

# Zelfstandig werkend kok (verkort)

Locatie(s): Parkweg

Crebonummer: 25182

Niveau: Niveau 3

Leerweg: BBL

Studieduur: 24 maanden

Cohort: 2024-2025

Versie: 1

Opleidings-  
wijzer



Alfa-college

# Inhoud

<b>1 Inleiding</b>	<b>4</b>
<b>2 Beroep en opleiding</b>	<b>5</b>
2.1 Beroep in het kort	5
2.2 Kerntaken en werkprocessen	5
2.3 Nederlands en rekenen	7
2.4 Loopbaan en burgerschap	7
2.5 Beroepspraktijkvorming (bpv)	8
2.6 Keuzedelen	8
<b>3 Onderwijsprogramma</b>	<b>10</b>
3.1 Planning school en bpv (werk)	10
3.2 Onderwijsprogramma	11
3.3 Leren op school	14
3.4 Excellentieprogramma	14
3.5 Leren op de werkplek (bpv)	15
3.6 Internationale stage en activiteiten	15
<b>4 Studievoortgang</b>	<b>16</b>
4.1 Studieadvies	16
4.2 Regels ten aanzien van studievoortgang	17
4.3 Versnellen of vertragen	17
4.4 Aan- en afwezigheid, te laat komen	17

<b>5 Begeleiding</b>	<b>18</b>
5.1 Studieloopbaanbegeleiding	18
5.2 Bpv-begeleiding	18
5.3 Loopbaancentrum	18
5.4 Schoolpastoraat	18
5.5 Sociale veiligheid en vertrouwenspersonen	18
<b>6 Examinering en diplomering</b>	<b>20</b>
6.1 Examenreglement	20
6.2 Examencommissie	20
6.3 Diplomavereisten	20
6.4 Diplomaplan	21
6.5 Diploma, mbo-certificaat of mbo-verklaring	27
6.6 Na je opleiding	28
6.6.1 Na je opleiding: aan het werk	28
6.6.2 Na je opleiding: doorleren	28
6.7 Alumni	28
<b>7 Schoolkosten</b>	<b>30</b>
<b>8 Afspraken binnen de opleiding</b>	<b>31</b>
<b>Vaststellingen</b>	<b>33</b>

# 1 Inleiding

Van harte welkom op het Alfa-college. In deze Opleidingswijzer vind je informatie over de onderwijs- en examenregeling. Daarin lees je onder andere terug de inhoud en inrichting van je opleiding, de studievoortgangsregels, de begeleiding en de examens. Bij de Opleidingswijzer horen ook de aparte documenten:

- [Exameneisen taal en rekenen](#)
- [Keuzedelengids](#) (kies je locatie; de keuzedelengids staat op het intranet van het Alfa-college: AlfaConnect).

N.B. Het intranet AlfaConnect kun je bereiken zodra je bent ingeschreven op het Alfa-college en een account hebt ontvangen van het Alfa-college.

Algemene, praktische informatie vind je via de webpagina [Scholieren](#) onder het kopje 'Praktische info'. Je vindt daar onder meer informatie over:

- Internationale activiteiten
- Begeleiding bij studeren
- Schoolkosten, studiefinanciering en fondsen
- Vakantie en vrije dagen
- Informatie over locaties

Op de webpagina [Locatiewegwijzer](#) vind je ook de informatie over (digitale) voorzieningen, zoals:

- je studenten-account op het intranet 'AlfaConnect'
- de Alfa-college app (o.a. voor inzage lesrooster)
- het studenteninformatiesysteemt 'Eduarte'
- je schoolpas en hoe je daarmee kunt printen

Jouw rechten en plichten als student van het Alfa-college vind je in het [Studentenstatuut](#).

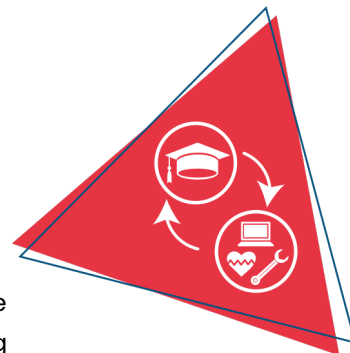
Verandert er tijdens je opleiding iets in het onderwijs, de begeleiding of de examinering, dan laten we je dit op tijd weten. Heb je nog vragen, dan kun je deze stellen aan je studieloopbaanbegeleider (slb'er).

**Veel plezier en succes met je opleiding!**

## 2 Beroep en opleiding

### 2.1 Beroep in het kort

De zelfstandig werkend kok bereidt gerechten en componenten en is daarbij in staat om rekening te houden met specifieke wensen van gasten, zoals diëten. De zelfstandig werkend kok voert een aantal ondersteunende werkzaamheden uit, zoals het beheren van de keukenvoorraad, meedenken over gerechten op de menukaart en het constant verbeteren van de kwaliteit van het werk. Ook voert hij werkzaamheden uit op het gebied van voorraadbeheer en ondersteunende werkzaamheden, zoals het bevorderen van de efficiëntie en kostenbeheersing. De zelfstandig werkend kok maakt zelf een planning voor de uitvoering van zijn werkzaamheden en voert deze zelfstandig uit. Hij wordt vaak bijgestaan door collega's en hulpkrachten. De zelfstandig werkend kok kan kostenbewust handelen en vertoont commercieel gedrag.



### 2.2 Kerntaken en werkprocessen

Onderstaande kerntaken en werkprocessen horen bij het beroep. Deze worden geëxamineerd en vind je terug in het diplomaplan.

