

ZADKINE

2024/2025

SMAAKVOL CREËREN

WELKOM BIJ DE ENIGE BROOD- EN
BANKETOPLEIDING IN ROTTERDAM!

KENNISMAKEN MET
MARK EN SHELLY

ZADKINE

› BROOD & BANKET COLLEGE



Student Mark en docent Frank Homan

Op de cover: Shelly

Shelly droomt van een eigen winkel.

SMAAKVOL CREËREN

Prachtige taarten, versgebakken brood, koek of gebak. Jij bakt het! Met liefde, geduld, de juiste ingrediënten en jouw creativiteit maak jij de meest heerlijke producten.

In onze ruim ingerichte en moderne praktijkruimte in hartje Rotterdam maak jij smaakvolle creaties en leer je alle technieken van het bakkersvak. Van ontwerp en bakproces tot decoratie en garnering. Onze ervaren docenten leren je niet alleen om brood-banket-producten te maken, maar laten je vooral uitgebreid kennis maken en oefenen met de nieuwste technieken om de meest uiteenlopende broodsoorten, gebak en zoete lekkernijen te maken.

Wij beschikken over modern ingerichte praktijklokalen, die je alle ruimte geven om je vaardigheden verder te ontwikkelen. Ook hebben wij op school een echte bakkers- en banketwinkel, het Winkeltje. Onder leiding van onze verkoopmedewerkster wordt het Winkeltje gerund door onze studenten. Veel van onze studenten doen mee aan jaarlijkse nationale en internationale (duurzaamheids)wedstrijden, diverse projecten en workshops. Wij werken ook nauw samen met veel regionale topbedrijven uit het vak waarbij je workshops kunt volgen of stage kunt lopen. Het Zadkine Brood & Banket College is een klein college waardoor er alle aandacht is voor jouw ambities en persoonlijke ontwikkeling.

Kom smaakvol creëren bij de enige brood en banketopleiding in Rotterdam!

Wij zijn Remco Nefs en Marco Hugens. Wij zijn de voorlichters voor de Colleges Horeca, Toerisme, Dienstverlening & Facility en Brood & Banket bij Zadkine. Tijdens voorlichtingen en Open Dagen staan wij klaar om al jouw vragen te beantwoorden. Wil je de sfeer komen proeven en een les bijwonen? Dan treffen we elkaar tijdens een meeloopdag op het Benthemplein. Verder verzorgen wij alle intakeactiviteiten en komen we langs op vmbo scholen om voorlichting te geven. Wil je meer weten over onze opleidingen dan kun je hiervoor bij ons terecht. Wij kijken er naar uit om jou te ontmoeten! Remco Nefs r.nefs@zadkine.nl en Marco Hugens m.hugens@zadkine.nl





ZADKINE

HOE VER WIL JIJ KOMEN?

Later komt steeds dichterbij. Elke dag begrijp je beter wat je wel en niet wilt. En bij het vinden van jouw weg kun je vast wat hulp gebruiken. Zadkine is er voor je. Als je twijfelt of nog geen idee hebt, maar ook als je al een plan hebt. Het gaat om jou. De keuzes die je nu maakt, zijn belangrijk voor de rest van je leven. Wij helpen je graag bij het maken van die keuzes. Samen met docenten, begeleiders en bedrijven stippelen we jouw persoonlijke route uit. Stap voor stap geven we die samen met jou vorm. Met de ruimte om een beetje af te buigen, bij te draaien of even een andere richting op te gaan. Zodat jij je talent ontdekt, je hart volgt en je droom waarmaakt. Onze ambitie is dat jij Zadkine met een baan of vervolgopleiding verlaat en terugkijkt op een geweldige tijd.

Daarom zorgen we er voor dat je je thuis voelt, je studie uitdagend is en je straks klaar bent voor een volgende stap.

HOE VER WIL JIJ KOMEN?

Opleidingen op maat

Het mbo biedt opleidingen op 4 verschillende niveaus. Op welk niveau je begint hangt af van jouw vooropleiding. Dit zijn de niveaus:

- **Niveau 1: Entreeopleidingen**
Je wordt opgeleid tot assistent. Deze opleidingen duren een jaar. Er is veel structuur en persoonlijke aandacht voor de studenten.
- **Niveau 2: Basisberoepsopleiding**
Je voert taken uit binnen het bedrijf.

- **Niveau 3: Vakopleiding**
Je leert om zelfstandig je werk te doen.
- **Niveau 4: Middenkaderopleiding en specialistenopleiding**
Je leert om volledig zelfstandig je werk uit te voeren. Je kunt op veel plekken aan de slag binnen je vakgebied.

BOL of BBL

Op het mbo kun jij op verschillende manieren leren. Je kunt ervoor kiezen om naar school te gaan en stage te lopen. Of je combineert werken met leren. Het is dus aan jou hoe jij wilt leren.

