

De hoogste kookcursus die Kookschool Castricum je kunt bieden is de cursus:

ZELFSTANDIG WERKEND KOK en is de vervolgcursus op de cursus Koken op Koksniveau.

Deze cursus is uitsluitend te volgen door (ex)deelnemers van de cursus Koken op Koksniveau (niveau 2). Deze praktijkcursus is gelijk aan de opleiding Zelfstandig Werkend Kok op niveau 3.

Na deze cursus beheers je meer dan een kok beheerst en ben je voortaan een heel bekwame kok.

Het is geen gemakkelijke cursus (wel een fantastische cursus om mee te maken) en zit boordevol bijzondere technieken. Een vlotte snijvaardigheid is vereist want er o.a. op tempo gekookt. (noot: twijfel je of jouw (mes)vaardigheden bij Koken op Koksniveau voldoende zijn ontwikkeld om deze cursus te kunnen volgen, neem dan contact op met Ton Mulder per e-mail of op 06-21565235. Je krijgt persoonlijk advies). Er wordt o.a. gebruik gemaakt van buitengewone ingrediënten

De cursus duurt per les een half uur langer dan bij Koken op Koksniveau want er wordt altijd één uur theorie gegeven voorafgaand aan de praktijkles (bestaande uit 24 x een meer-gangenmenu met o.a. een eigen inbreng van de week-chef), dat is noodzakelijk om de les goed in praktijk te kunnen brengen.

De cursus duurt (evenals bij Koken op Koksniveau) 24 weken en eindigt met een proeve van bekwaamheid.

De kosten van deze cursus zijn:

Bij betaling ineens: e. 1620,- (komt neer op 67,50 per les)

Bij betaling in 2 termijnen e. 840,- (komt neer op 70,- per les)

Bij betaling in 4 termijnen e. 435,- (komt neer op 72,50 per les)

De inschrijvingen worden op volgorde van binnenkomst behandeld, dus wie het eerst is.....(maximaal 6 deelnemers).

Betaling hoeft pas plaats te vinden uiterlijk 1 week voor aanvang van de cursus, dus je kan je alvast inschrijven (doe dat s.v.p. via de link onderaan de webpagina van "Koken op Koksniveau")