



DE ROOI  
PANNEN

BREDA  
HORECA

INFO-  
GIDS



2025-2026



ECHT  
GAST=  
VRUJ

Vind de mbo-opleiding  
die echt bij je past



Zo echt kan leren zijn

# INFOGIDS 2025-2026



Wil jij iets doen met gastvrijheid, koken of horecamanagement? 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 Breda 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 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 GASTVRIJHEID
- 10 KEUKEN
- 12 HORECAMANAGEMENT
- 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 Breda Horeca is een 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 zijn 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





“

Ik vind het fijn om mijn kennis meteen in de praktijk te gebruiken

**Esmee** | Student

# 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 Breda Horeca

Kook jij thuis de sterren van de hemel? Vind je het leuk om gasten goed in de watten te leggen? Of sta jij straks achter de receptie van een groot hotel met een nog grotere glimlach? Ga dan voor een van de opleidingen in de richting gastvrijheid, keuken of horecamanagement bij De Rooi Pannen Breda Horeca. Met de vaardigheden die je hier op school leert kun je alle kanten op.



## Wat een beleving

De Rooi Pannen staat voor praktijkgericht belevingsonderwijs. Dat betekent dat we hier veel dingen in huis hebben, speciaal in huis halen of buiten de deur zoeken. Zoals inspirerende excursies, gastdocenten, projecten of evenementen. Zo krijg je de theorie mee en komt de praktijk helemaal tot leven!



## Dit zijn onze opleidingen

	NIVEAU	LEERWEG	JAAR
<b>GASTVRIJHEID</b>			
Entreeopleiding horeca-assistent	1	BOL	1
Gastheer/gastvrouw	2	BOL	2
Zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw	3	BOL, BBL	1, 2, 3
<b>KEUKEN</b>			
Kok	2	BOL, BBL	2
Zelfstandig werkend kok	3	BOL, BBL	1, 2, 3
Gespecialiseerd kok	4	BBL	2, 4
<b>HORECAMANAGEMENT</b>			
Horecaondernemer/-manager	4	BOL	4
Manager party-, event- en businesscatering	4	BOL	3
Mhbo-traject Hotel Management (voor havoleerlingen)	4	BOL	2

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

# GASTVRIJHEID

## DIT ZIJN ONZE RICHTING- EN



Is hapjes en drankjes verzorgen voor bezoek helemaal jouw ding? Bezorg je anderen graag een lach op hun gezicht? En raak je niet in paniek als er even iets misgaat? Dan zit gastvrijheid echt in jou. Leer de kneepjes van dit vak met onze opleidingen in gastvrijheid en bezorg straks horecagasten een onvergetelijke ervaring. Of dat nu is dankzij jouw warme welkom of advies over bijpassende 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 gastvrijheid, 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 het restaurant of in de wijnkelder, daar voel jij je thuis. Van bedieningsmedewerker tot leidinggevende, maar ook als eigenaar van je eigen café of restaurant: je kunt in de horeca alle kanten op met deze diploma's. Op ieder niveau zorg jij ervoor dat gasten die in jouw horecazaak komen, de dag of avond van hun leven hebben.





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 hotel, 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 

### **GASTHEER/GASTVROUW**

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

Niveau 3   
BOL, BBL   
1, 2, 3 jaar 

### **ZELFSTANDIG WERKEND GASTHEER/GASTVROUW**

Samen met jouw team gasten van luxere horecazaken een onvergetelijke ervaring bezorgen? Ga dan voor de opleiding Zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw. 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.



## **Altijd betrokken**

Dat is leuk! In onze historische gebouwen kom je elkaar overal tegen. Studenten, docenten, gasten en opdrachtgevers uit het horecawerkveld. We praten met elkaar en delen ervaringen. Ouders en verzorgers worden ook nauw betrokken bij het leertraject, zodat we van elkaar weten hoe het gaat.

# 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 zijn. 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   
 1, 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. Voor havisten is er een versneld traject mogelijk.

Niveau 4   
 BBL   
 2, 4 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.

ECHT  
 GAST=  
 VRUJ

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.

# HORECAMANAGEMENT

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 horecamanagement. 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 horecamangement maak je kennis met alle praktische kanten van het horecavak. Van gastvrijheid tot de keuken, en als je wil 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 de vakken commercieel management en financieel management ben je hier goed op voorbereid. En naast Nederlands en Engels krijg je nog een vreemde taal.

## Dit kun je worden

Jij wordt manager of ondernemer in de 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 zijn gewild in alle branches.






## Dit zijn onze opleidingen

Niveau 4   
BOL   
4 jaar 

### **HORECAONDERNEMER/-MANAGER**

Werkt jouw enthousiasme aanstekelijk? En wil je gasten verwelkomen in jouw restaurant of hotel? Dan zit je goed bij de opleiding Horecaondernemer/-manager. Je ontwikkelt je tot leidinggevende in de horeca in binnen- of buitenland. Je bent verantwoordelijk voor alles wat er komt kijken bij de zaak draaiende te houden. Geen dag is hetzelfde.

Niveau 4   
BOL   
3 jaar 

### **MANAGER PARTY-, EVENT- EN BUSINESSCATERING**

Word jij enthousiast van het organiseren van een 21-diner of een ander feest? Van de uitnodiging en styling tot het maken en serveren van gerechtjes en cocktails? Dan is de opleiding Manager party-, event- en businesscatering iets voor jou. Je leert alles over de snel groeiende cateringbranche: van festivals tot bedrijfscatering.