Kerntaak	Werkprocessen
<b>B1-K1</b>	B1-K1-W1 Plant zijn werkzaamheden
Bereidt gerechten	B1-K1-W2 Maakt mise en place
	B1-K1-W3 Past recepten aan
	B1-K1-W4 Bereidt gerechten en componenten
	B1-K1-W5 Werkt gerechten voor de uitgifte af
	B1-K1-W6 Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon
	B1-K1-W7 Verricht onderhoud aan keukeninventaris
<b>B1-K2</b>	B1-K2-W1 Bestelt benodigde producten
Beheert keukenvoorraden	B1-K2-W2 Ontvangt en controleert geleverde producten
	B1-K2-W3 Slaat geleverde producten op
	B1-K2-W4 Controleert producten en voert keukenadministratie uit
<b>P2-K1</b>	P2-K1-W1 Ontwikkelt nieuwe gerechten
Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken	P2-K1-W2 Voert menu-engineering uit
	P2-K1-W3 Ondersteunt de verbetering van efficiency en de beheersing van kosten
	P2-K1-W4 Ondersteunt de verbetering van kwaliteit
<b>P2-K2</b>	P2-K2-W1 Instrueert en begeleidt lerende medewerkers
Geeft leiding en voert beheerstaken uit	P2-K2-W2 Voert informele en ondersteunt bij formele gesprekken met lerende medewerkers

## Moderne vreemde taal

Voor je opleiding geldt dat je beroepsgericht een vreemde taal volgt. Zie in het diplomaplan onder het kopje 6.4 om welke het gaat.

## Beroepsvereisten en/of branchevereisten

Er zijn geen vereisten voor je opleiding ... OF ... Voor je opleiding gelden onderstaande vereisten.

**Beroepsvereisten:**

**Branchevereisten:**

## 2.3 Nederlands en rekenen

Om je diploma te behalen, krijg je ook andere onderdelen, waaronder generiek (algemeen) Nederlands en rekenen. Onder 'Diplomaveeisten' en in het 'Diplomaplan' staat wat nodig is voor het behalen van je diploma. Hieronder een korte toelichting.

### Nederlands

Bestaat uit de volgende vaardigheden:

1. Lezen
2. Luisteren
3. Gesprekken voeren
4. Spreken
5. Schrijven

### Rekenen

Bestaat uit de volgende onderdelen:

1. Grootheden en eenheden
2. Oriëntatie in de 2D- en 3D-wereld
3. Verhoudingen herkennen en gebruiken
4. Procenten gebruiken
5. Omgaan met kwantitatieve informatie

## 2.4 Loopbaan en burgerschap

### Loopbaan

Dit onderdeel is gericht op loopbaanontwikkeling en -begeleiding (LOB). Je ontdekt en ontwikkelt jouw eigen (arbeids)identiteit, kwaliteiten, drijfveren en ambities. Wie ben ik, wat kan ik, wie wil ik zijn, wat moet ik daarvoor doen en wie kan mij daarbij helpen? Je leert reflecteren, keuzes maken, passende vervolgstappen te nemen en verantwoordelijkheid te nemen voor je (studie)loopbaan.

Bij LOB staan de volgende onderdelen centraal:

1. Kwaliteitenreflectie: wie ben ik, wat kan ik?



2. Motievenreflectie: wat wil ik, wat drijft mij?
3. Werkexploratie: welk soort werk past bij mij?
4. Loopbaansturing: wat wil ik worden?
5. Netwerken: wie kan mij daarbij helpen?

## Burgerschap

Met het onderdeel burgerschap bereid jij je voor op het goed kunnen deelnemen aan onze samenleving. Daarnaast bereid je je met burgerschap ook voor om goed te kunnen functioneren in je beroep. We besteden daarom aandacht aan levensbeschouwelijke ontwikkeling en (beroeps)ethiek, waarbij kritische denkvaardigheden belangrijk zijn. Ook is er aandacht voor de onderdelen:

1. Politiek
2. Economie
3. Maatschappij
4. Vitaal burgerschap (inclusief Fit for Life en Weerbaarheid)

Duurzaamheid en zingeving zijn belangrijke thema's die als rode draad door het programma lopen. Tijdens je opleiding voer je verschillende burgerschapsactiviteiten uit.

Wil je meer weten over onze visie op burgerschap? Kijk dan op ons intranet AlfaConnect: [Samen leren en leven | Burgerschap en persoonlijke vorming](#)

## 2.5 Beroepspraktijkvorming (bpv)

Tijdens je opleiding ben je aan het werk in het leerbedrijf, dat is de beroepspraktijkvorming (bpv) binnen de opleiding. Tijdens het werk leer je het beroep in de praktijk. Belangrijk is dat je het werk doet op een officiële praktijkplaats, het leerbedrijf.

In de bpv-gids staat precies beschreven hoe de bpv is georganiseerd. De bpv-gids ontvang je voordat je stage begint.

## 2.6 Keuzedelen

Tijdens je opleiding kies je één of meer keuzedelen. Een keuzedeel is een aanvulling op je diploma. Een keuzedeel kan een verbreding of verdieping zijn van je opleiding. Ook kan een keuzedeel gericht zijn op de voorbereiding op een andere opleiding. Wil je meer uitleg over wat keuzedelen zijn? Kijk dan op AlfaConnect > [Wat zijn keuzedelen?](#)

Voor jouw opleiding kies je verplicht minimaal 720 sbu (studiebelastingsuren) aan keuzedelen. Een keuzedeel heeft een studiebelasting van 240, 480 of 720 uren.

Rond je het examen van een keuzedeel af met minimaal een 6 of een voldoende, dan komt het keuzedeel op de voorkant van je diploma te staan. Zo heb je zelf invloed op de waarde van je diploma.

Op AlfaConnect > [Keuzedelen](#) vind je de keuzedelen waaruit je kunt kiezen. In de keuzedelengids lees je per keuzedeel wat het keuzedeel inhoudt en wat je moet weten over het examen. Als er voorwaarden zijn om het keuzedeel te kunnen volgen, staat dat er ook bij.



Hoe je een keuzedeel kiest, hoor je tijdens je opleiding. Op AlfaConnect > Keuzedelen > [Hoe kan ik kiezen?](#) wordt uitgelegd hoe je keuzedelen kiest in Eduarte.

