

# ZADKINE

2019/2020

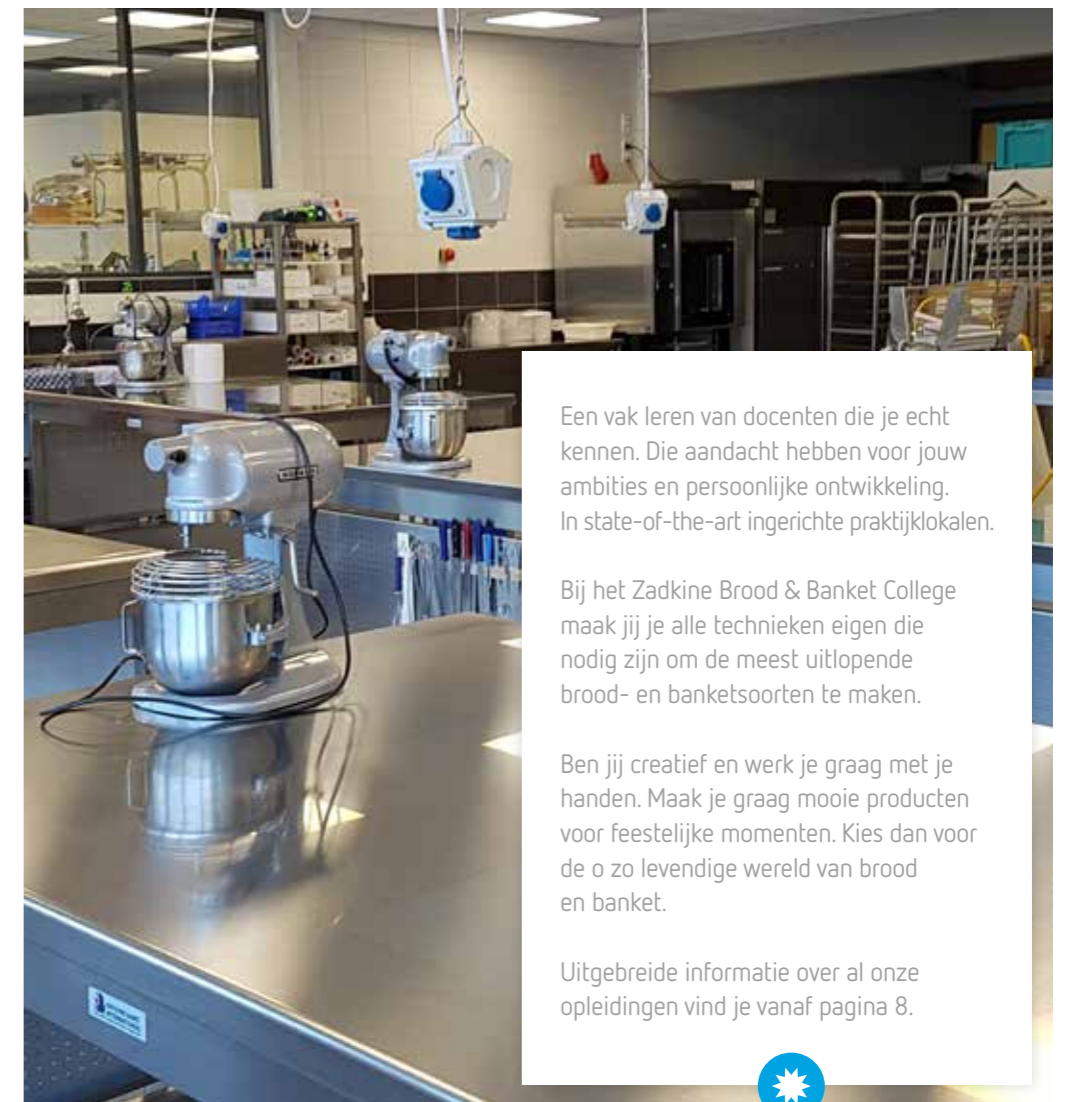


**STATE-OF-THE-ART  
PRAKTIJKLOKALEN**

**LEER DE JUISTE  
TECHNIEKEN**

**KENNISMAKEN MET  
DEMI VAN WORKUM**

**ZADKINE**  
› **BROOD & BANKET COLLEGE**



Een vak leren van docenten die je echt kennen. Die aandacht hebben voor jouw ambities en persoonlijke ontwikkeling. In state-of-the-art ingerichte praktijkklokken.

