



DE ROOI
PANNEN

EINDHOVEN
HORECA

INFO-
GIDS



2023-2024

ECHT
GAST=
VRUJ

Vind de mbo-opleiding
die echt bij je past



Zo echt kan leren zijn

INFOGIDS 2023-2024



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 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

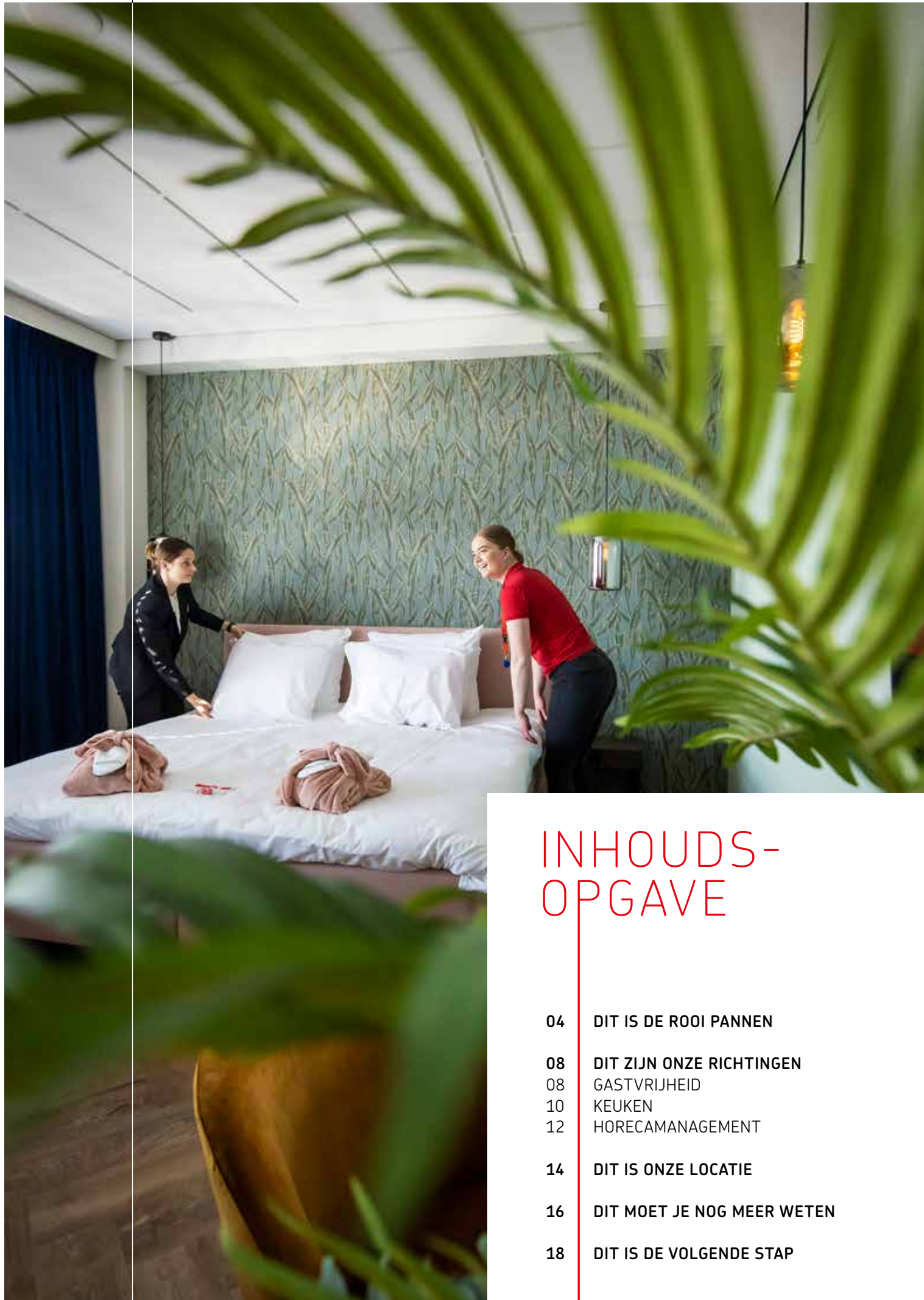
We hebben onze opleidingen voor je op een rijtje gezet. Geen lange lijst, maar handig ingedeeld op richting. Ontdek in welke richting jij interesse hebt, welke kant je daarmee op kan en welke opleidingen daarbij passen. Daarna duik je verder in die opleidingen.



Nog meer ontdekken? Neem dan ook eens een kijkje op onze website derooipannen.nl.

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 Eindhoven 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 mensen 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 gastvrijheid, keuken of horecamanagement 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
GASTVRIJHEID			
Entreeopleiding horeca-assistent	1	BOL	1
Gastheer/Gastvrouw	2	BOL	2
Zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw	3	BOL, BBL	2, 3
KEUKEN			
Kok	2	BOL, BBL	2
Zelfstandig werkend kok	3	BOL, BBL	2, 3
Gespecialiseerd kok	4	BBL	2
HORECAMANAGEMENT			
Horecaondernemer/-manager	4	BOL	4
Mbo-hbo-doorstroomtraject Hotel Management (voor havoleerlingen)	4	BOL	2

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

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 onze diploma's. Jij zorgt 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? 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 bezorgt die ze niet snel meer vergeten.

Niveau 3 
BOL, BBL 
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.



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 bestaand recept een eigen twist volgens de laatste culinaire trends. Zo word jij misschien wel de nieuwe chef-kok van dat populaire toprestaurant.

“
Ik voelde
me hier
snel thuis

Amm | Student

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 is onze opleiding

Niveau 4 
BOL 
4 jaar 

HORECAONDERNEMER/-MANAGER

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.

**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.

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:

- op stap gaan op Stratumseind
- terrassen op de Markt
- feestjes op Strijp S
- optredens in de Effenaar
- carnaval in Lampegat
- festivals bij Aquabest
- 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

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



Kom je kijken?

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



OPEN DAGEN

Zondag 5 november 2023

Zondag 21 januari 2024

10.00 – 14.00 uur

OPEN AVOND

Donderdag 7 maart 2024

17.00 – 20.00 uur

STUDIEKEUZEAVOND

Woensdag 29 mei 2024

17.00 – 20.00 uur



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

A woman with blonde hair, wearing a blue denim shirt, is using a handheld steam wand to create a drink. She is holding the wand over a glass filled with ice and orange slices. The wand is emitting a thick plume of white steam. In the background, there is a bottle of Martini and a sign with the word 'lire' in a stylized font. The scene is set in a restaurant or bar with a white tablecloth.

ECHT MEE- MAKEN



**DE ROOI
PANNEN**

EINDHOVEN

HORECA

Kaakstraat 1
5623 AD Eindhoven

040 - 500 12 00
info.horeca.eindhoven@derooipannen.nl

Check
onze socials



derooipannen.nl