## 3 Onderwijsprogramma

### 3.1 Planning school en bpv (werk)

Tijdens de opleiding werk je bij een leerbedrijf, de beroepspraktijkvorming (bpv). Verder volg je begeleide onderwijsactiviteiten, zoals lessen, op school of buiten de school. Beide maken deel uit van je onderwijsprogramma.

In onderstaand schema is per studiejaar en per periode aangegeven hoe de verdeling is van begeleide onderwijsuren (bot) en de beroepspraktijkvorming (bpv; werk).



	Studiejaar 1: aantal sbu	Periode 1 aantal dagen per week	Periode 2 aantal dagen per week	Periode 3 aantal dagen per week	Periode 4 aantal dagen per week
Bot	239	1	1	1	1
Bpv	800	4	4	4	4
Zelfstudie	600				
Totaal sbu	1639				

	Studiejaar 2: aantal sbu	Periode 1 aantal dagen per week	Periode 2 aantal dagen per week	Periode 3 aantal dagen per week	Periode 4 aantal dagen per week
Bot	218	1	1	1	1
Bpv	800	4	4	4	4
Zelfstudie	590				
Totaal sbu	1608				

#### Gebruikte afkortingen

- Bot: begeleide onderwijstijd: aantal klokuren dat aan begeleide onderwijsuren wordt besteed
- Bpv: beroepspraktijkvorming: aantal klokuren dat aan bpv wordt besteed
- Sbu: studiebelastinguren in klokuren

## 3.2 Onderwijsprogramma

Hieronder zie je hoe het onderwijsprogramma er op hoofdlijnen uit ziet. Aan het begin van elke lesperiode vertellen we je wat je die periode kunt verwachten aan vakken en dergelijke. Een leerjaar heeft vier periodes van elk ongeveer tien weken.

In de opleiding staan leeruitkomsten centraal. Dit zijn stukjes van het beroep die je gaat leren op school, op stage of op je leerwerkplek. Met verschillende bewijzen kan aangetoond worden dat je de leeruitkomst beheerst. Bewijzen zijn bijvoorbeeld een presentatie, product, vlog, verslag, opdracht of iets anders. Je ontwikkeling wordt zichtbaar gemaakt door het gebruik van rubrics. Dat zijn een soort leermeters die aangeven waar je staat in je leerproces en waar je naar toe gaat groeien om uiteindelijk het diploma te behalen. Op basis daarvan kun je samen met de studieloopbaanbegeleider of docent bepalen wat je nodig hebt om aan het eindniveau van de opleiding te voldoen. Zo maken we samen je leren zichtbaar. De weg die je nodig hebt om de leeruitkomsten en uiteindelijk het diploma te behalen is flexibel.

Mijlpalen in het (nominale) opleidingsprogramma:

O = mijlpaal

Mijlpaal 1		1
1.	<b>Leeractiviteiten:</b> (opdrachten, workshops enz.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Deelname aan gastlessen</li> <li>- Het volgen van LB-projectdagen opdrachten afronden en reflectieverslagen ingeleverd</li> </ul>
2.	<b>De theorie leeruitkomsten zelfstandig werkend kok</b> (formatieve toetsen)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leeruitkomst: BI-KI: Bereidt gerechten op gevorderd</li> <li>- Nederlands, Engels (in de beroepscontext), Rekenen Conform programma</li> </ul>
3.	<b>Leeruitkomsten zelfstandig werkend kok</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Toetsen/verslag presentaties vanuit de leeruitkomst</li> </ul>
3.	<b>Werkprocessen</b> (prestaties)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leeruitkomst: BI-KI: Bereidt gerechten</li> <li>- Werkproces (uit OER) voldoende</li> </ul>
4.	<b>De competenties</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Voldoende groei in de competenties van de werkprocessen (ter beoordeling door de SLB'er op basis de voortgang in de praktijk)</li> </ul>
5.	<b>De begeleiding / coaching</b> (POP, reflectieverslagen, enz.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Actieve leerhouding</li> <li>- Verslagen van alle evenementen/ gastlessen en LB-projectdagen in de portfoliomap.</li> </ul>
6.	<b>De praktijk</b> (BPV, Werkplek)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- In de praktijk voldoende en praktijkopdrachten 80 % voldoende</li> </ul>

Mijlpaal 2		2
1.	<b>Leeractiviteiten:</b> (opdrachten, workshops enz.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Deelname aan evenementen</li> <li>- Deelname aan gastlessen</li> <li>- Het volgen van LB-projectdagen</li> <li>- Leeruitkomsten</li> </ul>
2.	<b>De theorie leeruitkomst zelfstandig werkend kok</b> (formatieve toetsen)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leeruitkomsten: B1-K2: op gevorderd</li> <li>- Leeruitkomst: P2-K1: Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken</li> <li>- Leeruitkomst: P2-K2: Geeft leiding en voert beheerstaken uit</li> </ul>
3.	<b>Werkprocessen</b> (prestaties)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- LUK: B1-K2: Beheert de keukenvorraden</li> <li>- LUK: P2-K1: Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken</li> <li>- LUK: P2-K2: Geeft leiding en voert beheerstaken uit</li> <li>- Werkproces (uit OER) voldoende</li> </ul>
4.	<b>De competenties</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Voldoende groei in de competenties van werkprocessen (ter beoordeling door de SLB'er op basis de aftekenlijst technieken.)</li> <li>- LUK: B1-K2: volledig uitgevoerd en afgerond)</li> <li>- LUK: P2-K1: Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken</li> <li>- LUK: P2-K2: Geeft leiding en voert beheerstaken uit</li> <li>- Werkproces (uit OER) voldoende</li> </ul>
5.	<b>De begeleiding / coaching</b> (POP, reflectieverslagen, enz.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Actieve leerhouding</li> <li>- Verslagen van alle evenementen/ gastlessen</li> </ul>
6.	<b>De praktijk</b> (BPV, Werkplek)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- In de praktijk voldoende en praktijkopdrachten 80 % voldoende</li> </ul>
7.	<b>LB</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ingevulde aftekenkaart Burgerschap in portfolio (met bewijsdocumenten)</li> </ul>

