

ZADKINE

2026/2027

SMAAKVOL CREËREN

WELKOM BIJ DE ENIGE BROOD- EN
BANKETOPLEIDING IN ROTTERDAM!

VERSNELDE TRAJECTEN
VOOR HAVISTEN

NIEUWE OPLEIDING!
LEIDINGGEVENDE BAKKERIJ

ZADKINE

› BROOD & BANKET COLLEGE



Student Kim van Royen

Op de cover: Onze student Swen Mulder



VOLG ONS NU OOK OP TIKTOK

@zadkine.brood.ban

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- en banketproducten 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!

Ik ben meneer Hugens en ik ben adviseur plaatsing en voorlichting van het Brood & Banket College. Tijdens voorlichtingen en Open Dagen sta ik klaar om al jouw vragen te beantwoorden. Wil je de sfeer komen proeven en een les bijwonen? Dan zien we elkaar tijdens een meeloopdag op het Benthemplein. Verder verzorg ik alle intakeactiviteiten en kom ik langs op vmbo scholen om voorlichting te geven. Wil je meer weten over onze opleidingen? Dan mag je me altijd mailen: m.hugens@zadkine.nl

Ik kijk ernaar uit om jou te ontmoeten!



OPLEIDINGEN OVERZICHT*

BROOD & BANKET

UITVOEREND BAKKER

Niveau 2 • BOL/BBL • 2 jaar

ZELFSTANDIG WERKEND BAKKER

Niveau 3 • BOL/BBL • 3 jaar

LEIDINGGEVENDE BAKKERIJ **NIEUW**

Niveau 4 • BOL • 3 jaar

* Bekijk de plattegrond op pagina 24
voor meer informatie over de locaties



BEKIJK DE SPECS OP
[ZADKINE.NL](https://zadkine.nl)

SPECIALISTISCHE OPLEIDINGEN

BOULANGER

Niveau 4 • BBL • 1 jaar

PATISSIER

Niveau 4 • BBL • 1 jaar

JUNIOR BOULANGER **NIEUW**

Niveau 4 • BOL • 3 jaar

JUNIOR PATISSIER **NIEUW**

Niveau 4 • BOL • 3 jaar

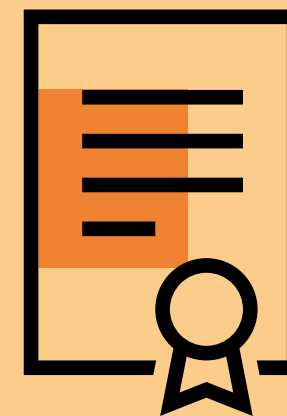
NAAR SCHOOL, WERKEN OF ALLEBEI

Twijfel je of je wilt studeren of liever gaat werken?

**Bij Zadkine hoef je niet te kiezen! Met een
BBL-opleiding combineer je werken en leren.**

Wij begrijpen dat het maken van een keuze tussen werken en studeren lastig kan zijn. Het is aantrekkelijk om direct geld te verdienen door te gaan werken. Maar op de lange termijn is het hebben van een diploma vaak de beste keuze. Daarmee vergroot je namelijk je zekerheid op een baan en de mogelijkheden om door te groeien. Het volgen van een werken-leren traject is voor jou misschien wel een goede oplossing. Dit noemen we ook wel een BBL-opleiding. BBL staat voor Beroeps Begeleidende Leerweg.

Dit houdt in dat je geld gaat verdienen én werkt aan je toekomst. Je begint met werken en gaat één dag in de week naar school. Zo doe je ervaring op in de praktijk, vergroot je jouw kennis en vaardigheden, terwijl je tegelijkertijd je diploma haalt. Bij het Brood & Banket College heb je de mogelijkheid om de opleidingen te volgen als BBL-opleiding. Ben je iemand die liever leert in de praktijk dan in de schoolbanken? Dan ben je bij ons aan het juiste adres.





ZADKINE IS ER VOOR JOU

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 ervoor dat je je thuis voelt, je studie uitdagend is en je straks klaar bent voor een volgende stap.

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 een 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 – wat past bij jou?

