



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 lessen worden gegeven in De Kookfabriek Amsterdam, De Flinsstraat 4 in Amsterdam, in samenwerking met hogeschool HBO Drechtsteden. Je brengt gemiddeld één dag in de week op school door. De andere dagen ben je werkzaam in de praktijk.

Verdere inlichtingen kun je verkrijgen bij opleidingscoördinator Diedrik Ringenier. Stuur een mailtje naar dringenier@hbodrechtsteden.nl als je belangstelling hebt.

Leslocatie

De Kookfabriek Amsterdam
De Flinsstraat 4 1114 AL Amsterdam
(020) 463 56 35

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?

Heb jij de koksopleiding op mbo-niveau 4 afgerond of heb jij passie voor koken? Is jouw wens om je te ontwikkelen in dit vakgebied? Dan is de opleiding Culinary Professional iets voor jou. Studeren op hbo-niveau, maar dan wel op het gebied van koken. Ondernemen en het ontwikkelen van nieuwe technieken zijn voor jou belangrijke aandachtsgebieden. HBO Drechtsteden en ROC van Amsterdam | MBO College Centrum realiseren samen deze unieke opleiding.



De opleiding Culinary Professional is een praktijkgerichte vakopleiding op hbo-niveau. De Culinary Professional biedt getalenteerde gespecialiseerde koks, leidinggevend 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 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 Deze 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 hebt een afgeronde mbo-4 koksopleiding. Heb je een andere opleiding en wil je graag in aanmerking komen voor een plaats in de opleiding? Op basis van een toelatingstest wordt gekeken of je kunt deelnemen aan de opleiding. We bieden tevens als schakelprogramma de FLEX opleiding aan.

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. Voor deze tweejarige opleiding op hbo-niveau begint HBO Drechtsteden aan een intensief accreditatieproces met als doel het realiseren van de graad Associate degree (Ad).

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.