

ZADKINE

2027/2028

SMAAKVOL CREËREN

DE ENIGE BROOD- EN
BANKETOPLEIDING IN ROTTERDAM!

STUDENT KIM MAAKT SHOWSTUK
VOOR PRINSES BEATRIX

NIEUW: LEIDINGGEVENDE BAKKERIJ

ZADKINE

› BROOD & BANKET COLLEGE



Op de cover: Onze student Anxelina

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 **NIUW**

Niveau 4 • BOL • 3 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 locatie

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

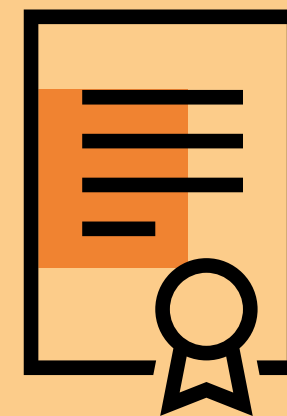
NAAR SCHOOL, WERKEN OF ALLEBEI

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 en vergroot je jouw kennis en vaardigheden. Tegelijkertijd behaal je jouw diploma.





WIJ ZIJN ZADKINE

Bij ons volg je mbo onderwijs in de regio Rotterdam-Rijnmond. Je kiest uit meer dan 150 opleidingen, van niveau 1 tot en met niveau 4. Voltijd of deeltijd, praktisch of creatief: er is altijd een mbo-opleiding die bij je past.

Het mbo is leren door te doen. Je ontwikkelt vaardigheden voor een beroep én voor je toekomst. Bij Zadkine sta jij centraal. We kijken naar jouw talenten, interesses en ambities. Samen met docenten, begeleiders en leerbedrijven werk je stap voor stap aan jouw route. Je krijgt de

ruimte om te ontdekken, bij te sturen en te groeien. Ook als je nog twijfelt of juist al een duidelijk plan hebt. Ons doel is duidelijk: jij verlaat Zadkine met een diploma, zelfvertrouwen en een goede basis voor werk of een vervolgopleiding. Samen krijgen we jouw toekomst voor elkaar.

DIT IS HET MBO

Het mbo heeft vier niveaus en twee leerwegen (BOL of BBL). Het niveau waarop je start, hangt af van je vooropleiding en ervaring:

- 1

Entree
Je leert in 1 jaar werken als assistent. Er is veel begeleiding en een duidelijke structuur.
- 2

Basisberoepsopleiding
Je leert praktische taken uitvoeren binnen een beroep.
- 3

Vakopleiding
Je leert zelfstandig werken in je vak.
- 4

Middenkader- en specialistenopleiding
Je werkt volledig zelfstandig en kan hiermee ook doorstuderen op het hbo.

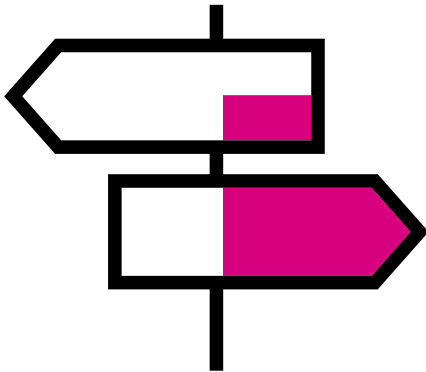
WAT IS HET VERSCHIL?

BOL – School & Stage	BBL – Werken & Leren
Je gaat 4-5 dagen per week naar school.	Je werkt de meeste dagen bij een leerbedrijf en gaat 1-2 dagen per week naar school.
Je loopt één of meerdere stages bij een bedrijf.	Je leert vooral in de praktijk bij je leerbedrijf.
Je hebt veel les, begeleiding en structuur.	Je hebt een werkplek nodig bij een erkend leerbedrijf.
Past goed als je leren op school fijn vindt.	Past goed als je liever werkt en leert tegelijk.
Je kunt studiefinanciering krijgen vanaf 18 jaar oud.	Je krijgt geen studiefinanciering.
Je kunt een studentenreisproduct (OV) aanvragen om gratis te reizen.	Je kunt geen studentenreisproduct (OV) aanvragen om gratis te reizen.
Goed om te weten Bij BOL en BBL behaal je hetzelfde mbo-diploma. Het verschil zit in hoe jij wilt leren.	

