



## Zelfstandig werkend kok

**Leerweg**  
BOL voltijd

**Niveau**  
Niveau 3

**Duur**  
3 jaar

**Crebo**  
27062

**Locatie**  
Boumaboulevard 113, Groningen

Van het bereiden van gerechten tot het bestellen van goederen. En van het voorbereiden van de keuken tot het opruimen en afsluiten. Als zelfstandig werkend kok heb je een afwisselende baan.

### Over jou

- ✓ Je werkt nauwkeurig
- ✓ Je bent stressbestendig
- ✓ Je hoofd loopt over van ideeën voor nieuwe recepten en smaakcombinaties

### Inhoud

Je leert gerechten maken en aanpassen op basis van (dieet)wensen van gasten. Daarom krijg je les in het bereiden van creatieve en innovatieve gerechten en het bedenken van recepten. We zorgen dat je veel bezig bent in de praktijk. Bijvoorbeeld door te koken voor echte gasten op

school, of mee te doen aan landelijke wedstrijden. Ook leer je hoe je winstmarges berekent, leiding geeft en gesprekken met medewerkers voert.

## Vakken

### Beroepsgerichte vakken

- Bereiden van gerechten
- Bestellen, controleren en opslaan van keukenvorraden
- Leidinggeven en gesprekken voeren met medewerkers
- Vernieuwen en verbeteren van de dienstverlening in de keuken

### Algemene vakken

- Nederlands
- Engels
- Rekenen
- Burgerschap
- Sport

### Keuzedelen

Tijdens je opleiding mag je een aantal vakken zelf kiezen. Dit zijn *keuzedelen*. Met keuzedelen kun je je kennis en skills verder verdiepen of verbreden. Je mag dus een deel van je opleiding zelf invullen.

## Stage

Een deel van je opleiding bestaat uit stage. De kennis en vaardigheden die je op school hebt opgedaan, pas je toe in de praktijk bij een erkend leerbedrijf. We noemen dat beroepspraktijkvorming (BPV).

Tijdens je stage krijg je begeleiding van iemand binnen het leerbedrijf waar je stage loopt, en van je stagebegeleider vanuit de opleiding. Je kunt bij hen terecht wanneer je vragen hebt. Ook bespreken jullie regelmatig de voortgang van je stage.

In het eerste leerjaar loop je van november t/m juni iedere dinsdag en woensdag stage. In het tweede en derde leerjaar loop je het hele jaar door stage op donderdag en vrijdag. Wij zorgen voor een geschikte stageplek. Zelf een stageplek bij een leerbedrijf zoeken is dus niet nodig, maar het mag wel.

## Toelating

Voor deze opleiding heb je één van de volgende diploma's nodig:

- vmbo-kaderberoepsgerichte leerweg
- vmbo-gemengde leerweg
- vmbo-theoretische leerweg of mavo
- overgangsbewijs van havo 3 naar havo 4, of van vwo 3 naar vwo 4
- mbo-opleiding niveau 2
- ander diploma of bewijsstuk dat de overheid heeft erkend op basis van een ministeriële regeling

### **Aanmelden**

Voldoe je aan de toelatingseisen die hierboven staan? Dan kun je je aanmelden voor de opleiding. Opleidingen hebben één of meer startmomenten.

- **Start je opleiding in augustus?**  
Meld je dan uiterlijk 1 april aan. Zo weet je zeker dat je een plek hebt. Meld je je later aan? Dan kan het zijn dat de opleiding al vol zit.  
De opleiding start officieel op 1 augustus, maar je eerste lessen beginnen na de zomervakantie.
- **Start je opleiding in februari?**  
Meld je dan uiterlijk 1 december aan.  
De opleiding start op 1 februari en je lessen beginnen rond die datum.
- **Heeft je opleiding flexibele instroom?**  
Dan kun je op meerdere momenten in het jaar starten. De opleiding neemt contact met je op over de mogelijkheden.

*De opleiding start als er voldoende aanmeldingen zijn. Mocht de opleiding toch niet van start gaan, dan helpen we je om een andere opleiding te kiezen.*

[Zo werkt aanmelden](#)

## **Na je opleiding**

### **Wil je werken?**

Na deze opleiding kun je aan de slag in een restaurant, hotel, of bij een cateraar. Maar ook bij andere eetgelegenheden zoals in een verzorgingshuis of een zorghotel kun je werken.

### **Wil je verder studeren?**

Als je het diploma van deze opleiding hebt gehaald, dan kun je verder gaan studeren. Met een niveau 3-diploma kun je een opleiding op niveau 4 doen. Dit kan in hetzelfde vakgebied zijn, of in een heel ander vakgebied. Let er wel op dat de toelatingseisen bij sommige opleidingen anders kunnen zijn. Deze eisen vind je terug onder 'Toelating' op de opleidingspagina.

[Bekijk onze niveau 4-opleidingen](#)

## **Kosten**

## Lesgeld

Voor elke opleiding betaal je vanaf je 18e jaar het wettelijk bepaalde lesgeld (BOL) of cursusgeld (BBL). Ben je jonger? Dan betaal je nog geen lesgeld of cursusgeld.

## Extra schoolkosten

Daarnaast moet je rekening houden met kosten voor studieboeken, speciale software of werkkleding. Als de extra schoolkosten voor deze opleiding bekend zijn, staan ze hieronder vermeld. De bedragen zijn een indicatie en gebaseerd op vorig jaar.

- 1e jaar € 500,-
- 2e jaar € 150,-
- 3e jaar € 150,-

## Laptopkosten

Voor je opleiding heb je een eigen laptop nodig. De laptop koop je zelf. Van je opleiding krijg je meer informatie over de eisen waaraan de laptop moet voldoen.

## Financiële ondersteuning

Wist je dat je ook financiële ondersteuning kunt krijgen als je een opleiding gaat volgen? We hebben een aantal mogelijkheden op een rij gezet.

## Deze opleiding volgen?

Deze opleiding bieden wij aan met onderstaande startmoment(en) en locatie(s). Lijkt jou deze opleiding leuk? Meld je dan aan via onze website: [noorderpoort.nl](https://noorderpoort.nl)

Startdatum	Locatie
01 augustus 2026	Boumaboulevard 113, Groningen
01 februari 2027	Boumaboulevard 113, Groningen

## Wij helpen je kiezen!

Leuk dat je interesse hebt in deze opleiding bij Noorderpoort. Een opleiding kiezen kan best lastig zijn, hè. Misschien kun je nog wel een beetje hulp gebruiken? Wij helpen je graag! Dan doen we op verschillende manieren en op verschillende momenten tijdens jouw zoektocht.

[Zo kunnen wij jou helpen kiezen >](#)

## Open Dagen

Wil je meer weten over deze of een andere opleiding? Kom dan naar onze Open Dagen en Meeloopdagen. Dit is de leukste en beste manier om te ontdekken of een opleiding iets voor jou is.

[Bekijk alle events >](#)

**Noorderpoort**

088 230 9999

[info@noorderpoort.nl](mailto:info@noorderpoort.nl)

WhatsApp: 06 25 68 19 18

[noorderpoort.nl](https://www.noorderpoort.nl)

Deze informatie kan tussentijds wijzigen. Bekijk de website voor de meest actuele gegevens.