

# **kom proeven**



**WELKOM BIJ GILDE FOOD  
& HOSPITALITY COLLEGE**  
SCAN DE QR CODE  
VOOR DE VIDEO



**het echte werk.**

**Ben jij benieuwd  
naar onze opleidingen  
en de mogelijkheden  
voor jouw toekomst?**

**Neem dan snel een  
kijkje in deze brochure  
of ga naar  
[gildefoodhospitalitycollege.nl](http://gildefoodhospitalitycollege.nl).**



**het echte werk.**

## #hetechterwerk

4

### Bakker

8

Uitvoerend Bakker

10

Zelfstandig Werkend Bakker

12

Patissier

14

### Hospitality

18

Gastheer of Gastvrouw en Zelfstandig Werkend Gastheer of Gastvrouw

20

Allround Hospitality Medewerker

24

Gastronoom/Sommelier

26

Manager Ondernemer Horeca

28

### Kok

36

Kok en Zelfstandig Werkend Kok

40

Gespecialiseerd Kok

44

### Over de Entreeopleiding

Horeca, Voeding of Voedingsindustrie

38

Gilde Loopbaancentrum

52

Gilde Bedrijfsopleidingen

56

Contact

58

# Inhoudsopgave

# #hetechtewerk

Koken in een sterrenrestaurant of een eigen hotel runnen. Bij Gilde Food & Hospitality College leiden we mensen op voor werk dat er écht toe doet. Werk dat ons dagelijks leven raakt. In het hart van gastvrij Limburg.

Samen creëren we belevenissen waar ambitieuze denkers én doeners voor nodig zijn. Die vanuit hun hart 'met hoofd en handen' werken. Zodat onze gasten zich hun verblijf of bezoek altijd herinneren.

Gilde Food & Hospitality College biedt vakonderwijs met sterke wortels in het gastvrije Noord- en Midden-Limburg. Door studenten op te leiden van gastheer of -vrouw tot bakker, kok of horecaondernemer werkt Gilde Food & Hospitality College elke dag aan haar missie: het ontwikkelen van vakmensen met een stevige basis voor de toekomst.

Wij geloven in onderwijs dat perfect aansluit op de echte wereld. Wij staan voor het echte werk, het ambacht, van vakmensen. Binnen een groot netwerk brengen we kleinschalig onderwijs in de praktijk. In een plezierige, veilige en vertrouwde omgeving.

WELKOM BIJ GILDE  
FOOD & HOSPITALITY COLLEGE.  
HET ECHTE WERK.



You  
Tube

BEKIJK HET  
ECHTE WERK OP  
ONS YOUTUBE-  
KANAAL



## Ik koos voor **Allround Hospitality Medewerker...**

en die eerste dag was best spannend!  
Ik heb de juiste keuze gemaakt.  
Wat kies jij?

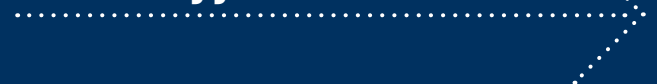
**Kijk snel welke  
opleiding bij jou past.**

## Aanbod in opleidingen

Als gastheer of horecaondernemer zie jij eruit om door een ringetje te halen. Werk je liever met food? Dan zorg je ervoor dat jouw creaties er net zo goed uitzien als ze smaken.

Of je nou kok, bakker, gastheer, gastvrouw of horecaondernemer wilt worden, je bent bij Gilde Food & Hospitality College aan het juiste adres. De opleidingen zijn verdeeld in drie richtingen: Bakker, Hospitality en Kok.

**wat kies jij?**



## STUDIEKEUZE

op weg naar een  
**goede  
start!**

Wat vind ik leuk?

Waar ben ik goed in?

En welke beroepsopleiding wil ik volgen?

Genoeg vragen waarbij je hulp kan gebruiken.  
Wij helpen je graag op weg!

Op [gildeopleidingen.nl](https://www.gildeopleidingen.nl) vind je alle informatie  
die je nodig hebt om je route uit te stippelen.  
Klaar voor het echte werk?

## Studie- keuzetest



Ben je nog niet helemaal zeker van je keuze? Of heb je wel een idee, maar zoek je nét even die bevestiging? Doe de online studiekeuzetest.



