



OPLEIDING: BASISKOK & ZWK

# STUDIEGIDS

Horeca Academie



## Welkom

Beste student,

Van harte welkom bij de Horeca Academie! In deze studiegids lees je wat je dit jaar kunt verwachten aan lessen, opdrachten en leren in de praktijk.

Wij staan voor kwaliteit, volwassen omgang, betrokkenheid, gastvrijheid, vernieuwing en plezier. Iedereen is welkom en leren kent bij ons geen grenzen. Heel veel succes en vooral veel plezier gewenst in dit leerzame jaar!

Hartelijke groet,  
Damaris Verkijk



## Inhoud

- [Officiële gegevens](#)
- [Documenten en materialen](#)
- [Zorgvraag en leerproblemen](#)
- [Lesrooster en examenrooster](#)
- [Lessen en examens](#)
- [Systemen](#)
- [Opdrachten](#)
- [Examens- Basiskok](#)
- [Examens - ZWK](#)
- [Diplomering](#)
- [Beleid tegen fraude](#)
- [Vakanties en vrije dagen](#)
- [Duur van de opleiding](#)
- [Contact](#)
- [Huisregels](#)



## 1. Officiële gegevens

- Je volgt Crebo 25180 (basiskok) of 25182 (zelfstandig werkend kok) volgens het kwalificatiedossier 2015 samen met SVO Vakopleiding Food.
- Je staat officieel ingeschreven bij SVO en behaalt zo een erkend mbo-diploma.
- De opleiding is competentiegericht: je leert in kleine groepen met opdrachten die passen bij je werk.
- In de OER (Onderwijs- en Examenregeling, te vinden in de ELO) staan je rechten en plichten rondom examens.



**HORECA  
ACADEMIE**

DE NIEUWE  
VAKSCHOOL





## 2. Documenten en materialen

### Beroepspraktijkvormingsovereenkomst (BPVO)

- Je werkt minimaal 20 uur per week in een erkend leerbedrijf. Dit regel je zelf.
- Voor de start teken je samen met je leerbedrijf en ons een BPVO.
- Wil je van leerbedrijf wisselen? Regel eerst een nieuwe erkende plek en meld dit meteen.
- Je mag maximaal 1 maand zonder leerbedrijf zitten. Daarna mag je geen lessen en examens volgen.
- In je leerbedrijf oefen je wat je in de ELO en lessen leert. Dit houd je bij in je aftekenboekje.
- Het leerbedrijf heeft een geldige BPVO nodig om subsidie te krijgen.
- Je krijgt bericht als je BPVO afloopt. Stop je bij je leerbedrijf? Laat het direct weten.
- Je krijgt een kopie zodra alles is getekend.
- Een geldige BPVO is verplicht vóór de start en tijdens de hele opleiding.

### Arbeidsovereenkomst met je leerbedrijf

- Naast de BPVO maak je samen met je leerbedrijf ook afspraken over je arbeidsovereenkomst.
- Hierin staan zaken zoals je salaris, werktijden en andere arbeidsvoorwaarden.
- Deze overeenkomst stem je zelf af met je leerbedrijf.
- Wij als school hoeven hiervan géén kopie te ontvangen, maar wij vinden het belangrijk dat je duidelijke afspraken maakt en dat je eerlijk en volgens de regels behandeld wordt.



**HORECA  
ACADEMIE**

DE NIEUWE  
VAKSCHOOL

[LINKS](#)

[CHECK ERKENNING  
LEERBEDRIJF](#)

[SUBSIDIE  
PRAKTIJKLEREN](#)

[VACATURE WEBSITE](#)





### 3. Zorgvraag en leerproblemen

- Bij de start vragen we of je een zorgvraag of leerprobleem hebt.
- Dit kan via het inschrijfformulier, tijdens het intakegesprek of bij je mentor.
- Wanneer je een zorgvraag hebt aangegeven gaat onze zorgcoördinator samen met jou kijken wat mogelijk is.
- Voor extra maatregelen is meestal een officiële verklaring nodig (bijvoorbeeld van een arts).
- Maatregelen kunnen zijn: extra examentijd of voorlezen van examens etc.
- Er zijn **geen extra lessen of begeleidingsuren beschikbaar**.
- Geen officiële zorgvraag maar wel behoefte aan ondersteuning of begeleiding, geef dit dan aan bij de mentor.