Bij het Zadkine Brood & Banket College maak jij je alle technieken eigen die nodig zijn om de meest uitlopende brood- en banketsoorten te maken.

Ben jij creatief en werk je graag met je handen. Maak je graag mooie producten voor feestelijke momenten. Kies dan voor de o zo levendige wereld van brood en banket.

Uitgebreide informatie over al onze opleidingen vind je vanaf pagina 8.



# Onderwijs bij Zadkine

Zadkine is een school voor middelbaar beroepsonderwijs in de regio Rotterdam. Je wordt bij ons opgeleid tot een uitstekende vakman of -vrouw. Bij Zadkine werken we samen hard aan jouw vakkennis en vaardigheden. Dat doen we door de theorie te combineren met de praktijk. Hoe reëler hoe beter!



**OP  
MAAT**

**BOL  
OF  
BBL**

**KEUZE**

## Opleidingen op maat

Zadkine biedt veel verschillende beroepsopleidingen aan. Deze opleidingen zijn er op vier niveaus:

- Entree Opleidingen (Startcollege)
- Basisberoepsopleidingen (niveau 2)
- Vakopleidingen (niveau 3)
- Middenkader- / specialistenopleidingen (niveau 4)

Afhankelijk van je vooropleiding kun je instromen op één van deze niveaus.

## bol of bbl

Bij veel opleidingen heb je de keuze tussen twee leerwegen: bol of bbl. Wil je vooral op school lessen volgen en praktijkervaring opdoen via stages, dan kies je voor de beroepsopleidende leerweg (bol). Wil je juist veel praktijkervaring opdoen in een bedrijf en maar één of twee dagen per week naar school, dan is de beroepsbegeleidende leerweg (bbl) je op het lijf geschreven. Met beide leerwegen haal je bij Zadkine het beste uit jezelf.

## Keuzedelen

De keuzedelen zijn in overleg met instellingen en bedrijven uit de regio ontwikkeld. Met een keuzedeel kun je je opleiding verbreden, verdiepen en je richten op doorstroommogelijkheden. Zo vergroot je je kans op een vervolgopleiding of baan en sluit je opleiding nog beter aan op je latere beroep.



# STUDIEKEUZE CENTRUM

**Zadkine Studiekeuzecentrum;  
dé plek voor al jouw studiekeuzevragen!**

Heb je hulp nodig bij het kiezen van een studie? Wil je meer informatie over een mbo-opleiding? Of wil je goed voorbereid de Open dagen bezoeken? Maak dan een afspraak bij het Zadkine Studiekeuzecentrum.

Tijdens een persoonlijk gesprek vertellen wij je meer over onze opleidingen en over studeren bij een van onze colleges. We nemen de tijd om te onderzoeken welke studie goed bij je past. Zo zorgen we er samen voor dat jij de juiste keuze maakt. Uiteraard zijn jouw ouders/verzorgers ook van harte welkom. Een afspraak maken is zo gebeurd! Je kunt een afspraak maken via het contactformulier op [www.zadkine.nl/studiekeuzecentrum](http://www.zadkine.nl/studiekeuzecentrum). Of neem contact met ons op via 010 - 2811155 of via [studiekeuzecentrum@zadkine.nl](mailto:studiekeuzecentrum@zadkine.nl). Wij zijn geopend van dinsdag t/m vrijdag tussen 10.00 - 17.00 uur.

Het Studiekeuzecentrum kun je vinden op de begane grond van onze locatie aan het Benthemplein, vlakbij Rotterdam Centraal.





## Aandacht voor jou!

Zadkine heeft oog voor iedere student en staat voor je klaar. Als je een extra steuntje in de rug nodig hebt, kun je ook op ons rekenen. Bijvoorbeeld als je problemen hebt in je thuissituatie, met je financiën, op school of als je andere problemen hebt waarover je wilt praten. Als je op andere gebieden extra hulp nodig hebt, kijken we samen met jou of het mogelijk is deze te bieden zodat je de opleiding met succes kunt volgen.

### Open dagen

Weet je nog niet precies welke opleiding je wilt volgen? Kom dan naar een van onze Open dagen! Zie hier de data of kijk voor meer details op [www.zadkine.nl/opendagen](http://www.zadkine.nl/opendagen).