Op het mbo kun je op twee manieren leren:

- Je gaat vooral naar school en loopt daarnaast stage(s) (BOL).
- Of je werkt vooral en leert tegelijk (BBL).

Jij kiest wat het beste bij je past.

Beroepsopleidende leerweg (BOL)

Een BOL-opleiding staat voor beroepsopleidende leerweg. Je gaat de hele week naar school en loopt gedurende je opleiding één of meerdere stages. Zo doe je praktijkervaring op in het vak waarvoor je leert. Deze optie wordt het vaakst gekozen door studenten.

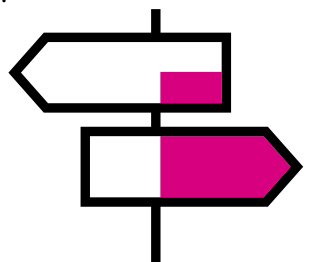
Beroepsbegeleidende leerweg (BBL)

Een BBL-opleiding staat voor beroepsbegeleidende leerweg.

Je gaat dan werken en leren tegelijk. Je werkt drie of vier dagen per week bij een door SBB (Samenwerkingsorganisatie Beroepsonderwijs Bedrijfsleven) 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 om de theorie te leren.

Twijfel je?

Weet je nog niet wat bij jou past? Praat erover met onze loopbaanadviseurs. Zij kunnen je helpen kiezen.



ONTDEK ZADKINE OP JOUW MANIER

Weet je al wat je wilt studeren, of twijfel je nog? Of je nu al een studierichting in gedachten hebt of gewoon wilt rondkijken: bij Zadkine zijn er allerlei manieren om kennis te maken. Loop een dagje mee, bezoek een Open Dag of volg onze interactieve tour. Online of op locatie, met anderen of alleen – jij kiest hoe. Zo ontdek je welke opleiding én locatie het beste bij jou past.

INTERACTIEVE TOUR

Ben jij benieuwd naar Zadkine? Maak tijdens de virtuele tour op een interactieve manier kennis met Zadkine. De tour werkt het beste op je mobiel. Tijdens deze interactieve tour vertellen Nina en Hage hoe het is om te studeren bij Zadkine. Ook stellen zij je vragen over onze opleidingen. Weet jij de antwoorden? Veel succes en plezier!

Doe mee via zadkine.nl/virtuele-tour.

OPEN DAGEN 2025 - 2026

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

De Open Dagen zijn op:
Woensdag 26 november 2025
16.00 - 20.00 uur
Vrijdag 30 januari 2026
16.00 - 20.00 uur
Woensdag 18 maart 2026
15.00 - 19.00 uur

Kijk voor meer informatie op zadkine.nl/opendagen.

MEELOOPDAGEN

Wil jij sfeer proeven op de locatie en een goed idee van de opleiding 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 studenten 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. 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

EXTRA HULP NODIG? WE HELPEN JE VERDER

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. We kijken samen met jou of je in aanmerking komt voor extra ondersteuning, zodat je je opleiding met succes kunt volgen.

PERSOONLIJKHEIDSSQUIZ

Het is makkelijker om een opleiding te kiezen wanneer je weet wat voor jou belangrijk is. Doe de Zadkine persoonlijkheidsquiz via: zadkine.nl/ontdek-het-mbo en ontdek wat je leuk vindt.

AANMELDEN

Je kunt je via zadkine.nl/aanmelden en via 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 of heb je andere ideeën? Onze relatiebeheerder VO-scholen Miranda

Zandbergen bespreekt graag de mogelijkheden met je. Neem contact op via d.zandbergen@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 jouw kind 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/studiekosten.

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.



BROOD & BANKET

DE ENIGE BROOD- EN BANKETOPLEIDING IN ROTTERDAM!

Zadkine Brood & Banket College is de enige brood- en banketopleiding in Rotterdam. Onze school staat midden in de stad op slechts tien minuten lopen van het Centraal Station en de tram stopt praktisch voor de deur. In onze ruime en moderne praktijklokalen leer jij alles over de verschillende brood- en banketproducten, verdiep je in de diverse baktechnieken en leer je hoe je moet mixen, decoreren en garneren.