VOLWASSENENONDERWIJS BIJ ZADKINE

Wil jij als volwassene je mbo-diploma halen of je verder ontwikkelen in je beroep? Bij Zadkine kan dat. Onze opleidingen zijn flexibel en goed te combineren met werk en privé. Je kiest een leerroute die past bij jouw ervaring, zoals een mbo-opleiding, cursus of module met certificaat. Met een diploma of certificaat vergroot je jouw kansen op de arbeidsmarkt. Doorgroeien, omscholen of extra vakkennis opdoen: bij Zadkine blijf je leren, op een moment dat bij jou past.

Scan de QR-code en ontdek het volledige aanbod voor volwassenen.





OPEN DAGEN

Bezoek een Open Dag bij Zadkine en ontdek welke mbo-opleiding bij je past. Je proeft de sfeer, bekijkt praktijklokalen en stelt al je vragen.

Woensdag 25 november 2026

16.00 - 20.00 uur

Vrijdag 29 januari 2027

16.00 - 20.00 uur

Zaterdag 30 januari 2027

(alleen Vakschool Schoonhoven) 10.00 – 14.00 uur

Woensdag 24 maart 2027

16.00 - 20.00 uur

Aanmelden?

Meld je aan via de QR-code.



MEELOOPDAGEN

Twijfel je over je studiekeuze? Loop een dag mee bij Zadkine. Tijdens de Meeloopdagen volg je lessen, doe je mee in de praktijk en proef je de sfeer. Zo ontdek je of de opleiding echt bij jou past.

Aanmelden?

Scan de QR-code.



MEET & GREET

Twijfel je vlak voor de zomer nog over je studiekeuze? Kom naar een Meet & Greet bij Zadkine en ga in gesprek met onze adviseurs.

Woensdag 9 juni 2027

15.00 - 17.00 uur

Donderdag 8 juli 2027

15.00 - 17.00 uur

Locatie

Zadkine, Bentemplein 15, Rotterdam Centrum

ADVISEURS PLAATSING & VOORLICHTING

De juiste opleiding kiezen begint met goede begeleiding. Onze adviseurs Plaatsing & Voorlichting zijn het vertrouwde gezicht van Zadkine. Je komt hen tegen van aanmelding tot een fijne start op school. Ze geven voorlichting, doen de intake en beantwoorden vragen over jouw plaatsing. Zo helpen ze jou naar de juiste plek.

JOUW EERSTE 100 DAGEN

De Eerste 100 Dagen bij Zadkine zijn jouw kickstart op het mbo. Met dit programma zorgen we voor een warm welkom: je maakt nieuwe vrienden, ontdekt je opleiding en het mbo, én krijgt extra begeleiding bij de overstap van het vo naar het mbo. Zo oefen je met plannen, leren en studeren op mbo-niveau en krijg je een voorproefje van je toekomstige beroep. Dat helpt je om vol energie en vertrouwen te starten aan je toekomst.

Meer weten?

Scan de QR-code.



ZADKINE STAAT VOOR JE KLAAR

EXTRA HULP NODIG TIJDENS JE OPLEIDING?

Wie je ook bent: bij Zadkine sta je er niet alleen voor. Heb je extra hulp nodig bij school, thuis of geldzaken? Samen kijken we welke ondersteuning jou helpt om je opleiding goed te kunnen volgen.