### 3.3 Leren op school

Onderwijsprogramma crebo :25182 zelfstandig werkendkok niveau 3

	Studiejaar 1	Studiejaar 2
Inhoud onderwijs	Basis deel  Digitaal.boomonderwijs.nl  keuzedeel	Basis deel  Digitaal.boomonderwijs.nl
BPV	Profieldeel -keuzedeel  - LUK: B1-K1: Bereidt gerechten  - LUK: B1-K2: Beheert keukenvorraden	Profieldeel -keuzedeel  Aan de slag in de praktijk:  - LUK: B1-K1: Bereidt gerechten  - LUK: B1-K2: Beheert keukenvorraden  - LUK: P2-K1: Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken  - LUK: P2-K2: Geeft leiding en voert beheerstake uit

### 3.4 Excellentieprogramma

We vinden het belangrijk dat jij je talenten kunt ontdekken en verder kunt ontwikkelen. Daarom kun je op het Alfa-college naast je opleiding meedoen aan uitdagende excellentieprogramma's op elk niveau. Dit is voor iedereen die extra uitgedaagd wil worden!

Afhankelijk van jouw ambities en dromen kun je je opgeven voor verschillende programma's, bijvoorbeeld voor Cambridge English, een kunst- en cultuurprogramma, een sportief programma waarbij je gaat zeilen, of je kunt werken aan je eigen persoonlijke ontwikkeldoelen. Met een enthousiaste groep studenten, die net als jij meer uitdaging zoekt, werk je aan leuke, interessante opdrachten en ga je naar inspirerende masterclasses.

## 3.5 Leren op de werkplek (bpv)

Voordat de bpv-periode begint, krijg je de digitale bvp gids met instructies over de website <https://examenwerk.praktijkbeoordelen.nl>. Hierin staat de nodige informatie over wat er in de bpv van je wordt verwacht en de opdrachten die je in de bpv moet uitvoeren. In de BPV (beroepspraktijkvorming/stage) ben je een lerende student in de beroepspraktijk met ondersteuning van een praktijkbegeleider op de werkplek en een bpv-docent/ begeleider vanuit je opleiding.

Tijdens de bpv staan jouw persoonlijke leerdoelen altijd centraal. Het is jouw opleiding, dus jij bepaalt in grote lijnen aan welke kerntaken/werkprocessen je tijdens je stages wilt gaan werken. Natuurlijk word je bij de voorbereiding en invulling van je persoonlijke leerdoelen door je studieloopbaanbegeleider begeleid. Aan het eind van de opleiding moet je kunnen aantonen dat je aan alle kerntaken/werkprocessen hebt gewerkt en dat je praktijkopdrachten en je beoordelingen minimaal met een V(oldoende) zijn afgerond.

### Praktijkovereenkomst

De afspraken tussen jou als student <sup>[1]</sup>, het Alfa-college en het bpv-bedrijf worden vastgelegd in de praktijkovereenkomst (POK). De POK moet ingevuld zijn voordat je aan een bpv-periode begint. Hierin staan ook: duur van de bpv-periode, het aantal te maken uren, het adres van het leerbedrijf, de naam van de bpv-docent vanuit school en de bpv-begeleider vanuit het leerbedrijf.

<sup>[1]</sup> Als je nog geen 18 jaar bent, zijn dat je ouders / is dat je wettelijk vertegenwoordiger.

## 3.6 Internationale stage en activiteiten

Bij het Alfa-college krijg je de kans om internationale ervaringen op te doen. Er zijn internationale stagemogelijkheden, internationale projecten en excursies naar het buitenland. Je kunt bezoeken brengen aan landen binnen maar ook buiten Europa.

Een bezoek brengen aan of stage lopen in het buitenland is erg waardevol. Je doet nieuwe ervaringen op, leert andere culturen kennen, verbetert je talenkennis, het staat goed op je CV, je wordt zelfstandiger en krijgt vrienden over de hele wereld!

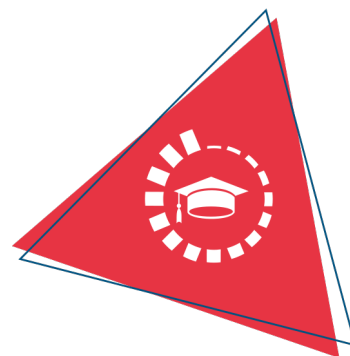
Meer informatie kun je vinden op de webpagina [Internationale activiteiten](#). Hier is ook informatie te vinden over mogelijkheden voor tegemoetkoming in kosten. Op elke locatie zijn contactpersonen internationale activiteiten die je informatie kunnen geven en kunnen ondersteunen. Vraag ernaar bij je slb'er.



# 4 Studievoortgang

## 4.1 Studieadvies

Tijdens het eerste studiejaar van je opleiding krijg je een studieadvies. Dit advies gaat over hoe het met je studie gaat, hoe jij het doet op de opleiding en of je kans hebt om je diploma te halen. Het studieadvies bestaat uit twee delen: eerst krijg je een (1) voorlopig studieadvies en daarna een (2) definitief studieadvies.



### 1. Voorlopig studieadvies

Het voorlopig studieadvies heeft drie varianten:

#### A. Voorlopig positief studieadvies

Bij een voorlopig positief studieadvies maak je voldoende vorderingen.

#### B. Voorlopig positief studieadvies met aandachtspunten

Bij een voorlopig positief studieadvies met aandachtspunten blijft je op bepaalde onderdelen achter, maar verwachten we dat je je diploma kunt halen. Samen met jou stellen we een begeleidingsplan op.

#### C. Voorlopig negatief studieadvies

Bij een voorlopig negatief studieadvies maak je onvoldoende vorderingen en twijfelen we of je op deze manier je diploma kan halen.

