



Patissier (bol)

*In korte tijd naar het hoogste niveau in de wereld van
banket en patisserie*

ambitieuw | creatief | dingen uitproberen | handen uit de mouwen |
hard werken | ijs | improviseren | innoveren | lang staan | samenwerken |
showstukken | taarten en gebak | werken met banket |
werken met chocolade | werken met je handen | zelfstandig | zoetwaren

Met deze opleiding ga je voor het beste in de banketbakkerswereld. Jouw creaties vallen op door kleur, decoratie en natuurlijk smaak. Je ontwikkelt unieke smaakcombinaties en presenteert telkens exclusieve producten. Zo ga jij naam maken als creatieve en vakkundige patissier. Dit komt je natuurlijk niet aanwaaien. Creatief en ambitieus zijn, hard werken, lef tonen en uren maken, dat wordt er van je gevraagd. Als patissier inspireer en motiveer je collega's, maar inspireer je ook jouw concurrenten om harder te werken. Je krijgt er een kick van om bij de besten van Nederland te horen.

Op school borduren we voort op je kennis van alle technieken en vaardigheden, en leer je ook waarom je ze toepast. Zo weet jij er als een (smaak)kunstenaar mee te variëren. De uitdagende lesstof maak jij je meester op het werk. Dat vraagt een investering in tijd die zich in geuren en kleuren uitbetaalt. Wie goed is, maakt lekkers. Deze opleiding bereidt je voor op een glansrijke carrière als patissier!

Niveau 4
bol

- ✓ 1 jaar
- ✓ Startmoment: augustus
- ✓ 40% stage
- ✓ 60% school
- ✓ Crebo: 25183

Interessegebied(en)
Creatief
Horeca & Recreatie
Voeding & Groen

Summa Brood & Banket
Sterrenlaan 10, Eindhoven

SUMMA
College

Haal het ^{beste} uit jezelf!

Patissier (bol)

Wat word je?

Als patissier kun je werken in een banketbakkerij of patisserie, maar ook in een ambitieus hotel of restaurant. De opleiding is namelijk ook gericht op horeca met bijvoorbeeld vormgeving en ontwikkeling van desserts. Of denk eens aan catering, evenementen en buffetten. Met je diploma kun je bovendien doorstromen naar het hbo.

Hoe ziet je opleiding eruit?

Je volgt 4 dagen per week lessen op school. Daarnaast loop je 1 dag per week stage.

Studiekosten

Het wettelijk vastgestelde lesgeld voor schooljaar 2020-2021 bedraagt 1.202 euro. Belangrijk: lees hier meer over de aanvullende schoolkosten.

Keuzevakken

Je krijgt vakken die je voor het beroep opleiden en standaard lessen als Nederlands en rekenen. Daarnaast kies je een of meerdere keuzedelen om je te verbreden of verdiepen. Bijvoorbeeld over voedingsleer, streekproducten of gerechten bereiden. Tijdens je opleiding krijg je meer informatie over de keuzedelen die jij kunt volgen. Je sluit elk keuzedeel af met een examen. In dit overzicht vind je alle keuzedelen die het Summa College aanbiedt.

Studie in cijfers

Studie in cijfers geeft duidelijke informatie over deze opleiding en de kansen op de arbeidsmarkt. Wil je meer weten over deze cijfers? Bekijk dan deze uitleg (pdf).

Welke vooropleiding heb je nodig?

Je wordt opgeleid tot specialist in je eigen vakgebied. Daarom duurt deze opleiding slechts 1 jaar. Om te worden toegelaten tot deze specialistenopleiding heb je nodig:

- diploma mbo Zelfstandig werkend bakker, niveau 3 met uitstroomrichting Banket of;
- diploma mbo Allround banketbakker, niveau 3.

Je wordt uitgenodigd voor een kennismakingsbijeenkomst

waar je de school leert kennen en we kijken of deze opleiding bij je past.

Kijk voor een overzicht van erkende leerbedrijven en meer informatie over de arbeidsmarkt, stages en beroepen op www.s-bb.nl. Op de Facebook-pagina van Summa Brood & Banket

<https://www.facebook.com/SummaBroodenBanket/> worden regelmatig vacatures gedeeld en tips uitgewisseld.

Vakken

Tijdens de opleiding krijg je de vakken:

- Leren loopbaan en burgerschap
 - Nederlands (niveau 3F)
 - Engels
 - Rekenen (niveau 3F)
 - Vakleer en grondstoffenkennis
 - Keuzedelen
 - Portfolio
 - Praktijkvoorbereiding
 - Praktijklessen
-

Meer informatie?

Bel met het infopunt: 040 269 44 44
Kom naar onze meeloopdagen of open dagen.
Of meld je aan via onze website: summacollege.nl

Verwijzingen naar overzichten en websites zijn alleen online te benaderen.
Bezoek hiervoor de opleidingspagina.

Copyright © 2017 Summa College. Alle rechten voorbehouden. Meest recente informatie is terug te vinden op onze website.
Deze pagina is afgedrukt op 17-02-2020

SUMMA
College

Haal het beste uit jezelf!