

HORECA VAKCOLLEGE

Jouw carrière in de horeca ontwikkelt zich hier!

SVH ZELFSTANDIG WERKEND KOK

JE DIPLOMA IN 25 LESDAGEN!

i.v.m. de landelijke maatregelen
tegen het coronavirus maken
wij gebruik van:
een digitaal boekenpakket,
zijn de theorielessen via zoom
en worden de safari lesdagen
verschoven naar een ander
moment.



STUDIEADVIES NODIG?

BEL DAN 085- 130 46 94

OPLEIDING SVH ZELFSTANDIG WERKEND KOK



DE OPLEIDING

Jouw carrière in de horeca ontwikkelt zich hier!

De naam zegt eigenlijk alles al: zelfstandig werkend kok. Als je aan deze opleiding wil deelnemen beheers je de kennis en de technieken die aan bod komen in de **opleiding Kok, niveau 2**.

Via deze opleiding word je in **24 lesdagen** voorbereid op het examen SVH Zelfstandig werkend kok (het examen vindt plaats op lesdag 25).

Het doel van onze opleiding is om naast de uitvoerende werkzaamheden als kok, je aan te leren op welke manier je **menu's samenstelt** en hoe je nieuw personeel of leerlingen helpt en aanstuurt om hun werkzaamheden juist uit te voeren.

Je **plant zelf** hoe en wanneer je de werkzaamheden uitvoert. Je **begeleidt** en bewaakt de rol van hulpkrachten en daar ben je dan ook **verantwoordelijk** voor.

VOOR WIE?

Ambitieuze en gepassioneerde koks met minimaal drie jaar werkervaring en een afgeronde:

**Opleiding Kok
MBO niveau 2**
of
Opleiding SVH Kok



1 dag in de week
les (klas/online)



25 lessen



Oostzaan (NH) of
Oosterwolde (FR)



Kleine klassen

BEGELEIDING

DOCENTEN

De lessen worden gegeven door verschillende chefs, die allemaal hun eigen specialisme hebben. Dit zorgt ervoor dat de lessen afwisselend zijn en zo kan je van elke chef weer wat anders leren!

MENTOR

Daarnaast is er een mentor, waarbij je altijd terecht kunt als je vragen hebt of als er bepaalde zaken niet duidelijk zijn.

Zowel de docenten als de mentor zullen er alles aan doen om jou zo goed mogelijk te begeleiden, zodat jij binnen 25 lesdagen het diploma SVH zelfstandig werkend kok in ontvangst kunt nemen!

STUDEREN BIJ HET HORECA VAKCOLLEGE

PRAKTIJK

Ook de opleiding tot SVH Zelfstandig werkend kok staat in het teken van praktijk!

Over het algemeen zijn koks doeners en willen niet te vaak en te veel in de schoolbanken zitten. Daarom vinden wij het belangrijk dat de opleiding vooral op de praktijk wordt gericht, maar ook volledig en uitgebreid is.

BLACK BOX EN ONLINE LESSEN

Er zijn twee soorten lessen; om de week wordt er een praktijkles **Black Box** koken gegeven en de andere week is er een **online les**, waarbij het mogelijk is om 'live' vragen te stellen aan de docent. Deze online les is tevens op een later moment terug te zien in de online leeromgeving.

STUDIEMATERIAAL

Voor het theoretische gedeelte maken wij gebruik van een **boekenpakket**. Je krijgt daarnaast toegang tot onze **online leeromgeving** waar je alle lesblokken, online lessen en thema's terug kunt vinden met extra informatie, toetsen, instructievideo's en huiswerkopdrachten. Voor het praktijkgedeelte werken wij met de mooiste producten van gerenommeerde leveranciers.

LESSEN OP LOCATIE*

Elke praktijkles begint met een les op locatie. Denk hierbij aan:

Een bezoek aan een **vleesfabriek**, om het volledige proces te volgen; van de inkoop, de slacht, de verwerking, de verpakking en het transport van het vlees;

Een wijnproeverij bij een **wijnleverancier**, om te leren proeven en bewust te worden van een goede wijn en spijs harmonie.

Een bezoek aan een **distilleerderij** om te leren over het stookproces.

Na het bezoek zal er een aansluitende Black Box praktijkles worden gegeven.

*De locaties die er tijdens de opleiding worden bezocht kunnen per periode verschillen.



WELKE THEMA'S KOMEN ER IN DE LESSEN AAN BOD?

Communiceren

Presenteren

Creëren & Innoveren

Plannen & Overleggen

Samenwerken

Begeleiden

Coachen

Geven van
Feedback

Kwaliteit leveren

Keukenadministratie

Inkoop specificaties

Signaleren van
afwijkingen

WAT LEER JE?