Wanneer jij een voorlopig negatief studieadvies hebt gekregen wordt er samen met jou een 'studieadviescontract' opgesteld. Hierin staat wat je kunt verbeteren, wat je moet doen om door te mogen gaan met je opleiding, wanneer je dat moet doen en hoe school je hierbij kan ondersteunen. Je krijgt dan een aantal weken de tijd om je resultaten te verbeteren. Samen met jou evalueren we het studieadviescontract, voordat je een definitief studieadvies krijgt.

### Wanneer krijg je het voorlopige studieadvies?

In het eerste studiejaar krijg je een voorlopig studieadvies. Wanneer je dit krijgt, hangt af van de duur van je opleiding.

- Bij éénjarige opleidingen niveau 2 en 4, krijg je het voorlopige studieadvies minimaal 8 weken voor het definitieve studieadvies.
- Bij meerjarige opleidingen niveau 2, 3 en 4, krijg je het voorlopige studieadvies minimaal 10 weken voor het definitieve studieadvies.

## 2. Definitief studieadvies

Het definitief studieadvies is (A) positief of (B) negatief.

### *A. Definitief positief advies*

Bij een definitief positief advies maak je goede vorderingen en kun je de opleiding vervolgen.

### *B. Definitief negatief advies*

Voordat jij een definitief negatief advies krijgt, moet je altijd een studieadviescontract gehad hebben. Bij een definitief negatief advies moet je stoppen met de opleiding. School ondersteunt jou dan bij het vinden van een andere passende opleiding.

### ***Wanneer krijg je het definitieve studieadvies?***

In het eerste studiejaar krijg je een definitief studieadvies. Wanneer je dit krijgt, hangt af van de duur van je opleiding.

- Bij éénjarige opleidingen niveau 2 en 4, krijg je het definitieve studieadvies tussen 3 en 4 maanden na de start van de opleiding.
- Bij meerjarige opleidingen niveau 2, 3 en 4, krijg je het definitieve studieadvies tussen 9 en 12 maanden na de start van de opleiding.

## 4.2 Regels ten aanzien van studievoortgang

In de voorbereiding op examens wordt je studievoortgang op verschillende manieren bijgehouden. Je voert daarover gesprekken met je studieloopbaanbegeleider. Ook krijg je tijdens je opleiding studieadviezen waarbij we kijken naar je studievoortgang.

Hieronder lees je welke studievoortgangsregels er voor jouw opleiding gelden.

## 4.3 Versnellen of vertragen

Afhankelijk van je studievoortgang en/of eerder behaalde ervaringen, kun je de opleiding versneld afronden. Andersom is ook mogelijk. Door omstandigheden kan het wenselijk zijn dat je de opleiding vertraagt. Over de mogelijkheden van versnellen of vertragen kun je terecht bij je slb'er.

## 4.4 Aan- en afwezigheid, te laat komen

Wanneer je bij het Alfa-college een opleiding volgt vinden we het belangrijk dat je aanwezig bent. Daarom is aanwezigheid bij onderwijsactiviteiten verplicht, tenzij anders is aangegeven of afgesproken. We houden je aan- en afwezigheid bij. Ben je ongeoorloofd afwezig (zonder toestemming van school of zonder dat je bent ziek gemeld), dan kunnen er maatregelen volgen. Meer informatie vind je op onze webpagina [Administratieve zaken en procedures](#).

## 5 Begeleiding

### 5.1 Studieloopbaanbegeleiding

Als je bij het Alfa-college start met een opleiding, krijg je in de eerste plaats begeleiding van een studieloopbaanbegeleider (slb'er). Met je slb'er bespreek je regelmatig hoe het met je gaat. Jouw slb'er begeleidt jou tijdens je hele opleiding en bespreekt met je hoe het gaat op school en op stage. Loop je ergens tegenaan tijdens je opleiding of zijn er problemen waardoor het lastig is om door te gaan met je opleiding? Dan kan je dit bespreken met je slb'er.



Tijdens de opleiding word je op verschillende manieren begeleid. Belangrijk is de begeleiding door docenten, je SLB'er en de begeleiding gericht op de bpv. Daarnaast kun je begeleidt worden door het Loopbaancentrum (LBC).

### 5.2 Bpv-begeleiding

De bpv-docent begeleidt je vanuit de opleiding tijdens de bpv. De bpv-begeleider begeleidt je vanuit het leerbedrijf.

### 5.3 Loopbaancentrum

Soms heb je meer begeleiding, specialistische hulp of aanpassingen nodig. Misschien twijfel je over je studiekeuze of heb je persoonlijke, studie- of leerproblemen. Je slb'er kan je dan in contact brengen met een adviseur studentenbegeleiding van het Loopbaancentrum (LBC), of je loopt zelf even langs. Deze adviseurs kunnen met je meedenken en kunnen je ondersteuning, begeleiding en loopbaanadvies geven. Ook kunnen ze je helpen bij zoeken naar ondersteuning door anderen, buiten het Alfa-college. Bijvoorbeeld maatschappelijk werk. Je privacy is gewaarborgd. Meer informatie over het LBC vind je op AlfaConnect, [Loopbaancentrum](#).

### 5.4 Schoolpastoraat

Het schoolpastoraat wil plaats bieden aan een ieder, ongeacht afkomst, religie of cultuur. Er is tijd, plaats en gehoor voor jou, als je vastloopt op school, thuis of in relaties met vrienden. Of als je je juist eenzaam of somber voelt of bang bent, of als je heel stoer bent en het altijd zelf wilt doen zonder dat anderen zich met je bemoeien. Heb je er behoefte aan om over jezelf en wat je wilt na te denken? Wil je een pastor ontmoeten en deze zaken bespreken? Je kunt contact opnemen met de schoolpastor op jouw locatie. Meer informatie vind je op AlfaConnect op de pagina [Pastoraat](#).

