

**LEIDINGGEVENDE KEUKEN**

Leidinggevende Keuken

 Niveau 4 - BOL 3 jaar Emmen

In het kort

Meer weten over de opleiding Leidinggevende Keuken? Hieronder vind je alle antwoorden op je vragen. Lees alles over de opleiding, na de opleiding, het beroep en praktische zaken. Staat je vraag of antwoord er toch niet tussen? Neem dan contact op en we helpen je verder.

Is de opleiding Leidinggevende Keuken iets voor jou?

- Je bent verantwoordelijk voor de uitvoering van alle werkzaamheden in de keuken en geeft leiding aan je team.
- Je hebt een commerciële instelling. Je wilt uiteraard werkzaam zijn in een winstgevend bedrijf.
- Je bent stressbestendig, sociaal en vind het leuk om samen te werken.

Klinkt goed? Dan is de opleiding Leidinggevende Keuken iets voor jou!

Hoe ziet het beroep eruit?

Een Leidinggevende Keuken heeft naast uitvoerende werkzaamheden in de keuken, zoals het bereiden van maaltijden, ook leidinggevende taken. Dat houdt in dat jij plannen maakt en de uitvoering ervan bewaakt. Ook stel je de begroting op en draag je zorg voor het bewaken van toegekende budgetten. Je coördineert en organiseert de uitvoering van de werkzaamheden in de keuken. Een Leidinggevende Keuken verdeelt de taken onder de medewerkers en bewaakt de voortgang. Je houdt rekening met wettelijke regels en voorschriften voor de werkzaamheden in de keuken. Daarnaast zorg je voor de inkoop van producten en goederen. Uiteraard werk je zelf ook mee in de uitvoering van de dagelijkse werkzaamheden. Je zorgt voor het opstellen van menukaarten, menuplanningen en het uitvoeren van bijbehorende calculaties. Hieronder vind je nog enkele kenmerken:

- Je weet alles over hygiëne in de keuken en ziet erop toe dat de regels nageleefd worden.

- Je zorgt dat het gerecht er smakelijk uitziet op het bord.
- Je weet alles over voorbereiding en snij- en kooktechnieken.
- Je bewaakt de voorraad. Je neemt goederen aan en zorgt voor de inkoop.
- Je geeft leiding aan je team en zorgt voor de planning van het personeel.

Over de opleiding

Deze opleiding is een combinatie van een BOL- en BBL-opleiding; de eerste twee leerjaren volg je in de BOL en het laatste leerjaar ga je aan de slag in de BBL.

Ga jij werken als Leidinggevende Keuken?

Ben je inmiddels helemaal verkocht en weet je zeker dat de opleiding Leidinggevende Keuken dé opleiding is die je wilt volgen? Schrijf je dan meteen in! Wil je toch liever eerst meer weten over de opleiding of kan je wel wat advies gebruiken? Neem dan contact op of maak gebruik van onze studiekeuzehulp.

Open dag en meer

DC helpt jou graag bij het maken van een studiekeuze. Kom naar onze open dag, loop een dag mee of ga in gesprek met een docent. Het hele jaar door bieden wij verschillende events aan. Kijk voor de datums en mogelijkheden op drenthecollege.nl/events

Aanmelden

Heb jij je keuze gemaakt voor een mbo-opleiding? Meld je dan nu aan via onze website: drenthecollege.nl/aanmelden

De opleiding

Vakken en keuzedelen

- Koken en hygiëne
- Keuken inrichten en organiseren
- Warenkennis
- Hygiëne
- Gastronomie
- Kostprijs- en inkoopberekening
- Financieel management
- Leidinggeven
- Marketing en communicatie
- Nederlands
- Engels
- Rekenen
- Loopbaanoriëntatie en -begeleiding (LOB)
- Burgerschap

Keuzedelen:

- Ondernemend gedrag N3-4
- Doorstroom hbo
- ARBO 3-4
- Eetcultuur en wensen
- Bierkennis
- Regionale producten en specialiteiten
- Aziatische keuken

Stage

BOL

Bij de Beroepsopleidende Leerweg (BOL) ga je naar school en doe je praktijkervaring op tijdens je stage. Stage wordt ook wel beroepspraktijkvorming genoemd. Je loopt stage bij een erkend leerbedrijf.

Erkende leerbedrijven vind je op stagemarkt.nl.

Let op: de opleiding is een combinatie tussen BOL en BBL. Het eerste studiejaar is BOL en het tweede en derde studiejaar volg je als BBL.

Onze begeleiding

Persoonlijke aandacht vinden wij belangrijk. Tijdens je opleiding krijg je een loopbaanoriëntatiebegeleider (LOB'er) die je begeleidt bij je studievoortgang en ontwikkeling. Je kunt altijd terecht bij jouw LOB'er.

Misschien heb je daarnaast ook behoefte aan aanvullende begeleiding. Drenthe College heeft een uitgebreid netwerk van professionals binnen en buiten de school. Zij hebben veel ervaring met het begeleiden van hulpvragen op allerlei vlakken. Denk bijvoorbeeld aan financiële, persoonlijke of gezondheidsproblemen of een bepaalde vorm van Passend Onderwijs. Je staat er nooit alleen voor!

Versnellen of intensiveren

BOL

Het is mogelijk om jouw opleiding te versnellen of intensiveren. Dit hangt af van jouw ervaring en inzet. Dit doe je in overleg met jouw loopbaanoriëntatiebegeleider (LOB'er).

Meer dan een Diploma is de verzamelnaam voor alle extra activiteiten die je bij Drenthe College kunt doen naast je opleiding. Zoek je meer uitdaging of wil je jezelf ontwikkelen? Dan zijn er diverse excellentie-trajecten. Denk bijvoorbeeld aan Skills, Topacademie en stagelopen in het buitenland.

Leslocaties

- Van Schaikweg 94

Aan het werk

Als leidinggevende keuken kun je o.a. werken in de keuken van een hotel, restaurant, of vergader-/congrescentrum. Naast uitvoerende werkzaamheden in de keuken, zoals het bereiden van maaltijden, heb je ook ook leidinggevende taken.

Verder studeren

Je kan doorstuderen tot Gespecialiseerd Kok (niveau 4) of aan het hbo, bijvoorbeeld Hogere Hotelschool Emmen (NHL Stenden) of PTH docentenopleiding consumptieve technieken.

Toelatingseisen

Je bent in het bezit van minimaal één van onderstaande documenten:

- Vmbo -diploma kaderberoepsgerichte leerweg, gemengde leerweg of theoretische leerweg.
- Havo met overgangsbewijs naar leerjaar 4.
- Mbo-diploma niveau 2 of 3 of vergelijkbaar diploma.
- Specialist: diploma niveau 3 of 4 voor eenzelfde beroep of beroepencategorie.

Lesgeld

BOL

Ga je voltijd studeren? Dan betaal je wettelijk lesgeld aan DUO. [Kijk op de site van DUO voor de actuele studiekosten](#). Naast het lesgeld zijn er ook kosten voor bijvoorbeeld persoonlijke schoolspullen, boeken en licenties.

Boeken en overige kosten

- Boeken 1e jaar: € 500,-
- Boeken 2e en 3e jaar (samen): € 150,-
- Kleding: € 185,-

Bovenstaande prijzen zijn onder voorbehoud.