PLUSTEAM

Loop je tijdens je studie ergens op vast? Het Plusteam helpt je graag verder. Je kunt bij ons terecht met persoonlijke of studiegerelateerde uitdagingen, zoals stress, onzekerheid of moeite met plannen. Onze vertrouwenspersonen luisteren naar je en denken met je mee. Samen zoeken we naar oplossingen die bij jou passen, zodat je verder kunt met je studie. Via je studieloopbaanbegeleider kun je eenvoudig een afspraak maken.

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.

HULP BIJ JE STUDIEKOSTEN

Maak jij je zorgen over het betalen van je mbo-opleiding? Kun jij je schoolboeken en andere materialen niet betalen? Heb jij schulden of andere financiële problemen? Misschien kan het Zadkine Fonds hierbij helpen. Je kan alleen een financiële bijdrage aanvragen als je aanmelding rond is. Trek op tijd aan de bel. Met hulp van het Zadkine Fonds of het MBO-studentenfonds kun jij misschien toch de opleiding (ver)volgen.

STUDIEFINANCIERING

Studiefinanciering voor de beroepsopleidende leerweg (BOL) 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.



BROOD & BANKET

DE ENIGE BROOD- EN BANKETOPLEIDING IN ROTTERDAM!

Zadkine Brood & Banket College is de enige brood- en banket-opleiding 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 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.



UITVOEREND BAKKER

Niveau 2 • BOL/BBL • 2 jaar

Hou je van bakken en wil je hier je beroep van maken? In deze opleiding leer je de basistechnieken van brood, koek en gebak. Je werkt met machines in de bakkerij en volgt recepten stap voor stap. Van het kneden van deeg tot het versieren van taarten.

Je leert precies afwegen en het juiste beslag maken. Je oefent met rijzen, baktemperaturen en verschillende baktechnieken. Elk jaar loop je tien weken stage in een echte bakkerij. Daar werk je mee in het team en leer je het vak in de praktijk.

Op school volg je vakken als Nederlands, rekenen en burgerschap. Je kiest keuzedelen die passen bij jouw interesses. Na je diploma kun je aan de slag in een ambachtelijke brood- of banketbakkerij of doorstromen naar een niveau 3-opleiding.

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.

ZELFSTANDIG WERKEND BAKKER

Niveau 3 • BOL/BBL • 3 jaar

Wil je zelfstandig bakken en je eigen producten maken? In deze opleiding leer je alles wat je nodig hebt om als zelfstandig werkend bakker aan de slag te gaan. Van knapperige broden tot luxe taarten en marsepeinfiguurtjes: jij bepaalt hoe ze eruitzien en hoe je ze maakt. Zin om iets nieuws te proberen? Je krijgt alle ruimte voor jouw eigen ideeën en creativiteit.

Je leert niet alleen bakken, maar ook het werk regelen. Wat maak je eerst? Wat moet nog besteld worden? Jij houdt het overzicht. Je werkt samen met collega's en zorgt dat alles op tijd klaar is. Ondertussen let je goed op hygiëne en kwaliteit, want wat jij maakt moet gewoon goed zijn.

Tijdens je stage van tien weken draai je mee in een bakkerij en ervaar je hoe het er echt aan toe gaat. Je volgt workshops van vakmensen en blijft je technieken verbeteren. Naast de praktijk krijg je ook vakken zoals Nederlands, rekenen en burgerschap. Met keuzedelen geef je een deel van je opleiding zelf vorm, passend bij wat jij leuk vindt of waar je beter in wilt worden.

Na je diploma kun je aan de slag in een brood- of banketbakkerij of bij een patisserie.

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 bak je niet alleen, je geeft ook leiding aan een team en je houdt overzicht op de werkvloer. Je verdeelt het werk en stuurt collega's aan en je bent verantwoordelijk voor wat er allemaal gemaakt wordt. Alles moet vers, veilig en op tijd de deur uit. Je plant vooruit en stuurt bij als het nodig is. Je leert vooruit te plannen en oplossingen te zoeken als dat nodig is. Je werkt duurzaam door goed om te gaan met grondstoffen, energie en water. Zo help je verspilling te voorkomen.

