Type onderwijs: Volwasseneneducatie

Naam van de cursus: Zelfstandig Werkend Kok

Doelgroep: Door Kookschool Castricum gecertificeerde niveau-2 Koks (vanaf cijfer 6 en hoger) of personen die al in het bezit van het SVH diploma niveau 2 basis-kok zijn zodanig opleiden dat zij alle kooktechnieken behorende op niveau 3 bekwaam kunnen uitvoeren en volledig zelfstandig (al dan niet binnen een horecabedrijf) kunnen functioneren. Dit zowel uit vanuit verregaande hobby als vanuit beroepsoverweging.

Doelstelling van de cursus: Cursisten op een dusdanig kookniveau brengen dat men (indien de cursist dat beoogd) beroepsmatig binnen de horeca werkzaam kan geraken oftewel: cursisten zelfstandig leren koken met alle gangbare kooktechnieken. Kookschool Castricum doet dat middels moderne educatietechnieken, in een prettige sfeer/setting en in een moderne en goed geoutilleerde keuken.

Vereiste vooropleiding: Zie ook "Doelgroep": Je dient tenminste in het bezit te zijn van het Kookschool Castricum certificaat Koken op Koksniveau (vanaf cijfer 6 of hoger) en/of van het basisdiploma kok SVH. Inzet en motivatie zijn noodzakelijk. De cursus wordt op een voor ieder begrijpende wijze gegeven en je krijgt voortdurende begeleiding. Beheersing van de Nederlandse taal is wel vereist.

Vrijstellingenbeleid: Op de cursus Zelfstandig Werkend Kok is geen enkel vrijstellingenbeleid van toepassing.

Inhoud van de cursus: De cursus Zelfstandig Werkend Kok is een versnelde vervolg-koksopleiding voor volwassenen en heeft als doel om jou te leren koken/functioneren als een volwaardig Zelfstandig Werkend Kok (officiële titel) en wel zodanig dat je na afloop van de cursus alle kooktechnieken beheerst waarover een bekwaam Zelfstandig Werkend Kok dient te beschikken. Kookschool Castricum geeft educatie aan de hand van een wekelijks meergangenmenu (behalve les 1, introductie en herhaling "leren snijden als een kok" en les 23, het eindmenu). Elke week begint eerst met de theoretische uitleg van het menu en maak je aansluitend een of meerdere wisselgerechten, een voorgerecht, een hoofdgerecht en een nagerecht. Daarnaast leren wij je om effectief en efficiënt te koken, om voedselverspilling te voorkomen en om netjes te werken. Wij gebruiken daarbij uitsluitend kwaliteits-ingrediënten. Tijdens de cursus wordt er gekookt in duo's en is 1 van de cursisten de chef (om goed inzicht in de processen te krijgen). Kookschool Castricum beoordeelt ieder gerecht op techniek, smaak, presentatie en tijd. De chef van de week krijgt een eigen totaalbeoordeling. Per cursist worden er per les 12 cijfers gegeven waardoor wij goed in staat zijn om jouw ontwikkelingen te volgen en eventueel tijdig bij te sturen (overigens worden de cijfers tijdens de lessen niet openbaar gemaakt). Van elk gerecht wordt een foto gemaakt zodat je ontwikkeling goed te zien is en na afloop van de cursus ontvang je alle gemaakte foto's als naslag. Omdat Kookschool Castricum door onze moderne werkwijze goed jouw ontwikkeling kan volgen is er geen examen meer nodig.

Niveau: MBO 3

Type cursus: Praktijkopleiding (met toegepaste theorie om de praktijk goed te kunnen doorgronden).

Duur van de cursus: 23 lessen, welke wekelijks gegeven worden behoudens op erkende feestdagen en schoolvakanties (conform regio noord). Ook worden er in de cursus steevast 1 of meer reservedagen ingebouwd. In het algemeen kan je ervan uitgaan (afhankelijk van het tijdstip van starten) dat de totale duur ca. een half jaar is waar binnen de 23 lessen gegeven worden. Les 23 betreft het feestelijke eindmenu waarbij gekookt wordt voor genodigden.

Huiswerk: Geen (wel wordt aanbevolen om de geleerde praktijkles nogmaals te herhalen om e.e.a. beter "in te slijpen". Oefening baart kunst. Koken is een ambacht en gebaat bij herhaling). Het lopen van stage is aanbevelingswaardig.

Studiebelasting: Er is naast de wekelijkse cursus van 4 uren geen verdere studiebelasting. Wel adviseren wij de cursist om de gemaakte aantekeningen van de les uit te werken voor naslag en de praktijkles nogmaals te koken (zie "huiswerk").

Studiemateriaal: Zodra je als cursist bent ingeschreven voor deze cursus ontvang je van Kookschool Castricum, ruim voor aanvang van de cursus, een informatie e-mail met daarin verschillende onderwerpen zoals o.a. parkeren, digitale verzending studiemateriaal, kleding, messen en kortingen (en hoe die kortingen te verkrijgen). Hieronder staan alvast enige belangrijke onderdelen uit die informatie-e-mail.