Donderdag 8 november 2018	15.00 - 20.00 uur
Vrijdag 18 januari 2019	15.00 - 20.00 uur
Zaterdag 19 januari 2019	10.00 - 14.00 uur
Dinsdag 12 maart 2019	15.00 - 20.00 uur

### Meeloopdagen

Weet je al wel welke richting je uit wilt maar twijfel je tussen twee opleidingen? Meld je dan aan voor een meeloopdag! Tijdens deze dag loop je mee met een student van Zadkine. Op deze manier zie je precies wat de opleiding inhoudt, hoor je ervaringen van studenten, maak je kennis met de docenten en proef je de sfeer van de locatie. Kijk voor meer informatie op [www.zadkine.nl/meeloopdagen](http://www.zadkine.nl/meeloopdagen).

### Zadkine blog

Veel Zadkine-studenten zijn enthousiast over hun opleiding. Het is leuk om hun verhalen te lezen. Kijk op ons blog [volgzadkine.nl](http://volgzadkine.nl) en lees de ervaringen van onze studenten.

### Studiewijzer

Op [www.zadkine.nl/studiewijzer](http://www.zadkine.nl/studiewijzer) vind je de Studiewijzer. Dit is een handig keuzemenu waarmee je snel opleidingen vindt die goed bij jou passen. Neem een kijkje!



### Aanmelden

Je kunt je via [www.zadkine.nl/aanmelden](http://www.zadkine.nl/aanmelden) direct online aanmelden voor een beroepsopleiding. Op elke opleidingspagina zie je rechtsboven een groene button 'Aanmelden voor deze opleiding'. Als je daarop klikt ga je naar het online aanmeldformulier.

### Opleidingskosten

Kijk voor een overzicht van de opleidingskosten op de website [www.zadkine.nl/schoolkosten](http://www.zadkine.nl/schoolkosten).

### Ouders en verzorgers

Voor ouders/verzorgers heeft Zadkine een aparte pagina ingericht op de website [www.zadkine.nl/ouders](http://www.zadkine.nl/ouders). Op deze pagina krijg je als ouders/verzorgers tekst en uitleg over het mbo. Ook vind je handige tips om je kind te steunen bij het oriënteren op het mbo en lees je hoe je betrokken kunt blijven bij de opleiding van je zoon/dochter als hij/zij studeert bij Zadkine.

### Kans op stage en werk

Op [www.s-bb.nl](http://www.s-bb.nl) kun je zien wat de kans op het vinden van een stage is en wat de kans op werk is als je bent afgestudeerd. Op [www.stagemarkt.nl](http://www.stagemarkt.nl) kun je gemakkelijk zien of je voor deze opleiding een stage of leerbaan kunt vinden.

### Meer informatie

Kijk voor meer informatie, bijvoorbeeld over de specifieke vooropleidingseisen, toekomstperspectief en doorstroommogelijkheden op onze [website www.zadkine.nl](http://www.zadkine.nl).

### 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 [www.zadkine.nl/nieuwsbrief](http://www.zadkine.nl/nieuwsbrief).

### Opleidingskosten

Kijk voor een overzicht van de opleidingskosten op de website [www.zadkine.nl/schoolkosten](http://www.zadkine.nl/schoolkosten).

### Studiefinanciering

Studiefinanciering voor het mbo bestaat uit 4 onderdelen: een basisbeurs, een aanvullende beurs, een lening en een studentenreisproduct. De basisbeurs en het studentenreisproduct zijn er voor iedereen. Een aanvullende beurs en een lening moet je extra aanvragen. Kijk voor meer informatie op de website [www.duo.nl](http://www.duo.nl)



Uitvoerend bakker

Niveau 2 • bol/bbl • 2 jaar

Zelfstandig werkend bakker

Niveau 3 • bol/bbl • 3 jaar\*

Patissier

Niveau 4 • bbl • 1 jaar

\* Versneld traject: 2 jaar.

