



DE ROOI
PANNEN

TILBURG
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 Tilburg 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.

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 Tilburg 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





“

Ik kijk enorm uit naar de ervaringen tijdens mijn buitenlandstage!”

Aniek | 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 Tilburg 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 Tilburg Horeca. Met alles wat je hier op school leert, ligt een brede basis voor een carrière in de horeca aan je voeten.



Skills for life

Hamburgers flippen of in een sterrentent werken? Waarvoor je hier ook leert, je ontwikkelt skills waar je de rest van je leven iets aan hebt: een professionele, verzorgde en respectvolle beroepshouding. Onze gepassioneerde docenten gaan daar in onze kleinschalige school samen met jou mee aan de slag.



Dit zijn onze opleidingen

	NIVEAU	LEERWEG	JAAR
Brede entreeopleiding	1	BOL	1
GASTVRIJHEID			
Entreeopleiding horeca-assistent	1	BOL	1
Gastheer/gastvrouw	2	BOL, BBL	2
Zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw	3	BOL, BBL	2, 3
Leidinggevende bediening	4	BOL, BBL	2, 4
Gastronoom/sommelier	4	BOL, BBL	2, 4
KEUKEN			
Kok	2	BOL, BBL	2
Zelfstandig werkend kok	3	BOL, BBL	2, 3
Gespecialiseerd kok	4	BOL, BBL	2, 4
Leidinggevende keuken	4	BOL, BBL	2, 4
HORECAMANAGEMENT			
Horecaondernemer/-manager	4	BOL	4
Ondernemend horecavakman	4	BOL	3
Mbo-hbo-doorstroomtraject Hotel Management (voor havoleerlingen)	4	BOL	2

Ontdek online welke horeca-opleidingen je bij De Rooi Pannen kunt volgen in Eindhoven 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 deze 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 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, BBL 
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 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.

Niveau 4 
BOL, BBL 
2, 4 jaar 

LEIDINGGEVENDE BEDIENING

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

Niveau 4 
BOL, BBL 
2, 4 jaar 

GASTRONOOM/SOMMELIER

Houd jij van uitgebreid dineren met bijpassende drankjes? En wil je daar elke dag wel mee bezig zijn? Het kan met de opleiding Gastronomie/sommelier. Je ontwikkelt je tot een goede gastheer/gastvrouw en leert hoe je smaken combineert. Zo kan jij gasten in luxe restaurants alles vertellen over de menukaart en hen een bijpassend wijntje adviseren.



Bouw aan je toekomst

Onze school staat bekend om een breed aanbod en een groot netwerk. Je kunt jouw eigen netwerk zelfs buiten Nederland vergroten, door bijvoorbeeld stage te lopen in het buitenland. Met toffe excursies, interessante gastlessen, spannende wedstrijden en een beetje hulp van docenten die zelf uit de praktijk komen, bouwen we al vanaf jouw eerste jaar aan jouw toekomst in de branche.

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 
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 
BOL, 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.

Niveau 4 
BOL, BBL 
2, 4 jaar 

LEIDINGGEVENDE KEUKEN

Wil jij het graag voor het zeggen hebben in een professionele keuken? Dan is de opleiding Leidinggevende keuken echt iets voor jou. Natuurlijk leer je alles over koken, maar ook alles wat er nog meer komt kijken bij een succesvolle keuken. Van de financiële kant tot de planning en het aansturen van de keukenbrigade.

“
Een eigen
restaurant
openen
is mijn
droom

Fenna | 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 onze horecamangementopleidingen maak je kennis met alle praktische kanten van het horecavak, dus zowel gastvrijheid (bediening) als de keuken en als je daar interesse in hebt; het hotel. Maar we leren je ook alles wat je moet leren om leiding te geven of ondernemer te worden in de horeca. Bij vakken als commercieel management en financieel management bereiden we je daar op voor. Je volgt naast Nederlands en Engels 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 

