



OPLEIDING
KOK IN 1 JAAR

KOK IN 1 JAAR

Werk je in de keuken en wil je graag opgeleid worden tot een goede kok? Of kies je voor een carrièreswitch en ga je van je passie voor eten je werk maken? Als je er echt voor wilt gaan, ben je met deze opleiding binnen 1 jaar gediplomeerd kok op mbo-niveau 2.

In 36 praktijkgerichte lesdagen leer je alles over het bereiden van soepen, sauzen, dressings, marinades en gerechten. Ook leer je snijden, hakken, frituren, bakken, koken, mengen, roken en nog veel meer: in totaal zo'n 120 kooktechnieken. Natuurlijk komen ook hygiëne, veiligheid en kwaliteitszorg aan bod. Na deze opleiding beheers je de basis en kun je je creativiteit gebruiken om de lekkerste en mooiste gerechten te maken.

Je krijgt les van chefs met veel ervaring, en je werkt met moderne technieken en apparatuur.

DIT GA JE LEREN

- Zelfstandig bereiden van soepen, sauzen, dressings, marinades en een grote variëteit aan enkelvoudige en gemengde gerechten.
- Menukennis.
- Hygiëne.
- Ergonomie.
- Veiligheid.
- Milieu.
- Kwaliteitszorg.
- Automatisering voor de keuken.
- Lessen Nederlands, rekenen, leerloopbaan & burgerschap.

De opleiding vergroot je vakbekwaamheid in de keuken. Met je diploma kun je doorgroeien in je functie als kok in kleine en grote keukens. Je kunt na deze opleiding ook de niveau 3-opleiding tot zelfstandig werkend kok volgen.

GOED OM TE WETEN

Wat kost deze opleiding?

Kosten:

Het wettelijk vastgestelde cursusgeld voor schooljaar 2023-2024 bedraagt 270 euro.

Voor het volgen van de opleiding moet je in het bezit zijn van werkkleding (koksbus, pantalon, haltersloof, koksmuts), veiligheidsschoenen en een laptop.

Opleidingen van het Summa College en door het Summa College beschikbaar gestelde lesmaterialen zijn vrijgesteld van btw. [Lees meer over opleidingskosten](#).

Wat zijn de toelatingseisen voor deze opleiding?

Toelatingseisen:

Je kunt deze scholing alleen volgen als je bij een erkend leerbedrijf werkt. Is jouw werkgever niet erkend of weet je niet of dit het geval is, neem dan contact met ons op. Wij helpen je graag.

Welk diploma/certificaat kun je met deze opleiding behalen?

Diploma/certificaat:

Mbo-diploma niveau 2

WAT ZEGGEN ONZE CURSISTEN?



"NU HEB IK MEER VERANTWOORDELIJKHEDEN."

Jozepha Saelmans volgde de opleiding Kok in 1 jaar

BEKIJK OOK DEZE OPLEIDINGEN

MBO-OPLEIDING

KOK

niveau 2

[Bekijk de opleiding](#)



MBO-OPLEIDING

GESPECIALISEERD KOK

niveau 4

[Bekijk de opleiding](#)



MBO-OPLEIDING

GASTHEER/-VROUW



niveau 2

[Bekijk de opleiding](#)

BEL MIJ

Heb je een gerichte vraag? Vul het formulier in en wij bellen je zo snel mogelijk terug

Voornaam

Achternaam

Telefoonnummer

Verstuur

Meer informatie?

Bel met ons infopunt: 040 296 44 44

Of bezoek onze website: www.summaenbedrijf.nl

Copyright 2020 Summa College.

Alle rechten voorbehouden. De meest recente informatie over de opleidingen is te vinden op onze website

Deze pagina is afgedrukt op: 26-04-2024

SUMMA
&Bedrijf