**HORECA  
ACADEMIE**

DE NIEUWE  
VAKSCHOOL

LINKS

MAATREGELEN  
ZORGVRAAG

STUDIE-  
VAARDIGHEDEN





## 4. Lesrooster en examenrooster

- Je rooster staat op [www.horecaacademie.nl/studenten](http://www.horecaacademie.nl/studenten). Let goed op opleiding, locatie en docent, zodat je het juiste rooster voor je hebt.
- Roosters kunnen veranderen, controleer daarom regelmatig.
- Lessen zijn van 10.30 tot 17.00 uur. In je rooster staat wat je nodig hebt en wat er op de planning staat.
- In het rooster zie je ook de examenweken. Ongeveer twee weken van tevoren ontvang je je examenrooster (tijd en locatie) per mail.
- In je welkomstmapje staat een overzicht van alle examens en wat je moet leren.
- Meer informatie over examens staat in de OER in de ELO.



**HORECA  
ACADEMIE**

DE NIEUWE  
VAKSCHOOL

VIDEO'S

LESROOSTER &  
EXAMENROOSTER





## 5. Lessen en examens

- Elke 2 à 3 weken werk je met een ander (seizoensgebonden) thema (bijvoorbeeld wild in de herfst of fruit in de lente).
- Soms zijn er gastlessen, excursies of masterclasses. Soms komt je leermeester langs voor een restaurantles. Kijk voor alle informatie in je lesrooster.

### Wat neem je mee naar de les

- Kokskleding en veiligheidsschoenen en eventueel messenset. Je kunt je omkleden op school.
- Laptop
- Lunch

### Aanwezigheid

- Je moet minimaal 85% aanwezig zijn.
- Kun je niet komen naar de les of examen? Meld je af bij je mentor.
- Bij veel afwezigheid zonder afmelding bellen we je ouders (als je minderjarig bent) of je leerbedrijf.
  - 1e en 2e keer: waarschuwing
  - 3e keer: uitschrijving of melding leerplicht



**HORECA  
ACADEMIE**

DE NIEUWE  
VAKSCHOOL

[LINKS](#)

[LESROOSTER](#)

[VERZUIMBELEID](#)





## Examens

- Voor elk examen krijg je 3 pogingen.
- Na 3 keer onvoldoende ben je gezakt en word je ongediplomeerd uitgeschreven.
- Alleen bij zware privéomstandigheden kan een 4e poging worden toegestaan.
- Niet afgemeld = poging vergeven.
- Bij een 3e of 4e poging schrijf je een plan van aanpak dat je deelt met je mentor, leermeester en (bij minderjarigen) je ouders.

## Kleding

- Tijdens lessen en praktijkexamens draag je kokstenue en keukenschoenen.
- Je kunt je op school omkleden en spullen veilig opbergen.
- Een eigen messenset mag, maar hoeft niet.

## Eten en drinken

- Je hebt pauzes om te lunchen. Neem zelf eten mee.
- Koffie, thee en frisdrank zijn gratis op school te verkrijgen.



**HORECA  
ACADEMIE**

DE NIEUWE  
VAKSCHOOL





## 6. Systemen

### MijnSVO.nl

- Op [www.mijnsvo.nl](http://www.mijnsvo.nl) vind je:
  - De ELO (online leeromgeving)
  - Eduarte studentenportaal
  - Je SVO-mail
  - Je gratis Office-pakket (Word, Excel, PowerPoint)
- Je logt in met je SVO-mailadres en wachtwoord. Deze krijg je in de uitnodiging voor je eerste lesdag.

### E-learning (ELO)

- In de ELO vind je:
  - Kok
  - Kok Generieke vakken
  - Kok Keuzedelen
- Hier staan opdrachten, lesmateriaal en belangrijke documenten.
- Bewaar je inloggegevens goed.



**HORECA  
ACADEMIE**

DE NIEUWE  
VAKSCHOOL

VIDEO'S EN  
HANDLEIDINGEN

MULTI FACTOR  
AUTHENTICATIE  
INSTELLEN

MIJNSVO INLOGGEN

STUDENTEN PORTAAL

ELO HANDLEIDING

WACHTWOORD  
VERGETEN/WIJZIGEN





## SVH lesmateriaal

- Je lesmateriaal staat op [www.svhhorecatalent.nl](http://www.svhhorecatalent.nl).
- Je krijgt een licentiecode in je uitnodiging.
- Activeer deze één keer en koppel hem aan je ELO.
- Log in met je SVO-mail en vink “ingelogd blijven” aan.
- Licentie is 1jaar geldig. Verlenging nodig? Mail [administratie@horecaacademie.nl](mailto:administratie@horecaacademie.nl)

## Eduarte

- In Eduarte zie je:
  - Je aanwezigheid
  - Je resultatenlijst
  - Je keuzedelen

Let op: het rooster in Eduarte vind je niet je lesrooster.

