

SVH Zelfstandig Werkend Kok

Brancheopleiding • **22 weken** • **€3.770,-**

Wil jij de sterren van de hemel koken? Kies voor de brancheopleiding Zelfstandig Werkend Kok! Je leert je technieken verfijnen, vergroot je kennis over menu's, gastronomie, luxe gerechten, kwaliteitszorg en meer! Met deze praktijkopleiding ben jij straks de ster van de keuken!

Brancheopleiding		
Startdatum	**Duur**	**Kosten**
6 oktober 2027	22 weken	€3.770,-

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

Deze brancheopleiding draait om doen en oefenen. Daarmee doorloop je deze opleiding gegarandeerd met plezier.
Jij gaat zelfstandig aan de slag met de samenstelling van de menukaart, je zorgt voor een bijpassende werkwijze in de keuken en met de verschillende vaardigheden en kennis die aan bod komen leer je veel verschillende gerechten te bereiden.

De lessen zijn op donderdagen in praktijklesblokken van 6 uur, aangevuld met 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. Daarbij komen de volgende onderwerpen aan bod:

- Menu-engineering;

- Samen en individueel werken;
- Bereiden van speciale soepen;
- Fileren en schubben van vis;
- Verwerken van schaal- en schelpdieren zoals oesters, kreeft, coquilles en garnalen;
- Bereiding van orgaanvlees zoals kalfszwezerik;
- Konfijten en wecken;
- Vliezen en pareren van vlees zoals ossenhaas en lamsvlees;
- Roken van vis- en vleesproducten;
- Uitbenen van gevogelte en vlees;
- Papillotte en vacuümbereidingen, fonceren;
- Slowcooking;
- Patisserie en uitgebreide desserts.

Daarnaast volg je theorielessen in onderwerpen als:
- Vergroten van de kennis van warme voor- en tussengerechten, luxe vlees-, vis- en nagerechten;
- Menukennis en gastronomie;
- Deeg- en beslagsoorten;
- Productietechnieken;
- Warenkennis;
- Receptenleer en werkplanning;
- Voedingsleer en allergenen;
- Trends in de moderne keuken;
- Hygiëne volgens HACCP-normen;
- Kostprijsberekening;
- Administratie;
- Kwaliteitszorg.

Resultaat

Aan het einde van de brancheopleiding worden de examens afgenomen door de examinatoren van de Stichting Vakbekwaamheid Horeca (SVH) op het Deltion College.

Na succesvolle afronding ontvang je een door de horecabranche erkend diploma SVH Zelfstandig werkend kok.

Voor wie?

Professionals in een horeca- of instellingskeuken met ervaring, die verder willen groeien in hun vak.
Mocht je twijfelen of de brancheopleiding kok of zelfstandig werkend kok het beste bij je past, neem dan vrijblijvend contact op.

Wat leer ik?

Deze brancheopleiding draait om doen en oefenen. Daarmee doorloop je deze brancheopleiding gegarandeerd met plezier. Jij gaat zelfstandig aan de slag met de samenstelling van de menukaart en je zorgt voor een bijpassende werkwijze in de keuken. Door de verschillende vaardigheden en kennis die aan bod komen, leer je veel verschillende gerechten te bereiden.

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 Zelfstandigwerkend Kok moet je in bezit zijn van een (branche)diploma Kok of minimaal drie jaar relevante werkervaring hebben.
- Wij gaan ervan uit dat je beschikt over een eigen laptop (tablet is niet geschikt), kokskleding en een professionele messenset.
- Je moet minimaal Nederlands op niveau 1F spreken en schrijven.
- De minimale leeftijd voor deelname aan deze opleiding is 18 jaar.
- Er is geen mogelijkheid om vrijstelling te krijgen voor bepaalde onderdelen van deze opleiding.

Bekijk de meest recente informatie online

Scan de QR code

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



Contact Deltion Business

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

SVH Zelfstandig Werkend Kok
Deltion College / Laatst gewijzigd op 22.11.2026
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.