

Certificaat

# KOKEN IN DE HORECA

Bedrijfsopleiding

Leerwerkloket





## De verkorte koksopleiding

Wilt u uw horecamedewerkers praktische vaardigheden leren die nodig zijn om het 'hands on' keukenwerk (beter) te kunnen uitvoeren? Schrijf ze dan in voor de opleiding Koken in de horeca. Tijdens deze korte opleiding leren uw medewerkers onder andere hoe je een goede voorbereiding in de keuken maakt en hoe je gerechten bereidt en afwerkt voor uitgifte. De deelnemers sluiten de opleiding af met een praktijkexamen en ontvangen een erkend mbo-certificaat. Dit scholingstraject vergroot de kans op doorstroming naar een volledige koksopleiding en sluit aan bij de behoefte en vraag vanuit de branche naar goed opgeleide koks.

### Voor wie

De opleiding Koken in de Horeca is bedoeld voor uw huidige of voor nieuw op te leiden medewerkers die in de keuken (willen) werken of breder ingezet willen worden in de keuken. Denk bijvoorbeeld aan medewerkers uit de catering of bediening. De opleiding is ook geschikt voor werkgevers die hun personeel willen laten doorstromen naar een koks- of horecaopleiding op mbo-niveau.

### Programma

De opleiding start in september 2022 en bestaat uit twaalf intensieve lesbijeenkomsten van vijf klokuren. Daarnaast is er zelfstudie van theorie met bijbehorende opdrachten. Je medewerkers ronden de opleiding af met een officieel examen. Bij een positief resultaat ontvangt uw medewerker het mbo-certificaat Koken in de Horeca. We registreren het certificaat in het diplomaregister. Het heeft civiele waarde.

### Wat leert uw medewerker tijdens de opleiding?

Deze opleiding is gericht op de praktijk maar de deelnemers krijgen ook ondersteunende theorie. Alle lessen worden gegeven in de moderne keuken van het Koning Willem I College.

Aan bod komen onder andere hoe de medewerker:

- een goede voorbereiding maakt in de keuken (mise-en-place)
- gerechten en componenten bereidt
- gerechten afwerkt voor uitgifte
- werkruimtes, gereedschappen en machines schoonhoudt volgens de HACCP-standaard
- producten ontvangt, controleert en opslaat

### Belangrijk om te weten:

- U bent een erkend leerbedrijf of bent bereid dat te worden
- U bent bereid begeleidingstijd te investeren in aan deze opleiding deelnemend personeel
- Een medewerker die via uw bedrijf deze opleiding volgt, heeft een arbeidscontract bij u voor minimaal 6 maanden, 20 uur per week en een marktconform salaris
- Er zijn middelen beschikbaar vanuit de samenwerkende partijen voor tegemoetkoming van (een deel van) de scholingskosten (1650 euro)

### Contact

Heeft u interesse of vragen over de opleiding? Neem dan contact op met uw contactpersoon van de betrokken partijen. Ook kunt u mailen naar [levenlangontwikkelen@kw1c.nl](mailto:levenlangontwikkelen@kw1c.nl). Voor vragen over financiële ondersteuning neemt u contact op met [info@rmtnoordoostbrabant.nl](mailto:info@rmtnoordoostbrabant.nl) of 085-4011224.