Kijk altijd op de website voor het juiste rooster.

## SVO-mail

- Alle communicatie gaat naar je SVO-mail.
- Check deze vaak of stel doorsturen in naar je privé-mail, zodat je niets mist.



**HORECA  
ACADEMIE**

DE NIEUWE  
VAKSCHOOL

**VIDEO'S EN  
HANDLEIDINGEN**

**ACTIVEREN SVH  
ACCOUNT**

**HANDLEIDING  
EDUARTE**

**DOORSTUREN VAN  
SVO MAIL**





## 7. Opdrachten en examens

### Aftekenboekje

- Houd bij wat je leert op je leerbedrijf. Je leermeester tekent af wat je al kunt.
- Zonder volledig ingevuld en getekend boekje mag je geen eindtoets (proeve) doen.

### Theorieopdrachten (ELO)

- Maak opdrachten per thema in de ELO vóóordat je dat thema in de les krijgt.
- Lever ze in via de ELO zodat je mentor feedback kan geven.

### Competentie ontwikkelkaart (Loopbaan)

- Je maakt samen met je mentor een plan met leerdoelen. Deze wordt door je mentor goedgekeurd
- Aan het eind kijk je samen terug en vooruit. Lever de kaart in via de ELO.

### Burgerschap

- Je leert over meedoen in de maatschappij (rechten, plichten, gezondheid, geldzaken).
- Je maakt een opdracht (bijvoorbeeld een vlog, blog, quiz of presentatie) en laat dit aan je mentor zien.



**HORECA  
ACADEMIE**

DE NIEUWE  
VAKSCHOOL





## Nederlands, Engels en Rekenen

- Nederlands (2F): lezen, luisteren, spreken, gesprekken voeren en schrijven. Lezen en luisteren zijn centrale examens. Spreken en schrijven gaan over situaties uit het koksvak.
- Rekenen (2 of 3): examen over getallen, verhoudingen, meten en verbanden.
- Engels (A1): gesprek voeren over jezelf en je werk tijdens een praktijkles. Voor ZWK is dit examen op A2 niveau en heb je ook nog een leesexamen.

Tip: neem altijd je laptop mee voor opdrachten in de ELO. Heb je al een diploma? Overleg met je mentor voor vrijstelling.

## Keuzedelen

Tijdens je opleiding volg je extra vakken (keuzedelen) om je vak beter te leren en je toekomst goed voor te bereiden.

Hoeveel keuzedelen je doet, hangt af van je niveau:

- Niveau 2: 2 keuzedelen (480 uur)
- Niveau 3: 3 keuzedelen (720 uur)



**HORECA  
ACADEMIE**

DE NIEUWE  
VAKSCHOOL





## Examens - Basiskok niveau 2

### Theorie-examens

- 3246 Bereidt gerechten 1
- 3247 Bereidt gerechten 2
- 3248 Bereidt gerechten 3
- 1508 Beheert de keukenvorraden

Je maakt deze examens in de examenweken op de toetslaptop. Wat je moet leren vind je in de ELO en op je examenplanning.

### Praktijkexamens

- 1507 Praktijkexamen (Oefenexamen): een 3-gangenmenu koken (geen cijfer, wel verplicht)
- 1510 Proeve van bekwaamheid: je eindtoets in de praktijk
- Je krijgt van je mentor een menu dat je uitwerkt in een plan. Op de examendag voer je dit plan uit voor een docent en een examinerator.



**HORECA  
ACADEMIE**

DE NIEUWE  
VAKSCHOOL

[UITLEG EXAMENS](#)

[THEORIE EXAMENS](#)

[PROEVE VAN  
BEKWAAMHEID](#)





## Examens - Zelfstandig werkend kok niveau 3

### Theorie-examens:

- 1511 Bereidt gerechten
- 1774 Beheert de keukenvorraden
- 1516 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken
- 1775 Geeft leiding en voert beheerstaken uit

Je maakt deze examens in de examenweken op de toetslaptop. Wat je moet leren vind je in de ELO en op je examenplanning.

### Praktijkexamens:

- 1771 Praktijkexamen (Oefenexamen): een 3-gangenmenu koken (geen cijfer, wel verplicht)
- 1515 Proeve van bekwaamheid: je eindtoets in de praktijk
- Je maakt zelf een menu dat je uitwerkt in een plan. Op de examendag voer je dit plan uit voor een docent en een examinerator.



