



Zelfstandig werkend kok - Niveau 3

Leerweg:	BOL	Wereld:	Hospitality & wellness
Niveau:	3	Richting:	Horeca
Duur:	3 jaar	Crebonummer:	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 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:

- Bierkennis
- Wijnkennis
- Aziatische keuken
- Bereiden van eenvoudige gerechten

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 in 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 veel en leuke horecabedrijven in de regio. Samen bereiden we jou voor op een toekomst als Zelfstandig werkend kok.

Stageperiodes

De bol-opleiding Zelfstandig werkend kok duurt drie jaar. In het eerste jaar ga je 20 weken lang twee dagen per week op stage. Het tweede leerjaar ga je het hele jaar twee dagen per week op stage en je laatste jaar is dat 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?

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

Studeren

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

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](#) vind je de laatste cijfers.

Praktische informatie

Startdatum

Deze opleiding start jaarlijks in september.

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](#).

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](#)
- **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