

Culinary Professional

MAAK WERK VAN JOUW CULINAIR TALENT



HBO ACADEMY

Verder in je vak.

BRENG JOUW CULINAIRE SKILLS NAAR EEN VOLGEND LEVEL

Ben je gek op koken én vastbesloten om van die passie je vak te maken? Met de twejarige Associate degree-opleiding Culinary Professional breng je jouw kookskills 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

Guus vindt de praktijkgerichte lessen op school heel prettig. "Na de uitleg door de docent heeft ieder zijn eigen kookeiland om aan te werken. We zitten met een kleine groep studenten in de les. Dat is heel fijn, want zo krijg je volop aandacht en is er alle ruimte voor vragen. Wat ik op school leer kan ik direct toepassen in het restaurant waar ik werk. Heel fijn, want zo oefen en verfijn je je kookskills. Naast school en werk ben ik ook thuis nog met mijn opleiding bezig. Ik maak schriftelijke opdrachten of lees achtergrondinformatie. Doordat je twee jaar intensief studeert, leer je des te meer."

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. En we werken met 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

Wat Guus hierna wil doen, weet hij nog niet. "Je kunt zoveel kanten op. Misschien werk ik voorlopig nog in de keuken om meer ervaring op te doen. Of ik kies voor een baan als productontwikkelaar bij een voedingsmiddelenbedrijf. Maar het kan ook zijn dat ik mijn eigen restaurant open. Het kan allemaal, dankzij die mooie brede basis."

Unieke opleiding

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



TWEE JAAR VOLLEDIG IN HET TEKEN VAN JOUW ONTWIKKELING

“In deze opleiding maak ik een grote stap vooruit; ik word hier een meer ervaren horecaprofessional. Fermenteren, moleculaire gastronomie, veganistisch koken en ‘kop tot staart’ koken... Al deze nieuwe ontwikkelingen komen in de opleiding ruimschoots aan bod. Interessant, want deze nieuwe kennis breng ik gelijk in de praktijk.”

Guus Berkhout
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 verfijn 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. De opleiding volgt de mbo niveau 4 ambachtsopleidingen op.

Met deze opleiding heb jij dus als getalenteerde, gespecialiseerd kok, leidinggevende keuken of student van de koksopleiding niveau 4 de unieke mogelijkheid om next level te gaan in jouw ambacht.

Meer weten?

Op hbo-academy.nl kan je meer informatie vinden over deze opleiding.

Toelating en aanmelden

Enthousiast over deze opleiding? Kijk voor de toelatingseisen en de aanmeldprocedure op hbo-academy.nl.

**“Ik word 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: intussen 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 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. En er is veel aandacht voor persoonlijke ontwikkeling, waardoor je groeit als professional en als persoon. Tenslotte leerden we veel over



“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

bijvoorbeeld plannen en feedback geven. Vooral dat plannen was voor mij een waardevolle eye-opener, door mijn drukke schema.”

“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 beter 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 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?

Op hbo-academy.nl kun je meer informatie vinden.

Praktische informatie

Duur: 2 jaar

Vorm: duaal – werken / leren

Startdatum en lesdag: kijk voor de actuele startdatum en lesdag op hbo-academy.nl

Waar: De Kookfabriek Amsterdam,
De Flinesstraat 4

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