## Vakschoolbrochures

Wist je dat wij maar liefst 16 vakscholen hebben en meer dan 130 mbo-opleidingen aanbieden? Benieuwd naar al onze opleidingen en de mogelijkheden voor jouw toekomst? Bekijk welke vakscholen het beste bij jou passen, vraag de vakschoolbrochures digitaal aan of krijg ze thuis gestuurd. Alles is mogelijk!



Heb je al je opties goed afgewogen en weet je het helemaal zeker? Dan ben je er helemaal klaar voor. Meld je meteen aan voor een opleiding!

**Aanmelden!**

[gildeopleidingen.nl](https://gildeopleidingen.nl)



## Infoavond, open dag en X-perience

Deze activiteiten geven je een goed beeld van een opleiding en de locatie. Een bonus is dat je direct vragen kan stellen aan een docent of student. Weet je nog niet waar je naar toe wilt? Doe eerst de studiekeuzetest en vraag onze vakschoolbrochures aan.



## Loopbaanadvies

Kom je er niet aan uit welke opleiding je wilt volgen? Dat kunnen we ons goed voorstellen. Er is een enorm aanbod om uit te kiezen. We helpen je graag verder! Maak een gratis afspraak met een loopbaanadviseur.

# Kom, kneden, rollen en bakken

Niveau  
2, 3  
en 4

## OPLEIDINGEN

Vind jij het leuk om met je handen te werken en ben je niet vies van het betere kneedwerk? Dan is de opleidingsrichting Bakker jou op het lijf geschreven!

Ambachtelijk, authentiek en origineel zijn weer helemaal terug. Mensen willen lekkere en gezonde producten die met liefde zijn gemaakt. Dat betekent dat jij je creativiteit volop kwijt kunt in je creaties. Technisch inzicht? Dat is ook meer dan welkom met al die ovens en machines om je heen. Je werkt netjes en hebt geen probleem met wisselende werktijden.

• Uitvoerend Bakker

10

• Zelfstandig Werkend Bakker

12

• Pâtissier

14





# Uitvoerend Bakker

Hier leren we je alles wat nodig is om een goede start in het bakkersvak te maken. Je leert de mooiste en lekkerste creaties te maken. Zo leer je jouw werkplaats voor te bereiden, beslag en deeg maken en werken met ovens. Je leert alles over verschillende ingrediënten en producten. Van roggemeel tot banketbakkersroom en alles daar tussenin. Je oefent met het bakken volgens recept, maar ook om je creativiteit de vrije loop te laten. Bijvoorbeeld bij het versieren van cakes en taarten. Jouw creaties verkopen we in onze eigen bakkerswinkel, zo heb je meteen eer van je werk! Zoals bij alle opleidingen krijg je les in Nederlands, rekenen en LOB.



Niveau

niveau 2



Duur

2 jaar



Startsalaris

€ 1.400,- / € 1.500,-  
bruto per maand

Leerweg

bbl en bol



Locatie

Venlo



Competenties

creatief, fijne  
motoriek, nauwkeurig,  
openstaan voor  
feedback



## Uit het vak

Je wekker gaat vroeg, want bakkers beginnen al op tijd met werken. Je werkt bijvoorbeeld bij een industriële bakkerij of bij een ambachtelijke banketbakker. Je decoreert, modelleert en snijdt de bakkerijproducten. Ook bereid je producten voor, maak je beslag en zet je taarten in de oven. Vervolgens verpak je de producten en presenteer je ze op de juiste manier in de bakkerijwinkel. Dit doe je allemaal heel precies en vooral hygiënisch. Ondertussen komt een klant binnen. Je helpt de klant en hij loopt tevreden naar buiten. Op het eind van de dag zorg je dat de werkplek, de machines en alle gereedschappen perfect schoon zijn. Klaar om morgen meteen aan de slag te gaan.

### Verder studeren en baankansen

Jouw baankansen krijgen een dikke voldoende. Het zou geen probleem moeten zijn om werk te vinden na deze opleiding. Word je uitvoerend bakker? Dan staan bakkerijen om je te springen! Je kunt hierna ook nog een niveau 3-opleiding gaan volgen, bijvoorbeeld Zelfstandig Werkend Bakker.