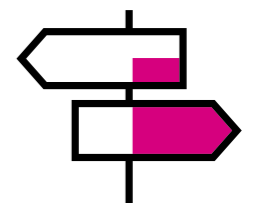
Beroepsopleidende leerweg (BOL)

Een BOL-opleiding staat voor beroepsopleidende leerweg. Je gaat

de hele week naar school en loopt een of meerdere stages om praktijkervaring op te doen. Deze optie wordt het vaakst gekozen door studenten.

Beroepsbegeleidende leerweg (BBL)

Een BBL-opleiding staat voor Beroeps Begeleidende Leerweg. Je gaat dan werken en leren tegelijk. Je werkt drie of vier dagen per week bij een door SBB erkend leerbedrijf. Je ontvangt hiervoor salaris, want je hebt een arbeidscontract met het bedrijf. Daarnaast kom je één of twee dagen per week naar school.



HAAL HET BESTE UIT JEZELF

Wie je ook bent en welke achtergrond je ook hebt: Zadkine staat voor je klaar. Ook als je een extra steuntje in de rug nodig hebt. Bijvoorbeeld als je problemen hebt op school, in je thuissituatie of met je financiën. Of als er andere problemen zijn waarover je wilt praten. Samen met jou kijken we of je extra hulp kunt krijgen, zodat je je opleiding met succes kunt volgen.

INTERACTIEVE TOUR

Ben jij benieuwd naar Zadkine? Maak tijdens onze virtuele tour op een interactieve manier kennis met alle mbo-opleidingen van Zadkine en de 12 Colleges. De tour werkt het beste op je mobiel. Tijdens deze interactieve tour vertellen Nina en Hage hoe het is om te studeren bij Zadkine.

Zij stellen je vragen over onze opleidingen. Weet jij de antwoorden? Veel succes en plezier! Doe mee via zadkine.nl/virtuele-tour.

OPEN DAGEN

Weet jij nog niet precies welke opleiding je wilt volgen? Daar helpen wij je natuurlijk graag bij. Stel al je vragen aan onze studenten en docenten en beleef de sfeer op onze locaties!

De Open Dagen zijn op:

Woensdag 15 november 2023

16.00 - 20.00 uur

Vrijdag 2 februari 2024

16.00 - 20.00 uur

Zaterdag 3 februari 2024

10.00 - 14.00 uur

Woensdag 13 maart 2024

16.00 - 20.00 uur

Kijk voor meer informatie op zadkine.nl/opendagen.

MEELOOPDAGEN

Wil jij sfeer proeven op de locatie en een goed idee bij de opleidingen krijgen? Meld je dan aan voor een Meeloopdag! Tijdens deze dag loop je mee met een student van Zadkine. Zo zie je precies wat de opleiding inhoudt, hoor je ervaringen van stu-

denten en maak je kennis met de docenten. Schrijf je nu snel in voor een Meeloopdag via: zadkine.nl/meeloopdagen.

OP DE HOOGTE BLIJVEN?

Vind je het leuk om regelmatig nieuwtjes te lezen over onze studenten, opleidingen en studeren in het mbo? Schrijf je dan in voor onze digitale nieuwsbrief. Ga naar zadkine.nl/nieuwsbrief.

STUDIEMATCH

Ben je benieuwd welke van onze opleidingen bij jouw interesses passen? Doe de Studiematch op onze website: zadkine.nl/studiematch. Een leuke en eenvoudige mini beroepskeuzetest.

ZADKINE STAAT VOOR JE KLAAR

DE MYSTART-APP!

Voor studenten die zich aanmelden hebben wij de MyStart-app. In deze handige app volg je jouw persoonlijke voortgang: van aanmelding tot de eerste schooldag bij Zadkine. Je vindt er informatie over je intake, veelgestelde vragen en handige links. Zo ben je goed voorbereid op je start bij Zadkine.

AANMELDEN

Je kunt je via zadkine.nl/aanmelden en de opleidingspagina direct online aanmelden voor een opleiding. Je ontvangt na je aanmelding een bevestiging per e-mail en we nemen zo snel mogelijk contact met je op!

DECANEN EN MENTOREN

Studenten die één of meer voorlichtingsactiviteiten bezoeken, zijn succesvoller in hun studie, weten wij uit onderzoek. Wil je als decaan of mentor een voorlichtingsbijeenkomst bij je op school organiseren? Onze contactpersoon Miranda Zandbergen bespreekt graag de mogelijkheden met je. Neem contact op via marketingencommunicatie@zadkine.nl.

OUDERS EN VERZORGERS

Voor ouders en verzorgers heeft Zadkine een aparte pagina ingericht op de website: zadkine.nl/ouders. Op deze pagina krijg je tekst en uitleg over het mbo. Je vindt er handige tips om je kind te helpen bij het oriënteren op het mbo. Ook lees je hoe je betrokken kunt blijven als je dochter of zoon begint met een opleiding bij Zadkine, of al een opleiding bij ons volgt.

