



DE ROOI  
PANNEN

EINDHOVEN  
HORECA

INFO-  
GIDS



2027-2028

# ECHT GAST- VRJ

Vind de mbo-opleiding  
die echt bij je past



Zo echt kan leren zijn

# INFOGIDS 2027-2028



Wil jij iets doen met hospitality, koken of management & ondernemen? Waar jouw passie ook ligt: we ontdekken het samen en zetten alles op alles om daar iets groots van te maken. Vind bij De Rooi Pannen Eindhoven Horeca de mbo-opleiding die echt bij jou past.



## Zo vind jij die opleiding

Maar hoe vind je die opleiding? Misschien heb jij nog geen idee welke richting je op wil. Of twijfel je tussen een paar opleidingen. Dat is helemaal niet gek, want een goede studiekeuze maken is best lastig. Wij helpen je daarom graag een handje!

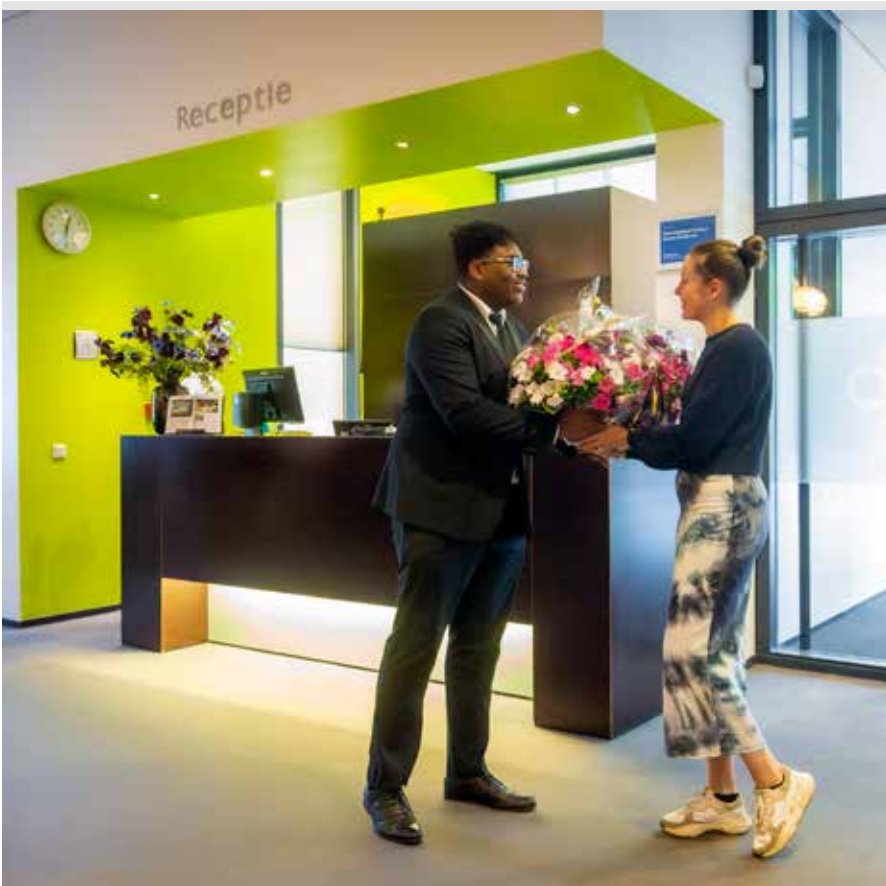
## Zo helpen we jou daarbij

We hebben onze opleidingen voor je op een rijtje gezet. Geen lange lijst, maar handig ingedeeld op richting. Ontdek in welke richting jij interesse hebt, welke kant je daarmee op kan en welke opleidingen daarbij passen. Daarna duik je verder in die opleidingen.



Nog meer ontdekken? Neem dan ook eens een kijkje op onze website [derooipannen.nl](http://derooipannen.nl).

Daar vertellen onze studenten hun verhaal en kun je in video's zien hoe echt leren kan zijn bij De Rooi Pannen.



