

Noorderpoort

Een korte opleiding Koken in de horeca met mbo-certificaat



Wat: een korte opleiding **Koken in de horeca** waarin vooral vaardigheden en theorie worden geleerd voor het praktische keukenwerk. Aan deze vaardigheden is grote behoefte in de horeca in Groningen en omgeving.

Aandacht voor:

- mise en place (voorbereidende werkzaamheden);
- bereiden van gerechten en componenten;
- afwerken van gerechten voor de uitgifte;
- schoonmaken van werkruimtes, gereedschappen en machines;
- ontvangen, controleren en opslaan van geleverde producten;
- hygiëne in de keuken: HACCP.

Het traject wordt afgesloten met een examen en er wordt een **mbo-certificaat** uitgereikt, dat wordt geregistreerd in het diplomaregister en civiele waarde heeft. De kosten zijn in totaal maximaal €1500. Noorderpoort zorgt voor de messen. Kandidaten moeten zelf veiligheidsschoenen, kokskleding en een laptop aanschaffen.

Voor wie: werkenden in de keuken die breder ingezet of geschoold willen/moeten worden, werkzoekenden en zij-instromers, die nu een baan elders hebben en in de horeca willen werken. Met een mbo-certificaat Koken in de horeca is doorstroom naar een mbo-opleiding Kok of Zelfstandig werkend kok eenvoudiger en efficiënter.

Wanneer: de opleiding start op 6 mei 2019 (bij voldoende deelname).

Hoelang: de opleiding duurt gemiddeld 10 weken. In week 10 zijn er examens.

Hoe: 4 uur (praktijk)les op school per week, zelfstudie (e-learning) en werken in de praktijk. In de praktijk zullen ook opdrachten uitgevoerd worden.

Waar: de praktijk- en theorielessen worden gegeven in één van de moderne keukens van Noorderpoort.

Meer Informatie: Matthieu de Boo: m.deboo@noorderpoort.nl of <https://www.noorderpoort.nl/bedrijven-opleiden/overzicht-bedrijfstrainingen/>