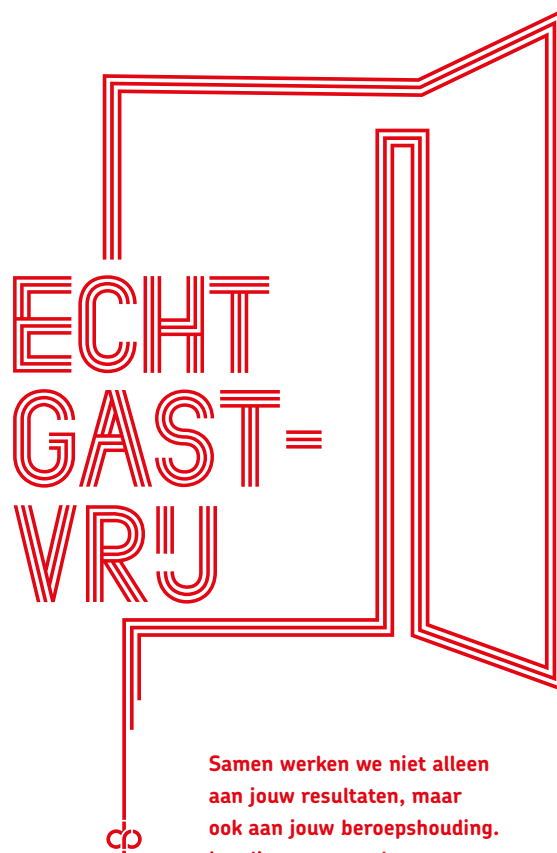
ONDERNEMEND HORECAVAKMAN

Het geheim van een goed restaurant of café? De sfeer, de gasten én een goede ondernemer. En die ondernemer? Dat ben jij. Jij zorgt ervoor dat alles geregeld is: de financiën, de planning en het personeel. Jij zit op je plek bij de opleiding Ondernemend horecavakman als jij droomt van een succesvol eigen horecabedrijf.

Niveau 4 
 BOL 
 2 jaar 

MBO-HBO-DOORSTROOMTRAJECT 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 mbo-hbo-doorstroomtraject 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 in.



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



DR. AHAUS-
STRAAT 1
5042 EK
TILBURG

Het begon met een karakteristiek klooster met rode dakpannen. Tegenwoordig is De Rooi Pannen Tilburg op deze locatie uitgegroeid tot een veelzijdige, praktijkgerichte campus. Hier vind je onze scholen Handel & Ondernemen, Horeca, Toerisme, Leisure & Marketing en Vormgeving. De rijke historie en de moderne praktijkfaciliteiten zorgen vooreen bijzondere combinatie, die je voelt in elke ruimte van elk gebouw.





Zo kom je er

MET HET OV

Vanaf treinstation Tilburg ben je met de bus in zes minuten bij bushalte Ringbaan-West. Vanaf daar loop je zo naar school. Check [9292.nl](https://www.9292.nl) voor het reisadvies vanaf jouw huis.

MET DE FIETS

Ter hoogte van Reitse Hoevenstraat 113 kan je met de fiets onze campus op. Vanaf dit fietspad fiets je zo een van de fietsenstallingen in. Ook je scooter kun je hier parkeren.

MET DE AUTO

We hebben een groot parkeerterrein waar je gratis kunt parkeren. Navigatieapp? Navigeer naar Frans Siemerpad 31 om op precies de goede plek uit te komen.

Meer Tilburg

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

- op stap gaan op de Korte Heuvel
- met lekker weer naar het Spoorpark
- Roze Maandag op de kermis
- terrassen op het Piusplein
- feestjes in de Spoorzone
- aan de Piushaven zitten
- optredens in O13
- festivals zoals Intents in de buurt
- carnaval in Kruikenstad
- 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.



Je voelt je thuis

Werkplezier. Een veilige omgeving. Prachtige praktijkfaciliteiten en de nieuwste apparatuur. Wie later iets in de horeca wil doen, kiest nu al voor de sfeer op De Rooi Pannen. Je medestudenten zijn lekker gemotiveerd, ieder mag zichzelf zijn en je wordt omringd door gelijkgestemden. Dat maakt dat jij en alle andere horecatoppers zich thuis voelen in ons praktijkgericht onderwijs.



DIT IS DE VOLGENDE STAP



Kom je kijken?

De Rooi Pannen Tilburg 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.



ECHT MEE- MAKEN



**DE ROOI
PANNEN**

TILBURG

HORECA

Dr. Ahausstraat 1
5042 EK Tilburg

013 - 500 22 00
info.horeca.tilburg@derooipannen.nl

Check
onze socials



derooipannen.nl