Meesterbakker als jouw docent

Onze docenten weten precies hoe het werkt in de bakkerij. Ze hebben jarenlange ervaring en bakken zelf nog steeds met plezier. Je krijgt les van mensen die het vak echt verstaan. Dankzij gastlessen en workshops van bekende Rotterdamse bakkers leer je ook hoe het er in de praktijk aan toe gaat. Hou je van bakken, ben je creatief en werk je graag met je handen? Dan ben je van harte welkom.

Extra hulp en persoonlijke aandacht

Iedere student is anders. Heb je extra tijd of begeleiding nodig? Dan helpen wij je daarbij. We kijken samen wat jij nodig hebt om te groeien. Zo haal je het beste uit jezelf.

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



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 les in brood, banket en sierwerk. Je leert hoe je heerlijke broden bakt en kunstige decoraties maakt. Ook leer je precies afwegen en het beste beslag maken.

In een bakkerij is timing heel belangrijk; 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- en banketproducten te maken. Van broden en boterkoekjes tot luxe taarten. Je leert hoe je brood bakt met een lekkere 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 bewaren.

Tijdens de opleiding leer je werken in een team en besteed je veel aandacht aan het inkopen van producten en het maken van een goede planning. 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 kunt.

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 die gespecialiseerd is in zoete lekkernijen en gebak. Je kunt ook doorstromen naar onze specialistische opleidingen op niveau 4.

Versnelde route

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. Met een havo-diploma volg je een maatwerkprogramma, waarmee je in overleg in het tweede leerjaar instroomt.

LEIDINGGEVENDE BAKKERIJ NIEUW

Niveau 4 • BOL • 3 jaar

Als leidinggevende in de bakkerij zorg je ervoor dat alles soepel verloopt. Je houdt het overzicht en helpt je collega's. Jij zorgt dat het brood en banket altijd van topkwaliteit zijn. Je denkt vooruit, maakt planningen en lost problemen snel op. Duurzaam werken hoort er ook bij. Je let op slim gebruik van water, energie en grondstoffen en je voorkomt verspilling.

Om dit goed te kunnen doen, leer je tijdens de opleiding alles over bakken en grondstoffen. Je leert plannen maken, zodat iedereen weet wat hij of zij moet doen. Ook leer je hoe je een begroting opstelt en bewaakt. Daarnaast oefen je met inkopen doen en het beheren van de voorraad. Verder leer je hoe je het werk goed organiseert en taken verdeelt. Zo groei je stap voor stap uit tot een leidinggevende die alles weet over bakken, overzicht houdt, duidelijk communiceert en met plezier het team aanstuurt.



“Door het meedoen aan vakwedstrijden kan ik mezelf blijven uitdagen en ontwikkelen”



KENNISMAKEN MET KIM

ZELFSTANDIG WERKEND BAKKER

Maak kennis met één van onze studenten. Kim van Royen is een enthousiaste en gedreven jonge bakker in de dop. Ze heeft al een mooie reis achter de rug en staat te popelen om haar passie voor bakken verder te ontwikkelen.

Vrijheid om te experimenteren

“Na mijn mavo-diploma wilde ik een opleiding volgen waar ik met mijn handen kon werken en creatief bezig kon zijn. Daarom koos ik voor de opleiding Zelfstandig werkend bakker op niveau 3. Momenteel zit ik met veel plezier in het tweede leerjaar. Ik vind het fantastisch om bruidstaarten en verjaardagstaarten te maken en nieuwe producten te bedenken. Wat ik het allerleukste vind aan mijn opleiding is de mogelijkheid om mezelf verder te ontwikkelen en ervaring op te doen. Zo krijg je de mogelijkheid om deel te nemen aan vakwedstrijden. Dit jaar heb ik zelf meegedaan aan de Skills Heroes wedstrijden in Amsterdam. Dat was een superleuke en leerzame ervaring! Tijdens de praktijklessen op school heb ik de vrijheid om te experimenteren en te leren wat ik wil, en ik kan altijd rekenen op goede begeleiding van mijn docenten.

