

FACTS & FIGURES

BOL

25182

Niveau 3

3 jaar

Zelfstandig werkend kok

Je bent gestart met de opleiding zelfstandig werkend kok bij Astrum College. Elk schooljaar bestaat uit 40 schoolweken en is verdeeld in vier onderwijsperiodes van tien weken. Je krijgt beroepsgerichte vakken, generieke vakken, praktijkles, volgt drie keuzedelen en gaat drie keer op stage waar je ervaring in de praktijk opdoet.

Periode 1	september - november
Periode 2	november - januari
Periode 3	januari - april
Periode 4	april - juli

Herstvakantie	16-10-23 - 20-10-23
Kerstvakantie	25-12-23 - 05-01-24
Voorjaarsvakantie	12-02-24 - 16-02-24
Meivakantie	29-04-24 - 10-05-24
Zomervakantie	15-07-24 - 30-08-24

Leerjaar 1				Leerjaar 2				Leerjaar 3			
Periode 1	Periode 2	Periode 3	Periode 4	Periode 1	Periode 2	Periode 3	Periode 4	Periode 1	Periode 2	Periode 3	Periode 4
Doorlopend vak				Doorlopend vak				Doorlopend vak			
Project				Doorlopend vak				Doorlopend vak			
Doorlopend vak		Doorlopend vak		Doorlopend vak		Stage		Doorlopend vak		Doorlopend vak	
Doorlopend vak		Doorlopend vak		Doorlopend vak				Doorlopend vak		Doorlopend vak	
Doorlopend vak		Doorlopend vak		Project				Project		Project	
Los vak		Los vak		Los vak				Los vak		Los vak	
Los vak		Los vak		Los vak		Los vak		Los vak		Los vak	
Los vak		Los vak		Los vak		Los vak		Los vak		Los vak	

Bovenstaand schema is onder voorbehoud. Dat kan betekenen dat het per jaar wellicht iets verschilt.

Generiek

Tijdens je opleiding krijg je generieke vakken aangeboden die bijdragen aan je algemene ontwikkeling. De vakken zijn door de overheid vastgesteld en verplicht en zijn nodig om van jou een betere professional te maken. Nederlands, Engels, rekenen, burgerschap en loopbaanoriëntatie vallen onder de generieke vakken.

Beroepsspecifiek

Als zelfstandig werkend kok moet je breed georiënteerd zijn. De vakken die je tijdens je opleiding krijgt, bereiden je hierop voor. Je leert keukenvaardigheden om beter te worden in je vak.

Stage

De bpv (beroepspraktijkvorming) vindt plaats bij erkende leerwerkbedrijven. Je kunt een erkend leerbedrijf vinden via www.stagemarkt.nl. Voordat je op stage gaat, krijg je voorbereidingslessen, uitleg wat het doel is en welke opdrachten je gaat uitvoeren tijdens je stage. Je hebt een praktijkopleider (iemand van het stagebedrijf) en een bpv-begeleider (een docent van school), samen monitoren ze de voortgang van je stage.

De totale bpv-periode duurt jaarlijks 380 uur. Je werkt in wisselende diensten en gedurende de weekenden. Je mag pas starten met je bpv als je ondertekende stagecontract (BPVO) op school is ingeleverd. De stage in het tweede leerjaar mag in het buitenland plaatsvinden. Studenten die dat willen, worden in het team besproken.

Inhoud van de opleiding

Generiek

De algemene vakken zijn Nederlands, Engels, rekenen en burgerschap. In het tweede en derde leerjaar doe je hier examens in. Deze vakken proberen we zoveel mogelijk te koppelen aan je beroep.

Bedrijfsbezoeken/excursies

Door middel van bedrijfsbezoeken en excursies willen we jou een beter beeld geven van wat je in je beroep kunt verwachten en willen we je kennis verbreden en/of verdiepen.

Keuzedelen

In de opleiding volg je drie keuzedelen. Keuzedelen zijn een verdieping of verbreding van je opleiding en rond je af met een examen.

Doorstuderen

Wil je als zelfstandig werkend kok verder werken aan jouw kansrijke toekomst, dan kun je met dit diploma doorstromen naar de opleiding leidinggevende keuken (niveau 4).

Theorie

Als zelfstandig werkend kok is het belangrijk dat je een goede basiskennis hebt van bijvoorbeeld warenkennis, drankkennis en wijnkennis. Deze theorievakken heb je nodig voor de praktijk(lessen).

Projecten

Projecten zijn praktijkopdrachten gekoppeld aan de beroepspraktijk. Soms is dit project een zelfstandig project, soms is het gekoppeld aan extra praktijkervaring in het beroepenveld, of is het een samenwerkingsproject met een bedrijf.

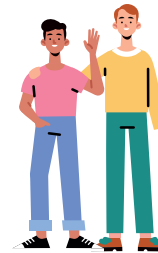
Praktijklessen

In het leerrestaurant La Rana krijg je kooktechnieken en breng je de verschillende theorievakken in de praktijk. Het leerrestaurant is twee avonden per week geopend voor gasten en jij kookt voor de gasten in dit restaurant.

Werken

Na het afronden van je opleiding zelfstandig werkend kok heb je zicht op een veelzijdige en afwisselende baan als kok.