### 5.5 Sociale veiligheid en vertrouwenspersonen

Het Alfa-college wil een veilige school zijn voor iedereen. Heb je een vervelende ervaring op school of je leerbedrijf? Je kunt hierbij denken aan: discriminatie, pesten, grensoverschrijdend gedrag etc. Bespreek dit dan met de coördinator van de Veilige school op jouw locatie. Je mag dit ook melden bij een externe

vertrouwenspersoon. Zij kunnen jou daarbij helpen. Alle klachten worden vertrouwelijk en serieus behandeld. Ben je het niet eens met een besluit of heb je een klacht? Ga dan naar het online [meldpunt klachten en geschillen](#). Hier kan je ook stagediscriminatie melden. Meer informatie vind je op AlfaConnect op de omgeving [Veilige school](#).

## 6 Examinering en diplomering

### 6.1 Examenreglement

Op het gebied van examinering handelt de opleiding volgens de regels en procedures zoals beschreven in het 'Examenreglement'.

In het Examenreglement staat onder meer:

- de regeling van het examen
- de uitvoering van het examen
- de beoordeling van het examen
- en hoe je bezwaar kan maken tegen een beslissing van de examencommissie



### 6.2 Examencommissie

Bij de examencommissie van jouw locatie (LEC) kun je verzoeken voor extra herkansingen en overige verzoeken schriftelijk aanvragen. Het contact loopt via het SSC (Studenten Servicecentrum) van de locatie. Hieronder vind je het e-mailadres waar je de verzoeken naartoe kunt sturen:

SSC locatie Hardenberg  
[ssc.park@alfa-college.nl](mailto:ssc.park@alfa-college.nl)

### 6.3 Diplomavereisten

Voor elke opleiding zijn diplomavereisten opgesteld. Deze horen bij het diplomaplan. In het diplomaplan lees je welke examens je moet afleggen en aan welke andere diplomavooraarden je moet voldoen. Voor elk examen is een beslismodel opgesteld, waarin staat hoe en volgens welke criteria we de gemaakte examens beoordelen.

Als jouw resultaten dat toelaten, kun je Nederlands of rekenen op een hoger niveau examineren. Je kunt dit aanvragen bij de examencommissie. Meer informatie over de verschillende niveaus Nederlands en rekenen vind je in het document [Exameneisen taal en rekenen](#).

Hieronder een overzicht van de diplomavereisten:

#### Kerntaken van het beroep

- Voor elke kerntaak moet je minimaal het cijfer 6 of een voldoende beoordeling hebben behaald.
- Als er voor jouw opleiding wettelijke beroepsvereisten gelden, dan heb je die met een positief eindoordeel afgesloten.

### Nederlands en rekenen

- Voor Nederlands geldt dat je de examens doet op ten minste niveau 'Nederlands 2F'.
- Voor rekenen geldt dat je het examen doet op ten minste 'mbo-rekenniveau 3'.
- Voor Nederlands en rekenen samen mag je voor één van de twee vakken een 5 halen. Voor het andere vak moet je dan een 6 of hoger halen.

### Loopbaan en burgerschap

Je hebt voor beide onderdelen een eindwaardering 'voldaan' behaald. Dat betekent dat je voldoende inspanning hebt geleverd.

### Beroepspraktijkvorming (bpv)

- De eindbeoordeling van de bpv is gelijk aan de beoordeling van de laatste bpv-periode / het gemiddelde van beoordelingen van alle bpv-periodes.
- Het leerbedrijf heeft een oordeel gegeven over je bpv. Dat oordeel is meegenomen in het eindoordeel voor bpv.
- Het eindoordeel is positief (minimaal voldoende).

### Keuzedelen

1. Je voldoet aan de minimale omvang van de keuzedeelverplichting, dat is 720 sbu.
2. Je hebt een eindresultaat behaald dat voldoet aan de compensatieregeling voor keuzedelen. De compensatieregeling houdt het volgende in:
  - Het gemiddelde van de eindresultaten voor de keuzedelen moet ten minste een afgeronde 6 of voldoende zijn.
  - Voor minimaal de helft van deze keuzedelen moet het resultaat ten minste een 6 of voldoende zijn.
  - Het resultaat voor een keuzedeel mag nooit lager dan een 4 of een eindwaardering die daaraan gelijk staat zijn.

## 6.4 Diplomaplan

Hieronder zijn de exameneenheden en overige voorwaarden van het diplomaplan uitgewerkt. De gebruikte afkortingen vind je aan het eind van deze paragraaf.

## Kerntaken van het beroep

Kerntaak B1-K1: Bereidt gerechten						25182XP-B1-K1			
Code	Naam	Vorm	WP	P	Plaats	Duur	Schaal	M	W
EIND	Eindresultaat			flex			10 (0)		1
K1.01	Bereidt gerechten	Pvb	B1K1W1, B1K1W2, B1K1W3, B1K1W5, B1K1W6, B1K1W7, B1K1W4	flex	BI	45 uur	10 (1)	5.5	90
K1.B1	Ber. Engels	VE		flex	BI	60 min	10 (1)	4.0	10
K1.02	Engels Gesprekkenvoeren A2	MON	B1K1W1, B1K1W6	flex	BI	30 min	10 (1)	1.0	1
K1.03	Engels Lezen A2	VE	B1K1W3, B1K1W4	flex	BI	30 min	10 (1)	1.0	1
Toelichting: -									

Kerntaak B1-K2: Beheert keukenvoorraden						25182XP-B1-K2			
Code	Naam	Vorm	WP	P	Plaats	Duur	Schaal	M	W
EIND	Eindresultaat		B1K2W1, B1K2W2, B1K2W3, B1K2W4	flex			10 (0)		1
K2.01	Bewaakt de voorraad	Pvb		flex	BPV	41 uur	10 (1)	5.5	1
Toelichting: -									



Kerntaak P2-K1: Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken						25182XP-P2-K1			
Code	Naam	Vorm	WP	P	Plaats	Duur	Schaal	M	W
EIND	Eindresultaat		P2K1W1, P2K1W2, P2K1W3, P2K1W4	flex			10 (0)		1
K1.01	Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken	Pvb		flex	BI, BPV	121 uur	10 (1)	5.5	1
<b>Toelichting:</b> -									

