

Welkom op deze pagina waarop alle informatie duidelijk op rij voor je is gezet voor de cursus **Zelfstandig Koken op Chefsniveau**

Type onderwijs: Volwasseneneducatie

Naam van de cursus: Zelfstandig Koken op Chefsniveau (goud / 3e niveau)

Doelgroep & doel: Door Kookschool Castricum gecertificeerde Koks (zilver / 2e niveau) (uitsluitend vanaf cijfer 6 en hoger) of koks die (aantoonbaar) elders gediplomeerd zijn, zodanig opleiden dat zij alle kooktechnieken bekwaam kunnen uitvoeren en volledig zelfstandig & allround 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 Koks niveau (vanaf cijfer 6 of hoger) en/of koks die (aantoonbaar) elders gediplomeerd zijn. 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 Koken op Chefsniveau is geen enkel vrijstellingenbeleid van toepassing.

Inhoud van de cursus: De cursus Zelfstandig Koken op Chefsniveau is een versnelde praktijk-vervolgkoksopleiding voor volwassenen en heeft als doel om jou te leren koken/functioneren als een volwaardig allround-kok. Kookschool Castricum geeft educatie aan de hand van een wekelijks meergangenmenu (behalve 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-ingredienten. 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: GOUD / 3e niveau

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 stevast 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 een feestelijke eindmenu.

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 4,5 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").