Niveau 4   
BOL   
2 jaar 

### **MHBO-TRAJECT HOTEL MANAGEMENT**

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 Hotel Management. Je volgt versneld de niveau 4-opleiding Horecaondernemer/-manager bij De Rooi Pannen en stroomt daarna in bij het tweede leerjaar van Hotel Management van BUAs in Breda.

“

We hebben hier een onderwijshotel waar echte gasten verblijven!

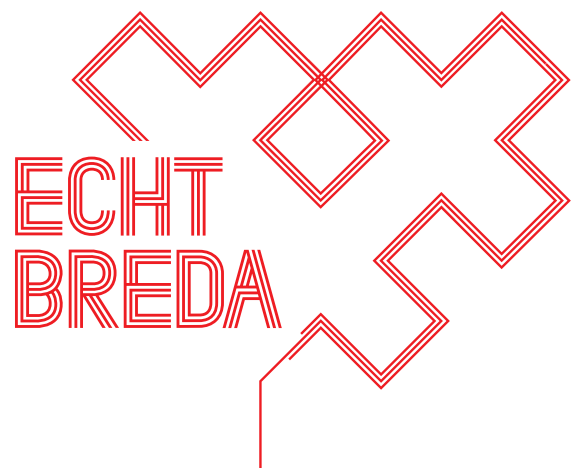
Fenna | Student

DIT IS  
ONZE  
LOCATIE



FELLENOORD-  
STRAAT 93  
4811 TH  
BREDA

Bij De Rooi Pannen Breda studeer je midden in het historische centrum van de stad. Onze locatie begon met horecaopleidingen, waar later ook een eigen hotel aan toegevoegd werd. Sindsdien is het opleidingsaanbod flink uitgebreid, met scholen voor Horeca en Toerisme, Leisure & Marketing. Onlangs zijn onze gebouwen ook nog eens volledig gerenoveerd om binnen het moderne onderwijslandschap te passen. Zien we jou binnenkort ook door de oude Seeligkazerne lopen?





## Zo kom je er

### **MET HET OV**

Vanaf treinstation Breda ben je met de bus in twaalf minuten bij bushalte Fellenoordstraat. Het is dan nog maar een klein aantal stappen lopen naar de school. Check [9292.nl](https://www.9292.nl) voor het reisadvies vanaf jouw huis.

### **MET DE FIETS**

Vanaf de Fellenoordstraat kun je met de fiets onze campus op. Aan de zijkant van het hoofdgebouw vind je de overdekte fietsenstalling. Je kunt jouw scooter aan de voorkant binnen de hekken parkeren op de aangegeven plek.

### **MET DE AUTO**

We hebben een groot parkeerterrein waar je gratis kunt parkeren. Navigatieapp? Navigeer naar Fellenoordstraat 93 om op precies de goede plek uit te komen. Je kunt inrijden bij parkeerterrein B aan de linkerkant van het hoofdgebouw.

## Meer Breda

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

- een terrasje pakken op de Grote Markt
- stappen in de Vismarktstraat
- picknicken in het Valkenbergpark
- uit je dak tijdens Breda Live
- de Blind Walls Gallery bewonderen
- een drankje doen op het Haveneiland
- optredens in Mezz
- carnaval in Kielegat
- een frisse neus halen in het Mastbos
- en meer!







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

We hebben eigen restaurants en keukens. Ook hebben we een eigen onderwijshotel met zestien kamers en vergaderruimtes. Hier oefen je jouw gastvrijheid en hospitalitykennis met echte gasten. Alles wat je leert, pas je zo direct toe in onze levensechte praktijk. Ook voer je hier jouw praktijkexamens uit. Want die doen wij op school en niet in de stages.

### EN OP STAGE!

En natuurlijk ga je ook op stage, in Nederland of voor een aantal opleidingen bij mooie stagebedrijven in het buitenland. Bijvoorbeeld bij een hotel of restaurant op Malta, op Cyprus of in Italië. Naast de levensechte praktijk doe je zo veel ervaring op in het echte bedrijfsleven. 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.



## Waanzinnige locatie

Een eeuwenoud schoolgebouw met de modernste faciliteiten. En dat op een steenworp afstand van het centrum van Breda. Vanuit onze eigen keukens, twee restaurants en misschien wel het mooiste hotel van Breda, ontvang je gasten die op zoek zijn naar een unieke horeca-ervaring



# DIT IS DE VOLGENDE STAP



## Echt doen

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



## OPEN DAGEN

Zondag 10 november 2024

Zondag 19 januari 2025

10.00 – 14.00 uur

## OPEN AVOND

Donderdag 13 maart 2025

17.00 – 20.00 uur



## STUDIEKEUZEAVOND

Dinsdag 27 mei 2025

17.00 – 19.00 uur



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

# ECHT DOEN





**DE ROOI  
PANNEN**

BREDA

HORECA

Fellenoordstraat 93  
4811 TH Breda

076 - 500 1800  
[info.horeca.breda@derooipannen.nl](mailto:info.horeca.breda@derooipannen.nl)

Check  
onze socials



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