

Leidinggevende keuken

Je bent gestart met de opleiding leidinggevende keuken bij Astrum College. Elk schooljaar bestaat uit 40 schoolweken en is verdeeld in vier onderwijsperiodes van tien weken. Je krijgt beroepsgerichte vakken, generieke vakken, praktijkles, volgt drie keuzedelen en gaat ieder jaar tien weken op stage waar je ervaring in de praktijk opdoet.

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				Leerjaar 3			
Periode 1	Periode 2	Periode 3	Periode 4	Periode 1	Periode 2	Periode 3	Periode 4	Periode 1	Periode 2	Periode 3	Periode 4
Theorie- en praktijklessen		Stage	Theorie- en praktijklessen	Theorie- en praktijklessen		Stage	Stage	Theorie- en praktijklessen			

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

Generiek

Tijdens je opleiding krijg je generieke vakken aangeboden die bijdragen aan je algemene ontwikkeling. De generieke vakken zijn nodig om van jou een betere professional te maken. Nederlands, Engels, rekenen, burgerschap en loopbaanoriëntatie vallen onder de generieke vakken. Deze vakken zijn door de overheid vastgesteld en verplicht.

Beroepsspecifiek

Als leidinggevende keuken moet je breed georiënteerd zijn. De vakken die je tijdens je opleiding krijgt, bereiden je hierop voor. Je leert niet alleen keuken- en leidinggevende vaardigheden, maar krijgt ook vakken als bedrijfseconomie, financieel management, personeelsmanagement.

Stage

De bpv (beroepspraktijkvorming) vindt plaats bij erkende en aangesloten leerwerkbedrijven. Je kunt een erkend leerbedrijf vinden via www.stagemarkt.nl. Voordat je op stage gaat, krijg je voorbereidingslessen, uitleg wat het doel is en welke opdrachten je gaat uitvoeren tijdens je stage. Je hebt een praktijkopleider (iemand van het stagebedrijf) en een bpv-begeleider (een docent van school), samen monitoren ze de voortgang van je stage.

Jouw bpv-periode duurt jaarlijks 380 uur. Je werkt in wisselende diensten en gedurende de weekenden. Je mag pas starten met je bpv als je ondertekende stagecontract (BPVO) op school is ingeleverd. De stage in het tweede leerjaar mag in het buitenland plaatsvinden. Studenten die dat willen, worden in het team besproken. Op basis van zelfstandigheid, flexibiliteit, beroepshouding en inzet geeft het team een advies.

Inhoud van de opleiding

Generiek

De algemene vakken zijn Nederlands, Engels, rekenen en burgerschap. In het tweede en derde leerjaar doe je hier examens in. Deze vakken proberen we zoveel mogelijk te koppelen aan je beroep.

Praktijklessen

In het leerrestaurant La Rana pas je verschillende kooktechnieken toe en breng je de theorie in de praktijk. Het leerrestaurant is twee avonden per week geopend voor gasten en kook jij voor de gasten in dit restaurant.

Bedrijfsbezoeken/excursies

Door middel van bedrijfsbezoeken en excursies willen we jou een beter beeld geven van wat je in je beroep kunt verwachten en willen we je kennis verbreden en/of verdiepen.

Doorstuderen

Wil je verder werken aan jouw kansrijke toekomst, dan kun je met het diploma leidinggevende keuken doorleren aan de Hogere Hotelschool of de Cas Spijkers Academie.

Theorie

Als leidinggevende keuken is het belangrijk dat je een goede basiskennis hebt van bijvoorbeeld warenkennis, kooktechnieken en HACCP. Deze theorievakken heb je nodig voor de praktijk(lessen).

Projecten

Projecten zijn praktijkopdrachten gekoppeld aan de beroepspraktijk. Soms is dit project een zelfstandig project, soms is het gekoppeld aan extra praktijkervaring in het beroepenveld, of is het een samenwerkingsproject met een bedrijf.

Keuzedelen

In de opleiding volg je drie keuzedelen. Keuzedelen zijn een verdieping of verbreding van je opleiding en rond je af met een examen.

Werken

Na het afronden van je opleiding leidinggevende keuken ben je er klaar voor om aan de slag te gaan als leidinggevende in de keuken van een restaurant, hotel, instelling of een congres-/vergadercentrum.

Je beschikt over commercieel en financieel inzicht en bent de schakel tussen de medewerkers van de afdeling en de manager of ondernemer. Je geeft leiding en ziet erop toe dat de taken professioneel worden uitgevoerd.



Begeleiding

Slb'er

Je studieloopbaanbegeleider (slb'er) is de vaste contactpersoon als het gaat om je studie. Je slb'er helpt je bij het inzichtelijk maken van je voortgang en resultaten, kan meedenken in de mogelijkheden die je hebt en kan ondersteuning bieden waar nodig. Je hebt hiervoor individuele gesprekken maar ook mentoruren met je klas. Ook zorgt je slb'er voor een passend studieadvies.

