



**roc van
twente**

horeca en bakkerij

mbo-opleiding voor volwassenen

niveau: 4

leerweg: BBL

Patissier

Als patissier maak je van banket een exclusief product. Jij bakt geen gewone taarten, jij ontwerpt de prachtigste vormen van gebak, suikerwerk, chocolade of ijs. Je creëert bijzondere vormen en originele combinaties van ingrediënten en bereidingen. Je bent namelijk een échte specialist, met uitgebreide kennis van grondstoffen en trends in je vak en hart voor unieke, verantwoorde producten. Dat maakt je een belangrijke kracht binnen een gespecialiseerde bakkerij, bij een patisserie of bij een groot hotel of restaurant.

Beroepsprofiel

Je bent creatief en vernieuwend. Je bent erg zorgvuldig en kunt hygiënisch werken. Je kunt goed met mensen omgaan. Met collega's die je moet kunnen coachen. Maar ook met klanten, als je bijspringt in de winkel.

Feiten in het kort



Duur
1 jaar



Startdatum
Augustus



Leslocatie(s)
Wierdensestraat 65, Almelo



Schooljaar
2025-2026

Theorie en praktijk

Tijdens de opleiding is er veel aandacht voor de praktijk. Je werkt minimaal 20 uur per week bij een erkend leerbedrijf.

Hoe zien de examens er uit?

Er zijn meerdere toets momenten in de praktijk. Daarnaast doe je examen in de algemene vakken en je keuzedelen. Wil je daar meer over weten? Check dan www.rocvantwente.nl/examens of www.rocvantwente.nl/keuzedelen.

Hoe kan je vakkenpakket eruit zien?

- Engels
- Loopbaan en Burgerschap
- Nederlands
- Praktijkleer
- Rekenen
- Siervakken
- Studieloopbaanbegeleiding
- Vaktheorie
- Voedingsleer

Wat heb je nodig om met de opleiding te starten?

Je hebt nodig:

- een (leer)werkplek als patissier bij een erkend leerbedrijf (minimaal 18 uur per week). Die (leer)werkplek moet je zelf zoeken. Kijk voor meer informatie op www.leerbanenmarkt.nl.

Daarnaast heb je nodig:

- een mbo-diploma Zelfstandig werkend bakker niveau 3 (richting banket)

Wat kost de opleiding?

Wettelijk cursusgeld: € 735,- (per schooljaar).
Leermiddelen: Voor boeken en licenties ongeveer € 250,-. Ongeveer € 225,- voor bedrijfskleding.

Meer informatie over leermiddelen? Kijk dan op www.rocvantwente.nl/mbowebshop. Meer informatie over de kosten? Kijk dan op www.rocvantwente.nl/kosten.

Wat kun je na deze opleiding?

Je kunt blijven werken als patissier. Je kunt je bijscholen met korte, vakgerichte cursussen, bijvoorbeeld een training ondernemersvaardigheden. Doorleren kan ook, bijvoorbeeld met een hbo-lerarenopleiding.

Contact met studie informatiepunt

whatsapp	06 - 29 00 79 91
telefoon	088 - 178 22 22
e-mail	info@rocvantwente.nl

Check rocvantwente.nl voor aanmelden en meer info

Patissier BBL/4

ROC van Twente

Let op: aan de informatie van deze opleidingsfolder kunnen geen rechten ontleend worden en de genoemde bedragen zijn onder voorbehoud.