

KOKEN ALS EEN CHEF



ALGEMENE INFORMATIE

Vooropleiding	Geen vooropleiding nodig
Duur	12 weken
Kosten	€ 1.650,00
Dag/avond	
Diplomering	Certificaat

OVER DEZE OPLEIDING

ALGEMENE INFORMATIE

Ben jij klaar om je keukenvaardigheden naar een hoger niveau te tillen? Word een onmisbare kracht op jouw werkplek tijdens de de opleiding {Opleiding} van de Koningsacademie. Zo geef je jouw carrière een boost!

De vraag naar goed opgeleide koks is groter dan ooit. Tijdens de opleiding {Opleiding} ga je aan de slag in de keukens van de horeca-opleidingen van het Koning Willem I College in 's-Hertogenbosch. In 12 weken leer je onder andere hoe je goede voorbereidingen treft in de keuken en hoe je gerechten bereidt en afwerkt.

De minimale groepsgrootte is 8 deelnemers. Het maximaal aantal deelnemers is 12 personen.

WAT GA JE LEREN?

HIERMEE GA JE AAN DE SLAG

Tijdens de opleiding {Opleiding} van de Koningsacademie ga je vooral aan de slag met de praktijk. Daarbij krijg je ook ondersteunende theorie. Alle lessen vinden plaats in de moderne keukens van het Koning Willem I College in 's-Hertogenbosch. Waarmee je nog meer aan de slag gaan? Onder andere met het volgende:

- een goede voorbereiding maken in de keuken (mise-en-place)
- gerechten en componenten bereiden
- gerechten afwerken voor uitgifte
- werkruimtes, gereedschappen en machines schoonhouden volgens de HACCP-standaard
- producten ontvangen, controleren en opslaan

PRAKTIJKEXAMEN

Je sluit de opleiding {Opleiding} af met een praktijkexamen. Natuurlijk word je hier tijdens de opleiding goed op voorbereid.

VOOR WIE IS DEZE OPLEIDING?

Deze opleiding is geschikt voor iedereen die zijn of haar vaardigheden in de keuken wil verbeteren. Of je nu in de horeca, in een zorgcentrum werkt of gewoon een passie voor koken hebt, deze opleiding helpt jou te ontwikkelen tot een professionele kracht in de keuken.

Je hebt geen specifieke vooropleiding nodig.

Je kunt de opleiding ook versneld afronden, afhankelijk van jouw ervaring en achtergrond.

HET RESULTAAT

Na het afronden van de opleiding (Opleiding) heb je alle fijne kneepjes van het koks-vak in de vingers. Zo heb je meer kwaliteit in huis en vergroot je jouw carrièrekansen. Je bent bredere inzetbaarheid en creëert extra binding met (jouw) werkgever.

Aan het einde van de opleiding ontvang je het erkende mbo-certificaat C0021 'Koken in de horeca'.

VERVOLGOPLEIDING

Nog niet uitgeleerd? Na het afronden van de opleiding (Opleiding) bij de Koningsacademie heb je de mogelijkheid om door te stromen naar een koks- of horecaopleiding in het mbo.

OPLEIDING-OP-MAAT

Naast de standaard opleidingen bieden we maatwerktrajecten en incompany trainingen. Ook voor deze opleiding zijn andere variaties mogelijk.

Wil jij aan de slag met het om- of bijscholen van personeel? Heb je een vraag over bedrijfsscholing? Of ben je op zoek naar advies over subsidies? Dan ben je hier op de juiste plek. We gaan graag met je in gesprek om te luisteren naar jouw vraagstuk.