Kerntaak P2-K2: Geeft leiding en voert beheerstaken uit						25182XP-P2-K2			
Code	Naam	Vorm	WP	P	Plaats	Duur	Schaal	M	W
EIND	Eindresultaat		P2K2W1, P2K2W2	flex			10 (0)		1
K2.01	Geeft leiding en voert beheerstaken uit	Pvb		flex	BI	42 uur	10 (1)	5.5	1
<b>Toelichting:</b> -									

## Nederlands

Nederlands 2F					99999G-NED-2F			
Code	Naam	Vorm	P	Plaats	Duur	Schaal	M	W
EIND	Eindresultaat		flex			10 (0)		
CE	Lezen en luisteren 2F CE		flex			10 (1)	1.0	1
IE	Berekening NED 2F		flex			10 (1)	1.0	1
GE	Gesprekken voeren 2F		flex			10 (1)	1.0	1
SP	Spreeken 2F		flex			10 (1)	1.0	1
SC	Schrijven 2F		flex			10 (1)	1.0	1
<b>Toelichting:</b>  De afnameduur van de examens verschilt per examen. Hieronder per examen de afnameduur (indicatie). Dit is exclusief eventuele voorbereidingstijd. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezen &amp; luisteren CE: 90 minuten.</li> <li>• Gesprekken voeren: 10 minuten.</li> <li>• Spreken: 5-10 minuten.</li> <li>• Schrijven: 75 minuten.</li> </ul>								

## Rekenen

Rekenen mbo-3					99999G-REK-N3			
Code	Naam	Vorm	P	Plaats	Duur	Schaal	M	W
EIND	Eindresultaat		flex			10 (0)		
CE	Rekenen mbo-3		flex			10 (1)	4.5	1
<b>Toelichting:</b>  Afnameduur van het examen Rekenen mbo-3 is 120 minuten.								

## Loopbaan en burgerschap

LB		25182XP-LB			
Code	Naam	Plaats	Schaal	M	W
EIND	Eindresultaat		VNV		
LB1	Loopbaan		VNV	V	1
LB2	Burgerschap		VNV	V	1
Toelichting: -					

## Beroepspraktijkvorming

BPV		25182XP-BPV		
Code	Naam	Plaats	Schaal	M
EIND	Eindresultaat		OVG	
BPV	Beroepspraktijkvorming		OVG	V
Toelichting: -				

## Keuzedelen

Je vindt de examenplannen van de keuzedelen in de keuzedelengids van de locatie. Deze vind je op AlfaConnect: [Keuzedelen](#).

## Gebruikte afkortingen

Code = code van het examen of van het berekend resultaat van onderliggende examens	
K1.01, K1.02, K2.01, CE, GE, SP, SC	Code van examens
IE, K1.B1, K1.B2	Code van een tussenberekening van twee of meer onderliggende examens
Vorm = examenvorm	
PvB	proeve van bekwaamheid
PE	praktijkexamen
KE	kennisexamen
VE	vaardigheidsexamen
CE	centraal examen
MON	mondeling examen
SE	schriftelijk examen
WV	werkstuk, verslag
CEX	casusexamen
CGI	criterium gericht interview
POR	portfolio
SIM	simulatie
ASS	assessment
PRE	presentatie
X	overig (toelichting onder 'Toelichting')
WP = werkproces	
Bx-Kx-Wx	Basis x-Kerntaak x-Werkproces x
Px-Kx-Wx	Profiel x-Kerntaak x-Werkproces x
P = periode	
1, 2, 3, ...	onderwijsperiode waarin (de start van) het examen normaal staat gepland

flex	de periode wanneer het examen wordt afgenomen is flexibel
<b>Plaats = plaats afdname</b>	
BI	binnenschools
BU	buitenschools (niet-zijnde het leerbedrijf)
BPV	leerbedrijf van de bpv
<b>Duur (indicatie van reguliere afnameduur)</b>	
min	minuut of minuten
uur	uur of uren
dgn	dag of dagen
wkn	week of weken
<b>Schaal</b>	
10 (0)	cijfer tussen 1-10 (0 decimaal)
10 (1)	cijfer tussen 1,0-10 (1 decimaal)
OVG	onvoldoende - voldoende - goed
VNV	voldaan - niet voldaan
BNB	behaald - niet behaald
<b>W = weging</b>	

## 6.5 Diploma, mbo-certificaat of mbo-verklaring

Als je aan alle diplomeringsregels hebt voldaan, ontvang je het diploma met daarbij een resultatenlijst. Op het diploma zelf komen keuzedelen te staan die je met een voldoende of hoger hebt afgerond.

Wanneer je een excellente prestatie hebt geleverd, dan komt op het diploma 'cum laude' te staan als aan de voorwaarden wordt voldaan, zie hiervoor het [Examenreglement](#).

Mocht je je diploma niet hebben behaald, maar wel een onderdeel (voldoende of hoger) hebben afgerond, waarvoor je een certificaat kunt behalen, dan heb je recht op een mbo-certificaat.

En als je een of meer examenonderdelen hebt behaald (geen certificaat), dan heb je recht op een mbo-verklaring. Afgeronde bpv-onderdelen en/of overige onderdelen geven mogelijk ook recht op een mbo-verklaring.

## 6.6 Na je opleiding

Tijdens en met name aan het eind van je opleiding bieden we je begeleiding bij je vervolgstap. Als je de opleiding (met diploma) verlaat, vraagt je slb'er of een medewerker van het Loopbaancentrum altijd wat je hierna gaat doen. Ga je bijvoorbeeld doorleren, werken, iets anders doen of weet je het nog niet? In de laatste twee gevallen kun je hulp krijgen van het Loopbaancentrum.

Ook na je opleiding bij het Alfa-college kan onze begeleiding doorlopen. Bijvoorbeeld als je extra begeleiding hebt gekregen. Dan kunnen we met jouw toestemming, je nieuwe opleiding of werkgever hierover informeren. Zo kun je nóg beter van start met je nieuwe opleiding of baan.