SCHOOLKOSTEN

Als je een mbo-opleiding gaat volgen, heb je te maken met diverse studie/schoolkosten. Het is een belangrijke investering in jouw toekomst! Je vindt een overzicht van deze kosten op de website zadkine.nl/schoolkosten.

STUDIEFINANCIERING

Studiefinanciering voor de beroepsopleidende leerweg in het mbo bestaat uit een basisbeurs, een aanvullende beurs en een reisproduct voor de ov-chipkaart. Naast de basisbeurs (en eventuele aanvullende beurs), kun je een lening aanvragen bij DUO. Hoeveel je maximaal mag lenen hangt af van jouw woonsituatie. Er gelden voorwaarden voor studiefinanciering in het mbo. Kijk voor meer informatie op de website duo.nl.

MEER INFORMATIE

Wil je meer weten? Bijvoorbeeld over de specifieke vooropleidingseisen, toekomstperspectief en doorstroommogelijkheden? Kijk dan op onze website zadkine.nl.



OPLEIDINGEN OVERZICHT*

BROOD & BANKET

UITVOEREND BAKKER

Niveau 2 • BOL/BBL • 2 jaar

ZELFSTANDIG WERKEND BAKKER

Niveau 3 • BOL/BBL • 3 jaar

ZELFSTANDIG WERKEND BAKKER **VERSNELD**

Niveau 3 • BOL/BBL • 2 jaar

SPECIALISTISCHE OPLEIDINGEN

BOULANGER

Niveau 4 • BBL • 1 jaar

PATISSIER

Niveau 4 • BBL • 1 jaar

* Bekijk de plattegrond op pagina 20 voor meer informatie over de locaties



BEKIJK DE SPECS OP
ZADKINE.NL

BROOD & BANKET

De enige brood- en banketopleiding in Rotterdam!

Uniek aan ons college is dat wij de enige brood- en banketopleiding zijn in Rotterdam. Onze school staat midden in de stad op slechts tien minuten lopen van het Centraal Station en de tram stopt ook praktisch voor de deur. In onze ruime en moderne praktijklokalen leer jij alles over de verschillende brood- en banketproducten, verdiep je in de verschillende baktechnieken en leer je hoe je moet mixen, decoreren en garneren.

Onze docenten zijn allemaal professionals met veel kennis en praktijkervaring en passie voor hun vak. Daarnaast volg je gastlessen en workshops van Rotterdamse topbedrijven zoals Sharp Sharp, Het bakkertje, Debic en Callebaut.

Heb je al een bakkersdiploma en wil jij je verder specialiseren en je verdiepen in complexere technieken? Bekijk dan zeker onze éénjarige specialistische opleidingen Boulanger of Pâtissier.

Dus hou je van bakken, ben jij creatief, perfectionistisch, barst je van de ideeën en werk je graag met je handen? Dan zit je bij het Zadkine Brood & Banket College op de juiste plek.





Creatie gemaakt door onze studenten



Creatie gemaakt door onze studenten

UITVOEREND BAKKER

Niveau 2 • BOL/BBL • 2 jaar

Als uitvoerend bakker maak je (onder begeleiding) creatieve brood- of banketproducten. Tijdens je opleiding leer je alle basisvaardigheden op het gebied van bakken van brood, koekjes en gebak. Je krijgt brood-, banket- en sierwerklessen. Je leert hoe je moet bakken en decoreren, producten afweegt en hoe je beslag maakt.

In een bakkerij is timing heel belangrijk en daarom krijg je ook les in het plannen van praktijkopdrachten. Samen met jouw medestudenten werk je aan verschillende praktijkopdrachten. Tijdens je opleiding loop je elk jaar stage.

Werken en leren tegelijk

Kies je voor de BBL-variant, dan heb je één dag les op school, en doe je de resterende dagen praktijkervaring op bij een leerbedrijf. Tijdens de lessen leer je meer over de rijs- en bakprocessen en de verschillende bereidings-technieken. Je krijgt algemene vakken zoals Nederlands, rekenen en burgerschap.

Een deel van je opleiding bepaal je zelf. Je kunt keuzedelen kiezen die aansluiten bij jouw vakspecialisme of interesses. Na het behalen van je diploma kun je aan de slag bij een ambachtelijke brood- en banketbakkerij.

ZELFSTANDIG WERKEND BAKKER

Niveau 3 • BOL/BBL • 3 jaar

Tijdens de opleiding Zelfstandig Werkend Bakker leer je alle technieken om zelfstandig kwalitatief hoogwaardige brood- of banketproducten te maken. Van broden en boterkoekjes tot luxe dessert taarten. Je leert hoe je brood bakt met de lekkerste knapperige korst en hoe je van marsepein leuke figuren maakt. Je gaat creatief aan de slag met decoreren, garneren en modelleren en je komt zelf met ideeën. Ook leer je hoe je alles netjes moet verpakken en opslaan.

