

OPLEIDINGEN 2026 - 2027

HORECA, BAKKERIJ & FACILITAIR

KOKEN, CULINAIR, FOOD & GUEST EXPERIENCE

rocva.nl/horeca

roc
van amsterdam

podium
voor
talent



Meld je uiterlijk **1 april**
aan voor een opleiding

Service en vakmanschap

KOKEN, CULINAIR, FOOD & GUEST EXPERIENCE

Wil jij je gasten laten genieten van heerlijke gerechten, een drankje en een gastvrije sfeer?
In de horeca & foodservices ben je gastvrij, toon je vakmanschap, ben je flexibel en stressbestendig.
Geen dag is hetzelfde in de wereld van koken, culinaire beleving, food en gastvrijheid.

Waarom Koken, Culinaire, Food & Guest Experience op het ROC van Amsterdam?

Wij staan bekend als één van de beste scholen van Nederland. Beroemde koks uit de culinaire wereld begonnen hun carrière bij ons. De Sterklas wordt ook aangeboden door het ROC van Amsterdam. Dit is dé top-opleiding koken voor de beste studenten van Nederland.

De opleidingen zitten op bijzondere locaties. Mooie schoolgebouwen met eigen (les)restaurants. En bij unieke horecabedrijven voor on the Job leerroutes. Jouw opleiding beschikt over een uitgebreid netwerk van stagebedrijven in binnen- en buitenland. En we begeleiden je op de beste manier. Tijdens je opleiding volg je verschillende onderdelen. Er zijn projecten waaraan je werkt en er worden excursies en wedstrijden georganiseerd. Zo leer je dus alles over dit ambachtelijke en internationale vakgebied.

Toonaangevend, duurzaam en innovatief

De opleidingen zijn toonaangevend in Nederland, duurzaam en innovatief. Warmoes is ons plant-based lesrestaurant in Amsterdam. En er is een opleiding Plant-based Chef voor de nieuwe generatie keukenchefs. Studenten van Guest Experience doen mee aan internationale vakwedstrijden zoals Skills en de GT Cup, een wedstrijd in cocktail shaken.

Wil je aan het werk?

Met een mbo-diploma Koken, Culinaire, Food & Guest Experience liggen de banen voor het oprapen. Werken in de (internationale) wereld van restaurants, hotels of catering. Op elk niveau. Van luchthaven tot en met het drie sterrenrestaurant. Als kok, aankomend sterrenchef, leidinggevende cateraar of ondernemer. Of als Guest Experience Manager.



Scan voor meer info!

Lees meer over een opleiding en meld je aan op rocva.nl/horeca



Nederlands Kampioen

"Ik heb tijdens mijn studie aan verschillende internationale vakwedstrijden meegedaan zoals de AEHT. In 2024 ben ik Nederlands kampioen gastvrouw geworden! Ik leer veel van mijn docenten. Het zijn echte vakmensen in wijnen, cocktails en restaurantservice."

Paris

Student Guest Experience & Skills
Nederlands Kampioen Gastvrouw 2024

Wil je verder studeren?

Binnen de opleidingen Koken, Culinaire, Foodservice & Guest Experience kun je verder doorleren! Als je de opleiding op mbo-niveau 4 hebt afgerond, kun je doorstuderen aan het hbo. Uniek is het hbo traject Culinary Professional. Koken op hbo-niveau!

Horeca, Bakkerij & Facilitair

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

- Brood & Banket
- Facilitaire Services & Hospitality
- Hotelmanagement, Horeca & Hospitality

Opleidingenoverzicht

Horeca, Bakkerij & Facilitair

	Niveau	Jaren	Leerweg	MBO College	
Koken, Culinair & Food					
Entree Horeca	1	1	BOL	Hilversum	
Startcollege Horeca & Voeding (Entree)	1	1	BBL	Centrum	
Startcollege Plant & Dier (Entree)	1	1	BBL	Centrum	
Foodservice Airport	2	1 – 1,5	BOL / BBL	Airport	
Kok	2	1 – 2	BOL / BBL	Centrum Hilversum	
Medewerker Foodservice	2	1 – 2	BBL	Centrum Hilversum Zuidoost	
Medewerker Foodservice ON THE JOB	2	1 – 2	BOL	Centrum Hilversum Zuidoost	
Allround Medewerker Foodservice	3	2 – 3	BBL	Centrum	
Zelfstandig Werkend Kok	3	2 – 3	BOL / BBL	Centrum Hilversum	
Gespecialiseerd Kok	4	1,5 – 2	BOL / BBL	Centrum	
Koken (flex-opleiding)	4	2 – 3	BBL	Centrum	
Leidinggevende Keuken	4	3	BOL / BBL	Hilversum	
Manager Foodservice	4	3	BOL / BBL	Centrum	
Plant-based Chef	4	3	BBL	Centrum	
Sterklas	4	2	BBL	Centrum	
Culinary Professional Mhbo	4	5	4	BOL	Centrum
Culinary Professional	5	2	HBO Duaal	Centrum i.s.m. HBO Academy	

Guest Experience

Guest Experience Manager	4	3	BOL	Centrum
Guest Experience Designer (Associate degree - Hbo)	5	2	HBO Duaal	Centrum

Bij onze **ON THE JOB** opleidingen volg je met andere studenten lessen op de werkvloer van een bedrijf. Je leert het vak dus echt op locatie!

▶ ▶ ▶ Kijk altijd op 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



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



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

- 📍 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