1 Benthemplein 15, Rotterdam Centrum

**WIL JE EEN CREATIEF BEROEP COMBINEREN MET VAKMANSCHAP. TECHNIEKEN LEREN DIE NODIG ZIJN OM PERFECTE BROOD- EN BANKET PRODUCTEN TE MAKEN. PRAKTIJKERVARING OPDOEN TIJDENS JE STAGE, MAAR OOK DOOR MEE TE DOEN AAN VAKWEDSTRIJDEN, FESTIVALS EN WORKSHOPS. JE EIGEN STIJL IN PRAKTIJKLESSEN ONTWIKKELEN. ALLES LEREN WAT NODIG IS OM EEN EIGEN ONDERNEMING TE STARTEN. DAN IS ZADKINE BROOD & BANKET COLLEGE DE JUISTE STAP NAAR EEN SUCCESVOLLE CARRIERE.**

**Uitvoerend bakker**

Niveau 2 • bol/bbl • 2 jaar

Als uitvoerend bakker maak je (onder begeleiding) creatieve brood- of banketproducten. De opleiding Uitvoerend bakker duurt twee jaar. Tijdens ieder jaar loop je ongeveer 10 weken stage bij een erkend leerbedrijf.

De opleiding Uitvoerend bakker bestaat, naast de algemene vakken Nederlands, rekenen en burgerschap, uit beroepsspecifieke vakken zoals praktijk/theorie brood, praktijk/theorie banket, sierwerk, planning & organisatie, keuzedelen en praktijklesvoorbereiding.

In de praktijklessen leer je alles over banket en brood. Je gaat tijdens je opleiding aan de slag met het maken van onder andere:

- Beslag en deeg
- Taarten en gebak
- Sierwerk en decoratie
- Broodproducten
- Grote en kleine broden

Zie jij jezelf al staan in een van onze mooie bakkerijen. Kom dan snel eens langs tijdens een Open dag of meld je aan voor een meeloopdag.

**Zelfstandig werkend bakker**

Niveau 3 • bol/bbl • 3 jaar

Als zelfstandig werkend brood- of banketbakker beheers je alle technieken die nodig zijn voor het vervaardigen van hoogwaardige brood- en banketproducten. Van broden en boterkoekjes tot luxe bruidstaart. De opleiding Zelfstandig werkend bakker duurt twee tot drie jaar. Tijdens ieder jaar loop je ongeveer 10 weken stage bij een erkend leerbedrijf.

De opleiding bestaat, naast de algemene vakken Nederlands, rekenen en burgerschap, onder meer uit de volgende beroepsspecifieke vakken: praktijk/theorie brood,

praktijk/theorie banket, sierwerk, planning & organisatie, keuzedelen, voorraad & beheer, productontwikkeling & presentatietechnieken en praktijklesvoorbereiding.

In de praktijklessen leer je alles over banket en brood:

- Beslag en deeg
- Taarten en gebak
- Decoraties en sierwerk
- Schuim en chocoladeproducten
- Gevulde broden
- Speciale broodsoorten

**VERSNELD TRAJECT**

De opleiding **Zelfstandig werkend bakker** duurt **2 jaar** indien je in het bezit bent van een van de volgende diploma's: Brood & Banket op vmbo (k/tl) niveau, havo-diploma of Brood & Banket op mbo niveau 2.





Demi is net klaar met de opleiding Zelfstandig werkend bakker. Ze is met een kleine omweg bij deze opleiding terecht gekomen. "Na de mavo kreeg ik de kans op naar de havo te gaan. Zadkine moedigde mij aan om dit te proberen. Helaas verliep deze overstap niet zoals ik zou willen. Ik heb mij toen alsnog bij het Brood & Banket College aangemeld. Zadkine heeft me met open armen ontvangen."

Bij deze opleiding doe je veel praktijkervaring op en dat is Demi goed bevallen: "Ik vond de siervakken het leukst omdat we veel met chocolade deden. Maar ik heb ook veel geleerd tijdens de theorievakken zoals over het managen van een magazijn. Deze kennis heb je natuurlijk ook nodig in je toekomstige baan!" En wat vond Demi van de stages? "Ik heb drie keer stage gelopen die elk 10 weken duurden. Soms was dat wel vermoeiend maar je leert wel meer als je langere tijd met iets bezig bent."

En hoe ziet de toekomst van Demi er uit nu zij een diploma op zak heeft? "Ik wil graag nog een patisserie opleiding volgen. Mijn droom is om in een hotel of restaurant te werken en zelf ijs en allerlei soorten desserts te maken."