AANPASSEN VAN RECEPTUREN

COMBINATIES MAKEN VAN
KOOK- EN BAKTECHNIEKEN

PLANNEN & ORGANISEREN

COMMUNICEREN & AANSTUREN

ALLEEN WERKEN EN IN EEN
TEAM

KWALITEIT LEVEREN &
BEWAKEN

Alle bovengenoemde zaken worden
behandeld in de les en komen terug in de
huiswerkopdrachten.



DIPLOMA

SVH ZELFSTANDIG WERKEND KOK

Het examen SVH Zelfstandig werkend kok is gebaseerd op zowel de eisen die SVH heeft opgetekend in de branche als op het beroepsgerichte deel van het kwalificatiedossier Keuken, kwalificatie Zelfstandig werkend kok.

Het examen leidt tot het **branchediploma SVH Zelfstandig werkend kok**.

Het examen SVH Zelfstandig werkend kok is de volgende stap na het examen SVH Kok, voor koks die zich verder willen ontwikkelen in het vak.

HET EXAMEN

Het examen bestaat uit een theoriegedeelte en een praktijkgedeelte (Black Box koken)

KOSTEN

OPLEIDINGSKOSTEN

De kosten voor de opleiding SVH Zelfstandig werkend kok zijn € 3250,- excl. BTW

Dit is inclusief het boekenpakket en de toegang tot de online leeromgeving.

EXAMENKOSTEN

De kosten voor het examen SVH Kok zijn € 395,- excl. BTW

BETALINGSREGELING

Neem contact op voor een eventuele betalingsregeling.



DOORSTROOMMOGELIJKHEDEN

Met het SVH Diploma Zelfstandig werkend kok kun je doorstromen naar onze Masterclasses. Zie voor meer informatie onze website.

OPLEIDINGSOVERZICHT



MASTERCLASSES

Naast de SVH erkende opleidingen zijn we ook bezig met de ontwikkeling van training op maat.

DE INDISCHE RIJSTAFEL
VOOR PROFESSIONALS

FERMENTEREN

KOSTENCALCULATIES VOOR
CHEFS

GASTVRIJHEID



**INTERESSE IN MEER
OPLEIDINGEN,
CURSUSSEN OF
MASTERCLASSES?**

STUDIEAANBOD

Voor het volledige aanbod van onze Opleidingen, Cursussen en MasterClasses kan je kijken op:

www.horecavakcollege.nl

PRAKTISCHE INFO

LES DAGEN

De opleiding SVH Zelfstandig werkend kok bestaat uit totaal 25 lesdagen.

LESTIJDEN

De lessen beginnen om 8.30 uur en eindigen om 17.00 uur.

STUDIEBELASTINGSUREN (SBU'S)

Studielast per week: 20 uur

MELD JE NU AAN VOOR DE OPLEIDING SVH ZELFSTANDIG WERKEND KOK!

MEER INFORMATIE

Wil je graag meer informatie of advies bij het kiezen van de juiste opleiding en/of cursus neem dan contact met ons op!

Of kom langs voor een rondleiding en een kop koffie!

Maak dan een afspraak via onderstaande contact gegevens.



085-130 46 94



info@horecavakcollege.nl



ADRESSEN



LOCATIE NOORD-HOLLAND:

Horeca Vakcollege 'De Ambacht'
Ambacht 14
1511 JZ Oostzaan

LOCATIE FRIESLAND:

Horeca Vakcollege 'Waardeel'
Waardeel 12
8431 ND Oosterwolde

WERKEN IN DE HORECA

Groot tekort aan geschoolde horecamedewerkers

Het aantal horecazaken groeit harder dan het aantal geschoolde medewerkers. Volgens berekeningen van Koninklijke Horeca Nederland komen er tot het jaar 2025 zo'n 100.000 banen in de horeca bij. Dus in deze branche is de komende jaren voldoende werk te vinden. Reden te meer om te beginnen aan deze opleiding!



Jouw carrière in de horeca ontwikkelt zich hier!

De vraag naar geschoolde koks blijft de komende jaren alleen maar groeien!

Dus voldoende mogelijkheden om na deze opleiding aan de slag te gaan in een professionele keuken.

Jouw carrière in de horeca ontwikkelt zich hier!



085-130 46 94



info@horecavakcollege.nl

DEZE BEDRIJVEN GINGEN JE VOOR:



CHECK VOOR MEER INFO WWW.HORECAVAKCOLLEGE.NL