

HORECA VAKCOLLEGE

Jouw carrière in de horeca ontwikkelt zich hier!

SVH KOK



SVH erkende
opleidingen

JE DIPLOMA IN 22 LESDAGEN!



STUDIEADVIES NODIG?

BEL DAN 085- 130 46 94

OPLEIDING SVH KOK



VOOR WIE?

Ambitieuze en gepassioneerde koks zonder bevestigd opleidingsniveau. Met ambitie en passie voor het vak!

Bijvoorbeeld een afwasser met mise en place werkzaamheden, hulpkok, of keukenassistent.

DE OPLEIDING

Jouw carrière in de horeca ontwikkelt zich hier!

Via dit opleidingsprogramma stomen wij onze studenten in **22 lesdagen** klaar voor het examen tot SVH kok.

De opleiding is vooral bedoeld voor keukenmedewerkers, die enige ervaring in de keuken hebben.

Het doel van onze opleiding is het vergroten van de vakbekwaamheid in de keuken. Het met zorg ontwikkelde studieprogramma staat geheel in het teken van **praktische kennisdeling**. Onze docenten zijn **chefs**, die naast hun werkzaamheden bij het Horeca Vakcollege ook nog actief zijn in de professionele keuken.



1 dag
in de week les



22 lessen



Oostzaan (NH) of
Oosterwolde (FR)



Kleine klassen

STUDEREN BIJ HET HORECA VAKCOLLEGE

PRAKTIJK

De opleiding tot SVH 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.

TERUG NAAR DE BASIS

Tijdens de opleiding wordt er teruggegaan naar de basis, maar wél met de kooktechnieken van nu en de modernste apparatuur.

STUDIEMATERIAAL

Voor het theoretische gedeelte maken wij gebruik van een **boekenpakket**. Je krijgt daarnaast toegang tot onze **online leeromgeving** waar je alle lesblokken 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.

Het Horeca Vakcollege heeft de perfecte balans gevonden tussen theorie en praktijk.

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 22 lesdagen het diploma SVH kok in ontvangst kunt nemen!



OP SAFARI - LESSEN OP LOCATIE

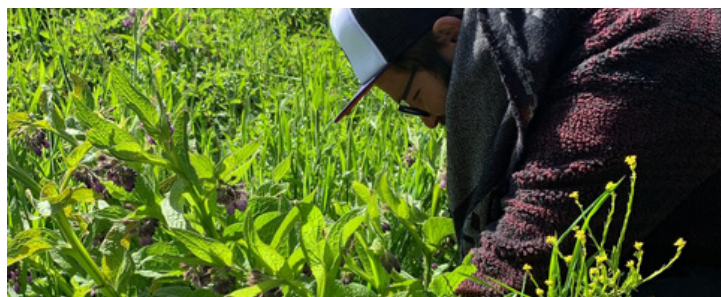
Even weg uit de keuken en het leslokaal. Naast de praktijklessen en de theorielessen is er een aantal lessen op locatie. Wij noemen dit de 'Safari' lessen.

Tijdens deze lessen ga je bijvoorbeeld **wildplukken** in de natuur om erachter te komen welke planten, bloemen, kruiden en paddenstoelen er in de natuur groeien en eetbaar zijn.

Ook ga je op bezoek bij bijvoorbeeld*: een **slachterij**, **vishandel**, **notenbrander** of **delicatessen groothandel**.

Zo komt de theorie tot leven, door het in de praktijk te zien, ruiken, proeven en te ervaren.

*Er is een aantal safari lessen opgenomen in het rooster, bovengenoemde locaties dienen als voorbeeld. De locaties kunnen per periode verschillen.



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

HACCP	Mise en place	Brood & Banket	Fonds
Recepturen	Allergenen	Vis, Schaal- en Schelpdieren	Bouillons
Tam gevogelte & Wild vlees	Sauzen	Jus & Glaces	Pâtisserie
Kooktechnieken	Gebonden soepen	Eierbereidingen	Samengestelde boters
Dressings & Mayonaise	Conserveren, Fermenteren en Marinades		

WAT LEER JE?

**SNIJTECHNIEKEN,
KOOKTECHNIEKEN,
WARENKENNIS,
HACCP,
SOCIALE HYGIËNE,
ALLERGENEN,
BEVOORRADING,
WASTE.**

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



DIPLOMA

SVH KOK

Met het diploma SVH Kok ben je verzekerd van een uitstekende basiskennis, waarmee je binnen iedere professionele keuken op kunt voortborduren.

Het examen SVH Kok is gebaseerd op zowel de eisen die SVH heeft opgetekend in de branche als op het beroepsgerichte deel van het kwalificatiedossier Keuken en kwalificatie Kok.

Het examen leidt tot het **branchediploma SVH Kok**.

HET EXAMEN

Het examen bestaat uit een theoriegedeelte en een praktijkgedeelte.

Wat kan je verwachten van het examen:

- voorbereidingslijsten invullen;
- mise en place werkzaamheden uitvoeren;
- gerechten bereiden;
- gerechten doorgeven;
- en afrondende werkzaamheden uitvoeren.

KOSTEN

OPLEIDINGSKOSTEN

De kosten voor de opleiding SVH Kok zijn € 2.950,- excl. BTW

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

EXAMENKOSTEN

De kosten voor het examen SVH Kok zijn € 300,- excl. BTW

BETALINGSREGELING

Neem contact op voor een eventuele betalingsregeling.



DOORSTROOMMOGELIJKHEDEN

Met het SVH Diploma Kok kun je doorstromen naar het branche-erkende examen en diploma SVH Zelfstandig werkend kok.

OPLEIDINGSOVERZICHT



VERDER STUDEREN

Mocht je verder willen studeren na het behalen van het SVH kok diploma. Dan is het mogelijk om jezelf nog verder te ontwikkelen tot Zelfstandig werkend kok.

En uiteraard leer je dan zelfstandig te werken, houd je rekening met planning en zorg je voor de juiste timing.

Naast de uitvoerende werkzaamheden als kok, leer je bij deze opleiding bijvoorbeeld ook een menu samen te stellen. En kan je, dankzij je ervaring en kennis, nieuw personeel of leerlingen helpen en aansturen.



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

LESDAGEN

De opleiding SVH Kok bestaat uit totaal 22 lesdagen.

LESTIJDEN

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

STUDIEBELASTINGSUREN (SBU'S)

Studielast per week: 18 uur

De totale studiebelasting is 396 uur. Verdeeld over 22 lesdagen à 8 uur per week. Daarnaast is er een studielast van minimaal 10 uur per week bestaande uit huiswerkopdrachten en zelfstudie.

MELD JE NU AAN VOOR DE OPLEIDING SVH 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.

CONTACT



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