Eigen bakkerij

Ik heb al een paar geweldige stages gedaan. Ik heb stage gelopen bij banketbakkerij Stoffer en bakkerij Rijnbeek. Deze periodes waren heel leuk en leerzaam. Tijdens deze stages leerde ik het vak echt kennen en zag ik hoe het er in de praktijk aan toe gaat. Door mijn stages weet ik zeker dat ik niets anders wil doen.

Wat mijn plannen zijn voor de toekomst? Na mijn opleiding wil ik graag doorgaan naar Patisserie op niveau 4. Ook wil ik blijven werken bij Bakkerij Rijnbeek, waar ik het erg naar mijn zin heb. Er is in dit vak altijd iets nieuws te leren en daarom wil ik mezelf blijven ontwikkelen door cursussen en trainingen te volgen. Mijn droom is om steeds mooiere en betere creaties te maken en misschien ooit mijn eigen bakkerij te openen.”

SPECIALISTISCHE OPLEIDINGEN

BOULANGER

Niveau 4 • BBL • 1 jaar

Wie houdt er niet van de geur van versgebakken brood? Maar weet jij ook wat erbij komt kijken om dat perfecte brood te maken? Als boulanger ben jij een echte brood-specialist. Je bent creatief, volgt de nieuwste trends en bedenkt steeds nieuwe soorten brood.

Van idee naar eigen recept

In deze opleiding leer je hoe je verschillende soorten brood maakt. Van traditioneel brood tot hartige broden, zoete broodjes en moderne broden zoals vegan of gluten-vrij brood. Je werkt met verschillende ingrediënten, zoals bloem, suiker en vet. Je leert hoe je recepten berekent en wat de juiste temperatuur en hoeveelheden zijn. Je oefent met moeilijkere technieken en krijgt de ruimte om zelf te experimenteren met jouw eigen ideeën en recepten.

Belangrijk om te weten

Je kunt starten met de opleidingen Boulanger en Pâtissier als je het diploma Zelfstandig werkend bakker niveau 3 of Leidinggevende Bakkerij hebt gehaald. De opleidingen Boulanger en Pâtissier worden gegeven als BBL-opleidingen.

Dit betekent dat je:

- Vier dagen per week werkt bij een leerwerk-bedrijf.
- Eén dag per week naar school gaat voor je theoretische vakken.

PÂTISSIER

Niveau 4 • BBL • 1 jaar

Een pâtissier is een vakman of vakvrouw die zich richt op luxe gebak en zoete lekkernijen, zoals bijzondere taarten, fijne bonbons, chocolade en mooie showstukken. Bij pâtisserie draait het niet alleen om de heerlijke smaak, maar ook om de prachtige presentatie. Tijdens deze creatieve opleiding leer je hoe je met chocolade, suiker en ijs werkt. Je werkt met verschillende en complexere technieken en je krijgt ruimte om te experimenteren met jouw eigen recepten en ideeën.

Smaak en presentatie

Pâtisserie gaat niet alleen over smaak, maar ook over hoe je producten eruitzien. Daarom leer je ook hoe je jouw creaties mooi presenteert en verpakt. Je volgt lessen van professionals die je laten zien hoe het er in de echte bakkerij aan toe gaat. Je oefent in professionele praktijkruimtes en werkt aan je vaardigheden. Na het behalen van je diploma liggen er veel kansen voor je klaar. Je kunt bijvoorbeeld aan de slag bij topbakkerijen, luxe hotels of pâtisserieszaken.

VERSNELDE TRAJECTEN VOOR HAVISTEN

JUNIOR BOULANGER EN JUNIOR PÂTISSIER **NIEUW**

Heb je een havo-diploma en leer je het liefst door te doen?

Dan zijn onze Fastpass-opleidingen perfect voor jou! Deze opleidingen zijn speciaal voor havisten die het leuker vinden om praktisch aan de slag te gaan dan alleen uit boeken te leren. Ze zijn ook ideaal als je alvast praktijkervaring wilt opdoen voordat je naar het hbo gaat of begint met werken.

De eerste twee jaar volg je de opleiding Zelfstandig werkend bakker, waarin je alle benodigde vaardigheden leert. Je gaat elke dag naar school en loopt daarnaast stage. Aan het einde van die twee jaar doe je examen.

