

voor volwassenen

Firda



SVH Kok

Ben je gek op lekker eten, sta je het liefst elke dag in de keuken en hou je van koken met de mooiste ingrediënten? Als je de ambitie hebt om kok te worden, is deze opleiding voor jou.

Tijdens de opleiding SVH kok leer je voorbereidende, productie- en afrondende werkzaamheden uit te voeren in de keuken. Je leert dagelijkse werkzaamheden te plannen en uitvoeren, bent verantwoordelijk voor de bevoorrading van de keuken en het controleren van producten. Daarnaast leer je diverse snij- en spuittechnieken en word je opgeleid in het presenteren en dressereren van talloze gerecht soorten. Verder word je geschoold in het bereiden van o.a. soepen, salades, aardappelgarnituren, warme en koude sauzen, desserts, deeg, beslag, vis, vlees en wild. Kortom: de professionele keuken kent straks geen geheimen meer voor jou.

Er wordt ook aandacht besteed aan de Dutch Cuisine: een bijzondere toevoeging aan het lesprogramma over gezonde, regionale voeding vanuit het seizoen, met oog voor het milieu.

Volwassenenonderwijs

Scholingskosten

€ 3.960,00

Duur

25 weken

Resultaat

certificaat/branchediploma

Lesmoment

avond

Leervorm

brancheopleiding

Locatie

Sneek

Meer informatie



brancheopleiding

Startdata

Sneek 19-10-2026

Kosten

Scholingskosten	€ 3.960,00
Lesmateriaal	inclusief
Examenkosten	inclusief
Prijs	€ 3.960,00
BTW	vrijgesteld

Bijkomende kosten, zoals eventuele kookkleding, zijn niet bij de totaalprijs inbegrepen. Je hebt een laptop nodig om te werken in onze digitale omgeving. Prijs is een vanaf prijs.

Meer informatie

Actuele informatie over bijvoorbeeld toelatingseisen, startdata, kosten en onderwerpen vind je op onze website www.firda.nl/volwassenen.

Studielast

Leeruren

8 lessen (1 dag) en ongeveer 3 uur zelfstudie per week

Stage/werk

ongeveer 120 uur per jaar. Stage is niet noodzakelijk, maar wel gewenst voor de voortgang van je opleiding.

Lesmoment

maandag, er is geen les in de schoolvakanties

Firda

voor volwassenen

Contact

Tel: 058-233 99 66

E-mail: volwassenen@firda.nl

Copyright © 2025 Firda