Hoe dat eruitziet? Met dit diploma ben je gekwalificeerd om zelfstandig in de keuken van een hotel, restaurant, bistro, eetcafé of cateringbedrijf te werken. Je plant er de dagelijkse werkzaamheden, bereidt gerechten en werkt ze af voor uitgifte. Ook koop je producten in, controleer je deze en berg je ze correct op.



Begeleiding

Slb'er

Je studieloopbaanbegeleider (slb'er) is de vaste contactpersoon als het gaat om je studie. Je slb'er helpt je bij het inzichtelijk maken van je voortgang en resultaten, kan meedenken in de mogelijkheden die je hebt en kan ondersteuning bieden waar nodig. Je hebt hiervoor individuele gesprekken maar ook mentoruren met je klas. Ook zorgt je slb'er voor een passend studieadvies.

Bpv-docent

Tijdens je stage word je op twee manieren begeleid: vanuit het bedrijf door de praktijkopleider en vanuit school, door je bpv-docent. De bpv-docent zal ten minste eenmaal tijdens je stageperiode op bezoek komen. Dat zal óf tijdens de tussenevaluatie óf tijdens de eindevaluatie zijn. De bpv-docent zorgt ervoor dat het gesprek op een goede manier verloopt, en helpt je reflecteren op je beoordeling. Naast het bezoek, is de bpv-docent ook op afstand beschikbaar voor begeleiding door telefonisch- of mailcontact.

BSA/VSA

De slb'er voert minimaal drie studieadviesgesprekken per jaar met je. Het eerste gesprek is een studievoortgangsgesprek, het tweede gesprek is een voorlopig studieadvies (vsa) en het laatste gesprek geeft jouw uiteindelijk bindende studieadvies weer (bsa). In deze gesprekken komen de onderstaande criteria aan bod en bespreekt de slb'er het studieadvies wat het team jou geeft.

Capaciteiten: Kun je de behandelde stof op niveau 4 aan en is dit terug te zien in de resultaten?

Houding: is je beroepshouding goed, houd je je aan afspraken?

Participatie: Hoe is je aanwezigheid?

Perspectief: Past de opleiding bij je en zie jij je in dit werkveld werken?



Toetsen, herkansen en overgaan

Je kennis, vaardigheden en beroepshouding bepalen je studievoortgang. Als je op een van deze onderdelen een onvoldoende scoort, zullen we samen met jou ons best doen om je op het juiste niveau te krijgen door middel van ondersteuningsuren en herkansingsmogelijkheden.

Je voortgang meten we in theorietoetsen, presentaties, gesprekken, vaardigheden en competenties die je tijdens je stages laat zien.

Examenplanning

Om je diploma te kunnen behalen doe je een aantal examens: beroepsgerichte examens, examens in generieke vakken en examens voor de keuzedelen.

In de OER staat beschreven welke examens je moet behalen voor je diploma, waar ze plaatsvinden en hoe deze meetellen voor je diploma. Op je diploma staan een beoordeling per kerntaak, de resultaten van de generieke vakken en de keuzedelen.

Examens

Beroepsspecifiek

B1-K1: gerechten bereiden

B1-K2: keukenvorraden beheren

P2-K1: dienstverlening in de keuken vernieuwen en verbeteren

P2-K2: leidinggeven en beheerstaken uitvoeren

Generiek

Voor de examens van Nederlands, Engels, rekenen, burgerschap en LOB gelden per niveau verschillende regels. Deze regels worden door het ministerie van onderwijs vastgesteld.

Keuzedelen

In de opleiding volg je drie keuzedelen. Keuzedelen zijn een verdieping of verbreding van je opleiding en rond je af met een examen.



Handige links

Wettelijke kosten

Voor een mbo-opleiding betaal je elk jaar collegegeld. Kijk hiervoor op de site van duo hoeveel je moet betalen.

Schoolboeken en licenties

De kosten voor schoolboeken en licenties zijn onder voorbehoud en een indicatie.

- Leerjaar 1: 291,00 euro
- Leerjaar 2: 20,00 euro
- Leerjaar 3: 25,50 euro

Osiris-app

Via de Osiris-app voor studenten kun je je cijfers en je rooster inzien. Je kunt de app downloaden in App-Store of de Google-Play-Store, zoek dan op ROC A12 Osiris.

Aanschaf materiaal, kleding

Voor de aanschaf van materialen en kleding moet je rekening houden met een eenmalig bedrag tussen de 250 en 400 euro.



Studentenondersteuning

Als je behoefte hebt aan extra ondersteuning, dan kun je worden doorverwezen naar de collega's van het team studentondersteuning. Zij kunnen je helpen op verschillende vlakken.

Aanwezigheid

Je hebt gekozen voor deze opleiding dus je bent altijd aanwezig. Ben je ziek of kun je door andere omstandigheden niet aanwezig zijn? Meld je dan af bij de receptie en je slb'er voor 8.30 uur. Ben je jonger dan 18 jaar dan moeten je ouders het melden. Telefoonnummer receptie: 026 - 363 38 33

SharePoint

Op deze SharePoint omgeving voor studenten vind je onder andere hoe je Office-365 kunt aanschaffen, je vindt een link naar je rooster en welk device je moet aanschaffen voor tijdens de lessen.

Kosten excursies

Aan excursies zit elk jaar een kostenplaatje verbonden. Hier kun je zien welke kosten je elk jaar maakt voor deze excursies.

- Leerjaar 1: maximaal 280,00 euro
- Leerjaar 2: maximaal 325,00 euro
- Leerjaar 3: maximaal 280,00 euro