Tijdens de opleiding leer je werken in een team en besteed je veel aandacht aan het inkopen van producten en het maken van plannings. Werken in een bakkerij betekent ook letten op hygiëne. Je leert daarom hoe je jouw werkplek netjes houdt zodat je snel en efficiënt aan de slag kan.

Elk jaar loop je ongeveer tien weken stage bij een erkend leerbedrijf en volg je verschillende workshops van professionals uit het vak.

Werken en leren tegelijk

Wil je werken en leren tegelijk? Kies dan voor de BBL opleiding. Bij de BBL-variant van deze opleiding kom

je één dag in de week naar school. De overige dagen werk je bij een leerwerkbedrijf.

Naast praktijkvakken krijg je ook algemene vakken zoals Nederlands, rekenen en burgerschap. Een deel van je opleiding bepaal je zelf. Je kunt keuzedelen kiezen die aansluiten bij jouw vakspecialisme of interesses.

Na het behalen van je diploma kun je aan de slag bij een ambachtelijke brood- en banketbakkerij of bij een patisserie. Dit is een bakkerij gespecialiseerd in zoete lekkernijen en gebak. Je kunt ook doorstromen naar onze specialistische opleidingen op niveau 4.

ZELFSTANDIG WERKEND BAKKER **VERSNELD**

Niveau 3 • BOL/BBL • 2 jaar

De opleiding Zelfstandig Werkend Bakker duurt twee jaar als je in het bezit bent van een van de volgende diploma's: Brood & Banket op vmbo (k/tl) niveau of Brood & Banket op mbo niveau 2. En met een havo-diploma volg je een maatwerk programma. Hiermee stroom je in overleg, ook in het tweede leerjaar.

**BENIEUWD HOE
ONS GEBOUW
ERUIT ZIET? SCAN
SNEL DE QR-CODE
EN MAAK EEN
VIRTUELE TOUR
DOOR ONS PAND!**



“Docenten zijn echt in je geïnteresseerd in jouw ideeën”

KENNISMAKEN MET SHELLY

ZELFSTANDIG WERKEND BAKKER

Hoi, ik ben Shelly Ruts en ik studeer voor zelfstandig werkend bakker op niveau 3. Ik heb altijd een passie voor de horeca gehad. Toen ik op de middelbare school zat, moest ik kiezen tussen de richtingen horeca, verzorging en techniek. Ik koos voor horeca en daar ontdekte ik de geweldige wereld van brood en banket.

Bij de praktijklessen staan elke week drie onderwerpen centraal: banket, sierwerk en brood. In de sierwerklessen maken we bonbons en werken we met marsepein. Bij de broodlessen maken we allerlei soorten brood, zoals desembrood. En bij de banketlessen maken en versieren we koekjes en taarten. Persoonlijk vind ik het geweldig om met taarten te werken, omdat ik daar mijn creativiteit in kwijt kan.

Je wordt tijdens je opleiding op verschillende momenten getoetst zoals tijdens examens. Eén van de examenonderdelen was het bedenken en verkopen van een zelfgemaakt product. Ik had een vegan cake met tropische vruchten bedacht en gemaakt. Ik vond het best spannend, want je weet nooit wat anderen van jouw product zullen vinden. Gelukkig kreeg ik alleen maar positieve reacties. De docenten zijn echt geïnteresseerd in jouw ideeën en moedigen je aan om je creativiteit volledig te benutten. Daarnaast krijg je veel vrijheid om je eigen draai te geven aan je bakkersvaardigheden en zelf nieuwe producten te bedenken

Specialiseren in chocolade

Hierna wil ik doorstromen naar de opleiding Patisserie. Maar daar houdt het niet op, hoor! Daarna wil ik mij verder specialiseren op het gebied van chocolade. Dit wil ik gaan doen in België, het land van chocolade. Ik wil daar nieuwe kennis en technieken opdoen om een echte specialist te worden. Mijn ultieme droom is om mijn eigen winkel te openen. Gelukkig bereidt deze opleiding me ook voor op het runnen van mijn eigen zaak en krijg ik les in administratie en voorraadbeheer. Maar voordat ik zover ben, wil ik me eerst nog verder specialiseren en zoveel mogelijk kennis opdoen.

SPECIALISTISCHE OPLEIDINGEN

Ben je al in het bezit van een niveau 3 diploma op het gebied van brood en banket? Wil je jouw expertise verder ontwikkelen en jezelf specialiseren in jouw vakgebied? Kies dan voor onze éénjarige opleidingen Patisserie of Boulanger en til jouw kennis naar een hoger niveau.

