



## Zelfstandig werkend kok (on the job)

**Leerweg**

BBL deeltijd

**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. Deze opleiding is 'on the job': de vaktheorie krijg je niet op school, maar op locatie bij een van onze partnerbedrijven.

### Over jou



Je werkt nauwkeurig



Je bent stressbestendig



Je hoofd loopt over van ideeën voor nieuwe recepten en smaakcombinaties

### Inhoud

Dit is een BBL-opleiding. Bij een BBL-opleiding werk je bij een erkend leerbedrijf om het vak in de praktijk te leren. Ook krijg je één dag in de week les bij je leerbedrijf. Dit schooljaar is de lesdag op dinsdag. Volgend jaar kan de lesdag op een andere dag zijn.

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. Ook het beheren van keukenvorraden en het berekenen van winstmarges komen aan bod

### **On the job**

Wat 'on the job' betekent? Voor de vaktheorie hoef je niet naar school, maar ben je op locatie ('on the job') bij een van onze partnerbedrijven. De inhoud van jouw lessen wordt bepaald samen met de chefs van alle partnerbedrijven. Je maakt hierdoor kennis met veel verschillende kookstijlen.

Daarnaast volg je interessante workshops die georganiseerd worden door de partnerbedrijven en ga je op bezoek bij hun leveranciers. Zo krijg je toegang tot een uitgebreid netwerk binnen het vakgebied en zorgen we ervoor dat jouw opleiding goed aansluit bij de laatste ontwikkelingen. Ook doe je je eindproeve bij een van de partnerbedrijven.

## **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

### **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.

## **Leerbaan**

Voordat je kunt starten met een BBL-opleiding, heb je zelf een werkplek (leerbaan) bij een erkend leerbedrijf gevonden. Je bent daar in dienst en hebt een arbeidsovereenkomst. De praktijk leer je op je werkplek, maar ook bij onze partnerbedrijven. Ook je vaktheorie krijg je bij onze partnerbedrijven.

Tijdens je opleiding werk je minimaal 20 uur per week bij je leerbedrijf. Om die reden kun je alleen een BBL-opleiding volgen als je ook een werkplek bij een erkend leerbedrijf hebt.

## 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

### Minimum leeftijd en erkend leerbedrijf

Voor de BBL werken en leren geldt dat je minimaal 16 jaar bent en in dienst bent bij een erkend leerbedrijf waar je je praktijk kunt doen.

### 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 € 300,-
- 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](http://noorderpoort.nl)

**Startdatum**

**Locatie**

01 augustus 2026

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://noorderpoort.nl)

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