1) Iedere lesweek, ruim voor aanvang van de cursus verzenden wij middels een pdf bestand via e-mail de recepturen/technieken voor de komende les. Na afloop van de cursus ben je in het bezit van de gehele cursus in digitale vorm. Het is aanbevolen om tijdens de les bij de theoretische uitleg ervan om aantekeningen te maken. Hiervoor is altijd pen/papier aanwezig. Digitaal aantekenen mag natuurlijk ook en heeft zelfs onze voorkeur. Het is niet toegestaan de lessen (i.v.m. eigendomsrecht) te verspreiden naar derden. Het copyright berust geheel bij Kookschool Castricum.
2) Nodig is een koksbuis, kokssloof en 2 koksdoeken. Je bent volledig vrij in aanschaf (merk, kleur, kort/lang enz.). Kookschool Castricum heeft een kortingspercentage met Le Nouveau Chef afgesproken om cursisten tegen gereduceerde prijzen bovenstaande kledingartikelen aan te kunnen laten schaffen. Je bent vrij om hiervan gebruik te willen maken. Richtlijn van deze kosten: vanaf ca. e. 55,- (afhankelijk van jouw keuze)
3) Messen en aanverwante artikelen: Het is toegestaan om de messen en materialen van Kookschool Castricum te gebruiken. Echter, het is heel aanbevelingswaardig om zelf een messenpakket aan te schaffen omdat je dan ook e.e.a. zelf kunt oefenen.
   Via Kookschool Castricum kun je messen/materialen aanschaffen (tegen sterk gereduceerd tarief). Dat kan in diverse kwaliteiten. Kies je voor een compleet professioneel pakket (de hoogste kwaliteit) dan zijn de kosten ca. e. 220,-.
   Wij adviseren je om tijdens de eerste les jouw eigen messen (indien je die al hebt) mee te nemen om te bezien of deze voldoende zijn om de cursus te kunnen volgen. Wij adviseren je graag.

Absentie: Omdat de opleiding Koken op Koksniveau volwasseneneducatie betreft kan het voorkomen dat de cursist(en) soms/onverhoopt een les door hun reguliere werkzaamheden of anderszins niet kunnen volgen. Deze les is dan niet in te halen. Wel zullen wij ons best doen, in overleg en indien mogelijk, om de cursist diezelfde week bij een andere gelijk opgaande groep in te laten stappen om het theoretische gedeelte alsnog te kunnen laten volgen, zodat er zo min mogelijk gemist wordt.

Echter dat levert dan geen cijfermatig resultaat op en wordt gezien als een gemiste les. Vanaf 4 gemiste lessen komt de eindbeoordeling in een kritische fase en wordt er overlegd met de cursist, vanaf 6 gemiste lessen is eind-beoordelen niet langer mogelijk, de cursist heeft dan teveel kooktechnieken gemist. Het missen van lessen geeft geen recht op restitutie van cursusgeld (zie de algemene voorwaarden).

Kwalificaties: Iedere cursist ontvangt na afloop van het eindmenu een certificaat. De resultaten zijn als volgt te lezen: Cijfer 10 uitmuntend resultaat. Cijfer 9 zeer goed resultaat. Cijfer 8 goed resultaat. Cijfer 7 ruim voldoende resultaat. Cijfer 6 voldoende resultaat. Cijfer 5 onvoldoende resultaat. Cijfer 4 ruim onvoldoende resultaat. Cijfer 3 slecht resultaat. Cijfer 2 zeer slecht resultaat. Cijfer 1 zonder resultaat. Kwart punt extra = + . Half punt extra = 0,5. Kwart punt minder = - . Bij veelvoudig verzuim (zie "absentie") is er geen meetbaar resultaat = #.

Certificaat: Kookschool Castricum geeft certificaten uit als bewijs voor het volgen van de cursus Koken op Koksniveau (zie ook "Kwalificaties").

De certificaten van Kookschool Castricum beschikken inmiddels over daadkracht binnen de beroepsgroep horeca. Zo worden onze opleidingen bijvoorbeeld middels vouchers vergoed door het UWV en Gemeenten om mensen een beroepsopleiding te geven.

Maar we leggen je eerst even de historie uit: Lange tijd was het koksdiploma en zelfstandig werkend koksdiploma (uitgegeven door het SVH) het enige bewijs van bekwaamheid. Echter op enig moment besloot de Europese Commissie dat de Nederlandse diploma's niet voldoen aan de Europese maatstaf. Wil je liever een dergelijk diploma dan zal je die moeten behalen in het buitenland (w.o. Frankrijk, Duitsland, Zwitserland en Noorwegen).

Sindsdien kent Nederland een vrijer systeem en konden scholen zoals Kookschool Castricum er een is ontstaan om verbeterd kookonderwijs te geven. Wij geven daarom geen diploma's maar certificaten uit. Deze zijn inmiddels alom gerespecteerd en gewaardeerd omdat Kookschool Castricum qua niveau verder gaat dan het oude systeem.

Met het certificaat van Kookschool Castricum kan je met een gerust hart de horeca betreden.

Cursusprijs en termijnbetaling: Er zijn drie prijstellingen die afhankelijk zijn van je betaaltermijn, te weten:

De gehele cursus kost bij vooruitbetaling in één bedrag €. 1.610,- Dat komt neer op €. 70,- per les.

De gehele cursus kost bij vooruitbetaling in 2 termijnen €. 1.670,- Dat komt neer op €. 72,60 per les. Je betaalt de helft (€. 835,-) voor aanvang van de cursus en de helft voor aanvang van les 12.

De gehele cursus kost bij vooruitbetaling in 4 termijnen €. 1.720,- Dat komt neer op €. 74,78,- per les. Je betaalt een kwart (€. 430,-) voor aanvang van de cursus, een kwart voor aanvang les 6, een kwart voor aanvang les 12 en een kwart voor aanvang les 18).

OVERIGE In onze algemene voorwaarden staan alle overige relevante zaken zoals o.a. annulering en restitutie, bedenktijd en klachtenbeleid. KLIK <<<HIER>>> voor de algemene voorwaarden