# INHOUDS- OPGAVE

|    |                            |
|----|----------------------------|
| 04 | DIT IS DE ROOI PANNEN      |
| 08 | DIT ZIJN ONZE RICHTINGEN   |
| 08 | HOSPITALITY                |
| 10 | KEUKEN                     |
| 12 | MANAGEMENT & ONDERNEMEN    |
| 14 | DIT IS ONZE LOCATIE        |
| 16 | DIT MOET JE NOG MEER WETEN |
| 18 | DIT IS DE VOLGENDE STAP    |



# DIT IS DE ROOI PANNEN



Wij zijn De Rooi Pannen. Met vmbo- en mbo-scholen in Tilburg, Eindhoven en Breda zijn wij al ruim vijftig jaar groots in kleinschalig, praktijkgericht onderwijs. De Rooi Pannen Eindhoven Horeca is één van die scholen.

Onze missie? Jou leren het beste uit jezelf te halen. Of dat nu als horecatopper is die gasten een bijzondere beleving bezorgt, als organisatorische duizendpoot die elke reis of elk evenement tot in de puntjes regelt, als marketeer of vormgever die zijn werk overal tegenkomt of als commercieel talent dat een complete winkel of zelfs een eigen zaak runt.

Het echte werk wacht op de mbo'ers die wij klaarstomen. Daarom gaan wij voor het beste onderwijs. Met echte ondernemingen, echte gasten en echte leermomenten. Wat je vandaag bij De Rooi Pannen leert, brengt je morgen verder.



Want zo echt  
kan leren zijn



“

Mooi om bij te  
kunnen dragen  
aan de groei van  
onze studenten

**Mieke Metzemaekers** | Docent

## 1 KLEINSCHALIG

Verdeeld over drie locaties vind je de twee vmbo- en acht mbo-scholen van De Rooi Pannen. Elke school heeft een eigen gebouw, eigen docenten en eigen onderwijsondersteuners. Zo zorgen we ervoor dat alle vmbo'ers en mbo'ers zich snel thuis voelen binnen een veilige omgeving.



## 2 PRAKTIJKGERICHT

Bij ons is leren echt echt. Of je nu als mbo'er of vmbo'er start; de handen gaan uit de mouwen. Want wat je in onze theorie- en praktijklokalen leert, mag je meteen toepassen in onze eigen hotels, winkels, restaurants, bakkerijen, design- en evenementenbureaus. Of in het bedrijfje dat je misschien wel zelf start.



## 3 ONDERNEMEND

Voor de beste start van jouw toekomst helpt een ondernemende en professionele beroepshouding je echt verder. We helpen onze vmbo'ers en mbo'ers op weg door niet alleen aan je schoolresultaten te werken, maar ook aan gastvrijheid, creativiteit, zelfvertrouwen en een proactieve instelling.



## Dit is De Rooi Pannen Eindhoven Horeca

Is gastvrijheid voor jou een aangeboren talent? Voel jij je helemaal thuis als je door grote internationale hotels loopt? Of wil je alle geheimen van een goeddraaiende horecagelegenheid doorgronden? Ga dan voor een van de opleidingen in de richting hospitality, keuken of management & ondernemen bij De Rooi Pannen Eindhoven Horeca. Met alles wat je hier op school leert, ligt een brede basis voor een carrière in de horeca aan je voeten.



## De praktijk staat centraal

Al vanaf de eerste dag stap je bij ons midden in de praktijk. We hebben hiervoor dan ook alles in eigen huis: instructielokalen, onderwijsrestaurants en zelfs een eigen hotel. Maar ook stages buiten de deur vinden wij belangrijk. Met de praktijk centraal, bereiden we jou voor op de toekomst. Val jij even met je neus in de boter!



## Dit zijn onze opleidingen

|                                                     | NIVEAU | LEERWEG  | JAAR |
|-----------------------------------------------------|--------|----------|------|
| <b>HOSPITALITY</b>                                  |        |          |      |
| Entreeopleiding horeca-assistent                    | 1      | BOL      | 1    |
| Medewerker hospitality                              | 2      | BOL      | 2    |
| Zelfstandig medewerker hospitality                  | 3      | BOL, BBL | 2, 3 |
| Leidinggevende hospitality                          | 4      | BBL      | 2    |
| <b>KEUKEN</b>                                       |        |          |      |
| Kok                                                 | 2      | BOL, BBL | 2    |
| Zelfstandig werkend kok                             | 3      | BOL, BBL | 2, 3 |
| Gespecialiseerd kok                                 | 4      | BBL      | 2    |
| <b>MANAGEMENT &amp; ONDERNEMEN</b>                  |        |          |      |
| Hotel- & hospitality-ondernemer                     | 4      | BOL      | 4    |
| Mhbo-traject Hotelmanagement (voor havo-leerlingen) | 4      | BOL      | 2    |

Ontdek online welke horeca-opleidingen je bij De Rooi Pannen kunt volgen in Tilburg en Breda.

