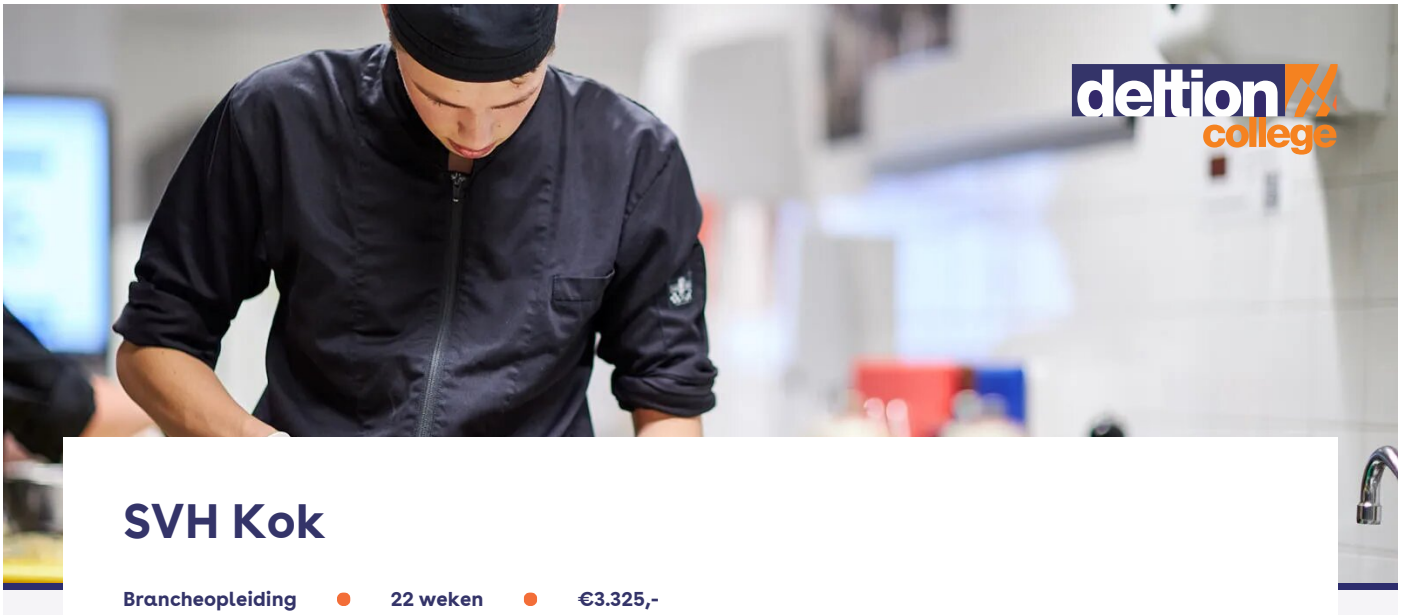


SVH Kok

Brancheopleiding ● **22 weken** ● **€3.325,-**

Wil jij als kok méér laten zien in de keuken? Nieuwe gerechten, andere technieken én spannende smaken? Meld je aan voor de brancheopleiding Kok en verras je gasten én jezelf! Bouillons, salades, desserts... Jij maakt ze in een handomdraai én laat je gasten genieten!

Brancheopleiding		
Startdatum	**Duur**	**Kosten**
6 oktober 2027	22 weken	€3.325,-

Totaaloverzicht van de kosten

- Trajectkosten zoals hierboven vermeld zijn vrijgesteld van btw
- Lesmaterialen: €175,- inclusief btw
- Examen: €450,- inclusief btw

Meer informatie

Over deze brancheopleiding

Met deze brancheopleiding maak jij je de basis helemaal eigen. Je leert verschillende technieken beter te beheersen en jouw persoonlijke kwaliteiten naar een hoger niveau te tillen.
En dit alles natuurlijk in een veilige en zelfstandige sfeer. Zo sta je straks goed voorbereid in de keuken en bereid je de mooiste gerechten.

De lessen vinden plaats op donderdagen in praktijklesblokken van 6 uur, aangevuld met digitale theorie via het online leersysteem.

Subsidies en regelingen

Leren en ontwikkelen hoeft niet duur te zijn! Met subsidie wordt een opleiding extra aantrekkelijk, voor jou én/of je organisatie.

- Ontdek de subsidies voor volwassenenonderwijs
- Ontdek de subsidies voor bedrijven

Studiemateriaal & -programma

Het studiemateriaal bestaat uit een online leeromgeving van SHV en hand-outs over bepaalde onderwerpen. Het studiemateriaal wordt beschikbaar gesteld door Deltion Business.

Tijdens de brancheopleiding ga je vooral in de praktijk aan de slag, dat doe je in één van onze keukens. Daarbij leer je onder meer over:

- Snij- en spuittechnieken
- Maken van diverse bouillons
- Bereiden van gebonden soepen en koude soepen
- Enkelvoudige en samengestelde salades
- Maken van diverse aardappelgarnituren
- Verschillende groentebereidingen
- Koude en warme sausbereidingen
- Bereiden van desserts
- Visbereidingen schaal en schelpdieren
- Vlees en wild bereiden
- Deeg en beslagsoorten bereiden
- Presenteren en dresseren van gerechten.

Daarnaast volg je theorielessen in:
- Bedrijfsformules
- Inrichting van werkruimten en materialen
- Distributietechnieken
- Productietechnieken
- Grondstoffen en productievoorbewerking
- Kook- en bereidingstechnieken
- Afwerkingstechnieken
- Schoonmaak- en opdeeltechnieken
- HACCP
- Warenkennis en grondstoffen
- Bestellen van ingrediënten

Resultaat

Aan het einde van de opleiding worden de examens afgenomen door de examinatoren van de Stichting Vakbekwaamheid Horeca (SVH). Na succesvolle afronding ontvang je het horecabranche erkend diploma SVH Kok.

Voor wie?

Medewerkers in een horeca- of instellingskeuken die verder willen groeien.

Wat leer ik?

Je leert verschillende technieken beter te beheersen en jouw persoonlijke kwaliteiten naar een hoger niveau te tillen.

Wanneer heb ik les?

De startdatum is 6 oktober 2026.
Lestijden: theorieles van 12.30 - 13.30 uur en praktijkles van
13.30 - 20.45 uur.

De lessen vinden plaats op:
- 6, 13 en 27 oktober
- 3, 10, 17, en 24 november
- 1, 8 en 15 december
- 5, 12, 19 en 26 januari
- 2, 9, en 16 februari
- 2, 9, 16, 23 en 30 maart

- 22 lesdagen van 8 uur per lesdag.
- 4 uur zelfstudie per week.

Waar heb ik les?

De praktijklesblokken vinden plaats in de theorie- en praktijklokalen van het Deltion College in Zwolle. Deze professionele lokalen beschikken over alle faciliteiten, apparaten en materialen voor de dagelijkse keukenpraktijk.

Kan ik starten?

- Voor deelname aan de brancheopleiding Kok is geen vooropleiding vereist.
  Wel gaan wij ervan uit dat je beschikt over een eigen laptop (een tablet is niet geschikt), kokskleding en een professionele messenset. De minimale leeftijd voor deelname aan deze brancheopleiding is 18 jaar.
- Je moet minimaal Nederlands op niveau 1F spreken en schrijven.

Bekijk de meest recente informatie online

Scan de QR code

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



Contact Deltion Business

T +31 38 850 31 50
E business@deltion.nl

SVH Kok
Deltion College / Laatst gewijzigd op 11.11.2026
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.