

Associate degree
Culinary Professional

MAAK WERK VAN JOUW CULINAIR TALENT

HBO ACADEMY

Verder in je vak.



BRENG JOUW SKILLS NAAR HBO-NIVEAU

Met de tweejarige associate degree-opleiding Culinary Professional breng je jezelf naar een hoger level. Met een schat aan kennis op het gebied van voedseltechnologie, kookinnovatie en ondernemen ben je na de opleiding breed inzetbaar in de voedselbranche.

Praktijk op school

Na het afronden van de Ad Culinary Professional kijkt oud-student Guus met veel plezier terug op zijn opleiding. Vooral de combinatie van theorie en praktijk spreekt hem nog altijd aan.

"De praktijkgerichte lessen op school vond ik erg prettig. Na de uitleg van de docent had iedere student een eigen kookeiland om aan te werken. We zaten met een kleine groep in de les. Dat was fijn, omdat er veel persoonlijke aandacht was en er volop ruimte was om vragen te stellen.

Wat ik op school leerde, kon ik direct toepassen in het restaurant waar ik werkte. Daardoor oefende en verfijnde ik mijn kookvaardigheden voortdurend. Naast school en werk was ik ook thuis bezig met de opleiding. Ik maakte opdrachten en verdiepte me in aanvullende achtergrondinformatie. Juist doordat je twee jaar intensief studeert, ontwikkel je jezelf in korte tijd enorm."

Breder kijken

De kracht van de opleiding volgens Guus? "Je vergroot je culinaire kennis en oefent technieken. Maar tegelijkertijd kijk je ook verder dan alleen de keuken. Je bent bijvoorbeeld ook bezig met marketing; hoe je een creatief restaurantconcept ontwikkelt en dat vervolgens in de markt zet. Je krijgt les van docenten uit de praktijk, die de liefde voor het vak verder aanwakkeren en je aanmoedigen om het beste uit jezelf te halen."

Alle kanten op

"De opleiding heeft mij een brede basis gegeven. Juist daardoor kun je veel verschillende kanten op binnen de foodbranche. Of je nu kiest voor een functie in een professionele keuken, productontwikkeling, conceptontwikkeling of misschien ooit een eigen horecazaak, de opleiding biedt een sterk fundament voor je verdere carrière."

Unieke opleiding

HBO Academy en MBO College Centrum in Amsterdam realiseerden samen deze unieke opleiding.

TWEE JAAR VOLLEDIG IN HET TEKEN VAN JOUW ONTWIKKELING



"Met deze opleiding heb ik een grote stap vooruit gezet als horecaprofessional. Fermenteren, moleculaire gastronomie, veganistisch koken en 'kop tot staart' koken... Al deze nieuwe ontwikkelingen kwamen in de opleiding ruimschoots aan bod. Interessant, want deze nieuwe kennis bracht ik gelijk in de praktijk."

Guus Berkhout
Oud-student Culinary Professional

Vakmanschap en ondernemerschap

Met deze associate degree-opleiding ontwikkel je jezelf in de volle breedte. Vakmanschap en het koksambacht staan centraal. Je leert over de nieuwste voedseltechnologieën, zoals moleculair koken en duurzaam koken. Ook ondernemerschap komt aan bod. Hoe start je jouw eigen restaurant en maak je een ijzersterk businessplan? Hoe ontwikkel je een creatief en onderscheidend culinair concept? Zo vul je jouw rugzak met theoretische en praktische kennis. Alles voor een vliegende start van jouw carrière!

Twee jaar volledig in het teken van jouw ontwikkeling

Deze Ad-opleiding is een tweejarige duale hbo-opleiding (combinatie van school en werk). Je bent gemiddeld één dag per week op school. De andere dagen werk je in de praktijk. De schooldagen zijn actieve masterclasses waarin je kennis opdoet, je vaardigheden ontwikkelt en experimenteert met nieuwe technieken. Op je werk ben je bezig met opdrachten die in verband staan met de masterclasses: hier ver ijn je jouw skills en train je jouw vaardigheden.

De voordelen van een associate degree:

- In twee jaar je hbo-diploma halen.
- Praktijkgerichte opleiding gericht op verdiepend vakmanschap.

Iets voor jou?

Deze associate degree-opleiding Culinary Professional is voor jou als je op zoek bent naar een praktijkgerichte en innovatieve tweejarige hbo-opleiding.

Deze opleiding is bedoeld voor gespecialiseerd koks, leidinggevenden keuken en studenten van een koksopleiding of hotelmanagementopleiding op niveau 4 (met keukenervaring). Ook havisten met aantoonbare keukenervaring kunnen via een toelatingsproeve in aanmerking komen voor de opleiding.

Nog geen professionele keukenervaring?
Het Intensief Voortraject Culinary Professional helpt je om goed voorbereid aan deze opleiding te beginnen.

Toelating en aanmelden

Enthousiast over deze opleiding? Kijk voor de toelatingseisen en de aanmeldprocedure op de website.

Meer weten?

Opleidingspagina **Culinary Professional**

Opleidingspagina **Intensief Voortaject**

"Ik werd aange-moedigd het beste uit mezelf te halen"

HIER BRENG IK IN DE PRAKTIJK WAT IK OP MIJN OPLEIDING LEERDE

Ga er maar aanstaan; zes dagen per week met je toekomst bezig zijn. Julia Harmsen deed het. De ambitieuze oud-student Culinary Professional ging een dag per week naar school, werkte fulltime bij het sterrenrestaurant Amarone en was thuis nog druk met opdrachten voor haar opleiding. Het was het waard: inmiddels is ze afgestudeerd en aan de slag als chef de partie bij het fine dining-restaurant YANO.



