

**Alle ingrediënten
voor een
succesvolle
horeca carrière**

vind je bij
ROC Friese Poort
op Terschelling !



Weten
wat jouw
gasten nodig
hebben?

Leer diverse
kook-
technieken

Feilloos
het perfecte
dessert

Koken jouw werknemers straks de sterren uit de hemel?

Voor wie?

De opleidingen SVH kok en zelfstandig werkend kok zijn bedoeld voor iedereen die graag wil werken als (zelfstandig werkend) kok of een branchediploma wil halen om door te groeien.

Wat?

De opleiding SVH Kok staat in het teken van voorbereidende, productie- en afrondende werkzaamheden uitvoeren in de keuken. Jouw werknemers leren dagelijkse werkzaamheden zoals plannen, bevoorraden van de keuken en het controleren van producten. Daarnaast komen er verschillende kooktechnieken aan bod.

Tijdens de opleiding SVH Zelfstandig werkend kok wordt de verdieping opgezocht. Jouw medewerkers krijgen de kans om hun kennis en vaardigheden in de keuken te vergroten. Zij leren onder andere initiatieven nemen om de menukaart en de werkwijze in de keuken aan te passen. Daarnaast wordt er aandacht besteed aan verdiepende kooktechnieken.

Bij beide opleidingen komt de Dutch Cuisine aan bod; een bijzondere toevoeging aan het lesprogramma over gezonde, regionale voeding vanuit het seizoen en met oog voor milieu.

Hoe lang?

In 25 weken worden ze klaargestoomd tot kok of zelfstandig werkend kok.

Startdata

Bekijk de meest actuele startdata op de website.

**Meer informatie
of inschrijven?**



Volwassenenonderwijs

Sneek | Terschelling

(058) 233 99 66

volwassenen@rocfriesespoort.nl

www.rocfriesespoort.nl/volwassenen/horeca