



Niveau 4 Gespecialiseerd kok/Dutch Cuisine

De wereld verandert en wij veranderen mee.

Wat eten we over 10 jaar? Wat is jouw bijdrage aan een duurzame voedselproductie, de eetcultuur van Nederland of de gezondheid van mensen? Wil jij als kok verder kijken dan de keuken alleen, klaar zijn voor de toekomst en een keuze hebben in waar je gaat werken?

In deze unieke niveau 4 opleiding Gespecialiseerd kok/Dutch Cuisine staan onder andere op het menu:

- wat is duurzaam en gezond?
- internationale kooktechnieken
- ontwikkelen van creatieve menu's en gerechten
- wat gebeurt er in je pan tijdens het koken?
- hoe belangrijk is de bodem?
- het bereiden 'van kop tot staart' en 'no waste'

Je gaat op zoek naar nieuwe gebieden en doet onderzoek. Alles wat je leert pas je praktisch toe en andersom. Met de kennis die je al hebt gaan wij een stap verder. Werken en leren gaan echt samen.

De opleiding is nieuw en gebaseerd op de 5 principes van Dutch Cuisine van SVH Meesterkok Albert Kooy.

Je kunt de opleiding op dit moment alleen volgen bij het Koning Willem 1 college in Den Bosch en ROC Friese Poort in Sneek. Na afloop kun je aan de slag in de hele foodsector: hotels, restaurants, cateringbedrijven, evenementen- en congrescentra, ziekenhuizen, zorginstellingen, als freelance kok of foodconsultant.

Meer informatie?

www.dutch-cuisine.nl

<https://www.rocfriesepoort.nl/horeca/keuken/gespecialiseerd-kok-0>

<https://www.kw1c.nl/opleiding/25179b10/gespecialiseerd-kok-bbl>