# Zelfstandig Werkend Bakker

Je bent precies en leert tijdens deze opleiding zelfstandig en hygiënisch te werken in een bakkerij. Ook ontdek je hoe je de machines in de bakkerij bedient en hoe je ze schoonmaakt. En leer je de lekkerste broden, taarten en gebakjes te maken. Je krijgt les in productietechnieken en leert nieuwe producten te ontwikkelen. Deze leer je vooral in de praktijk, maar je krijgt ook theorielessen, zoals Nederlands en rekenen.

Een ander onderdeel binnen de opleiding is de bakkerswinkel. Deze winkel runnen jij en jouw medestudenten. Hier verkopen jullie je creaties aan echte klanten. Op deze manier proef je letterlijk van het echte werk.



Niveau

niveau 3



Duur

3 jaar  
1 jaar,  
(na diploma  
Uitvoerend  
Bakker)



Startsalaris

€ 1.600,- / € 1.700,-  
bruto per maand



Leerweg

bbl en bol



Locatie

Venlo



Competenties

creatief, kritische  
blik, nauwkeurig,  
zelfstandig

### Verder studeren en baankansen

Jouw baankansen krijgen een dikke voldoende. Het zou geen probleem moeten zijn om werk te vinden na deze opleiding. Bakkerijen staan om je te springen! Je kunt hierna ook nog de opleiding Patissier volgen.



## Uit het vak

Je werkt bij een ambachtelijke brood- en banketbakkerij. Je hebt geen 9-tot-5-baan en doet afwisselend werk. In de werkruimte zet je de ovens en machines aan. Deze gebruik je bijvoorbeeld om deeg te maken. Je houdt de bestellingen bij, werkt nauwkeurig en bent altijd verzorgd, want hygiëne is belangrijk als je met eten werkt!

Het kan zijn dat de werkruimte in de bakkerij verbonden is met de bakkerswinkel. Klanten komen naar jou voor hun brood, taart of gebak en jij weet precies wat je verkoopt. Op het einde van de dag maak je je werkruimte en machines schoon.

# Patissier

Patissier, een opleiding om je vingers bij af te likken! Maak jij straks dagelijks originele, creatieve taarten en andere lekkernijen?

Je leert bijzonder bakket te maken, ijs en chocolade. Hiervoor volg je onderwijs in alle ambachtelijke en verfijnde technieken die nodig zijn om de prachtigste creaties te maken. Je leert creatief te zijn met ingrediënten, zodat je originele producten kunt maken. Daarnaast weet je straks precies hoe je een strakke planning maakt en hoe je je collega's begeleidt in de bakkerij.

Zoals bij alle opleidingen volg je een of meer keuzedelen. Dit zijn aanvullende vakken die je net dat beetje extra geven. Kies iets dat aansluit bij je vak óf verbreed juist je kennis op een heel ander gebied.



Niveau

niveau 4



Duur

2 jaar  
(na diploma  
Zelfstandig  
Werkend Bakker)



Startsalaris

€ 1.800,- / € 2.200,-  
bruto per maand



Leerweg

bbl



Locatie

Venlo



Competenties

creatief, nauwkeurig,  
praktisch en visueel  
ingesteld



### Verder studeren en baankansen

In onze regio is er voldoende werkgelegenheid. Je kunt hierna ook een hbo-opleiding gaan volgen.

### Uit het vak

Als patissier bedenk én maak je allerlei soorten gebak en taart. Het is afwisselend, handmatig én ambachtelijk werk.

Je bereidt de werkruimte goed voor en hebt oog voor kwaliteit en houdbaarheid. Daarnaast doe je de inkoop en de planning van het werk en zorg je voor een goede taakverdeling. Een patissier werkt in een ambachtelijke brood- of banketbakkerij of bij een patisserie.

## CREATIVITEIT IN HET BAKKERSVAK

### LOTTE VAN GORP

oud-student Brood- en  
Banketbakker





Gouden Gard



Te gek dat ik hier deel van uit mag maken.



