

FACTS & FIGURES

BOL

25180

Niveau 2

2 jaar

Kok

Lijkt het je leuk om in de keuken te werken van een restaurant, brasserie, lunchroom, hotel of cateringbedrijf? Samen creatief werken aan gerechten en menu's leren koken.

Dan is deze opleiding echt iets voor jou! Deze opleiding biedt maatwerk en werk je in je eigen tempo en mogelijkheden. Met ieder diverse leuke bedrijfsbezoeken of excursies.

| | |
|-----------|----------------------|
| Periode 1 | september - november |
| Periode 2 | november - januari |
| Periode 3 | januari - april |
| Periode 4 | april - juli |

| | |
|-------------------|---------------------|
| Herstvakantie | 16-10-23 - 20-10-23 |
| Kerstvakantie | 25-12-23 - 05-01-24 |
| Voorjaarsvakantie | 19-02-24 - 23-02-24 |
| Meivakantie | 29-04-24 - 10-05-24 |
| Zomervakantie | 15-07-24 - 23-08-24 |

| Leerjaar 1 | | | | Leerjaar 2 | | | |
|----------------|-----------|----------------|-----------|----------------|-----------|-----------|-----------|
| Periode 1 | Periode 2 | Periode 3 | Periode 4 | Periode 1 | Periode 2 | Periode 3 | Periode 4 |
| Doorlopend vak | | | | Doorlopend vak | | | |
| Project | | | | Doorlopend vak | | | |
| Doorlopend vak | | Doorlopend vak | | Doorlopend vak | | Stage | |
| Doorlopend vak | | Doorlopend vak | | Doorlopend vak | | | |
| Doorlopend vak | | Doorlopend vak | | Project | | | |
| Los vak | Los vak | Los vak | Los vak | Los vak | Los vak | | |
| Los vak | Los vak | Los vak | Los vak | Los vak | Los vak | | |
| Los vak | Los vak | Los vak | Los vak | Los vak | Los vak | | |

Generiek

Het basisdeel van je opleiding bestaat uit generieke en beroepsspecifieke onderdelen die vallen onder het kwalificatiedossier 'kok'.

Generieke onderdelen zijn door de overheid vastgesteld en verplicht.

Het gaat hier om de vakken Nederlandse, rekenen, burgerschap, studieloopbaanbegeleiding (slb) en loopbaanoriëntatie- en begeleiding (lob).

Beroepsspecifiek

Kerntaken van de opleiding:

Bereidt gerechten (B1-K1)

- Plant zijn werkzaamheden
- Maakt mise en place
- Past recepten aan
- Bereidt gerechten en componenten
- Werkt gerechten voor de uitgifte af
- Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon
- Verricht onderhoud aan keukeninventaris

Beheert keukenvoorraden (B1-K2)

- Bestelt benodigde producten
- Ontvangt en controleert geleverde producten
- Slaat geleverde producten op
- Controleert producten en voert keukenadministratie uit

Stage

Binnen het mbo noemen we stage ook wel de bpv (beroepspraktijkvorming). De bpv is een belangrijk onderdeel van de opleiding.

Tijdens de opleiding loop je twee dagen per week stage de gehele periode van de opleiding.

Hier doe je praktijk- en werkervaring op bij een aangesloten erkend leerbedrijf.

Check de site: stagemarkt.nl voor de erkende leerbedrijven bij jou in de buurt.

De school heeft zelf ook veel contact met goede en leuke stagebedrijven in de buurt.

Inhoud van de opleiding

Nederlands

Als je de Nederlandse taal goed beheerst, helpt dat je in het dagelijks leven. Bij het centraal examen worden je kennis en vaardigheden van luisteren en lezen van zakelijke teksten getoetst. Tijdens de instellingsexamens dat van schrijven, spreken en gesprekken.

Burgerschap

Het vak burgerschap daagt studenten uit om van hun vrijheid gebruik te maken, verschillen te respecteren en zo mede vorm te geven aan onze samenleving. Dit doen wij door te werken aan kritische denkvaardigheden en kennis van mensenrechten en competenties op het gebied van politiek-juridische domein, economische domein, sociaal-maatschappelijk domein, vitaal burgerschap en wereldburgerschap en identiteit.

Doorstuderen

Na deze opleiding kan je verder werken aan je kansrijke toekomst. Wil je doorstuderen? Dan is de mbo-opleiding zelfstandig werkend kok niveau 3 misschien wel iets voor jou?

Rekenen

Rekenen is net als lezen en schrijven een basisvaardigheid om je te kunnen redden in de maatschappij. Denk bijvoorbeeld aan omgaan met geld, rekenen met tijd en procenten. Iedereen komt dat in het dagelijks leven wel tegen.

LOB

Met loopbaanoriëntatie- en begeleiding (lob) krijgen studenten meer zicht op hun kwaliteiten, mogelijkheden, netwerk en drijfveren.

Werken

Na deze opleiding heb je een startkwalificatie. Je kunt aan de slag als kok in een restaurant, bistro lunchroom, hotel, of cateringbedrijf.

Uiteraard zijn er ook kansen in het bedrijfsleven en in omgeving Foodvalley.



Begeleiding

Slb'er

Iedere student krijgt tijdens de opleiding een studieloopbaanbegeleider toegewezen. De studieloopbaanbegeleider (slb'er) is een docent die jou tijdens het schooljaar begeleidt en die jouw belangrijkste aanspreekpunt is. Je hebt regelmatig gesprekken met je slb'er over je voortgang van je studie.

Mochten er persoonlijke problemen zijn die je voortgang belemmeren dan kan je slb'er je helpen en extra ondersteuning aanvragen.

Bpv-docent

Elke student heeft altijd een vaste bpv-begeleider vanuit de school, waarbij student en bedrijf terecht kunnen. De bpv-begeleider is verantwoordelijk voor het vastleggen van de afspraken. Naast de bpv-begeleider heeft de student een vast aanspreekpunt in het bedrijf.

BSA/VSA

In het eerste leerjaar krijg je na drie maanden een officieel studievoortgangsgesprek (svg). Na zes maanden krijg je een voorlopig studieadvies (vsa).

Het bindend studieadvies (bsa) krijg je tussen negen en twaalf maanden na de start van je opleiding. Een bindend studieadvies kan positief of negatief zijn. Het oordeel van je studieadvies hangt onder andere af van je studievoortgang, je inzet en je gedrag en je aanwezigheid op school en op stage.

De gesprekken vinden plaats met je slb'er van de opleiding in nauw overleg met coördinator studentenzorg/afdelingsleider.



Handige links

Examenplanning

De planning voor de generieke en de beroepsgerichte examens hangt af van de inzet en de capaciteit van de student en is dus maatwerk.

De student wordt door de docent geïnformeerd welke opdrachten (voldoende) gemaakt moeten worden voordat de docent de student kan opgeven voor de examens.

Examens

Om je diploma te kunnen behalen doe je een aantal examens; beroepsgerichte examens, examens in generieke vakken (Nederlands en rekenen) en examens voor de keuzedelen.

In het examenreglement staan alle rechten en plichten uitgelegd. In het examenplan staat beschreven welke examens je moet behalen, waar ze plaatsvinden, wat de tijdsduur van het examen is en hoe de examens meetellen voor je diploma.

Op je diploma staat een beoordeling per kerntaak, de resultaten van de generieke vakken en de keuzedelen.



Kosten

Naast het wettelijk bepaalde les-/cursusgeld heb je kosten voor leermiddelen. Sommige leermiddelen moet je verplicht tot je beschikking hebben, andere worden aangeraden maar zijn niet verplicht.

