



## Leidinggevende keuken (on the job)

### Leerweg

BBL deeltijd

### Niveau

Niveau 4

### Duur

3 jaar

### Crebo

25181

### Locatie

Boumaboulevard 113, Groningen

Als leidinggevende in een keuken heb jij alles onder controle. Je verdeelt de taken, stuurt je collega's aan en draait mee in de keuken. Ook zorg je ervoor dat de communicatie tussen de keuken en de bediening vlot verloopt. In de hectiek van een professionele keuken houd jij altijd het overzicht.

### Over jou

- ✓ Je kunt goed luisteren en helder communiceren
- ✓ Je kunt mensen motiveren
- ✓ Je kunt goed omgaan met stress

### Inhoud

Tijdens deze driejarige opleiding krijg je een dag in de week vaktheorie. Daarnaast werk je minimaal 20 uur per week bij een erkend leerbedrijf. Je leert tijdens de opleiding over plannen, begroten, inkopen, budgetteren, en het werven, aansturen, begeleiden en beoordelen van medewerkers.

### **On the job**

Wat 'on the job' betekent? Voor de vaktheorie hoef je niet naar school, maar ben je op locatie ('on the job') bij een van onze partnerbedrijven. De inhoud van jouw lessen wordt bepaald samen met de chefs van alle partnerbedrijven. Je maakt hierdoor kennis met veel verschillende kookstijlen.

Daarnaast volg je interessante workshops die georganiseerd worden door de partnerbedrijven en ga je op bezoek bij hun leveranciers. Zo krijg je toegang tot een uitgebreid netwerk binnen het vakgebied en zorgen we ervoor dat jouw opleiding goed aansluit bij de laatste ontwikkelingen. Ook doe je je eindproeve bij een van de partnerbedrijven.

## **Vakken**

### **Beroepsgerichte vakken**

- Bereiden van gerechten
- Bestellen, controleren en opslaan van keukenvorraden
- Vernieuwen en verbeteren van de dienstverlening in de keuken
- Leidinggeven aan en formele gesprekken voeren met medewerkers
- Begroten en budgetteren
- Operationeel plan maken

### **Algemene vakken**

Je hebt bij deze mbo-opleiding ook algemene vakken: Nederlands, Engels, rekenen en burgerschap.

### **Keuzedelen**

Tijdens je opleiding mag je een aantal vakken zelf kiezen. Dit zijn *keuzedelen*. Met keuzedelen kun je je kennis en skills verder verdiepen of verbreden. Je mag dus een deel van je opleiding zelf invullen.

## **Leerbaan**

Voordat je kunt starten met een BBL-opleiding, heb je zelf een werkplek (leerbaan) bij een erkend leerbedrijf gevonden. Je bent daar in dienst en hebt een arbeidsovereenkomst. De praktijk leer je op je werkplek, maar ook bij onze partnerbedrijven. Ook je vaktheorie krijg je bij onze partnerbedrijven.

Tijdens je opleiding werk je minimaal 20 uur per week bij je leerbedrijf. Om die reden kun je alleen een BBL-opleiding volgen als je ook een werkplek bij een erkend leerbedrijf hebt.

## Toelating

Voor deze opleiding heb je één van de volgende diploma's nodig:

- vmbo-kaderberoepsgerichte leerweg of gemengde leerweg
- vmbo-theoretische leerweg of mavo
- overgangsbewijs van havo 3 naar havo 4, of van vwo 3 naar vwo 4
- mbo-opleiding niveau 2 of 3
- ander diploma of bewijsstuk dat de overheid heeft erkend op basis van een ministeriële regeling

### Erkend leerbedrijf

Voor de BBL werken en leren geldt dat je minimaal 16 jaar bent en in dienst bent bij een erkend leerbedrijf waar je je praktijk kunt doen.

### Aanmelden

Voldoe je aan de toelatingseisen die hierboven staan? Dan kun je je aanmelden voor de opleiding. Een opleiding kent één of meer startmomenten. Deze staan hieronder in het blokje 'Meld je aan'.

- Start de opleiding in augustus/september? Meld je dan uiterlijk 1 april aan zodat je zeker weet dat je de opleiding kunt volgen. Na die tijd kun je je ook nog wel aanmelden, maar dan kan het zijn dat de opleiding vol is.
- Start de opleiding in februari? Meld je dan uiterlijk 1 december aan.
- Heeft de opleiding een 'flexibele instroom'? Dan kun je op meerdere momenten in het jaar beginnen. De opleiding neemt hierover contact met je op.

### Zo werkt aanmelden

## Na je opleiding

### Wil je werken?

Na deze opleiding kun je aan de slag of doorgroeien bij een restaurant, hotel of een andere eetgelegenheid. Ook kun je aan het werk in een verzorgingshuis of een zorghotel.

### Wil je verder studeren?

Met dit niveau 4-diploma word je toegelaten tot elke hbo-opleiding. Let er wel op dat de toelatingseisen bij sommige hbo-opleidingen anders kunnen zijn. Kijk hiervoor op de website van de betreffende hbo-opleiding.

## Kosten

### Lesgeld

Voor elke opleiding betaal je vanaf je 18e jaar het wettelijk bepaalde lesgeld (BOL) of cursusgeld (BBL). Ben je jonger? Dan betaal je nog geen lesgeld of cursusgeld.

### Extra schoolkosten

Daarnaast moet je rekening houden met kosten voor studieboeken, speciale software of werkkleding. Als de extra schoolkosten voor deze opleiding bekend zijn, staan ze hieronder vermeld. De bedragen zijn een schatting.

- 1e jaar € 330,-
- 2e jaar € 150,-
- 3e jaar € 150,-

### Laptopkosten

Voor je opleiding heb je een eigen laptop nodig. De laptop koop je zelf. Van je opleiding krijg je meer informatie over de eisen waaraan de laptop moet voldoen.

### Financiële ondersteuning

Wist je dat je ook financiële ondersteuning kunt krijgen als je een opleiding gaat volgen? We hebben een [aantal mogelijkheden op een rij](#) gezet.

## Deze opleiding volgen?

Deze opleiding bieden wij aan met onderstaande startmoment(en) en locatie(s). Lijkt jou deze opleiding leuk? Meld je dan aan via onze website: [noorderpoort.nl](https://noorderpoort.nl)

Startdatum	Locatie
01 augustus 2025	Boumaboulevard 113, Groningen

### Wij helpen je kiezen!

Leuk dat je interesse hebt in deze opleiding bij Noorderpoort. Een opleiding kiezen kan best lastig zijn, hè. Misschien kun je nog wel een beetje hulp gebruiken? Wij helpen je graag! Dan doen we op verschillende manieren en op verschillende momenten tijdens jouw zoektocht.

Zo kunnen wij jou helpen kiezen >

### Open Dagen

Wil je meer weten over deze of een andere opleiding? Kom dan naar onze Open Dagen en Meeloopdagen. Dit is de leukste en beste manier om te ontdekken of een opleiding iets voor jou is.

Bekijk alle events >

Deze informatie kan tussentijds wijzigen. Bekijk de website voor de meest actuele gegevens.