



## Patissier

### Leerweg

BBL deeltijd

### Niveau

Niveau 4

### Duur

1 jaar

### Crebo

25797

### Locatie

Boumaboulevard 113, Groningen

Als patissier maak je het lekkerste gebak en de mooiste bonbons. Je bedenkt recepten met nieuwe producten die aansluiten bij de laatste trends. Jij bent iemand die klanten of gasten verrast met kunstwerken in unieke smaken. Kortom: een beroep om je vingers bij af te likken!

### Over jou

- ✓ Je bent vernieuwend en creatief
- ✓ Je werkt netjes en hygiënisch
- ✓ Je hebt een groot verantwoordelijkheidsgevoel

### Inhoud

Dit is een éénjarige specialistenopleiding, speciaal voor mensen die een diploma voor zelfstandig werkend bakker of zelfstandig werkend kok hebben gehaald.

Dit is een BBL-opleiding. Bij een BBL-opleiding werk je bij een erkend leerbedrijf om het vak in de praktijk te leren. Ook ga je één dag in de week naar school. Dit schooljaar is de lesdag op maandag. Volgend jaar kan de lesdag op een andere dag zijn.

Je leert creatief te zijn met ingrediënten, zodat je originele producten kunt maken. Met met ambachtelijke technieken ga je bijzondere patisserieproducten maken. Denk aan desserttaarten, chocolade-showstukken, macarons of nougat. Deze technieken leer en oefen je in onze moderne bakkerij.

Ook decoreren en productpresentatie komen aan bod. Je gaat je verder verdiepen in grondstoffenkennis en in kostenbewust werken. En er is aandacht voor theoretische vakken zoals plannen, organiseren en kwaliteitszorg.

## Vakken

### Beroepsgerichte vakken:

- Bereiden en verwerken van diverse degen en luxe beslagen
- Decoreren en modelleren van exclusieve patisserieproducten
- Hygiëne en veiligheid
- Verdieping in grondstoffenkennis
- Kostenbewust werken
- Kwaliteitscontrole- en verbetering
- Productontwikkeling, innovatie en trends

### Algemene vakken

- Nederlands
- Engels
- Rekenen
- Burgerschap

### Keuzedelen

Tijdens je opleiding mag je een aantal vakken zelf kiezen. Dit zijn *keuzedelen*. Met keuzedelen kun je je kennis en skills verder verdiepen of verbreden. Je mag dus een deel van je opleiding zelf invullen.

## Leerbaan

Voordat je kunt starten met een BBL-opleiding, heb je zelf een werkplek (leerbaan) bij een erkend leerbedrijf gevonden. Je bent daar in dienst en hebt een arbeidsovereenkomst. Theorie en praktijk krijg je op school, de verdere praktijk leer je op je werkplek.

Gedurende de opleiding werk je minimaal 20 uur per week bij je leerbedrijf. Om die reden kun je alleen een BBL-opleiding volgen als je ook een werkplek bij een erkend leerbedrijf hebt.

## Toelating

Om deze opleiding te kunnen volgen, voldoe je aan één van de volgende eisen:

- je hebt een mbo-diploma Zelfstandig werkend bakker of Zelfstandig werkend kok met een passie voor of achtergrond in desserts en/of patisserie
- je hebt voldoende aantoonbare werkervaring (evc's)

### Minimum leeftijd en erkend leerbedrijf

Voor de BBL werken en leren geldt dat je minimaal 16 jaar bent en in dienst bent bij een erkend leerbedrijf waar je je praktijk kunt doen.

### Aanmelden

Voldoe je aan de toelatingseisen die hierboven staan? Dan kun je je aanmelden voor de opleiding. Opleidingen hebben één of meer startmomenten.

- **Start je opleiding in augustus?**  
Meld je dan uiterlijk 1 april aan. Zo weet je zeker dat je een plek hebt. Meld je je later aan? Dan kan het zijn dat de opleiding al vol zit.  
De opleiding start officieel op 1 augustus, maar je eerste lessen beginnen na de zomervakantie.
- **Start je opleiding in februari?**  
Meld je dan uiterlijk 1 december aan.  
De opleiding start op 1 februari en je lessen beginnen rond die datum.
- **Heeft je opleiding flexibele instroom?**  
Dan kun je op meerdere momenten in het jaar starten. De opleiding neemt contact met je op over de mogelijkheden.

*De opleiding start als er voldoende aanmeldingen zijn. Mocht de opleiding toch niet van start gaan, dan helpen we je om een andere opleiding te kiezen.*

### Zo werkt aanmelden

## Na je opleiding

### Wil je werken?

Na deze opleiding kun je aan de slag bij een ambachtelijke banketbakkerij of bij een patisserie.

### Wil je verder studeren?

Met dit niveau 4-diploma word je toegelaten tot elke hbo-opleiding. Let er wel op dat de toelatingseisen bij sommige hbo-opleidingen anders kunnen zijn. Kijk hiervoor op de website van de betreffende hbo-opleiding.

## Kosten

### Lesgeld

Voor elke opleiding betaal je vanaf je 18e jaar het wettelijk bepaalde lesgeld (BOL) of cursusgeld (BBL). Ben je jonger? Dan betaal je nog geen lesgeld of cursusgeld.

### Extra schoolkosten

Daarnaast moet je rekening houden met kosten voor studieboeken, speciale software of werkkleding. Als de extra schoolkosten voor deze opleiding bekend zijn, staan ze hieronder vermeld. De bedragen zijn een indicatie en gebaseerd op vorig jaar.

- 1e jaar € 550,-

### Laptopkosten

Voor je opleiding heb je een eigen laptop nodig. De laptop koop je zelf. Van je opleiding krijg je meer informatie over de eisen waaraan de laptop moet voldoen.

### Financiële ondersteuning

Wist je dat je ook financiële ondersteuning kunt krijgen als je een opleiding gaat volgen? We hebben een aantal mogelijkheden op een rij gezet.

## Deze opleiding volgen?

Deze opleiding bieden wij aan met onderstaande startmoment(en) en locatie(s). Lijkt jou deze opleiding leuk? Meld je dan aan via onze website: [noorderpoort.nl](https://noorderpoort.nl)

Startdatum	Locatie
01 augustus 2026	Boumaboulevard 113, Groningen

### Wij helpen je kiezen!

Leuk dat je interesse hebt in deze opleiding bij Noorderpoort. Een opleiding kiezen kan best lastig zijn, hè. Misschien kun je nog wel een beetje hulp gebruiken? Wij helpen je graag! Dan doen we op verschillende manieren en op verschillende momenten tijdens jouw zoektocht.

[Zo kunnen wij jou helpen kiezen >](#)

### Open Dagen

Wil je meer weten over deze of een andere opleiding? Kom dan naar onze Open Dagen en Meeloopdagen. Dit is de leukste en beste manier om te ontdekken of een opleiding iets voor jou is.

[Bekijk alle events >](#)

Deze informatie kan tussentijds wijzigen. Bekijk de website voor de meest actuele gegevens.