**ZADKINE HEEFT MIJ MET OPEN ARMEN ONTVANGEN**



**WIL JE JE PASSIE EN VAKMANSCHAP COMBINEREN MET JE CREATIVITEIT. JE ONTWIKKELEN TOT EEN ECHTE SPECIALIST. DE MOOIESTE EN LEKKERSTE PATISSERIEPRODUCTEN MAKEN. NIEUWE PRODUCTEN ONTWIKKELEN. WORKSHOPS VAN NATIONALE PROFESSIONALS VOLGEN. JE KENNIS VERBREDEDEN DOOR LESSEN TE VOLGEN SAMEN MET STUDENTEN VAN OPLEIDINGEN GESPECIALISEERD KOK EN GASTRONOOM-SOMMELIER. BEGIN DAN NU MET DE OPLEIDING PATISSIER.**

### Patissier

Niveau 4 • bbi • 1 jaar

Als patissier ben je verantwoordelijk voor het vervaardigen van smakelijke en aantrekkelijke patisserieproducten van hoge kwaliteit: het heerlijkste gebak, de mooiste en lekkerste taarten, bonbons in allerlei smaken.

De opleiding Patissier volg je via de beroepsbegeleidende leerweg: een combinatie van werken en leren. De opleiding duurt, als je de juiste vooropleiding hebt, in principe een jaar.

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.

De opleiding Patissier bevat een flink aantal workshops die gegeven worden door professionals uit het bedrijfsleven. Enkele lessen volg je samen met studenten van de opleidingen Gespecialiseerd kok en Gastronomoom-Sommelier. Het leuke hiervan is dat je nog breder wordt opgeleid, want je gaat tijdens lessen een kijkje nemen bij de andere opleidingen.

*Het draait om vakmanschap!*



## ONZE BROOD EN BANKET WINKEL

Ons schoolgebouw is recent compleet vernieuwd. We hebben state-of-the-art praktijklokalen en een mooie winkel waar we zelf gemaakte brood- en banketproducten verkopen.

In deze winkel leer je van ervaren docenten meer van de commerciële kanten van het vak. En verkoop je een grote verscheidenheid aan mooie producten. Van croissants tot cup cakes, van speltbrood tot handgemaakte bonbons of van internationale broodsoorten tot een feestelijke taart.



## AAN HET WERK

Als toekomstig werknemer of misschien zelfs als ondernemer of manager, moet je natuurlijk een keuze maken voor een bedrijfstype. Wil je werken in een bakkerij. Of wordt het toch een groothandel of misschien een taartenatelier. Er zijn genoeg mogelijkheden na je opleiding.



Blijf op de hoogte!

[zadkine.nl/nieuwsbrief](https://zadkine.nl/nieuwsbrief)

Nieuws



Volg Zadkine!

[facebook.com](https://facebook.com)

@Zadkine brood en banketbakken



Beleef Zadkine!

[volgzadkine.nl](https://volgzadkine.nl)

Blog

**Benthemplein 15**  
**3032 CC Rotterdam**  
**T 088 945 24 80**

## Bereikbaarheid

In het centrum van Rotterdam, vlak achter het Hofplein, vind je ons in het Technikon-gebouw. We zijn prima bereikbaar via trein (Rotterdam CS), metro Stadhuis of Rotterdam CS, tram en bus. En ben je een keer vroeg uit? Lopend ben je al binnen 5 minuten op de Coolingsingel!

## Het gebouw

In ons gebouw aan het Benthemplein zijn veel verschillende opleidingen van Zadkine gevestigd. Als je binnenkomt ervaar je al het ondernemende karakter van onze opleidingen. Bij het bakkers-winkeltje koop je de lekkerste broodjes, koekjes en gebakjes, die onze studenten in de lessen bakken. Bij de entree van dit gebouw vind je tevens onze brasserie 'In 't Oude Noorden' en ons luxe wijn & spijs restaurant 'Onder de Hofbogen', gerund door studenten. Daar kun je heerlijk lunchen of dineren voor een eerlijke prijs. Leuk om je ouders eens betaalbaar mee uit eten te nemen! Ook kun je voordelig naar de kapper of een beautybehandeling nemen bij onze studenten in de prachtige nieuwe salons op de begane grond.

## Hou je van sporten?

Op het Benthemplein vind je ook David Lloyd, een geweldig fitnesscentrum met de modernste apparatuur, groepslessen en zelfs een zwembad om baantjes te trekken.







[WWW.ZADKINE.NL](http://WWW.ZADKINE.NL)



ZADKINE BROOD & BANKET COLLEGE