"In 2016 ben ik afgestudeerd bij Gilde Food & Hospitality College als brood- en banketbakker. Tijdens deze opleiding is een heel goede basis gelegd voor mijn kennis en kunde. Dat merk ik iedere dag tijdens mijn werk bij Huize van Wely, een van de beste patisserieën van Nederland. Mijn docenten hebben me niet alleen wegwijs gemaakt in het bakproces, de producten en alles wat bij vakleer hoort, nee, ook hebben ze me al kennis laten maken met de bakkerswereld algemeen. Dat is echt heel fijn en waardevol. Nu woon en werk ik al 3 jaar in Noordwijk. Iedere dag leer ik nog bij en probeer ik iets te verbeteren aan mijn creaties.

Bij Huize van Wely is echt alles van topkwaliteit. Te gek dat ik hier deel van uit mag maken. We zien vooral blije gezichten, omdat we eigenlijk altijd iets maken voor bijzondere gelegenheden. Dat maakt het extra leuk om dit vak uit te oefenen. Een eigen zaak is niet mijn droom. Ik hou er niet van om de administratie te doen. Laat mij maar met mijn handen bezig zijn. Wel hoop ik in de toekomst misschien leiding te gaan geven. En wat ik ook nog zou willen... In 2018 heb ik de Gouden Gard gewonnen: het Nederlands Kampioenschap bij patissiers die maximaal 2 jaar hun diploma hebben. Zo'n kampioenschap smaakt zeker naar meer."

# Kom gasten in de watten leggen

Niveau  
2, 3  
en 4

## OPLEIDINGEN

Je bent een geboren gastvrouw of gastheer. Goed zorgen voor andere mensen zit in je bloed. Je vindt het leuk om in een team te werken. Praten met gasten gaat je heel gemakkelijk af. Of ze nu uit Venlo komen of uit Wenen.

In deze opleiding leer je wat er allemaal bij het vak van gastheer of gastvrouw en horecaondernemer komt kijken. Van het creëren van een gezellige sfeer voor je gasten tot het aanvullen van voorraden en ervoor zorgen dat hun kamer tiptop in orde is.

• **Gastheer of Gastvrouw en Zelfstandig Werkend Gastheer of Gastvrouw**

20

• **Allround Hospitality Medewerker**

24

• **Gastronoom/Sommelier**

26

• **Manager Ondernemer Horeca**

28



# FOOD LIMBURG LAB

FoodLab Limburg is een initiatief van Gilde Food & Hospitality College, Vista College, HAS Hogeschool, Provincie Limburg en verschillende gemeenten om van Limburg een culinaire topregio te maken. Een topregio met topwerknemers. Want daar is een tekort aan. Het is steeds lastiger om goed opgeleid personeel te vinden. Daarom verplaatst het onderwijs zich letterlijk de keuken in.

Ga jij een opleiding volgen bij Gilde Food & Hospitality College? Dan leer je veel in de praktijk bij een van de 80 horecabedrijven die zich hebben aangesloten bij FoodLab.

# Gastheer of Gastvrouw en Zelfstandig Werkend Gastheer of Gastvrouw

Je leert alles over gasten gastvrij ontvangen in een horecabedrijf. Daar komt heel wat bij kijken. Bijvoorbeeld drankenkennis: welke drank past bij welk gerecht en wat hoort in welk glas. De tafel goed dekken, hoort ook bij je taken als gastheer of gastvrouw. Van het kleinste vorkje tot het juiste waterglas: jij weet straks precies hoe een perfect gedekte tafel eruit hoort te zien. Als een ware barista leer je hoe je de lekkerste cappuccino's en espresso's uit de koffiemachine tovert. Ook het bedienen van de kassa en het aannemen en bijhouden van reserveringen komen aan bod tijdens de opleiding. Daarnaast volg je Nederlands, Engels, Duits en rekenen. Wel zo handig als je internationale gasten krijgt.