Kies jouw specialisme: brood of pâtisserie

In het derde jaar kies je jouw specialisme: Junior Boulanger of Junior Pâtissier. Dit jaar volg je als BBL-opleiding, waarbij je vier dagen per week in een bakkerij werkt en één dag per week naar school gaat.

Op school krijg je theorie en praktijkvakken die goed passen bij wat je op de werkvloer leert.

Vijf redenen om te kiezen voor het mbo

1. Praktijkgericht opleidingen

Op het mbo leer je door praktijkgericht onderwijs, niet alleen uit boeken. De focus ligt op leren door te doen. Je oefent veel in de praktijk, waardoor je beter begrijpt wat je leert en meteen de juiste vaardigheden ontwikkelt voor je toekomstige beroep.

2. Doen wat je leuk vindt

Op het mbo kun je letterlijk je handen uit de mouwen steken en meteen aan de slag gaan met wat je echt leuk vindt.

3. Doorstromen naar het hbo

Volg je een mbo-opleiding op niveau 4 dan doe je veel praktijkervaring op door stages en praktijklessen. Hierdoor ben je goed voorbereid op je vervolgopleiding.

4. Extra uitdaging naast je opleiding

Onze studenten doen elk jaar mee aan nationale en internationale wedstrijden. Tijdens deze competities kun je je vaardigheden laten zien en jezelf ontwikkelen.

5. Grote kans op het vinden van een baan

De branche staat te springen om gastvrije vakmensen uit het mbo. Met een mbo-diploma heb je dus grote kans dat je na het behalen van je diploma aan het werk kan.





DROOM WORDT WERKELIJKHEID: OUD-STUDENT GIOVANNI OPENT EIGEN PATISSERIEWINKEL

OUD-STUDENT GIOVANNI OPENT CHOCOLATERIE

Wat begon als een droom, is op 1 maart 2024 voor Giovanni van der Zon werkelijkheid geworden. Op deze datum opende hij de deuren van zijn eigen chocolaterie 'Giovanni's Chocolaterie' aan de Vlietlaan 44b in Rotterdam. Achter in de winkel heeft hij een prachtig atelier gerealiseerd waar hij zijn chocoladecreaties maakt.

Giovanni's carrière begon bij het Brood & Banket College, waar hij koos voor de opleiding Pâtissier. Maar zijn passie voor de patisserie begon al veel eerder. "Toen ik zes jaar oud was, begon mijn liefde voor de patisserie door het tv-programma Rudolf's Bakery. Ik vond het prachtig om te zien hoe Rudolf alles maakte en wist dat ik dit ook wilde. Toen ik tien jaar oud was, liep ik altijd langs Chocolaterie Puur. Ik stond elke week voor het raam om te kijken hoe ze alles maakten. Toen ik twaalf was, ben ik daar gaan werken."

De eigenaar van Chocolaterie Puur, Coenrad Robbertson, was een grote inspiratiebron voor Giovanni, wat duidelijk te zien is in de keuze voor de kleur paars in zijn eigen zaak. Een kleur die Robbertson ook veel gebruikte. Middenin Giovanni's winkel heeft hij een glazen wand laten plaatsen. Hierdoor kunnen klanten zien hoe hij werkt en wat hij maakt. Net zoals hij dat zelf deed bij Chocolaterie Puur.

Dubai reep

"Als pâtissier mag ik al mijn creativiteit kwijt in wat ik doe en bepaal ik wat ik doe. Tegelijkertijd vind ik het ook wel spannend. Maar als ik de deur open doe van mijn zaak, ben ik toch wel trots en realiseer ik me dat dit allemaal van mij is."

Giovanni verkoopt verschillende chocolade-producten. Eén van Giovanni's bestsellers op dit moment is de 'Dubai reep'. Deze reep van pistache met kataifi, gaat momenteel viral op TikTok.