BOULANGER

Niveau 4 • BBL • 1 jaar

Brood is booming! Als boulanger ben jij dé specialist op het gebied van brood en broodproducten. Je hebt een passie voor brood je bent innovatief en steeds op zoek naar nieuwe producten die aansluiten bij de laatste trends. De opleiding duurt één jaar en tijdens je opleiding verdiep jij je in de nieuwste technieken en verschillende broodproducten. Denk hierbij aan desembrood, veganbrood of glutenvrijbrood. Je krijgt één dag per week (op dinsdag) les op school en alle andere dagen werk je bij een Leerwerkbedrijf. Omdat je veel werkt in de praktijk leer je meer experimenteren met succesvolle recepten.

Je verdiept je meer in de verschillende soorten granen, rijsmiddelen en hulpgrondstoffen. Je leert showstukken maken en ga je vooral heel creatief aan de slag.

Je volgt ook algemene vakken zoals Nederlands, Engels en rekenen. Je mag daarbij ook een keuzevak uitkiezen.

Werken en leren tegelijk

De opleiding Boulanger volg je via de beroeps begeleidende leerweg: een combinatie van werken en leren. Dit betekent dat je één dag per week naar school komt en de rest van de week aan het werk bent bij een leerwerkbedrijf.

Je mag de opleiding volgen als je het diploma Zelfstandig Werkend Bakker niveau 3 hebt. Na het behalen van je diploma kun je gaan werken bij gespecialiseerde, ambachtelijke bakkerijen.

PATISSIER

Niveau 4 • BBL • 1 jaar

Als patissier ben jij dé vakspecialist op het gebied van exclusieve ambachtelijke producten. Je maakt mooie en aantrekkelijke patisserieproducten van hoge kwaliteit en je bent op de hoogte van alle trends. Je werkt in opdracht maar bijvoorbeeld ook voor een exclusief feest. Tijdens je opleiding experimenteer je met verschillende ingrediënten en verfijnde en complexere technieken. Aan de hand van verschillende workshops leer je hoe je showstukken maakt en verdiep je je in het werken met ijs. Maar ook suikertrekken en werken met chocola staan op het lesprogramma. Daarnaast leer je hoe je producten moet verpakken en etaleren.

Naast de praktijk krijg je ook theoretische vakken, zoals organiseren, plannen en kwaliteitszorg. Uiteraard krijg je algemene vakken als Nederlands, Engels en rekenen.

Werken en leren tegelijk

Dit is een BBL-opleiding waarbij je vier dagen van de week aan het werk bent bij een leerwerkbedrijf. En één dag in de week kom je naar school. Je bent tijdens de opleiding vooral bezig met vernieuwende producten die jij zelf ontwikkelt. Zo werk je toe naar jouw proeve van bekwaamheid, waarbij je laat zien waar je het hele jaar mee bezig bent geweest.

Met je diploma op zak kun je aan de slag bij een (ambachtelijke) banketbakkerij of bij een patisserie. Dit is een bakkerij gespecialiseerd in gebak en zoete lekkernijen. Maar je kan ook aan de slag bij een (exclusief) hotel.



WAAROM KIEZEN VOOR BBL?

BEROEPSBEGELEIDENDE LEERWEG

Een BBL-opleiding staat voor Beroeps Begeleidende Leerweg. Je gaat dan werken en leren tegelijk.

Je werkt drie of vier dagen per week bij een door SBB erkend leerbedrijf. Je ontvangt hiervoor salaris, want je hebt een arbeidscontract met het bedrijf.

Daarnaast kom je één of twee dagen per week naar school. We zien in de praktijk dat er steeds meer interesse voor BBL-opleidingen is. Ook omdat het een gunstige arbeidsmarkt is voor mensen die werk zoeken of van baan willen switchen.

Misschien is een BBL-opleiding echt wat voor jou! Lees hieronder de voor- en nadelen. Zo krijg je een goed beeld of deze leerroute ook bij jou past.

Voordelen van een BBL-opleiding:

1. Je hoeft niet vaak naar school

Veel mbo-studenten zijn praktisch en visueel ingesteld. Een BBL-opleiding kan dan uitkomst bieden. Je zit dan weinig in de schoolbanken, maar je moet thuis wel huiswerk maken en opdrachten uitvoeren in het leerbedrijf.

2. Je studie wordt vaak vergoed

Als je een BBL-opleiding volgt, worden de kosten vaak door het leerwerkbedrijf vergoed. Zij investeren in je opleiding. In ruil daarvoor krijgen zij een goed opgeleide medewerker in dienst. Hier zijn uiteraard wel

voorwaarden aan verbonden. Deze staan in de studieovereenkomst.

3. Je krijgt direct betaald

Je gaat direct in loondienst en krijgt dus gewoon betaald volgens de geldende cao in je branche. In het begin zul je wel minder betaald krijgen dan collega's die hun opleiding al hebben afgerond. Maar het is fijn dat je geld kunt verdienen terwijl je werkt aan je professionele ontwikkeling.

4. Je bouwt gelijk een netwerk op

Bij je leerwerkbedrijf ontmoet je allerlei verschillende mensen uit het vakgebied. Denk aan je leidinggevende en collega's, maar bijvoorbeeld ook aan de (potentiële) klanten waarmee je in aanraking komt.

