



Leidinggevende keuken - Niveau 4

Leerweg:	BOL	Wereld:	Hospitality
Niveau:	4	Richting:	Horeca & Facilitair
Duur:	3 jaar	Crebonummer:	25181

De opleiding in het kort

👤 HET BEROEP

Jij hebt een passie voor koken en vind het leuk om mensen aan te sturen! Met jou in de keuken loopt alles op rolletjes. Als Leidinggevende keuken ben je verantwoordelijk voor de uitvoering van alle werkzaamheden in een keuken. Je verdeelt de taken over de medewerkers en je zorgt ervoor dat al het werk goed gebeurt. Daarbij let je ook op of er hygiënisch en volgens de voorschriften wordt gewerkt. Ook zorg je ervoor dat de communicatie tussen de keuken en de bediening vlot verloopt.

Uiteraard werk je als leidinggevende mee in de uitvoering van dagelijkse werkzaamheden. Daarnaast zorg je voor de inkoop van producten en goederen. Verder ontwikkel je nieuwe gerechten en stel je de menukaart samen. Je zorgt voor de begrotingen en je let erop dat er niet teveel geld wordt uitgegeven.

💡 Wat leer je?

In de opleiding Leidinggevende keuken leer je alles over koken en hoe je leiding geeft in de keuken. Je doet kennis op van ingrediënten, je leert bereidingstechnieken en je gaat aan de slag met het ontwikkelen van nieuwe gerechten en het samenstellen van menu's.

Je leert plannen en een afdelingsplan maken. Ook leer je personeel werven en selecteren én aansturen en begeleiden. Daarnaast leer je alles over de financiële kant van een keuken: budgetteren, begroten, administreren en inkopen.

📌 Vakken

In de opleiding Leidinggevende keuken niveau 4 krijg je beroepsgerichte vakken. Hierin leer je onder andere:

- Nieuwe gerechten ontwikkelen waarbij je let op de kosten
- Kwaliteitsverbeteringen doorvoeren
- De menukaart opstellen
- Leidinggeven aan de keuken
- Spullen en ingrediënten klaarzetten (mise en place)
- Hoofd- en bijgerechten klaarzetten
- Het eten smaakvol opdienen op het bord
- De keukenvorraden beheren
- De keukenadministratie uitvoeren

Verder krijg je algemene vakken zoals Nederlands, Engels, Rekenen en Loopbaan & Burgerschap. Deze vakken zijn

belangrijk voor je eigen ontwikkeling en het halen van je diploma.

👤 Keuzedelen

Wist jij dat je een stukje van je opleiding zelf mag invullen? Naast de basis- en beroepsspecifieke vakken kies je in het mbo zelf een aantal vakken: keuzedelen noemen we dat. Je kunt keuzedelen kiezen die aansluiten bij jouw opleiding, interesses, hobby's of toekomstdromen.

Voorbeelden zijn:

- Eetcultuur en -wensen
- Aziatische keuken
- Bierkennis

De keuze is aan jou!

👤 Leeromgeving

Wat wij belangrijk vinden is dat jij je thuis voelt op school! We zijn best groot, maar daar merk je niet veel van. Je zit namelijk met je opleiding in een eigen gebouw. Heel kleinschalig en met docenten die je kennen.

Bij het Da Vinci College wisselen we theorie af met praktijk, zodat je de juiste kennis aanleert én een passende werkhouding ontwikkelt. Zo maken we leren bij Da Vinci leuker en stimuleren wij jou het beste uit jezelf te halen!

Veilig leren in de praktijk

De opleiding Leidinggevende keuken volg je op het Leerpark in Dordrecht. Een groot deel van je opleiding leer en werk je in LEO, het restaurant van het Da Vinci College.

Je leert daar direct werken met én voor echte gasten. Je verzorgt lunches en diners. Uiteraard doe je dat niet alleen. Deskundige docenten en leermeesters begeleiden je hierbij. Ook werk je samen met de vaste medewerkers van LEO. Zo breng je de geleerde theorie meteen in de praktijk. Nieuwsgierig naar [LEO](#)? Neem snel een kijkje!



👤 Stage

Op school leggen we de basis, maar het echte werk vindt plaats in de praktijk. Daarom loop je stage tijdens je bol-opleiding. Dat noemen we 'beroepspraktijkvorming' (bpv). Je loopt stage bij een erkend stagebedrijf. Op school helpen we je bij het vinden van een stageplek en word je goed voorbereid en begeleid. Het Da Vinci College werkt samen veel en leuke horecabedrijven in de regio. Samen bereiden we jou voor op een toekomst als gastheer/-vrouw.

Stageperiodes

De bol-opleiding Leidinggevende keuken duurt drie jaar. In het eerste leerjaar ga je 10 weken lang twee per week op stage. In het tweede jaar is dat 2 dagen per week gedurende het hele leerjaar. In je laatste jaar is dat 30 weken lang.

👤 begeleiding

Tijdens je opleiding word je begeleid door een studieloopbaanbegeleider (slb'er). Samen spreken jullie regelmatig over je studievoortgang, beroepsontwikkeling en je persoonlijke ontwikkeling. Jouw slb'er is er ook voor je als je vragen of problemen hebt. Heb jij extra ondersteuning nodig, bijvoorbeeld vanwege een ziekte, beperking of persoonlijke problemen? Onze [begeleiders](#) helpen je graag!

Iets voor jou?

Jij weet, door overzicht te houden en goed te communiceren, de rust in de keuken te bewaren. Je houdt van koken en je vindt het leuk collega's te begeleiden in de keuken. Je bedenkt continu nieuwe gerechten. Je werkt zorgvuldig en hygiënisch. Werken als de meeste mensen vrij zijn, vind jij geen probleem.

Dit zijn je opties na je opleiding

Werken

Na de opleiding Leidinggevende keuken ga je aan de slag in een restaurant, hotel of andere eetgelegenheid, zoals een verzorgingshuis of zorghotel.

Wil je weten wat jouw kansen zijn op een leuke baan? Op [KiesMBO.nl](#) vind je de laatste cijfers.

Studeren

Liever nog even studeren? Na de opleiding Leidinggevende keuken kun je doorstromen naar een hbo-opleiding zoals Hospitalitymanagement op de hogere hotelschool. Je kunt ook kiezen voor een opleiding in een andere richting.

Praktische informatie

Startdatum

Deze opleiding start jaarlijks in augustus.

Toelating

Heb jij...

- een diploma vmbo kaderberoepsgericht, gemengde- of theoretisch leerweg;
- een diploma mbo niveau 2 of 3;
- een overgangsbewijs van 3 naar 4 havo;
- of een havodiploma,

dan kun je je aanmelden voor deze opleiding!

Lees hier meer over [toelating](#).

Kosten

In deze opleiding maak je de volgende kosten:

- **Lesgeld**
Vanaf je achttiende jaar ben je verplicht om lesgeld te betalen. Dit bedrag wordt in rekening gebracht door DUO.
[Meer info over lesgeld](#)
- **Boekengeld en ander lesmateriaal**
[Bekijk de kosten](#)

Studie in cijfers

Hospitality

In de wereld van Hospitality ... draait alles om gastvrijheid. Je vindt het leuk om gasten te verzorgen, mensen een goede ervaring te laten beleven en klanten mooier te maken. Er is van alles te doen in de horeca, toerisme of wellness branche.

Locaties

Dordrecht Leerpark
Leerparkpromenade 100



ROC Da Vinci College

Algemene telefoonnummer:

Informatie opleidingen:

Bezoekadres:

088 65 72 657

0900 78 90 789

Leerparkpromenade 100
3312 KW Dordrecht