

# KOKEN IN DE HORECA



## ALGEMENE INFORMATIE

Vooropleiding	Geen vooropleiding nodig
Duur	12 weken
Kosten	Neem voor de kosten van deze opleiding contact met ons op
Dag/avond	
Diplomerings	Certificaat

# OVER DEZE OPLEIDING

## ALGEMENE INFORMATIE

Wil jij jouw horecamedewerkers praktische vaardigheden leren die nodig zijn om het 'hands on' keukenwerk (beter) te kunnen uitvoeren? Dan is de opleiding {Opleiding} van de Koningsacademie een goede keuze!

De vraag naar goed opgeleide koks is groter dan ooit. Tijdens de opleiding {Opleiding} gaan deelnemers aan de slag in de keukens van de horeca-opleidingen van het Koning Willem I College in 's-Hertogenbosch. In 12 weken leren zij 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?

### DIT KOMT AAN BOD

Jouw medewerkers gaan tijdens de opleiding {Opleiding} van de Koningsacademie vooral aan de slag met de praktijk. Daarbij krijgen zij ook ondersteunende theorie. Alle lessen vinden plaats in de moderne keuken van het Koning Willem I College in 's-Hertogenbosch. Waar de deelnemers nog meer mee 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
- 

## VOOR WIE IS DEZE OPLEIDING?

Deze opleiding is geschikt voor:

- horecaondernemingen die willen investeren in nieuw personeel
- of juist het bestaande team willen professionaliseren

Jouw medewerkers hebben geen specifieke vooropleiding nodig.

---

# HET RESULTAAT

Na het afronden van de opleiding (Opleiding) hebben jouw medewerkers alle fijne kneepjes van het koks-vak in de vingers. Zo heb je meer kwaliteit in huis en kunnen medewerkers breder ingezet worden.

Deelnemers ontvangen aan het einde van de opleiding het erkende mbo-certificaat C0021 'Koken in de horeca'.

---

## VERVOLGOPLEIDING

Deelnemers hebben na het afronden van de opleiding (Opleiding) bij de Koningsacademie 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.

---