

horeca, bakkerij en facilitair

mbo-opleiding voor volwassenen

niveau: 4

leerweg: BOL

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
Augustus | februari



Leslocatie(s)
Wierdensestraat 65, Almelo



Schooljaar
2027-2028

Lessen en stages

Tijdens de opleiding is er veel aandacht voor de praktijk: op school en tijdens stages. Je gaat dertig weken naar school en daarna tien weken op stage.

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

Wat kost de opleiding?

Wettelijk lesgeld: € 1.554,- (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 lesgeld 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 BOL/4

ROC van Twente

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