5. Je vergroot de kans op een vaste baan

De kans is aanwezig dat je blijft werken voor je leerwerkbedrijf. Omdat je het bedrijf al goed kent, kun je bovendien sneller doorgroeien naar hogere functies. Natuurlijk kun je daarna ook voor een ander bedrijf aan de slag, afhankelijk van wat jullie afspraken zijn.

6. Je krijgt goede professionele begeleiding

Niet elk bedrijf mag zichzelf zomaar een erkend leerbedrijf noemen. Bedrijven moeten aan een groot aantal normen voldoen, bijvoorbeeld op het gebied van veiligheid. Zit je bij een erkend leerbedrijf? Dan is de kans groot dat je goed begeleid wordt.

7. Je ontwikkelt uiteenlopende vaardigheden

Op de werkvloer ontwikkel je niet alleen vaktechnische vaardigheden, maar leer je bijvoorbeeld ook meer over de werkprocessen, administratie en planning.

8. Je komt er direct achter wat je wel en niet leuk vindt

Doordat je gelijk praktijkervaring opdoet, kom je er snel achter wat je wel en niet leuk vindt.

9. Minder lesgeld

Vanaf 18 jaar betaal je lesgeld. Omdat je minder naar school gaat, betaal je ook minder. Logisch toch? De bedragen verschillen per jaar en per niveau van je opleiding en worden vastgesteld door de Rijksoverheid. Kijk voor de meest actuele info op de website van de Rijksoverheid.

Nadelen van een BBL-opleiding

1. Theoretische kennis

Doordat je maar één of twee keer per week naar school gaat, is zelfstandig kunnen werken aan de lesinhoud belangrijk.

2. Je zit soms vast aan een contract

Bedrijven investeren in je toekomst omdat ze zichzelf daarmee willen verzekeren van (loyale) medewerkers. Daarom kan het zijn dat je een contract moet tekenen waarin vastligt dat je ook na het behalen van de opleiding voor hen blijft werken. Doe je dat niet? Dan moet je vaak de opleidingskosten terugbetalen. De zekerheid van een vast contract is natuurlijk fijn, maar kan je ook gaan tegenstaan als je nog niet precies weet wat je wil gaan doen.

3. Minder contact met leeftijdsgenoten

Als je een BBL-opleiding volgt, heb je vooral contact met collega's van uiteenlopende leeftijden. Bij de

BOL-opleiding heb je meer contact met leeftijdsgenoten.

4. Geen studiefinanciering en OV-vergoeding

BOL-studenten hebben in tegenstelling tot BBL-studenten vaak recht op studiefinanciering en een OV-chipkaart. Daar staat natuurlijk wel tegenover dat je als BBL-student direct een salaris krijgt. Bovendien zijn de meeste bedrijven ook bereid om de reiskosten te vergoeden. Bespreek dit sowieso met je leerwerkbedrijf voordat je aan de slag gaat.

Opleidingenoverzicht

Binnen het Brood & Banket College bieden we de volgende BBL-opleidingen aan:

- Boulanger – niveau 4
- Pâtissier – niveau 4
- Uitvoerend bakker – niveau 2
- Zelfstandig werkend bakker – niveau 3

“Ik heb bewust gekozen voor een bbl-opleiding omdat je meteen veel praktijkervaring opdoet en je verdient er een lekker salaris bij.”

Mark Croughs,

Mark heeft net de opleiding Boulanger afgerond.



“Mijn doel is om een uitstekende bakker te worden met veel passie en kennis van het vak.”



KENNISMAKEN MET MARK

BOULANGER

Mijn naam is Mark en ben net klaar met mijn opleiding Boulanger. Boulangerie is een specialisatie in het maken van broodproducten. Tijdens deze opleiding leerde ik onder andere luxe brood, croissants, desembrood en buitenlandse broodproducten maken. De opleiding duurt één jaar en is een gespecialiseerde opleiding die je kan volgen wanneer je een niveau 3 diploma hebt.

Vroeg opstaan hoort erbij

Ik heb voor dit vak gekozen omdat ik graag ambachtelijke producten maak. Toen ik tijdens mijn middelbare schoolperiode stage moest lopen vond ik het eerlijk gezegd best zwaar, omdat ik niet echt een ochtendmens was en vroeg moest opstaan. Maar het is niet vreemd dat zo'n stage zwaar kan zijn, zeker als je bedenkt dat ik toen pas veertien jaar oud was. Inmiddels ben ik vele jaren verder en ben ik niet anders gewend. Vroeg opstaan hoort nou eenmaal bij het vak.