Van jongs af aan is Julia al gefascineerd door het restaurantvak. “Voor mij is koken een manier om liefde te delen met mensen. Ik stond als klein meisje al bij mijn moeder in de keuken. Om te kijken. Te proeven. En te maken. Na mijn middelbare school wilde ik een koksopleiding volgen. Na twee mbo-opleidingen hoorde ik over de associate degree Culinary Professional van HBO Academy. Dat was het perfecte vervolg. De opleiding kijkt op een andere manier naar eten en naar het restaurantvak.”

Verdieping en verbreding

De kracht van de opleiding zit volgens Julia in de combinatie. “Ik breidde mijn kennis en vaardigheden link uit. Bijvoorbeeld door een vak als innovatief koken, waarbij je leert over moleculaire technieken en fermenteren. En omdat je niet alleen les krijgt van koks, maar ook van ondernemers. En er is veel aandacht voor persoonlijke ontwikkeling, waardoor je groeit als professional en als persoon. Tenslotte leerden we veel over bijvoorbeeld plannen en feedback geven. Vooral dat plannen was voor mij een waardevolle eye-opener, door mijn drukke schema.”

> “Ik breidde mijn kennis en vaardigheden flink uit. Bijvoorbeeld door een vak als innovatief koken, waarbij je leert over moleculaire technieken en fermenteren. En omdat je niet alleen les krijgt van koks, maar ook van ondernemers.”
>
> ***Julia Harmsen***
> *Oud-student Culinary Professional*

“Voor mij is koken een manier om liefde te delen met mensen.”

Hechte club

Een ander voordeel van de opleiding zijn de kleine klassen. “We waren een hechte club en leerden veel van elkaar. Juist omdat iedereen andere doelen en plannen had. De kleine klassen zorgden voor informeel contact met de docenten; er was altijd tijd om vragen te stellen. En zij brachten mooie praktijkverhalen mee, waardoor ik een completer beeld van het vak kreeg.”

Groeien

“De opleiding heeft me geholpen mijn toekomst vorm te geven. Vroeger droomde ik van een eigen zaak. Tijdens mijn eindopdracht van de opleiding heb ik — weliswaar op papier — mijn eigen restaurant opgezet. Toen zag ik wat daar allemaal bij komt kijken. Ik heb daarna bewust gekozen om in ieder geval voorlopig full focus met mijn vak bezig te zijn. Bij YANO werken we in een klein team en zoeken we voortdurend naar innovatie in onze gerechten. Er is hier zoveel te leren, te ontdekken en te groeien. Laat mij mezelf maar verder ontwikkelen op kookgebied, dat is waar ik nu enorm veel plezier, uitdaging en voldoening uithaal.”

HBO ACADEMY: KLEINSCHALIG EN VERNIEUWEND

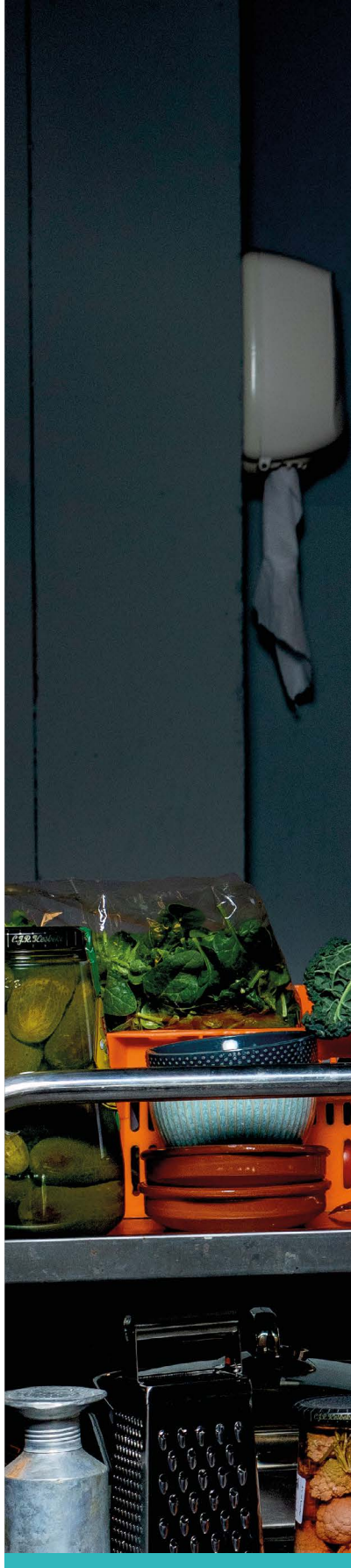
HBO Academy, onderdeel van het ROC van Amsterdam | Flevoland, is een kleinschalige en vernieuwende opleidingsorganisatie die ambitieuze vakmensen in korte tijd op hbo-niveau krijgt.

HBO Academy biedt hbo-onderwijs gericht op verdiepend vakmanschap. Onze focus ligt op associate degree opleidingen. Dat zijn 2-jarige hbo-opleidingen die we ontwikkelen samen met bedrijven en andere praktijkgerichte organisaties.

Meer weten?

Opleidingspagina
Culinary Professional

Opleidingspagina
Intensief Voortaject



Praktische informatie

Duur: 2 jaar
Vorm: duaal – werken / leren
Startdatum en lesdag: kijk voor de actuele startdatum en lesdag op hbo-academy.nl
Waar: MBO College Centrum, Elandstraat 175 Amsterdam

Kosten: voor deze opleiding betaal je collegegeld en bijkomende studiekosten. Kijk voor de hoogte van het totale collegegeld op hbo-academy.nl. Bekijk ook de verschillende subsidiemogelijkheden.

Deze Ad-opleiding Culinary Professional is NVAO-geaccrediteerd.

HBO ACADEMY
Verder in je vak.

hbo-academy.nl