stellen. Daarbij ben je kwaliteitsgericht, maar ook kostenbewust en commercieel. Je werkt zelfstandig en efficiënt en weet je hoofd koel te houden, ook als er veel bestellingen tegelijkertijd binnenkomen. Je kunt goed met mensen omgaan. Werken als de meeste mensen vrij zijn, vind jij geen probleem.

## Dit zijn je opties na je opleiding

### Werken

Als Zelfstandig Werkend Kok kun je in de keuken van elk horecabedrijf aan de slag. 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.

## 👤 Studeren

Liever nog even studeren? Met een diploma Zelfstandig werkend kok (niveau 3) kun je doorstromen naar een mbo-opleiding op niveau 4. Opleidingen die goed aansluiten zijn:

- [Leidinggevende keuken](#)
- [Ondernemer retail](#)
- [Vakman-ondernemer](#)

## Praktische informatie

### 📅 Startdatum

Deze opleiding start jaarlijks in augustus.

### ✔ Toelating

Heb jij...

- een diploma vmbo kaderberoepsgericht, gemengde- of theoretische leerweg;
- een diploma mbo niveau 2;
- een overgangsbewijs van 3 naar 4 havo;
- of een diploma 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](#)

## ☰ 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