Ervaring op doen en geld verdienen

Na het afronden van mijn opleiding Uitvoerend Bakker, stroomde ik door naar de opleiding Zelfstandig Werkend Bakker. Omdat ik niveau 2 al had gedaan kon ik deze opleiding in twee jaar afronden in plaats van drie. Ik heb bewust gekozen voor een bbl-opleiding omdat je dan vier dagen per week bij een leerwerkbedrijf werkt en je zo veel meer praktijkervaring opdoet. En je hebt natuurlijk een lekker salaris erbij.

Bij Bakkerij Hofman voer ik alle werkzaamheden uit, zowel voor brood als banket. Op dit moment richt ik me vooral op brood, omdat ik me daar verder in heb verdiept. Ik ben verantwoordelijk voor het produceren van grondstoffen tot eindproduct, zoals kleinbrood, grootbrood, croissants, worstenbroodjes en desembrood. Ik voer alle dagelijkse werkzaamheden uit die plaatsvinden in de bakkerij.

Cursus Bakkerij Technologie

Na mijn opleiding blijf ik werken bij Bakkerij Hofman. Mijn doel is om me meer te verdiepen in de grondstoffen en meelsoorten waarmee een bakker werkt. Ik heb gemerkt dat de kennis van grondstoffen bij veel bakkers vaak beperkt is. Daarom ga ik de cursus Bakkerij Technologie volgen, die speciaal is ontworpen om de kennis van bakkers te verbreden binnen ons vakgebied.

ZADKINE

OPEN DAGEN CHECKLIST

Kom je naar een Open Dag van Zadkine? Kom voorbereid langs en maak gebruik van onze Open Dagen vragenchecklist.

WIL JE MEER WETEN VAN EEN BEPAALDE OPLEIDING? VRAAG DAN BIJVOORBEELD:

- Welk type student doet het goed bij deze opleiding?
- Leer je veel uit boeken, of leer je met casussen en praktijkvoorbeelden?
- Hoeveel toetsperiodes zijn er en hoeveel toetsen maak je dan?
- Hoe groot zijn de klassen?
- Hoeveel dagen en uren per week moet ik naar school?
- Moet je veel zelfstandig doen of juist in groepen?
- Waar lopen eerstejaars studenten tegenaan in de opleiding?
- Hoe vaak moet ik stage lopen?
 - Wanneer moet ik aan mijn eerste stage beginnen?
 - Kan ik ook in het buitenland stagelopen?
- Wat kan je worden als je deze opleiding afrondt en vinden studenten snel een baan?
- Hoe groot is de kans op werk met deze opleiding?
- Wanneer moet ik mij uiterlijk aanmelden voor deze opleiding?
- Zijn er nog specifieke toelatingseisen voor deze opleiding?
- Als ik mij heb aangemeld, hoe gaat het intakeproces dan verder?
- Hoe ziet de introductieperiode eruit?

WIL JE MEER WETEN OVER DE ERVARINGEN VAN STUDENTEN VAN ZADKINE? VRAAG ZE DAN BIJVOORBEELD:

- Wat was jouw reden om voor deze opleiding te kiezen en vind je het achteraf een goede keuze?
- Wat vind je het leukste en het minst leuke aan studeren in het mbo, aan je opleiding en aan Zadkine?
- Hoe vind je de locatie van jouw opleiding? Hoe zijn de docenten, de conciërges en de faciliteiten?
- Hoeveel tijd steek je naast je lessen in je huiswerk/zelfstudie?
- Heb je naast studeren ook nog tijd voor een bijbaantje?

HEB JE MEER HULP NODIG BIJ JE STUDIEKEUZE?

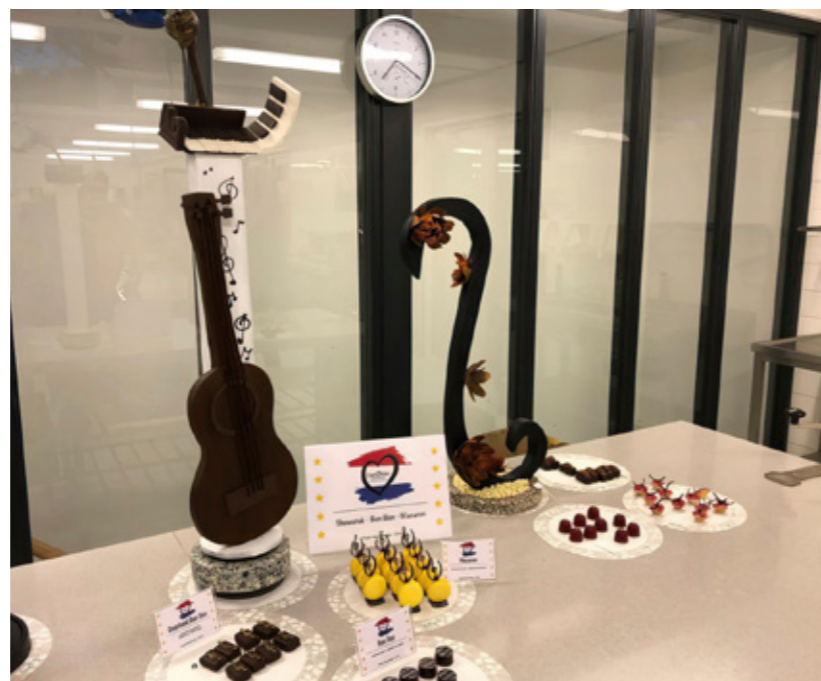
Neem dan contact op met ons Studiekeuzecentrum via www.zadkine.nl/hulp-bij-studiekeuze. Deze medewerkers helpen jou graag met al je vragen!



