



**roc van
twente**

horeca, bakkerij en facilitair

mbo-opleiding

niveau: 4

leerweg: BBL

Patissier

Als patissier ben jij de specialist in het maken van luxe gebak, desserts, chocoladeproducten, taarten en andere zoete lekkernijen. Je werkt met hoogwaardige ingrediënten en combineert vakmanschap, creativiteit en precisie om producten van topkwaliteit te maken. Naast het bereiden en decoreren van producten houd je je bezig met receptontwikkeling, planning, kwaliteitscontrole en presentatie. Je speelt in op trends en de wensen van klanten en zorgt ervoor dat elk product niet alleen heerlijk smaakt, maar ook aantrekkelijk uitziet. Als patissier werk je bijvoorbeeld in een patisserie, bakkerij, hotel, restaurant of een eigen onderneming. Van ingrediënten maak jij eetbare kunstwerken die smaak, creativiteit en vakmanschap samenbrengen.

Past dit beroep bij jou?

Je bent creatief en vernieuwend en hebt oog voor detail. Je werkt nauwkeurig en hygiënisch en streeft altijd naar de beste kwaliteit. Daarnaast kun je goed samenwerken en communiceren met collega's en klanten. Je neemt je verantwoordelijkheid, denkt mee over verbeteringen en kunt je collega's begeleiden en coachen in hun werkzaamheden.

Feiten in het kort



Duur
1 jaar



Startdatum
Februari 2027 | augustus 2027



Leslocatie(s)
Wierdensestraat 65, Almelo



Schooljaar
2027-2028

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?

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
- Keuzedelen
- Loopbaan en Burgerschap
- Nederlands
- Praktijkleer
- Rekenen
- Studieloopbaanbegeleiding
- Vaktheorie

Wat heb je nodig om met de opleiding te starten?

* Let op: dit is een specialistenopleiding

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 (bij voorkeur richting banket)
- een mbo-diploma Zelfstandig werkend kok niveau 3

Wat kost de opleiding?

Wettelijk cursusgeld: € 762,- (per schooljaar). Als je op 1 augustus 2026 18 jaar of ouder bent moet je dit betalen. Indien je op deze datum nog geen 18 jaar bent hoef je het hele schooljaar nog geen cursusgeld te betalen. Leermiddelen: Voor boeken en licenties ongeveer € 260,-.

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.