Tijdens de opleiding leer je dit vooral in de praktijk. Elk jaar loop je tien weken stage in een echte bakkerij. Je draait mee in het team en krijgt steeds meer verantwoordelijkheid.

Het derde jaar staat volledig in het teken van leidinggeven en geef je leiding aan een team. Je verdeelt taken, houdt overzicht en zorgt dat het werk blijft doorlopen, ook als het druk is.

Je krijgt ook les in management, personeel & organisatie en financiële vaardigheden. Daarnaast volg je als Nederlands, Engels, rekenen en burgerschap. Je kiest ook keuzedelen om je kennis te verbreden.

Na je opleiding kun je aan de slag in verschillende bakkerijen. Bijvoorbeeld als bedrijfsleider of teamleider. Misschien start je later wel je eigen bakkerij en maak je van jouw passie je beroep.



“Ik wil weten waarom brood rijst.”



KENNISMAKEN MET ANXELINA

ZELFSTANDIG WERKEND BAKKER

Mijn naam is Anxelina, ik ben 20 jaar en ik heb net mijn opleiding succesvol afgrond. Hiervoor heb ik de havo gedaan.

Bakken heeft mij altijd geïnteresseerd. Ik ben ook altijd nieuwsgierig geweest naar het proces. ‘Waarom rijst brood?’ ‘Wat gebeurt er met ingrediënten tijdens het bakken?’ Dat scheikundige stuk vind ik interessant.

Elke stage is anders

Tijdens mijn opleiding heb ik ieder jaar stage gelopen. In het eerste jaar werkte ik bij Coffeelicious in Dordrecht. Daar leerde ik hoe belangrijk plannen en efficiënt werken zijn in een bakkerij. In het tweede jaar liep ik stage bij Dunya's Bakery in Rotterdam. Hier maakte ik de decoraties voor bruidstaarten en verjaardagstaarten. In mijn derde jaar liep ik stage bij Enjoy Cakes in Spijkenisse en heb ik het decoreren verder kunnen oefenen. Wat ik fijn vind aan stages is dat je dingen leert die je op school niet leert. Het is soms zwaar, maar vooral fijn om bij verschillende bedrijven ervaring op te doen.

Easter Blondies

Eén van de leukste opdrachten was het ontwikkelen van een eigen product tijdens mijn stage. Ik onderzocht wat er miste in het bedrijf en bedacht ‘Easter Blondies’. Het eindresultaat presenteerde ik tijdens de jaarlijkse Bakkersmarkt op school.

Passie voor decoreren

Decoreren is mijn favoriete onderdeel van het bakken. Ik ben daar de afgelopen jaren steeds beter in geworden. Ik maak graag mijn eigen taarten met eigen recepten. Vooral vintage- en Lambeth-taarten vind ik mooi om te maken. Ik leer snel door te doen. Ik ben creatief en denk in oplossingen.

Patisserie en chemie

Volgend jaar start ik met de opleiding Patisserie. Daarna wil ik biochemie gaan studeren. Mijn stiekeme droom is om later nog in musicals te gaan spelen. Misschien kan ik mijn drie passies combineren: patisserie, chemie en theater. Voor nu wil ik vooral zo lang mogelijk studeren en ontdekken wat bij mij past.

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.

Na je opleiding kun je aan de slag in een ambachtelijke bakkerij, waar je werkt aan bijzondere broodproducten en jouw creativiteit kunt inzetten. Ook kun je werken in hotels en restaurants, waar je gasten verrast met versgebakken brood. Misschien start je later wel je eigen bakkerij en maak je jouw eigen broodcreaties.

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. Beide opleidingen worden gegeven als BBL-opleidingen.

Dit betekent dat je:

- Vier dagen per week werkt bij een leerwerkbedrijf.
- 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 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 pâtisseries.



