

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

### **KERNGEGEVENS VAN DE CURSUS KOKEN OP KOKSNIVEAU**

Type onderwijs: Volwasseneneducatie

Naam van de cursus: Koken op Koksniveau

Doelgroep: Volwassenen die net zo bekwaam willen leren koken als een kok. Zowel uit hobby als 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 leren Koken op Koksniveau. Kookschool Castricum doet dat middels moderne educatietechnieken, in een prettige sfeer/setting en in een moderne en goed geoutilleerde keuken.

Vereiste vooropleiding: Geen (ongeacht jouw niveau bij aanvang van de cursus zal je bij afronding van de cursus het beoogde niveau -kok (zilver / 2e niveau) kunnen behalen). 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 Koken op Koksniveau is geen enkel vrijstellingenbeleid van toepassing.

Inhoud van de cursus: De cursus Koken op Koksniveau is een versnelde kokopleiding voor volwassenen en heeft als doel om jou te leren koken op koksniveau en wel zodanig dat je na afloop van de cursus alle kooktechnieken beheerst waarover een bekwaam kok dient te beschikken. Kookschool Castricum geeft educatie aan de hand van een wekelijks driegangenmenu (behalve les 1, introductie en leren snijden als een kok en les 22, het eindmenu). Elke week begint eerst met de theoretische uitleg van het menu en maak je aansluitend 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: ZILVER / 2e niveau

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

Duur van de cursus: 22 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 22 lessen gegeven worden. Les 22 betreft een feestelijke eindmenu waarbij op hoog niveau gekookt wordt met aansluitend de uitreiking van het certificaat (indien geslaagd natuurlijk).

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).