# HOSPITALITY

## DIT ZIJN ONZE RICHTING- EN



Is mensen zich welkom laten voelen jouw talent? Bezorg je anderen graag een lach op hun gezicht? En blijf je rustig als het even anders loopt dan gepland? Dan zit hospitality echt in jou. Word een uitblinker in het horecavak met onze opleidingen en bezorg straks elke gast een onvergetelijke ervaring. Van een warm welkom in het hotel tot advies over de perfecte drankjes bij het menu.

### Dit ben jij

- Je voelt je thuis in de horeca
- Je maakt makkelijk een praatje
- Je houdt van afwisseling
- Je hebt niet snel stress
- Je wil iets met mensen doen

### Dit ga je leren

We leren je alles op het gebied van hospitality, zoals de omgang met gasten en de regels die horen in de horeca. Maar je leert ook alles over wijn, bieren, koffie en thee en andere dranken. En hoe je al die verschillende drankjes het best kunt combineren met de gerechten die uit de keuken komen. Daarnaast volg je bij alle opleidingen vakken als Nederlands, Engels en rekenen en spijkeren we je bij op het gebied van burgerschap en digitale vaardigheden.

### Dit kun je worden

Jij bent de gastheer of gastvrouw van de horeca in de toekomst. Achter de bar, in de bediening of in de wijnkelder, daar voel jij je thuis. Van een hotel, restaurant of eetcafé tot cateringbedrijf, brasserie of congrescentrum: je kunt in de horeca alle kanten op met onze diploma's. Jij zorgt ervoor dat gasten die in jouw horecazaak komen, de dag of avond van hun leven hebben.



### Dit zijn onze opleidingen

Niveau 1  
BOL  
1 jaar



#### ENTREEOPLEIDING HORECA-ASSISTENT

Zie jij een baan in de horeca wel zitten? Tijdens de Entreeopleiding horeca-assistent leer je de basis van werken in een restaurant of café. Je gaat koken en serveren en ontdekt wat jij het leukste vindt. Na een jaar kun je verder met een niveau 2-opleiding in die richting.

Niveau 2  
BOL  
2 jaar



#### MEDEWERKER HOSPITALITY

Maak jij makkelijk een praatje? En vind je het leuk om hapjes en drankjes te verzorgen voor bezoek thuis? Dan is de opleiding Medewerker hospitality echt iets voor jou. Je leert hoe je gasten in de horeca en hotellerie een warm welkom geeft en ze een ervaring bezorgt die ze niet snel meer vergeten.

Niveau 3  
BOL, BBL  
3 jaar



#### ZELFSTANDIG MEDEWERKER HOSPITALITY

Samen met jouw team gasten van horecazaken een onvergetelijke ervaring bezorgen? Ga dan voor de opleiding Zelfstandig medewerker hospitality. Je leert hoe je het gasten naar de zin maakt en hoe je jouw collega's aanstuurt. Iets wat prima bij jou past, want jij bent graag in contact met mensen.

Niveau 4  
BBL  
2 jaar



#### LEIDINGGEVENDE HOSPITALITY (BBL)

Kan jij goed met mensen omgaan? En zie jij jezelf wel een team aansturen? Dan ben jij zeker geschikt voor de opleiding Leidinggevende hospitality (BBL). Je leert hoe je ervoor zorgt dat alles op rolletjes loopt in de bediening. Samen met het hospitalitypersoneel zorg je voor net dat beetje extra voor gasten van een restaurant, hotel of andere eetgelegenheid.



### Je wordt gezien

In Zuidoost-Brabant, op nog geen dertig kilometer van Limburg, vormt onze Eindhovense school een plek waar Brabantse gezelligheid samensmelt met het bourgondische Limburg. Je wordt gezien door elkaar én door de enthousiaste docenten die je de fijne kneepjes en een liefde voor het vak bijbrengen. Hier krijg jij de smaak wel te pakken.

# KEUKEN

Experimenteer jij graag in de keuken? En maak jij zelfs nog van een doordeweekse maaltijd een feestje? Dan pas jij bij onze koksopleidingen. Je leert alles wat nodig is om in een professionele keuken aan de slag te gaan. Of dat nu is bij een eetcafé of een sterrenrestaurant. Of misschien wel voor grote groepen op feesten en festivals. Je kunt al je creativiteit kwijt in je gerechten en op de borden.