*“Brood maken is
echt mijn passie.”*

KENNISMAKEN MET OWEN

ZELFSTANDIG WERKEND BAKKER

Ik ben Owen Schaapman, 21 jaar. Voordat ik aan deze opleiding begon, volgde ik op de middelbare school een HBR-opleiding (Horeca, Bakken en Recreatie). Daar kreeg ik al een eerste indruk van het vak.

Werken met mijn handen

Ik vind de opleiding leuk omdat ik veel bezig kan zijn met mijn handen. Ik hou ervan om mooie en lekkere producten te maken. Je leert hoe je brood, koekjes en taarten maakt, maar ook wat de grondstoffen doen in een product. Dat maakt het voor mij interessant. Eén van de leukste dingen die ik tijdens de opleiding heb gedaan, is meewerken aan de open dag. Je maakt dan je eigen producten en laat die zien aan bezoekers. Mensen kunnen proeven wat je hebt gemaakt en je vertelt wat er allemaal mogelijk is binnen de opleiding.

Waar ik goed in ben

Ik ben goed in brood maken, omdat daar mijn passie ligt en omdat ik er veel ervaring in heb. Ik heb er ook examen in gedaan en een 8 gehaald. Toch blijf je in dit vak altijd leren, omdat je jezelf steeds kunt verbeteren en nieuwe technieken ontdekt. Wat ik nog wil verbeteren, is dat mijn broodproducten nog gelijkmatiger worden, zodat alles er netter en professioneler uitziet.

Nederlands kampioen

Ik heb vijf keer meegedaan aan de Jeugdvakwedstrijden. In 2022 werd ik tweede op het onderdeel ‘Brood voor uitvoerend bakker’.

In 2024 deed ik mee in de categorie ‘Zelfstandig werkend bakker’. Ik werd toen regiokampioen en ging door naar het Nederlands Kampioenschap in Wageningen. Daar werd ik Nederlands kampioen zelfstandig werkend bakker. Dat was een bijzonder moment, samen met mijn docent meneer Van Es.

Toekomst

Na mijn opleiding wil ik graag mijn eigen broodbakkerij beginnen, zodat ik mijn eigen broodproducten kan maken en verkopen aan klanten.

KIM MAAKT SHOWSTUK VOOR PRINSES BEATRIX

Onze student Kim heeft in mei een bijzondere opdracht mogen uitvoeren: het maken van een showstuk voor de jaarlijkse Moederdag High Tea voor Beatrix of the Netherlands op Paleis Noordeinde.

Voor deze gelegenheid maakte Kim een chocoladewerkstuk in het thema ‘Nederland’, aangevuld met verschillende patisseriecreaties. Ze werkte met smaken als vlierbloesem, Hollandse aardbeien, kers en stroopwafel, verwerkt in onder meer een tartelette, bonbon en soesje.

Dat Kim hiervoor werd gevraagd, is niet toevallig. Eerder dit jaar behaalde zij een bronzen medaille tijdens Skills, de vakwedstrijden voor mbo-studenten in haar vakgebied. Daarmee liet zij zien dat zij tot de beste jonge vakmensen van Nederland behoort.

Voor Kim was het een ervaring die ze niet snel zal vergeten. Het maken van een showstuk voor prinses Beatrix is niet iets wat je iedere dag meemaakt. Juist daarom kijkt ze met veel trots terug op deze opdracht. “Het was een eer om dit te mogen doen,” zegt Kim





Derde plek voor Kim tijdens Skills Heroes 2026.

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.



Jasmijn wint goud tijdens NK Jeugd-vakwedstrijden, onderdeel Uitvoerend brood- en banketbakker.

JOUW EERSTE 100 DAGEN BIJ ZADKINE



Ga je starten met een opleiding bij Zadkine? Superleuk! En misschien ook spannend. Daarom zijn er de Eerste 100 Dagen: jouw kickstart bij Zadkine. In deze periode leer je de school, je opleiding, je klasgenoten en docenten kennen. Met begeleiding, activiteiten en persoonlijke aandacht groei je in je rol als student. Een goede start maakt het verschil: hoe sneller je je thuis voelt, hoe fijner je begint. Daarom zorgen we voor een warm welkom en een programma dat je helpt om goed te landen.