**HORECA  
ACADEMIE**

DE NIEUWE  
VAKSCHOOL

[UITLEG EXAMENS](#)

[THEORIE EXAMENS](#)

[PROEVE VAN  
BEKWAAMHEID](#)





## Diplomering

- Na je eindexamen (PVB) en het inleveren van alle opdrachten, kijkt de examencommissie of je alles hebt behaald.
- Is alles goed? Dan ben je geslaagd en krijg je vanzelf een mail.
- Soms moet je nog iets afronden – ook dat hoor je via de mail.
- Wil je weten of je in aanmerking komt voor Cum Laude? Lees dan de Cum Laude-regeling.

## Diploma-uitreiking

- We houden 3 keer per jaar een feestelijke diploma-uitreiking.
- Je krijgt vanzelf een uitnodiging als je geslaagd bent. Daarin staat hoe je je kunt aanmelden (verplicht).
- Je mag 2 gasten meenemen. We sluiten af met hapjes en drankjes.
- Kun je er niet bij zijn of heb je je diploma eerder nodig? Mail dan naar: [administratie@horecaacademie.nl](mailto:administratie@horecaacademie.nl).



**HORECA  
ACADEMIE**

DE NIEUWE  
VAKSCHOOL

[LINKS](#)

[CUM LAUDE REGELING](#)





## 8. Beleid tegen fraude en oneerlijkheid

- Maak altijd je eigen werk. Overschrijven of AI gebruiken is niet toegestaan.
- Word je betrapt op fraude of spieken, dan krijg je een onvoldoende, kun je een vak niet halen of zelfs van school worden gestuurd.
- We kunnen je vragen je werk toe te lichten.



**HORECA  
ACADEMIE**

DE NIEUWE  
VAKSCHOOL





## 9. Vakanties en vrije dagen

- Je bent vrij tijdens de zomervakantie en met kerst/oud en nieuw.
- Verder heb je wekelijks les, behalve op nationale feestdagen die op je lesdag vallen. De gemiste les wordt op een ander moment ingehaald.
- Vakantie nemen kan alleen in de zomer- of kerstvakantie, of tijdens een examenweek als je dan geen examen hebt.
- Ben je toch op vakantie op een les- of examendag? Dan geldt dit als ongeoorloofd verzuim.
- Plan werk en vrije dagen dus buiten de lesdagen en bespreek uitzonderingen altijd op tijd met je mentor.



**HORECA  
ACADEMIE**

DE NIEUWE  
VAKSCHOOL

[LINKS](#)

[VERZUIMBELEID](#)





## 10. Duur van de opleiding

- De opleiding duurt één studiejaar waarin je ongeveer 10 maanden les hebt.
- Heb je meer tijd nodig, dan brengen we extra kosten in rekening. De afspraken hierover staan in het machtigingsformulier dat je hebt getekend.
- Een verlenging loopt tot het eerstvolgende examenmoment.
- Redenen voor verlenging kunnen zijn:
  - Te weinig praktijken
  - Te weinig aanwezigheid
  - Onvoldoende niveau
  - Nog niet aan exameneisen voldoen
  - Ziekte of familieomstandigheden
  - Meld problemen altijd op tijd bij je mentor.

## 11. Te laat met betalen?

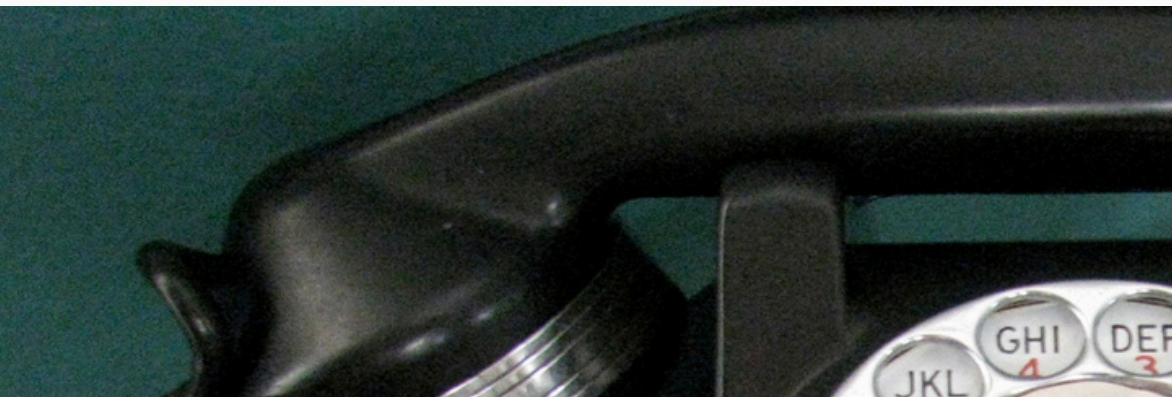
Als je niet op tijd betaalt en niet reageert op herinneringen, schakelt de Horeca Academie een incassobureau in. De extra kosten zijn dan voor jou.



