



# FACTS & FIGURES

BBL

25180

Niveau 2

2 jaar

## Kok

Tijdens de opleiding tot kok leer je voedsel te bereiden binnen een professionele organisatie. Hierbij komen diverse bereidingstechnieken aan de orde.

Periode 1	september - november
Periode 2	november - januari
Periode 3	januari - april
Periode 4	april - juli

Klik hier voor meer informatie over vakanties en vrije dagen.

Leerjaar 1				Leerjaar 2			
Periode 1	Periode 2	Periode 3	Periode 4	Periode 1	Periode 2	Periode 3	Periode 4
Beroepsgerichte vakken				Beroepsgerichte vakken			
Generieke vakken				Generieke vakken			
Keuzedelen				Keuzedelen			
SLB en LOB				SLB en LOB			
			Stage				Stage

Bovenstaand schema is onder voorbehoud. Dat kan betekenen dat het per jaar wellicht iets verschilt.

### Generiek

De vakken Nederlands, rekenen en burgerschap horen standaard bij deze opleiding. Deze vakken noemen we ook wel generieke vakken. Ze zijn door de overheid vastgesteld en verplicht. Daarnaast volg je twee extra keuzedelen tijdens de opleiding.

### Beroepsspecifiek

Tijdens de opleiding komen de volgende thema's aan bod: planmatig werken, communicatie, administratie, voeding, schoonmaken. Als leidraad gebruiken we hier de kerntaken en werkprocessen voor.

### Stage

Tijdens de opleiding loop je stage bij een aangesloten erkend stagebedrijf. Een overzicht van de aangesloten erkende stagebedrijven is te vinden op [www.stagemarkt.nl](http://www.stagemarkt.nl). Hier zijn ook de contactgegevens te vinden om de solliciteren bij een bedrijf.

Jouw studieloopbegeleider (slb'er) zal dit proces binnen school begeleiden. Als BBL-student start je gelijk met vier werkdagen bij het leerbedrijf. Daarnaast ben je een dag per week op school om de theorie te volgen. Als BBL-student heb je een arbeidsovereenkomst en ontvang je dus ook salaris. Deze opleiding is dus erg praktijkgericht.



**Leerpark  
Arnhem**





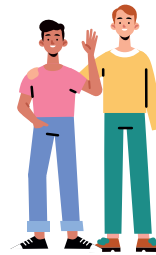
## Inhoud van de opleiding

### Doorstuderen

Na deze opleiding kan je doorstromen naar de vervolgopleiding zelfstandig werkend kok. Hierover krijg je tijdens je studie uitgebreid informatie over.

### Werken

Na het behalen van jouw mbo-diploma op niveau 2 kok kun je gaan werken binnen de horeca, catering en andere maaltijd verstrekkende bedrijven.



## Begeleiding

### Slb'er

Wij vinden het belangrijk dat jij op de goede plek zit en we willen weten hoe het met je gaat of waar je wellicht hulp bij nodig hebt. Daarom werken wij met studieloopbaanbegeleiders (slb'ers). Jouw slb'er is je eerste aanspreekpunt en bespreekt met jou de studievoortgang, kan adviezen geven en ondersteunen bij de planning van je studie.



### Bpv-docent

De bpv-docent is je slb'er of een docent waar je les van hebt. Diegene begeleidt jou tijdens je stageperiode en heeft contact met jou en het stage/leerbedrijf over de voortgang van je studie. Tijdens de stage bij Waalstaete is de docent tijdens de start van de dag of het eind van de dag aanwezig om jou te ondersteunen.

### BSA/VSA

Er worden meerdere studieadviesgesprekken gehouden met jou als student, hieruit volgt een bindend studieadvies (bsa). Het bsa wordt gegeven tussen de negen en twaalf maanden. Het voorlopig studieadvies (vsa) krijg je na ongeveer drie maanden en een bsa na ongeveer zes maanden.

Bij het uitbrengen van het bsa wordt altijd gekeken naar de persoonlijke omstandigheden van de student.

Als jouw studievoortgang goed verloopt krijg je uiteindelijk een positief bsa.

Wanneer blijkt dat de opleiding voor jou niet passend is, gezien je studievoortgang, deelname en/of houding, dan krijg je een negatief bsa.

Bij een negatief bsa krijg je de tijd en extra ondersteuning om je resultaten te verbeteren en te laten zien of je toch op de juiste plek zit.

Als die gevraagde verbetering lukt, krijg je alsnog een positief bsa. Indien de verbetering niet lukt, dan kan de school besluiten om je een negatief bsa te geven. Je moet dan stoppen met de opleiding en we kunnen samen op zoek naar een opleiding die beter bij je past.





## Examenplanning

Al onze beroepsspecifieke examens vinden plaats in het tweede leerjaar in de bpv.

De generieke examens van Nederlands en rekenen vinden gedurende de opleiding plaats.

De examens van LOB en burgerschap vinden plaats in het tweede leerjaar.

## Examens

We maken gebruik van de examens van Examenwerk. Deze worden afgenomen op de opleiding.

De voorbereiding op dit examen doet de student op de stage.



## Handige links

### Ziekmelden

Je kunt een keer ziek zijn en dan moet je dit melden voordat de onderwijsactiviteit (les of stage) begint. Dat doe je op nummer 026-3629152. Bel je later, dan sta je tot die tijd ongeoorloofd afwezig. Als je nog geen 18 jaar bent, dan moet een van je ouder(s)/verzorger(s) je ziekmelden. Breng je slb'er ook op de hoogte.

### Magister

Op Magister vind je de volgende zaken terug: jouw agenda, hierin staat jouw schoolrooster en eventuele afspraken met begeleiders. Ook is jouw afwezigheid te zien in Magister, hier zie je precies wanneer je geoorloofd en/of ongeoorloofd afwezig bent geweest.

### Keuzedelen

Tijdens de opleiding volg je twee keuzedelen (één in het eerste leerjaar en één in het tweede leerjaar). Dit zijn extra vakken binnen je opleiding. Keuzedelen rond je af met diverse examens. Aan het eind van je opleiding moet het gemiddelde van de diverse keuzedelen minimaal een zes (voldoende) zijn.

### Kwalificatiedossier

Het volledige kwalificatiedossier voor de opleiding helpende zorg en welzijn is te vinden via de site van SBB.

### Kosten

Naast het wettelijk bepaalde les-/cursusgeld heb je kosten voor leermiddelen. Sommige leermiddelen moet je verplicht tot je beschikking hebben. Aan te raden is het om een eigen Raspberry Pi en gereedschap te bezitten, maar dit is niet verplicht.

### Devices

Bij veel opleidingen wordt van je verwacht dat je zelf een laptop of tablet meeneemt (bring your own device, BYOD). Je laptop of tablet moet voldoen aan de eisen van je opleiding.

### Webmail

Vanuit Leerpark Arnhem krijg je een schoolaccount met een persoonlijk e-mailadres. Dit wordt gebruikt voor je aanwezigheid en voor de communicatie. Het is belangrijk dat je altijd toegang hebt tot dit account zodat je de aanwezigheidsregistratie, het rooster en je voortgang in kunt zien.