Terugkijken op de opleiding

Giovanni kijkt met veel plezier terug op zijn studiekeperiode bij Zadkine: "Het leukste aan mijn opleiding vond ik het maken van showstukken en het ontwikkelen van mijn eigen producten en smaken. Je krijgt als student veel tijd en mogelijkheden om je creativiteit te ontwikkelen. Zo vroeg ik een keer aan een docent of ze haar ijsmachine van huis mee kon nemen, zodat ik daarmee kon werken. En dat heeft ze toen ook gedaan. Docenten denken echt met je mee."

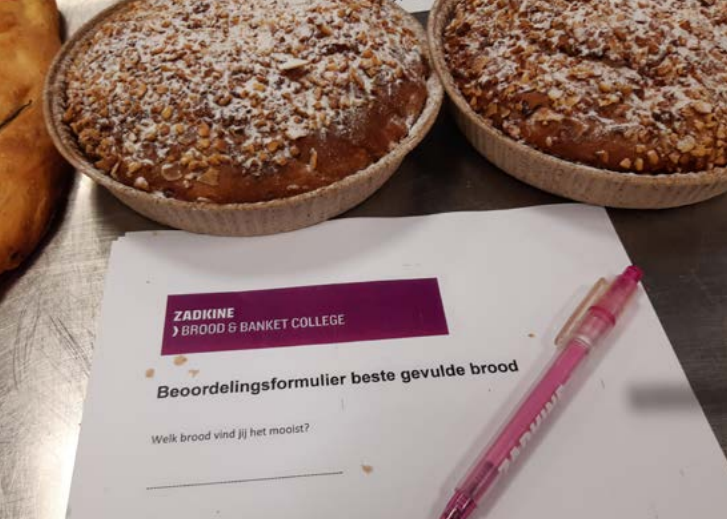
"Ik leer veel als ondernemer, maar ik heb echt veel kennis opgedaan tijdens mijn opleiding. Niet alleen het bakken, maar ook het werken met machines en alles over hygiëne. Bij het keuzevak 'All You Can Learn' leer je wat er allemaal bij komt kijken bij het opstarten van een eigen bedrijf."

Toekomstplannen

Giovanni heeft grote dromen voor de toekomst: "Mijn toekomstdromen? Misschien een tweede zaak. Maar dat is voor later. Eerst wil ik van deze zaak een succes maken."

Met zijn passie, vastberadenheid en creativiteit, lijkt Giovanni goed op weg om zijn dromen waar te maken. Rotterdam heeft er in ieder geval een getalenteerde pâtissier bij.





VAKWEDSTRIJDEN

Onze studenten in de spotlights

Wist je dat onze studenten jaarlijks schitteren in verschillende (internationale) vakwedstrijden? We proberen altijd het maximale uit onze studenten te halen en hen te motiveren. Tijdens de wedstrijden krijgen ze de mogelijkheid om hun creaties aan een groter publiek te tonen.

Daarnaast is er de jaarlijkse Graduation Show, waar examenstudenten van de opleiding patissier hun mooiste showstukken tonen. Ook doen ze jaarlijks mee aan 'Bake-off' wedstrijden waarbij studenten mooie maar vooral smaakvolle creaties van reststromen maken.



"Patissier zijn betekent meer dan bakken alleen"



KENNISMAKEN MET IQRA

PATISSIER

Ik ben Iqra, 19 jaar en ik heb net mijn diploma Patissier gehaald. Deze opleiding past perfect bij mij, omdat ik graag met mijn handen werk en creatief ben.

Van boeken naar beslagkom

Eerlijk gezegd... stilzitten en alleen leren uit boeken was nooit mijn ding. Maar met mijn handen werken? Dáár ben ik goed in! Tijdens mijn HBR-opleiding (Horeca, Bakkerij en Recreatie) kwam ik erachter hoe leuk ik het bakken vond.

Daarom koos ik voor de opleiding Zelfstandig werkend bakker. In deze opleiding leer je vooral de basis goed onder de knie te krijgen: zorgvuldig werken, de juiste technieken gebruiken en recepten nauwkeurig volgen.

Bij de opleiding Patissier gaat het een stap verder. Wat ik daar zo leuk aan vind, is dat je veel meer vrijheid krijgt. Je volgt niet alleen een recept, maar werkt juist aan je eigen ideeën. Je leert hoe je iets bijzonders maakt dat er niet alleen mooi uitziet, maar ook nog eens perfect smaakt.