Ben je jonger dan 23 jaar en heb je nog geen startkwalificatie (diploma op niveau 2), dan heb je altijd een toekomstgesprek bij het Loopbaancentrum.

### 6.6.1 Na je opleiding: aan het werk

De Zelfstandig werkend kok kan werken in de keuken horecabedrijf of zorginstelling. Hij kan zich binnen de horeca op de arbeidsmarkt ontwikkelen tot Leidinggevende keuken, Gespecialiseerd kok, of Souschef/ Chef kok. Binnen zorginstellingen kan hij zich ontwikkelen tot bijvoorbeeld teamleider of hoofd keuken.

### 6.6.2 Na je opleiding: doorleren

Binnen het onderwijs kan hij doorstromen naar de opleiding Gespecialiseerd kok of Leidinggevende keuken. De Gespecialiseerd Kok kan op de arbeidsmarkt horizontaal doorstromen naar leidinggevende keuken of andersom. In zijn loopbaan kan hij doorgroeien naar chef-kok, bedrijfsleider of ondernemer/manager van een horecabedrijf. Binnen het onderwijs kunnen de Gespecialiseerd kok en de Leidinggevende keuken doorstromen naar de opleiding Manager/ondernemer horeca of naar een hbo-opleiding, zoals het Hoger hotelonderwijs of bijvoorbeeld een Associate Degree-opleiding, bijvoorbeeld Instructeur Consumptieve Techniek of International Hospitality Management.

## 6.7 Alumni

Het Alfa-college houdt graag contact met oud-studenten (alumni). Jouw opleiding doet dit door speciale alumnibijeenkomsten te organiseren, alumni te betrekken bij evenementen of open dagen, ervaringen te delen, alumni in te zetten als gastdocent en bpv-begeleider, et cetera. Ook voor jou zijn er uiteraard voordelen om je na het behalen van je diploma aan te sluiten bij ons alumninetwerk.

Denk daarbij aan:

- In contact blijven met oud-studiegenoten en docenten
- Op de hoogte gehouden worden van interessante cursussen en opleidingen
- Contacten leggen en onderhouden die handig zijn in jouw werk of als je werk zoekt
- Tips en ideeën voor beter onderwijs geven
- Iets betekenen voor studenten en jouw latere collega's

Je vindt meer informatie op onze webpagina over [Alumni](#).



# 7 Schoolkosten

## Algemene kosten

De regelingen rondom het lesgeld en cursusgeld zijn wettelijk vastgelegd. Het ministerie van Onderwijs, Cultuur en Wetenschap stelt elk jaar de hoogte van de bedragen vast. Op de webpagina [Schoolkosten](#) vind je hierover meer informatie. Hier lees je ook meer over onder andere studiefinanciering, fondsen, de ov-studentenkaart, laptop, en mogelijke teruggave van les- of cursusgeld. En je vindt er nog veel meer informatie over alles wat met Schoolkosten te maken heeft.



## Leermiddelen

Dit zijn leermiddelen, instrumenten en gereedschappen die je verplicht bent zelf aan te schaffen al dan niet via de school. De kosten van de leermiddelen worden gepubliceerd op onze website van het Alfa-college, onder Scholieren en dan [Mbo-opleidingen](#) en ga vervolgens naar de juiste opleiding. Klik dan op de tab 'Schoolkosten'.

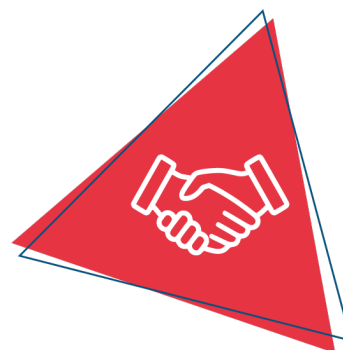
## Overige kosten

Je kunt kiezen of je meedoet aan een excursie of activiteiten buiten school. Hiervoor vragen we extra kosten die we apart in rekening brengen. Deze vind je ook onder 'Schoolkosten'.

## 8 Afspraken binnen de opleiding

De volgende regels en afspraken gelden voor in de lokalen:

- Wanneer de docent met de les is begonnen, zal de docent aangeven of je de les nog in mag
- Water in een afsluitbare fles is toegestaan in de les
- Telefoon en internetgebruik in overleg met de docent en het vak
- Bij het verlaten van het lokaal wordt het lokaal netjes achtergelaten
- Tijdens de praktijklessen is bedrijfskleding schoon en in orde.



### Gesprek met de SLB'er

Indien het docententeam signaleert dat de deelnemer bepaald gedrag vertoont en/of dat de studievoortgang van de deelnemer gevaar loopt, dan krijgt de deelnemer een gesprek met zijn SLB'er. Van dit gesprek wordt verslag gelegd dat deel uitmaakt van het portfolio van de deelnemer en een kopie hiervan maakt deel uit van het deelnemersdossier op school.

### Studievoortgangscontract

Als een deelnemer na herhaaldelijke gesprekken en na het krijgen van een gele, oranje en rode kaart nauwelijks tot geen verbetering in zijn gedrag en/of studievoortgang laat zien, dan treedt het studievoortgangscontract in werking. De regeling rondom het studievoortgangscontract staat beschreven in de algemene voorwaarden onderwijsovereenkomst.

### Uitzondering

In situaties waarbij de studievoortgang ernstig gevaar loopt, kan het docententeam ervoor kiezen om samen met de opleidingsmanager de opleiding van de deelnemer tussentijds te beëindigen, zonder dat er een gele, oranje en/of rode kaart is verstrekt. In dat geval treedt onmiddellijk het traject met studievoortgangscontract in werking.

### Regels inleveren producten

Als een deadline niet is gehaald, betekent dit een onvoldoende voor de eerste, reguliere kans. Vervolgens heeft de deelnemer recht op de tweede gelegenheid (de eerste gelegenheid is dus voorbij).

Alle verslagen worden bij de SLB'er persoonlijk ingeleverd.



# Vaststellingen

Versie	Vastgesteld door	Datum
1	William Bakker	26-03-2024