Bpv-docent

Tijdens je stage word je op twee manieren begeleid: vanuit het bedrijf door de praktijkopleider en vanuit school, door je bpv-docent. De bpv-docent zal ten minste eenmaal tijdens je stageperiode op bezoek komen. Dat zal óf tijdens de tussenevaluatie óf tijdens de eindevaluatie zijn. De bpv-docent zorgt ervoor dat dat gesprek op een goede manier verloopt, en helpt je reflecteren op je beoordeling. Naast het bezoek, is de bpv-docent ook op afstand beschikbaar voor begeleiding door telefonisch- of mailcontact.

BSA/VSA

De slb'er voert minimaal drie studieadviesgesprekken per jaar met je. Het eerste gesprek is een studievoortgangsgesprek, het tweede gesprek is een voorlopig studieadvies (vsa) en het laatste gesprek geeft jouw uiteindelijk bindende studieadvies weer (bsa). In deze gesprekken komen de onderstaande criteria aan bod en bespreekt de slb'er het studieadvies wat het team jou geeft.

Capaciteiten: Kun je de behandelde stof op niveau 4 aan en is dit terug te zien in de resultaten?

Houding: is je beroepshouding goed, houd je je aan afspraken?

Participatie: Hoe is je aanwezigheid?

Perspectief: Past de opleiding bij je en zie jij je in dit werkveld werken?



Toetsen, herkansen en overgaan

Je kennis, vaardigheden en beroepshouding bepalen je studievoortgang. Als je op een van deze onderdelen een onvoldoende scoort, zullen we samen met jou ons best doen om je op het juiste niveau te krijgen door middel van ondersteuningsuren en herkansingsmogelijkheden.

Je voortgang meten we in theorietoetsen, presentaties, gesprekken, vaardigheden en competenties die je tijdens je stages laat zien.

Examenplanning

Om je diploma te kunnen behalen doe je een aantal examens: beroepsgerichte examens, examens in generieke vakken en examens voor de keuzedelen.

In het Onderwijs Examen Regelement (OER) staat beschreven welke examens je moet behalen voor je diploma, waar ze plaatsvinden en hoe deze meetellen voor je diploma. Op je diploma staan een beoordeling per kerntaak, de resultaten van de generieke vakken en de keuzedelen.

Examens

Beroepsspecifiek

B1-K1: gerechten bereiden

B1-K1: keukenvoorraden beheren

P4-K1: dienstverlening in de keuken vernieuwen en verbeteren.

P4-K2: leiding geven en beheerstaken uitvoeren.

Generiek

Voor de examens van Nederlands, Engels, rekenen, burgerschap en LOB gelden per niveau verschillende regels. Deze regels worden door het ministerie van onderwijs vastgesteld. In het OER vind je meer informatie over de zak/slaagregelingen.

Keuzedelen

In de opleiding volg je drie keuzedelen. Keuzedelen zijn een verdieping of verbreding van je opleiding en rond je af met een examen.



Handige links

Wettelijke kosten

Voor een mbo-opleiding betaal je elk jaar collegegeld. Kijk hiervoor op de site van duo hoeveel je moet betalen.

Schoolboeken en licenties

De kosten voor schoolboeken en licenties zijn onder voorbehoud en een indicatie.

- Leerjaar 1: € 275,00 euro
- Leerjaar 2: € 175,00 euro
- Leerjaar 3: € 175,00 euro

Aanschaf materiaal, kleding

Voor de aanschaf van materialen en kleding moet je rekening houden met een eenmalig bedrag tussen de 250 en 400 euro.

Osiris-app

Via de Osiris-app voor studenten kun je je cijfers en je rooster inzien. Je kunt de app downloaden in App-Store of de Google-Play-Store, zoek dan op ROC A12 Osiris.



Studentenondersteuning

Als je behoefte hebt aan extra ondersteuning, dan kun je worden doorverwezen naar de collega's van het team student-ondersteuning. Zij kunnen je helpen op verschillende vlakken.

Aanwezigheid

Je hebt gekozen voor deze opleiding dus je bent altijd aanwezig. Ben je ziek? Meld je dan af bij de receptie en je slb'er voor 8.30 uur. Ben je jonger dan 18 jaar moeten je ouders/verzorgers het melden. Telefoonnummer receptie: 026 - 363 38 33.

SharePoint

Op deze SharePoint-omgeving voor studenten vind je onder andere hoe je Office-365 kunt aanschaffen, je vindt een link naar je rooster en welk device je moet aanschaffen voor tijdens de lessen.

Kosten excursies

Aan excursies zit elk jaar een kostenplaatje verbonden. Hier kun je zien welke kosten je elk jaar maakt voor deze excursies.

- Leerjaar 1: € 280,00 euro
- Leerjaar 2: € 325,00 euro
- Leerjaar 3: € 280,00 euro