

Kok

BBL - BOL ● Opleiding ● Niveau 2

Krijg jij een kick van koken en voel jij je écht thuis achter het fornuis? Dan is de keuze snel gemaakt: kies de opleiding Kok! Je leert alles over ingrediënten, smaakcombinaties en kooktechnieken. Heerlijke gerechten, verrassende menu's én blije gasten: die koksmuts past jou als de beste.

Werken en school (BBL)

Startdatum	Duur	Kosten
1 augustus 2026	2 jaar	€314,-
25 januari 2027	2 jaar	€314,-

School en stage (BOL)

Startdatum	Duur	Kosten
1 augustus 2026	2 jaar	€1.511,-
25 januari 2027	2 jaar	€1.511,-

School en stage (BOL)

Over deze opleiding

Tijdens de opleiding Kok leer je alles over het bereiden en presenteren van gerechten. Ook leer je welke smaken en producten goed bij elkaar passen. Daarnaast ontvang je voorraden voor de keuken, zorg je voor een schone werkplek, leer je menu's samenstellen en natuurlijk alles over koken, bakken, braden én meer!

Stages

Tijdens de opleiding loop je elk leerjaar stage bij een erkend leerbedrijf.

Kosten

- > Lesgeld (vanaf 18 jaar) €1.511,- voor leerjaar 2026 - 2027
- > Laptop (zelf aanschaffen)

Meer weten over [tegemeetkoming en studiefinanciering](#)

Keuzedelen

Tijdens de opleiding volg je keuzedelen. Een keuzedeel geeft je verdieping of verbreding van jouw kennis. Het opleidingsteam informeert je over de mogelijkheden bij de start van je opleiding.

Toelatingseisen

- Voor toelating tot deze opleiding moet je aan (minimaal) één van onderstaande voorwaarden voldoen:
- Je hebt al één van deze diploma's: vmbo basisberoepsgerichte, kaderberoepsgerichte, gemengde of theoretische leerweg.
- Je hebt een overgangsbewijs naar havo-4 of vwo-4.
- Of je bezit het diploma Entreeopleiding.

Lees meer over [toelatingseisen en doorstroom mbo](#).

Kwaliteit en kansen

Bekijk deze opleiding in Studie in Cijfers en zie hoe tevreden studenten zijn over de opleiding. En hoeveel kans je hebt op een diploma en een baan.

- [Studie in Cijfers voor de BOL-opleiding](#)

Na de opleiding

- Na het behalen van het diploma kun je onder doorstromen naar de opleiding [Zelfstanding Werkend Kok](#).
- Als Kok kun je aan de slag bij een restaurant, hotel, bistro of eetcafé, maar ook bij cateringbedrijven, scholen, ziekenhuizen of kantoren.

Werken en school (BBL)

Over deze opleiding

Tijdens de opleiding Kok leer je alles over het bereiden en presenteren van gerechten. Ook leer je welke smaken en producten goed bij elkaar passen. Daarnaast ontvang je voorraden voor de keuken, zorg je voor een schone werkplek, leer je menu's samenstellen en natuurlijk alles over koken, bakken, braden én meer!

School en werk

Met de BBL-opleiding werk je per week drie tot vier dagen en ga je een dag naar school.

Begin je met de opleiding? Dan moet je een baan hebben bij een erkend leerbedrijf. Lukt dit niet binnen vier maanden na de start van je opleiding? Dan moet je helaas stoppen of een andere opleiding volgen.

Kosten

- Cursusgeld (vanaf 18 jaar) €314,- per leerjaar 2026 - 2027
- Laptop (zelf aanschaffen)

De overheid betaalt niet mee aan je opleidingskosten. Je werkgever en jij kunnen wel [subsidies en belastingvoordeel krijgen](#).

Keuzedelen

Tijdens de opleiding volg je keuzedelen. Een keuzedeel geeft je verdieping of verbreding van jouw kennis. Het opleidingsteam informeert je over de mogelijkheden bij de start van je opleiding.

Toelatingseisen

- Voor toelating tot deze opleiding moet je aan (minimaal) één van onderstaande voorwaarden voldoen:
- Je hebt al één van deze diploma's: vmbo basisberoepsgerichte, kaderberoepsgerichte, gemengde of theoretische leerweg.
- Je hebt een overgangsbewijs naar havo-4 of vwo-4.
- Of je bezit het diploma Entreeopleiding.

Lees meer over [toelatingseisen en doorstroom mbo](#).

Kwaliteit en kansen

Bekijk deze opleiding in Studie in Cijfers en zie hoe tevreden studenten zijn over de opleiding. En hoeveel kans je hebt op een diploma en een baan.

- > [Studie in Cijfers voor de BBL-opleiding](#)

Na de opleiding

- > Na het behalen van het diploma kun je onder andere doorstromen naar de opleiding [Zelfstanding Werkend Kok](#).
- > Als Kok kun je aan de slag bij een restaurant, hotel, bistro of eetcafé, maar ook bij cateringbedrijven, scholen, ziekenhuizen of kantoren.

Bekijk de meest recente informatie online



Scan de QR code

Of ga direct naar: www.deltion.nl/opleidingen/kok-1



Contact Studenten SuccesCentrum

T +31 38 850 30 00

E ssc@deltion.nl

Kok

Deltion College / Laatste wijziging op 29.06.2026
Let op: aan de informatie in deze folder kunnen geen rechten ontleend worden en de genoemde bedragen zijn onder voorbehoud. Deze opleiding start alleen als er voldoende deelnemers zijn.