Noorderpoort



Zelfstandig werkend kok (Schier Academy)

Leerweg	Niveau	Duur	Crebo
BBL deeltijd	Niveau 3	2 jaar	27062

Wil jij een horecaopleiding volgen op het mooiste Waddeneiland van Nederland? En er ook nog een baan aan overhouden? Schrijf je dan in voor deze opleiding op Schiermonnikoog. Tijdens het leer-werktraject volg je je opleiding bij één van de vele horecagelegenheid die het eiland rijk is: van wijnbar tot strandpaviljoen. Leren, werken én wonen op Schiermonnikoog is een unieke kans!

Over jou

- Je werkt graag met je handen
- Je bent stressbestendig
- Je kunt goed samenwerken

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 ga je één dag in de week naar school. Dit schooljaar is de lesdag op woensdag. Volgend jaar kan de lesdag op een andere dag zijn.

Deze opleiding van de Schier Academy volg je helemaal op Schiermonnikoog, zowel de lessen als de praktijk. Schiermonnikoog is een overzichtelijk eiland met veel toerisme, levendige horeca en een vriendelijke sfeer.

Je werkt vier dagen in de week bij een horecazaak op het eiland. Hier ben je in dienst, waardoor je ook salaris krijgt. Je leert van de beste vakmensen bij verschillende horecazaken, in de unieke omgeving van het eiland. Omdat je de hele opleiding op het eiland volgt, is het een must dat je op het eiland kunt wonen. Wij helpen je met de woonruimte. En na het succesvol afronden van de opleiding ben je verzekerd van een leuke horecabaan op het eiland.

Als zelfstandig werkend kok voer je de dagelijkse werkzaamheden in de keuken uit. Je bereidt de mise en place voor, zoals het wassen en snijden van ingrediënten. Daarna maakt de heerlijke gerechten waar de gasten hun vingers bij aflikken. Je werkt graag met je handen en hebt gevoel voor smaak en producten. Terwijl het restaurant vol zit houd jij het hoofd koel.

Je leert verschillende snij- en kooktechnieken en de bereiding van uiteenlopende gerechten. Ook onderwerpen als hygiëne en veiligheid in de keuken komen aan bod. Verder leer je hoe je goederen bestelt en keukenvoorraden beheert. Ook het berekenen van winstmarges en het aansturen van medewerkers komen aan de orde.

Kortom: je leert alle ins en outs van het horecavak.

De opleiding duurt 2 tot 3 jaar, afhankelijk van je inzet en voorkennis.

Vakken

Beroepsgerichte vakken

- Warenkennis
- Materialenkennis
- Voedingsleer
- Technieken
- Veiligheid en hygiëne
- Apparatuur
- Inventariseren van de keukenvoorraad en bestellingen
- Zelfstandig (voor)bereiden van gerechten
- Bestellen, controleren en opslaan van keukenvoorraden
- 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

Als je start met deze BBL-opleiding zorgen wij voor een werkplek (leerbaan) bij een erkend leerbedrijf op Schiermonnikoog. Je bent daar in dienst en hebt een arbeidsovereenkomst. Theorie krijg je op school (ook op Schiermonnikoog) en de praktijk leer je op je werkplek. Tijdens het hele leerwerktraject word je begeleid door een coach.

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? Meld je dan zo snel mogelijk aan voor deze opleiding.

Wil je weten hoe je je aanmeldt, welke stappen je moet volgen, wanneer je kunt starten en wat er na je aanmelding gebeurt? Dat lees je op de pagina Zo werkt aanmelden.

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.

Na je opleiding

Wil je werken?

Na het succesvol afronden van de opleiding ben je verzekerd van een leuke horecabaan op het eiland.

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 € 350,-
- 2e jaar € 200,-

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

Startdatum	Locatie
01 augustus 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. 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
WhatsApp: 06 25 68 19 18
noorderpoort.nl

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