

# KOKEN IN DE HORECA

## **KOM JIJ KOKEN IN DE HORECA?**

Tijdens deze korte opleiding leer je alle praktische vaardigheden die je nodig hebt om in de keuken te werken. Denk aan mise-en-place bereiden, gerechten maken en afwerken voor uitgifte en de keuken schoonhouden. Je sluit de opleiding af met een praktijkexamen. Bij een positief resultaat ontvang je een erkend mbo certificaat Koken in de Horeca.



## PROGRAMMA

De opleiding start op dinsdag 24 oktober 2023 en duurt 12 weken. Je krijgt elke week 5 klokuren les op school. Een deel theorie, maar je gaat ook direct aan de slag in één van onze keukens. Je sluit de opleiding af met een officieel examen. Bij een positief resultaat ontvang je het mbo-certificaat Koken in de Horeca.

## WAT LEER JE?

Deze opleiding is vooral gericht op de praktijk, maar je krijgt ook ondersteunende theorie. Alle lessen worden gegeven in de moderne keuken van het Koning Willem I College, locatie Oss.

Aan bod komen onder andere hoe je:

- een goede voorbereiding maakt in de keuken (mise-en-place)
- gerechten en componenten bereidt
- gerechten afwerkt voor uitgifte
- werkruimtes, gereedschappen en machines schoonhoudt volgens de HACCP-standaard
- producten ontvangt, controleert en opslaat

## JOUW STARTPOSITIE

- Je bent gemotiveerd
- Je werkt of wil werken in de keuken
- Je wil binnen je organisatie doorstromen naar een mbo-opleiding in de horeca
- Je wil breder ingezet worden in de keuken
- Je beheerst de Nederlandse taal
- Diploma mbo1 of relevante werkervaring

De opleiding is ook geschikt wanneer je wil doorstromen naar een koks- of horecaopleiding op mbo-niveau.

## BELANGRIJK OM TE WETEN

Voor deze opleiding heb je een werk- en leerplek nodig waarbij je minimaal 16 uur per week werkzaam bent bij een S-BB erkende werkgever. Heb je deze nog niet? Het netwerk van de betrokken partijen kan dan misschien iets voor je betekenen. Neem contact met ons op.

## KOSTEN

De kosten voor deze opleiding bedragen € 1.650,00 per student. Deze investering is inclusief examinering en materialen.

We vragen aan jou om je eigen kokskleding mee te nemen. Alle andere professionele materialen faciliteren wij op locatie.

## CONTACT

Kijk voor meer informatie op onze [website](#).

Heb je interesse? Mail naar [koningsacademie@kw1c.nl](mailto:koningsacademie@kw1c.nl)



Leerwerkloket 



Werkgevers  
Servicepunt  Noordoost-Brabant