## Dit ben jij

- Je houdt van lekker eten
- Je bent creatief
- Je houdt van afwisseling
- Je hebt niet snel stress
- Je werkt het liefst samen
- Je bent een doorpakker

## Dit ga je leren

Natuurlijk leren we je alle kneepjes van het koksvak. Hoe je goed en snel kunt snijden, welke ingrediënten goed met elkaar combineren en welke dranken daarbij passen. Maar je leert ook je creativiteit gebruiken als we black-box-koken; je weet dan pas welke ingrediënten je mag gebruiken als je begint met koken. We leren je ook alles wat je moet weten over hygiëneregels en allergenen en, als je wil, hoe je leiding geeft aan een keukenteam. Daarnaast volg je bij alle opleidingen vakken als Nederlands, Engels en rekenen en spijkeren we je bij op het gebied van burgerschap en digitale vaardigheden.

## Dit kun je worden

Een ster in de keuken! Op De Rooi Pannen leiden we al vijftig jaar koks op, dus je vindt er in bijna elke horecakeuken in Nederland wel één. Van eetcafés tot sterrenrestaurants en van catering tot chef aan huis, onze keukenstudenten kunnen aan de slag op de plek waar zij zich het meest thuis voelen. Of je nou als kok aan de slag wil, een volledig keukenteam onder je hoede wil hebben of je eigen restaurant wil starten, met onze opleidingen kan het allemaal.



## Dit zijn onze opleidingen

Niveau 2   
BOL, BBL   
2 jaar 

### KOK

Mogen ze jou 's nachts wakker maken voor een lekker gerecht? En zie jij jezelf wel staan in de keuken van een eetcafé of restaurant? Kies dan voor de opleiding Kok. Je leert kooktechnieken aan en weet alles over allerlei ingrediënten. Zo kan je gasten een smakelijk etentje bezorgen.

Niveau 3   
BOL, BBL   
2, 3 jaar 

### ZELFSTANDIG WERKEND KOK

Voel jij je in de keuken helemaal in je element? En lijkt het jou wel wat om zelf menu's te bedenken en deze samen met je team te bereiden? Met de opleiding Zelfstandig werkend kok leer je creatief koken en leiding geven aan je collega's in de keuken. Zo zorg jij ervoor dat gasten kunnen genieten van de lekkerste gerechten.

Niveau 4   
BBL   
2 jaar 

### GESPECIALISEERD KOK

Een passie voor koken? De opleiding Gespecialiseerd kok daagt je uit om van ieder gerecht iets bijzonders te maken. Je bedenkt nieuwe recepten en geeft een bestaande recept een eigen twist volgens de laatste culinaire trends. Zo word jij misschien wel de nieuwe chef-kok van dat populaire toprestaurant. Je kunt met deze opleiding starten met een diploma Zelfstandig werkend kok.

“  
Ik voelde  
me hier  
snel thuis

Amm | Student

# MANAGEMENT & ONDERNEMEN

Lijkt het jou wel wat om een team aan te sturen? Of droom je zelfs van een eigen zaak? En dan het liefst in de horeca? Dan zit jij helemaal op je plek bij een opleiding management & ondernemen. Van de hotelwereld en catering tot aan een eigen onderneming: met jouw diploma kun je echt alle kanten op. Waar je ook terecht komt, met jouw enthousiasme zorg jij er samen met je team voor dat het gasten aan niks ontbreekt.

## Dit ben jij

- Je neemt het liefst de leiding
- Je blijft graag bezig
- Je maakt makkelijk een praatje
- Je bent commercieel ingesteld
- Je neemt je verantwoordelijkheid

## Dit ga je leren

Bij onze richting management & ondernemen maak je kennis met alle praktische kanten van het horecavak. Van hospitality tot de keuken, en ook met de hotelwereld. Maar we leren je ook alles wat je moet weten om leiding te geven of je eigen horecazaak te openen. Met het challenge based onderwijs en vakken als financieel management ben je hier goed op voorbereid. En naast Nederlands en Engels krijg je Duits als vreemde taal.

