



**roc van  
twente**

## **horeca, bakkerij en facilitair**

mbo-opleiding

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.

### **Past dit beroep bij jou?**

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 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?

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](http://www.rocvantwente.nl/examens) of [www.rocvantwente.nl/keuzedelen](http://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](http://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). 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](http://www.rocvantwente.nl/mbowebshop). Meer informatie over de kosten? Kijk dan op [www.rocvantwente.nl/kosten](http://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.