**HORECA  
ACADEMIE**

DE NIEUWE  
VAKSCHOOL





## 12. Contact

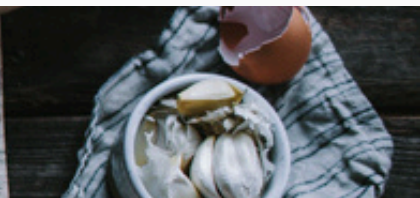
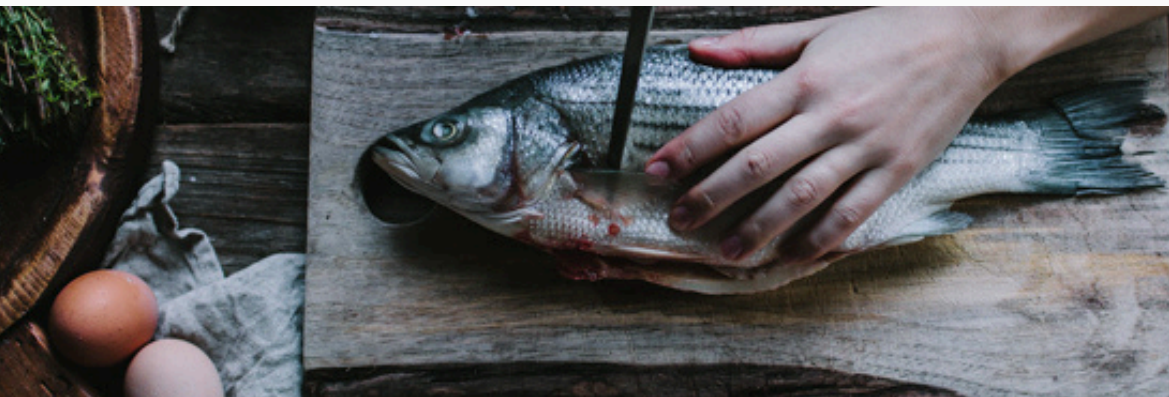
- Je mentor is je eerste aanspreekpunt voor inhoudelijke vragen over je opleiding, opdrachten en begeleiding.
- Voor administratieve vragen, neem contact op met: 070 302 99 56
- Veranderingen (zoals adres of leerbedrijf) geef je door aan [administratie@horecaacademie.nl](mailto:administratie@horecaacademie.nl)
- Voor financiële vragen mail je naar [financieel@horecaacademie.nl](mailto:financieel@horecaacademie.nl)
- Vragen over examens: [i.gesthuizen@horecaacademie.nl](mailto:i.gesthuizen@horecaacademie.nl)
- Voor vragen over je SVH account verwijzen we je direct naar SVH : 088-0501500
- Voor IT of ELO gerelateerde vragen, neem contact op met: [it-houten@svo.nl](mailto:it-houten@svo.nl), [elo-support@svo.nl](mailto:elo-support@svo.nl) of tel: 030 2758180



**HORECA  
ACADEMIE**

DE NIEUWE  
VAKSCHOOL





## 13. Huisregels

### In de keuken

- Draag altijd volledig kokstenuue (broek, buis, schort, keukenschoenen).
- Lange haren vast, geen sieraden.
- Was je handen voor de start en na toiletbezoek.
- Houd je werkplek schoon en volg de HACCP-regels.

### Tijdens de les

- Wees 15 minuten voor aanvang aanwezig.
- Meld je op tijd af bij je mentor als je niet komt.
- Roken alleen op de aangewezen plekken.
- Geen mobiele telefoon tijdens de les.
- Sluit de les samen af en laat de keuken netjes achter.

### Persoonlijke spullen

- Bewaar je spullen in de garderobe of kleedruimte, niet in de keuken.
- Neem geen waardevolle spullen mee; verlies of schade is je eigen risico.



**HORECA  
ACADEMIE**

DE NIEUWE  
VAKSCHOOL