## Dit kun je worden

Jij wordt manager of ondernemer in de hotel- en hospitalitybranche. Je gaat als leidinggevende aan de slag in de horeca. Misschien wel in een eetcafé of een internationaal hotel. We leren je alles wat je moet weten om er een succes van te maken. Grote ambities? Dan start je je eigen zaak met het ondernemersplan dat je tijdens je opleiding schrijft. Maar eigenlijk kan jij nog alle kanten op, want hospitalitymanagers/- ondernemers zijn gewild in alle branches.



## Dit is onze opleiding

Niveau 4   
BOL   
4 jaar

### HOTEL- & HOSPITALITY-ONDERNEMER

Denk jij vooruit en durf je beslissingen te nemen? En zie jij jezelf als ondernemer met een hotel of restaurant in Nederland of daarbuiten? Dan zit je goed bij de opleiding Hotel- & hospitality-ondernemer. Je doet ervaring op in keukens, restaurant en hotel. Je ontvangt gasten en stuurt je team aan: elke dag is anders. Zo sta jij straks stevig aan het roer van jouw zaak.

Niveau 4   
BOL   
2 jaar

### MHBO-TRAJECT HOTELMANAGEMENT

Heb jij de havo afgerond en wil je in vijf jaar een mbo- én hbo-diploma behalen en daarna leidinggeven in de horeca? Ga dan voor het mhbo-traject Hotelmanagement. Je volgt versneld de niveau 4-opleiding Hotel- & hospitality-ondernemer bij De Rooi Pannen en stroomt daarna in bij het tweede leerjaar van Hotel Management van BUas in Breda.



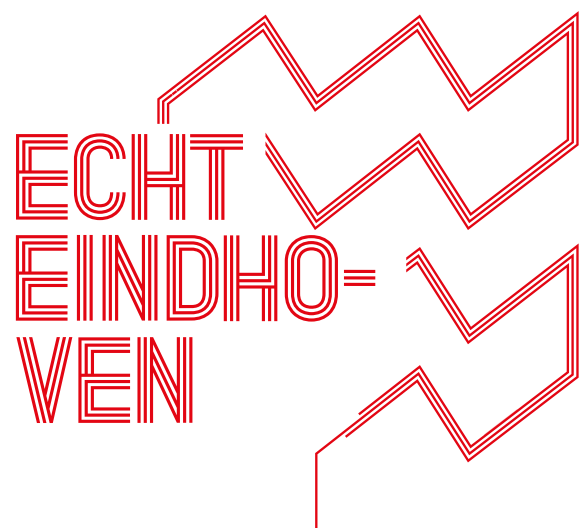
Samen werken we niet alleen aan jouw resultaten, maar ook aan jouw beroepshouding. Leerlingen en studenten van De Rooi Pannen staan bekend als gastvrij, attent en zorgzaam. En hebben daarmee een streepje voor op de rest.

# DIT IS ONZE LOCATIE



  
KAAKSTRAAT 1  
5623 AD  
EINDHOVEN

Ooit begon De Rooi Pannen Eindhoven met horecaopleidingen. Sindsdien is er veel veranderd en toegevoegd aan ons onderwijs. Er zijn nu volop opleidingen op het gebied van toerisme, leisure en marketing en ook een vmbo. Onze school aan de Kaakstraat is uitgerust met de modernste theorie- en praktijkvoorzieningen om onze leerlingen en studenten optimaal voor te bereiden op hun toekomst. Ben jij er klaar voor?



## Zo kom je er

### MET HET OV

Vanaf treinstation Eindhoven Centraal ben je met de bus in 5 minuten bij bushalte Europalaan. Vanaf daar zie je onze campus aan de overkant van de straat liggen en loop je zo naar school. Er zijn verschillende buslijnen die je kunt nemen (o.a. de 9, 322, 404, 405, 406). Check 9292.nl voor het reisadvies vanaf jouw huis.

### MET DE FIETS

Ter hoogte van Kaakstraat 1 kun je met de fiets onze campus op. Vanaf de straat fiets je zo een van de fietsenstallingen in. Ook je scooter kun je hier parkeren.

### MET DE AUTO

We hebben twee parkeerterreinen waar je gratis kunt parkeren. Navigatieapp? Navigeer naar de Monseigneur Swinkelsstraat om op precies de goede plek uit te komen. Aan beide kanten van deze straat vind je, ter hoogte van ons schoolgebouw, een parkeerterrein.

## Meer Eindhoven

Maar Eindhoven heeft natuurlijk meer dan alleen onze campus. Studeren in Eindhoven is ook:

- terrassen op de Markt
- feestjes op Strijp S
- optredens in de Effenaar
- carnaval in Lampegat
- festivals bij Aquabest
- en meer!