Creatief zijn is nog best moeilijk

Je denkt misschien: "Ik heb een leuk idee in mijn hoofd, dat maak ik gewoon." Maar in het echt is dat nog best lastig. Je moet goed nadenken over smaken, kleuren, vormen en opbouw. Echt alles moet kloppen. Een simpel frambozensmaakje is niet genoeg. Daarom is de opleiding ook best pittig. Je gebruikt niet alleen je handen, maar ook je hoofd. Je moet creatief zijn en veel kennis hebben van grondstoffen en technieken.

Het leukste wat ik heb gemaakt, was een taart geïnspireerd op het liefdesdrankje uit Harry Potter. Deze taart maakte ik tijdens mijn examen.

Diploma gehaald, nu doorleren

Ik blijf voorlopig werken bij het bedrijf waar ik mijn BBL-opleiding deed. Ook al heb je je diploma, je leert nog elke dag bij. Ervaring opdoen is nu mijn grootste doel.

Misschien dat ik in de toekomst nog doorstroom naar het hbo, maar eerst wil ik echt groeien in de praktijk.

ONZE STUDENT BART
STAAT HIER MET **ZIJN**
SHOWSTUK TIJDENS DE
GRADUATION SHOW.



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!

“Het blijft altijd spannend om te zien wat je allemaal kunt maken!”



KENNISMAKEN MET SHANTI

ZELFSTANDIG WERKEND BAKKER

“Ik ben Shanti en ik volg de opleiding Zelfstandig werkend bakker. Het bakken zit echt in mijn bloed. Mijn moeder heeft een bakkerij aan huis, en van jongs af aan zag ik haar met liefde de heerlijkste lekkernijen maken. Na mijn havo had ik twee keuzes: de pabo volgen of kiezen voor een bakkersopleiding.

Na een jaar op de pabo ontdekte ik al snel dat ik liever praktisch bezig was. In plaats van leren uit boeken, wilde ik dingen doen en met mijn handen werken. Daarom heb ik gekozen voor deze opleiding.

Wat ik het allerleukste vind aan mijn opleiding zijn de praktijklessen. Het blijft interessant om te zien hoe een simpel bolletje deeg, in de oven verandert in een lekker knapperig brood! En het is heel leuk om te experimenteren met allerlei kleurrijke broodjes en nieuwe recepten. Het blijft altijd spannend om te zien wat je allemaal kunt maken!”

Deelname aan wedstrijden

“Eén van de hoogtepunten van mijn opleiding was deelname aan de Jeugdvakwedstrijd. Het was leuk om mee te doen en ook ontzettend leerzaam. Ik deed mee aan het onderdeel ‘Brood’ en ik had hiervoor gevlochten broodjes en gevulde broodjes met witte chocolade en cranberries gemaakt. Voor en tijdens de wedstrijd werd ik goed begeleid door mijn docenten en dachten ze met mij mee. Dit hielp mij om mijn ideeën verder te verfijnen en mijn creaties nog beter te maken.”

Dromen van een eigen winkel

“Na mijn diploma droom ik ervan om samen met mijn moeder haar bedrijf uit te breiden. Ik zou graag een winkel openen waar we onze producten kunnen verkopen. Maar voordat we zover zijn, wil ik me eerst specialiseren in patisserie en boulangerie en meer werkervaring opdoen. Deze stappen helpen me om nog beter te worden in mijn vak en mijn dromen waar te maken.”



FACEBOOK

Zadkine Brood & Banket College



INSTAGRAM

@zadkine_pastery_school

BLIJF OP DE HOOGTE!



NIEUWS

zadkine.nl/nieuwsbrief



WEBSITE

zadkine.nl



LOCATIE



STUDIEKEUZECENTRUM

zadkine.nl/studiekeuzecentrum



1. BENTHEMPLEIN 15

3032 CC Rotterdam
t. 088 945 24 80

Locatie Bentemplein ligt in hartje Rotterdam, vlakbij Hofplein en het Centraal Station. Je bent er zo met de trein, tram, bus of metro. Binnen tien minuten sta je op de Coolingsingel.

