Zelfstandig werkend kok (niveau 3)

Ben jij flexibel en creatief in de keuken? Neem jij graag verantwoordelijkheid en zou jij leiding willen geven aan collega's in de diverse horecabedrijven? Dan is de opleiding Zelfstandig werkend kok iets voor jou.

Je kunt in uiteenlopende horecabedrijven aan de slag. Je bent verantwoordelijk voor het samenstellen en koken van gerechten en voor de organisatie en planning in de keuken. Als zelfstandig werkend kok voer je daarbij een aantal ondersteunende werkzaamheden uit, zoals het helpen bij de ontwikkeling en uitvoering van de menukaart en het constant verbeteren van de kwaliteit van het werk. Daarnaast help je nieuwe en/of lerende medewerkers bij het uitvoeren van hun werkzaamheden. Als zelfstandig werkend kok maak je een planning en voer je deze zelfstandig uit.

Duur van de opleiding: 3 jaar
De **toelatingseisen** en **kosten** voor deze opleiding staan op onze website: 💻 www.rocmondriaan.nl