# DIT MOET JE NOG MEER WETEN



Je weet nu al een hoop over De Rooi Pannen Eindhoven Horeca, maar dit willen we je nog meer vertellen over ons onderwijs.

## KOSTELOOS ONDERWIJS

De Rooi Pannen is er voor iedereen. Daarom betaal je bij ons geen schoolkosten voor bijvoorbeeld boeken, laptops en excursies. Alleen spullen die jouw eigendom worden – zoals werkkleding – betaal je zelf. Zo geven wij iedereen de kans op onderwijs dat bij jou past.

## VAN HAVO NAAR MBO? ECHT DOEN!

De beste start op het hbo en bij jouw toekomstige baan? Die maak jij misschien wel op het mbo. Bij ons doe je een bak aan praktijkervaring op. Ook leg je een stevige basis als het gaat om zelfstandig werken. Met jouw havodiploma of overgangsbewijs van havo 3 naar 4 of hoger kun je verschillende kanten op. Vaak kun je versneld een mbo-diploma scoren.

## PERSOONLIJKE BEGELEIDING

Wij zijn er voor iedereen en kennen iedereen persoonlijk. Want bij De Rooi Pannen hebben we oog voor elkaar. Jouw eerste aanspreekpunt? Dat is je mentor. En als het nodig is, stuurt deze je door naar een decaan of ondersteuningscoördinator. In een veilige, respectvolle en prettige omgeving staan wij voor je klaar, zodat jij kunt laten zien wat je in je mars hebt. En met de aandacht, structuur en betrokkenheid die je in ons praktijkgericht onderwijs vindt, kom je daar heel ver mee.



En dan vooral leren om het beste uit jezelf te halen. Tijdens jouw tijd bij De Rooi Pannen staan wij voor je klaar om jou voor te bereiden op de beroepspraktijk en maatschappij. Of op verder studeren binnen of buiten De Rooi Pannen natuurlijk. Hoe we dat doen?

## LEREN OP SCHOOL

Bij ons is leren niet net echt, maar écht echt. We hebben ons eigen onderwijshotel met 19 hotelkamers, vergaderzalen en restaurants met keukens. Hier verwelkom je echte gasten. Alles wat je leert, pas je zo direct toe in de praktijk.

## EN OP STAGE!

En natuurlijk ga je ook op stage, in binnen- óf buitenland. Waar? Misschien wel bij een hotel, restaurant of café in Nederland of bij één van onze stagebedrijven in het buitenland. We hebben contacten in diverse landen van België tot Amerika of Dubai. En als de stage jou én je stagebedrijf goed bevalt, heb je misschien wel meteen je eerste echte baan te pakken.

## MEER WETEN?

Online ontdek je nog meer over onze school. Duik dieper in onze opleidingen, lees verhalen van studenten en bekijk video's om echt een goed beeld te krijgen. En heb je toch nog vragen? Dan helpen onze decanen je graag verder. Zo kies jij de opleiding die echt bij jou past.



## Proef de passie

Wie door de gangen, de aula, de restaurants of de praktijklokalen wandelt, proeft het meteen: de passie van iedereen die jou het horeca-vak wil bijbrengen. Vol trots staan onze docenten en mentoren voor de klas, om jou de fijne kneepjes van het mooie vak te leren.



DIT IS DE  
VOLGENDE  
STAP



### Ontdek wat echt bij jou past

De Rooi Pannen Eindhoven Horeca zelf beleven?  
Zet deze data in je agenda en we zien je snel bij  
ons op school!



### OPEN DAGEN

Zondag 8 november 2026

Zondag 17 januari 2027

10.00 - 14.00 uur

### OPEN AVOND

Donderdag 4 maart 2027

17.00 - 20.00 uur

### STUDIEKEUZEAVOND

Woensdag 2 juni 2027

17.00 - 19.00 uur



Maar er is meer. Kom bijvoorbeeld naar een van onze meeloopdagen. Je ontdekt alle  
momenten via de QR-code.





**DE ROOI  
PANNEN**

EINDHOVEN  
HORECA

Kaakstraat 1  
5623 AD Eindhoven

040 - 500 12 00  
[info.horeca.ehv@derooipannen.nl](mailto:info.horeca.ehv@derooipannen.nl)

Check  
onze socials



[derooipannen.nl](http://derooipannen.nl)