In het gebouw zie je meteen waar het om draait: praktijkgericht leren. Er zijn verschillende praktijkruimtes, zoals:

- Brasserie In 't Oude Noorden
- Restaurant Onder de Hofbogen
- Een bakkerswinkel
- Een schoonheids- en kapsalon

Op de tussenverdieping vind je onze kantine en een gezellige coffeecorner.



Weet jij nog niet wat je wilt worden?
Of twijfel je tussen opleidingen?
Het Studiekeuzecentrum helpt je
bij het maken van de juiste
studiekeuze.

Hoe beter jij weet wat je wilt en wat bij je past. Hoe makkelijker het is om een goede studiekeuze te maken. Er zijn zoveel verschillende opleidingen en richtingen dat kiezen lastig is. Hoe pak je dit aan en wat kan je doen? Hier helpt school jou bij maar ook Zadkine kan je hierbij helpen.

Wat doet het Studiekeuzecentrum?

Je kan bij ons terecht voor een gratis studiekeuzegesprek. Ook organiseren we verschillende (online) informatie-sessies en workshops. Voor jou en je ouders. Tijdens deze meetings kunnen jullie vragen stellen over het mbo, onze opleidingen en hoe het is om te studeren bij Zadkine.

Het studiekeuzegesprek

Meld je aan voor een gratis studiekeuzegesprek als je echt nog niet weet welke opleiding je wilt gaan doen of als je twijfelt tussen opleidingen. Tijdens dit gesprek nemen we eerst de tijd om jou beter te leren kennen en vervolgens gaan we kijken wat het beste bij jou past. Dit gesprek kan gewoon vanuit huis. Je kan kiezen tussen een telefonische afspraak of een online afspraak via Teams. En natuurlijk zijn jouw ouders/verzorgers ook van harte welkom bij dit gesprek.

We maken ieder jaar meer dan honderden studiekeuzers blij, door ze te helpen aan een passende opleiding via een studiekeuzegesprek. Wij zijn er dan ook trots op dat onze studiekeuzegesprekken gemiddeld met een 9,3 worden beoordeeld. Wil jij ook in gesprek met een van onze ervaren loopbaanadviseurs? Scan de QR code en plan direct je gesprek.



Contact met het Studiekeuzecentrum

Het Studiekeuzecentrum heeft jarenlange ervaring bij het helpen en het maken van een goede en passende studiekeuze. En we geven je graag de informatie die je nodig hebt om tot die studiekeuze te komen. Je kan met ons contact opnemen over:

- Vragen over het mbo
- Extra informatie over onze opleidingen
- Informatie en tips om tot een goede studiekeuze te komen
- Vragen over Zadkine
- Hulp in de voorbereiding van aanmelding tot intake
- Informatie over onze events zoals de Open Dagen en Meeloopdagen

We hebben veel kennis in huis en staan heel het jaar klaar om al jouw vragen te beantwoorden. 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.

Bellen: **088 945 38 88**

Whatsappen: **+31 88 945 38 88**

Mailen: studiekeuzecentrum@zadkine.nl

Het Studiekeuzecentrum is gevestigd in de Zadkine-locatie Benthemplein 15 in het centrum van Rotterdam. Vlakbij het Hofplein en op loopafstand van Rotterdam CS, metro, bus en tram.

Wil je een studiekeuzegesprek, heb je vragen of ben je benieuwd naar onze events? Kijk op zadkine.nl/hulp-bij-studiekeuze of scan de QR code.



**WIJ HELPEN JE
GRAAG VERDER!**

**ZADKINE
STUDIEKEUZE-
CENTRUM
HELPT JE VERDER**



OPEN DAGEN

WOENSDAG
26 NOVEMBER 2025
16.00 - 20.00 UUR

VRIJDAG
30 JANUARI 2026
16.00 - 20.00 UUR

WOENSDAG
18 MAART 2026
15.00 - 19.00 UUR

**ONTDEK HET MBO,
SCHRIJF JE IN**



ZADKINE