



**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 zorgt er steeds voor dat wat je maakt er aantrekkelijk uitziet én van topkwaliteit is. 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 exclusieve patisserieën in de bakkerijbranche of horeca.

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.

Feiten in het kort



Duur
1 jaar



Startdatum
Februari 2026 | augustus 2026 | februari 2027



Leslocatie(s)
Wierdensestraat 65, Almelo



Schooljaar
2026-2027

Theorie en praktijk

Tijdens de opleiding is er veel aandacht voor de praktijk. Je werkt minimaal 16 uur per week bij een erkend leerbedrijf.

Hoe zien de examens er uit?

Je doet Proeven van Bekwaamheid (PvB). Hierin laat je zien dat je in de praktijk kunt toepassen wat je geleerd hebt. Daarnaast doe je examens 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
- Keuzedelen
- Loopbaan en Burgerschap
- Nederlands
- Praktijkleer
- Rekenen
- Studieloopbaanbegeleiding
- Vaktheorie

Wat heb je nodig om met de opleiding te starten?

Je hebt nodig:

- een (leer)werkplek als patissier bij een erkend leerbedrijf (wettelijk minimaal 16 uur per week)
- heb je nog geen leerbedrijf? Kijk voor meer informatie op www.leerbanenmarkt.nl
- goed om te weten: Lukt het niet een leerbedrijf te vinden? Dan mis je het praktijkdeel van de opleiding en kun je het diploma niet behalen

Daarnaast heb je nodig:

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

Wat kost de opleiding?

Wettelijk cursusgeld: € 762,- (per schooljaar).

Leermiddelen: Voor boeken en licenties ongeveer € 250,-.

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.