



Wat kun je met deze opleiding?

De afgestudeerde Culinary Professional is in keukens de medeverantwoordelijke voor het innoverende keukenconcept van het bedrijf waar hij werkt. Naast dat je als afgestudeerde Culinary Professional voldoet aan de hogere eisen van werkgevers, kun je met dit profiel ook een eigen horecaonderneming beginnen, of verdere hbo-opleidingen verkort volgen. Kies voor de hbo-opleiding Culinary Professional, als alleen de hoogste vakopleiding voor jou goed genoeg is.

Waar kan ik de opleiding volgen?

De opleiding wordt gegeven op MBO College Centrum in de Da Costastraat 64 in Amsterdam, in samenwerking met hogeschool HBO Drechtsteden. Daarnaast moet je werken bij één van de aangesloten werkgevers.

Verdere inlichtingen kun je verkrijgen bij opleidingsmanager Peter Strijdonk. Stuur een mailtje naar p.strijdonk@rocva.nl als je belangstelling hebt.

Leslocatie

ROC van Amsterdam

MBO College Centrum

Da Costastraat 36 1053 ZP Amsterdam
(020) 579 16 20

www.rocva.nl

Aanmelden

HBO Drechtsteden

Achterom 103
3311 KB Dordrecht

Aanmelden via onze website:

www.hbodrechtsteden.nl



Culinary Professional

Tweejarige opleiding voor koks op hbo-niveau.



MBO
College
Centrum

Een samenwerking tussen HBO Drechtsteden en MBO College Centrum

HBO
Drechtsteden

Is deze opleiding iets voor jou?

Jij hebt de koksopleiding op mbo-niveau 4 afgerond. Jouw wens is om verder te gaan op jouw vakgebied. Studeren op hbo-niveau, maar dan wel op het gebied van koken. Ondernemen en het ontwikkelen van nieuwe technieken zijn voor jou belangrijke aandachtsgebieden. Wil jij de hoogste graad in jouw vakgebied bereiken? Kies dan voor de opleiding Culinary Professional op hbo-niveau. HBO Drechtsteden en MBO College Centrum realiseren samen deze unieke opleiding.



Een afgestudeerde Culinary Professional staat met zijn voeten in de praktijk, bewaart met zijn hoofd het overzicht, verbindt mensen en middelen en koppelt daarmee denken aan doen.

De opleiding Culinary Professional is een praktijkgerichte vakopleiding op niveau 5 (hbo-niveau). De Culinary Professional biedt getalenteerde gespecialiseerd koks, leidinggevenden keuken en huidige studenten niveau 4 de mogelijkheid een hogere kwalificatie (hbo) te verwerven in het koksambacht. Die mogelijkheid bestond in het huidige onderwijssysteem nog niet.

Hoe ziet de opleiding eruit?

Je werkt in een erkend leerbedrijf waar gespecialiseerd gekookt wordt. Je kookt op niveau en verwerft tegelijkertijd (toegepast wetenschappelijke) inzichten op het gebied van voedseltechnologie. Deze kennis heb je nodig voor innovatie. Op school en in het bedrijf verwerf je vaardigheden voor succesvol ondernemerschap. De opleiding is, net als de voorgaande opleidingsniveaus kok/keuken, gericht op vakmanschap: het koksambacht staat centraal in de opleiding. Daarnaast is ruime aandacht voor voedseltechnologie, innovatie en ondernemerschap. Je brengt gemiddeld één dag in de week op school door. Deze



schooldagen zijn ingericht als masterclasses waar je specifieke kennis en vaardigheden opdoet, vaak in een lab-achtige omgeving, waar ook geëxperimenteerd kan worden. Op het bedrijf werk je vervolgens aan opdrachten verbonden met de masterclasses.

Wat leer je in deze opleiding?

De Culinary Professional volgt drie grote kennis- en vaardighedenlijnen die de pilaren van de opleiding vormen:

- Koken
- Ontwikkelen, innoveren en voedseltechnologie
- Ondernemen

Hoe lang duurt de opleiding?

De opleiding duurt twee jaar en is een duaal traject. Je werkt en leert tegelijkertijd. Wanneer je de gespecialiseerde koksopleiding van de Sterklas hebt afgerond bij MBO College Centrum, kun je vrijstellingen krijgen.

Wanneer kan ik deze opleiding doen?

Je kunt deze opleiding doen als je een niveau 4 opleiding koken hebt afgerond (gespecialiseerd kok, of leidinggevende keuken).

Wanneer start de opleiding?

De opleiding start in september. Je kunt je opgeven via de website van HBO Drechtsteden. www.hbodrechtsteden.nl

Hoe rond ik de opleiding af?

Ben je geslaagd voor deze opleiding, dan ontvang je het instellingsdiploma Culinary Professional van HBO Drechtsteden. Na een succesvolle afronding van de accreditatie ontvang je het internationaal erkende Associate Degree (AD) diploma.