Wat levert het je op?

Tijdens de Eerste 100 Dagen leg je een sterke basis voor je opleiding. Je leert je klasgenoten en docenten kennen en voelt je steeds meer op je gemak. Je ontdekt hoe jij het beste leert en krijgt een duidelijk beeld van je opleiding en het beroep. Past het bij je? Zit je op de juiste plek? Daar nemen we de tijd voor. En als je twijfelt, kijken we samen verder.

Wat kun je verwachten?

Nog vóór de zomervakantie maak je alvast kennis met je klas. Na de zomer start je met een afwisselend programma:

- **Kick-off & connect** – je maakt kennis met de school, je klas en je docenten en begint rustig.
- **Meet the business** – je ontdekt het werkveld via gastsprekers en bedrijfsbezoeken.
- **Fun & activiteiten** – je gaat samen aan de slag en bouwt aan een fijne sfeer in de klas.
- **Toekomstcheck** – je onderzoekt of de opleiding en het beroep bij je passen.
- **Talent talks** – je ontdekt wat je kunt en waar je je verder in wilt ontwikkelen.
- **Support squad** – je krijgt extra hulp als dat nodig is, bijvoorbeeld bij taal, rekenen of studievaardigheden.

Je staat er nooit alleen voor: er is altijd iemand die met je meedenkt en je helpt.

Samen beginnen aan jouw toekomst

Na 100 dagen ken je de weg, weet je beter wat je wilt en voel je je thuis. Met dat vertrouwen ga je verder met je opleiding.

Meer weten?

Scan de QR-code.





LOCATIE

Blijf op de hoogte



zadkine.nl



zadkine.brood.ban



zadkine_pastry_school



zadkine brood & banket college



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.





HULP NODIG BIJ JE STUDIEKEUZE?

Weet je nog niet wat je wilt kiezen? Of twijfel je tussen opleidingen? Geen stress. Het Studiekeuzecentrum helpt jou stap voor stap bij het vinden van een opleiding die écht bij je past. Met handige tools, events en persoonlijke hulp.

START

1. LEER JEZELF BETER KENNEN

- Doe de persoonlijkheidsquiz en ontdek:
- Waar jouw talenten liggen
 - Welke richtingen en opleidingen daarbij kunnen passen

Scan & start de quiz

- Gratis
- Duurt ongeveer 10 minuten
- Een handige eerste stap



4. TWIJFEL JE NOG?

Plan een studiekeuzegesprek

Twijfelen over je studiekeuze is heel normaal. Samen kijken we welke opleidingen goed bij je passen en welke volgende stap het beste voelt voor jou. Ook ouders/verzorgers zijn welkom.

Scan & plan direct een gesprek

- Via teams of telefonisch
- Gratis
- Persoonlijk gesprek met een loopbaanadviseur



2. KOM SFEER PROEVEN

Bezoek een Open Dag

Bekijk de school, ontmoet studenten en docenten en stel al je vragen.

Let op: niet elke opleiding zit op iedere locatie.



3. ERVAAR DE OPLEIDING

Plan een Meeloopdag

Loop een dagdeel mee en ontdek hoe een opleiding er écht uit ziet.

Meeloopdagen verschijnen online na de Open Dag.



5. MAAK JE KEUZE

EINDE ROUTE

NEEM GERUST CONTACT MET ONS OP

Bellen: 088 945 38 88
Whatsappen: +31 88 945 38 88
Mailen: studiekeuzecentrum@zadkine.nl



OPEN DAG



WOENSDAG 25 NOVEMBER 2026 | 16.00 - 20.00 UUR
VRIJDAG 29 JANUARI 2027 | 16.00 - 20.00 UUR
WOENSDAG 24 MAART 2027 | 16.00 - 20.00 UUR

ZADKINE