

OPLEIDINGEN 2026 - 2027

HORECA, BAKKERIJ & FACILITAIR

# BROOD & BANKET

[rocva.nl/horeca](https://rocva.nl/horeca)

**roc**  
van amsterdam

podium  
voor  
talent



# Passie voor ambacht BROOD & BANKET

Een opleiding Brood & Banket geeft je veel verschillende mogelijkheden. Je kunt kiezen uit vaktechnische opleidingen. Ook aangevuld met leidinggevende taken als je dat wilt. Binnen de vaktechnische opleidingen zoals Brood- en Banketbakker of Pâtissier, ligt de nadruk op het ontwikkelen en leren van vaardigheden: op het doen.

## Waarom Brood & Banket op het ROC van Amsterdam?

Je wordt opgeleid door ervaren docenten en trainers, echte vakmensen. We zijn zelfs uitgeroepen tot de 'Lekkerste school van Nederland' en onze bakkersopleiding won verschillende internationale prijzen. Ook loop je stage bij goede leerbedrijven in binnen- en buitenland. Op school krijg je les in moderne en goed uitgeruste praktijk- en examenlokalen. Je leert hoe je ingrediënten zoals bloem, suiker en gist omtovert tot heerlijke pâtissier en boulanger producten. Je bent creatief én klantvriendelijk. Dat is belangrijk. Zeker omdat bij de ambachtelijke bakkerij de werkruimte is verbonden met de winkel. Je hebt dus direct contact met je klanten.

## Wil je aan het werk?

Met een opleiding Brood & Banket kun je broodbakker,

banketbakker, pâtissier of boulanger worden. Als bakker werk je meestal in een ambachtelijke brood- of banketbakkerij. Maar je kunt bijvoorbeeld ook terecht bij de afdeling pâtisserie van een hotel.

## Wil je verder studeren?

Binnen het mbo sluiten de niveaus op elkaar aan. Heb je bijvoorbeeld het diploma Zelfstandig Werkend Bakker (niveau 3) behaald of Leidinggevende Bakkerij (niveau 4)? Dan kun je verder leren als pâtissier of boulanger. Het mbo-diploma niveau 4 geeft toegang tot het hbo. Sommige studenten kiezen hierna voor een studie op het hbo, in de richting voeding, bakkerij, horeca of toerisme.

Lees meer over een opleiding en meld je aan op [rocva.nl/horeca](https://rocva.nl/horeca)

Scan voor meer info!



## Creativiteit en innovatie

"Zelfontwikkeling, innovatie en creativiteit. Maar ook het werken met je hoofd en handen. Dat zijn voor mij dé steekwoorden. Je wordt tijdens je opleiding aangemoedigd om op een andere manier naar traditionele producten te kijken. Daar heb je in de toekomst veel plezier en voordeel van."

**Simone**

Oud-student Pâtissier en Boulanger

## Horeca, Bakkerij & Facilitair

Bij Horeca, Bakkerij & Facilitair hebben we nog meer richtingen die je misschien leuk vindt. Dat zijn:

- Facilitaire Services & Hospitality
- Hotelmanagement, Horeca & Hospitality
- Koken, Culinaire, Food & Guest Experience



## Opleidingenoverzicht

### Horeca, Bakkerij & Facilitair

|                                          | Niveau | Jaren | Leerweg   | MBO College |
|------------------------------------------|--------|-------|-----------|-------------|
| <b>Brood &amp; Banket</b>                |        |       |           |             |
| Entree Horeca                            | 1      | 1     | BOL       | Hilversum   |
| Entree Horeca & Bakkerij                 | 1      | 1     | BBL       | Centrum     |
| Uitvoerend Bakker                        | 2      | 2     | BOL / BBL | Centrum     |
| Zelfstandig Werkend Bakker               | 3      | 3     | BOL / BBL | Centrum     |
| Boulanger *                              | 4      | 1     | BBL       | Centrum     |
| Leidinggevende Bakkerij                  | 4      | 3     | BOL       | Centrum     |
| Leidinggevende Bakkerij (flex-opleiding) | 4      | 2     | BOL / BBL | Centrum     |
| Pâtissier *                              | 4      | 1     | BBL       | Centrum     |
| Vegan Pâtissier *                        | 4      | 1     | BBL       | Centrum     |

\* Met een diploma Zelfstandig Werkend Bakker of Leidinggevende Bakkerij kun je verder leren als Pâtissier of Boulanger.

▶▶▶ Kijk altijd op [rocva.nl](https://rocva.nl) voor de meest actuele informatie

# Open Dagen

**Donderdag 16 oktober 2025**  
16.00 – 20.00 uur • Alle locaties

**Dinsdag 25 november 2025**  
16.00 – 20.00 uur • Alle locaties

**Zaterdag 31 januari 2026**  
10.00 – 14.00 uur • Alle locaties

**Zaterdag 14 maart 2026**  
10.00 – 14.00 uur • Hilversum

**Donderdag 26 maart 2026**  
16.00 – 19.00 uur • Amsterdam,  
Amstelveen & Hoofddorp

Schrijf je in:

[rocva.nl/opendag](https://rocva.nl/opendag)



## Kom meelopen bij een opleiding!

Twijfel je over je studiekeuze? Kom meelopen bij een opleiding! Zo ontdek je of een opleiding iets voor jou is. Je kunt bij ons het hele schooljaar door meelopen.

Bekijk alle activiteiten:

[rocva.nl/meelopen](https://rocva.nl/meelopen)



Deze brochure is gemaakt van gerecycled papier

## Informatiecentrum

Hier kun je terecht met al je vragen over opleidingen en het aanmelden voor een opleiding. Ook ben je welkom voor een adviesgesprek of beroepsinteresseset.

Hulp nodig? [rocva.nl/informatiecentrum](https://rocva.nl/informatiecentrum)

- 📍 MBO College Zuid (tegenover de RAI)  
Europaboulevard 13, Amsterdam  
(ma t/m do 10.00 – 16.00 uur zonder afspraak)
- ☎ 0900 – 9599 (ma t/m vr 8.00 – 17.00 uur)
- 📞 06 – 250 385 66 (alleen WhatsApp)
- ✉ [informatiecentrum@rocva.nl](mailto:informatiecentrum@rocva.nl)