VAKWEDSTRIJDEN

Onze studenten in de spotlights

Wist je dat onze studenten jaar na jaar schitteren in verschillende (internationale) vakwedstrijden? Zo doen ze mee aan Skills Heroes waar ze hun eigen prachtige creaties presenteren. Ook doen ze jaarlijks mee 'Bake-off' wedstrijden waarbij studenten mooie maar vooral smaakvolle creaties van reststromen maken. Met trots kunnen we zeggen dat onze studenten al meerdere malen in de prijzen zijn gevallen. Wie weet sta jij straks ook op het podium met jouw eigen creaties.



BLIJF OP DE HOOGTE!



FACEBOOK

Zadkine Brood & Banket College



INSTAGRAM

@zadkine_pastry_school



NIEUWS

zadkine.nl/nieuwsbrief



WEBSITE

zadkine.nl



LOCATIE



STUDIEKEUZECENTRUM

zadkine.nl/studiekeuzecentrum



I. BENTHEMPLEIN 15

3032 CC Rotterdam
t. 088 945 24 80

Locatie Bentemplein ligt in Rotterdam Centrum, vlakbij het Hofplein en Centraal Station. De locatie is goed bereikbaar met trein, tram, bus en metro. Lopend ben je binnen 5 minuten op de Coolingsingel.

Als je binnenkomt, ervaar je meteen het praktijkgerichte karakter van onze opleidingen. Op de begane grond is een soort mini-winkelcentrum met een Office Centre, Brasserie In 't Oude Noorden, wijn & spijs restaurant Onder de Hofbogen, brood- en banketwinkel 't Winkeltje en een schoonheidssalon en kapsalon.

Op de tussenverdieping vind je de kantine en in het hele gebouw is wifi beschikbaar.



ZADKINE STUDIEKEUZE- CENTRUM

HELPT JE VERDER

Zadkine biedt je een groot aantal mooie opleidingen. Weet jij nog niet welke opleiding het beste bij je past? Misschien twijfel je nog? Het Studiekeuzecentrum helpt je bij het maken van de juiste studiekeuze.

Een studiekeuzegesprek is geheel gratis en makkelijk te doen vanuit huis! Met één van onze loopbaanadviseurs helpen wij jou om je dromen realiteit te maken.

Wat bespreken we?

Welk doel jij wilt bereiken en hoe ver jij wilt komen. Wat heb je daarvoor nodig? En welke route hoort hierbij? Wij geven je een goed beeld van wat Zadkine allemaal te bieden heeft en helpen je ook in de voorbereiding van aanmelding tot intake.

We kijken naar wat er het beste bij jou past, maar kijken ook of je verwachting overeenkomt en natuurlijk zijn jouw ouders/verzorgers welkom bij dit adviesgesprek.

Wil je een gesprek?

Ga naar zadkine.nl/hulp-bij-studiekeuzes om direct een afspraak in te plannen of voor meer informatie. Je kunt

ons ook een bericht sturen via WhatsApp of bellen via 088 945 38 88 voor het maken van een afspraak.

Wat doet het Studiekeuzecentrum voor jou?

- Extra informatie over opleidingen.
- Informatie en tips om tot een goede studiekeuze te komen.
- Hulp als je verder wilt studeren na je opleiding.
- Informatie over onze Open Dagen en Meeloopdagen.
- Hulp bij het aanmelden voor een opleiding bij Zadkine.
- Studiekeuzeworkshop op locatie met rondleiding.
- Online events zodat jij goed voorbereid naar de Open Dag kan komen.

Heb je vragen?

Het Studiekeuzecentrum is dé plek voor al jouw studiekeuzevragen. Je kunt ons via WhatsApp een bericht sturen of bellen op 088 945 38 88, mailen kan ook naar studiekeuzecentrum@zadkine.nl of kom langs op onze locatie. Wij helpen je graag verder!

Wanneer kun je bij ons terecht?

Wij zijn geopend op dinsdag t/m vrijdag van 10.00 tot 17.00 uur. Waar vind je ons? Het Studiekeuzecentrum is gevestigd in onze locatie Benthemplein 15 in het centrum van Rotterdam. Dit is vlakbij het Hofplein, en op loopafstand van Rotterdam CS, metro, bus en tram.



SMAAKVOL CREËREN

ZADKINE

› BROOD & BANKET COLLEGE