



# Zelfstandig Werkend Kok mbo-3

NCVB Bedrijfsopleidingen verzorgt sinds 1999 landelijk erkende beroepsopleidingen voor bedrijven en organisaties. Op dit moment zijn dat maatwerkopleidingen verdeeld over 15 sectoren. Deze maatwerkopleidingen worden ontwikkeld volgens "het Opleidingshuis".

Zo bouwt van der Valk Opleidingen samen met het NCVB aan haar eigen "opleidingshuis", waarin wij landelijk erkende beroepsopleidingen verzorgen volgens de Beroeps Begeleidende Leerweg. Dit houdt in dat de deelnemer een baan heeft bij een van der Valk vestiging en daarbij een interne opleiding volgt. Een van de vele opleidingen die wij verzorgen is Zelfstandig Werkend Kok.

## Het beroep

Als Zelfstandig werkend kok bij van der Valk bereid je gerechten en componenten, maar ben je ook in staat om rekening te houden met specifieke wensen van gasten (zoals bijvoorbeeld diëten).

Daarnaast voer je als Zelfstandig werkend kok werkzaamheden uit op het gebied van voorraadbeheer en ondersteunende werkzaamheden, zoals het bevorderen van de efficiency en kostenbeheersing.

Ook help je nieuwe en/of lerende medewerkers bij het uitvoeren van hun werkzaamheden. Als Zelfstandig werkend kok maak je zelf een planning voor de uitvoering van deze werkzaamheden en je voert deze ook zelfstandig uit. Uiteraard word je vaak bijgestaan door collega's en hulpkrachten.

## De opleiding Zelfstandig werkend kok

Na behalen van het diploma Kok duurt de opleiding één jaar (niveau 3).

Doordat de lessen gepland zijn volgens een carrouselplanning is instroom gedurende het hele jaar mogelijk.

De volgende kerntaken en werkprocessen maken deel uit van het kwalificatieprofiel:

### Kerntaak 1: Bereidt gerechten

- Plant zijn werkzaamheden
- Delegeert en bewaakt werkzaamheden

### Kerntaak 3: Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken:

- Ontwikkelt nieuwe recepten en garnituren
- Voert menu-engineering uit
- Ondersteunt de verbetering van efficiency en de beheersing van kosten
- Ondersteunt de verbetering van de kwaliteit

### Kerntaak 4: Geeft leiding en voert beheerstaken uit:

- Werft en selecteert nieuwe medewerkers
- Voert functionerings- en beoordelingsgesprekken
- Begeleidt medewerkers en stuurt medewerkers aan

Warenkennis en vaktechnische handelingen vormen natuurlijk een belangrijke rol bij het aanleren van deze werkprocessen.



Naast de eerder genoemde kerntaken komen de volgende onderdelen tijdens de opleiding aan de orde:

- Loopbaan en Burgerschap
- Nederlands
- Moderne Vreemde Taal (Engels)
- Rekenen

#### **De interne van der Valk BBL-variant**

De beroepsbegeleidende leerweg (BBL) bestaat uit een combinatie van werken en leren. Je werkt je normale contracturen per week in je eigen van der Valk vestiging. Alle vestigingen zijn erkend als leerbedrijf.

18 keer per jaar volg je 6 uur theorieles.

Deze theorielessen vinden plaats in een van de deelnemende van der Valk vestigingen. De praktijk leer je dus in het bedrijf en de theoretische ondersteuning krijg je tijdens de theorielessen. Een BPV begeleider houdt naast de vorderingen in de praktijk ook de leerresultaten op theoretisch gebied nauwlettend in de gaten.

#### **Diploma en vervolgopleidingen**

Je ontvangt het diploma Zelfstandig werkend kok als je alle onderdelen behaald hebt. Het is een door het Ministerie van OCW officieel erkend mbo-diploma. Met het diploma kun je doorstromen naar andere kwalificaties op niveau 4, bijvoorbeeld naar de opleiding Leidinggevende keuken.

#### **Toelatingseisen**

Om deze opleiding tot Zelfstandig werkend kok te volgen moet je in het bezit zijn van het mbo-diploma Kok (niveau 2).

#### **Inlichtingen**

Wil je meer weten over de opleidingsmogelijkheden bij van der Valk. Neem dan contact op met:

Helpdesk NCVB Bedrijfsopleidingen

[ncvbhelpdesk@ncvbbedrijfsopleidingen.nl](mailto:ncvbhelpdesk@ncvbbedrijfsopleidingen.nl)

T. 013-5397077

[www.ncvbbedrijfsopleidingen.nl](http://www.ncvbbedrijfsopleidingen.nl)

of met:

Frans Penson (Interne van der Valk opleidingen)

[info@vandervalkopleidingen.nl](mailto:info@vandervalkopleidingen.nl)

T: 046-426 9030

M: 06 21878905