Niveau

niveau  
2 en 3



Duur

2 jaar  
(niveau 2)  
3 jaar  
(niveau 3)



Startsalaris

€ 1.300,- / € 1.650,-  
bruto per maand



Leerweg

bbl en bol



Locatie

Venlo



Competenties

behulpzaam,  
communicatief,  
gastvrij,  
stressbestendig



## Uit het vak

Je werkt in een restaurant, hotel of andere horecagelegenheid. Jij zorgt ervoor dat gasten een fijne avond hebben. Dat begint met de juiste voorbereiding: sfeer in het restaurant, goede hygiëne en aangevulde voorraden. Als de gasten er zijn, 'verkoop' jij gastvrijheid. Je zorgt voor een vriendelijke ontvangst, reageert op wensen, serveert bestellingen uit en geeft informatie en advies over de menukaart en wijnen. Zo nodig werk je aan tafel de gerechten af. Denk aan trancheren, fileren en flamberen. Daarnaast zorg je voor een ontspannen sfeer, ruim je tafels af, maak je rekeningen op en kijk je of alles goed verloopt en iedereen tevreden is.

### Verder studeren en baankansen

Vanuit het bedrijfsleven horen we het steeds meer: er is een grote behoefte aan goed opgeleid horecapersoneel. De horeca van Limburg groeit, maar er zijn vakmensen nodig om deze groei te kunnen doorzetten. Jouw baankansen zijn dus goed na het behalen van een van onze hospitality-diploma's. Je kunt natuurlijk ook altijd doorstuderen.



# Fun & Feitjes



Studenten geven Gilde Food & Hospitality College een 6.8



> Het woord brood is verwant aan het Griekse woord 'bruton'

Per persoon eten we in Nederland rond de 60 kilo brood per jaar



> Limburg gooit hoge ogen in Terras Top 100



Bij Gilde Food & Hospitality College kun je cum laude afstuderen



220 studenten <



Opleidingen Kok  
nr 1 regio Zuid  
(Keuzegids mbo  
2021) <



> Verspreid over  
2 gemeenten

Basis-kooktechnieken:  
blancheren, pocheren, gratineren,  
braiseren, glaceren en poëleren <



Even een break  
tussendoor, minstens  
net zo belangrijk!



> 11  
verschillende  
opleidingen



> Tijdens onze  
pauzes is er  
altijd iets te  
beleven!



> Er werken ruim  
300 stage-  
bedrijven samen  
met Gilde Food  
& Hospitality  
College



> Elk jaar  
90  
gediplomeerden

# Allround Hospitality Medewerker

Hi, how are you? Guten Tag! Uit allerlei landen reizen toeristen af naar Limburg. Jij leert hoe je ze allemaal begroet en helpt, als het even kan in hun eigen taal. De leukste evenementen organiseren of ontdekken wat er komt kijken bij het reilen en zeilen in een restaurant? Dit leer je niet uit een boek, maar ervaar je tijdens workshops en tijdens je stage. Leren in de praktijk staat namelijk centraal tijdens de opleiding Allround Hospitality Medewerker. Daarom werken we nauw samen met het bedrijfsleven in de regio. Bezorg jij die excellente beleving?

**De opleidingen Allround Hospitality Medewerker en Manager Ondernemer Horeca hebben een gezamenlijk basisjaar. Daarna kijken we samen met jou of niveau 3 of 4 het beste bij je past. De theorie bieden we gepersonaliseerd aan: je werkt zelfstandig aan opdrachten. Dagelijks krijg je korte instructies van vakdocenten. Je werkt veel samen met medestudenten.**

**Praktijklessen vinden ook plaats bij horeca- en leisurebedrijven. Altijd is er een docent aanwezig om je te begeleiden. Onderwijs waarbij jij aan zet bent en je succes bepaalt.**



Niveau

niveau 3



Duur

3 jaar  
1 jaar  
(na diploma  
niveau 2  
Gastheer of  
Gastvrouw)



Startsalaris

€ 1.550,- / € 1.650,-  
bruto per maand



Leerweg

bol



Locatie

Venlo,  
Weert



Competenties

communicatief sterk,  
klantvriendelijk,  
organisatietalent,  
probleemoplossend  
en teamspeler



A circular photograph showing a hand garnishing a drink with a strawberry. The drink is in a glass with ice and a pinkish liquid. The background is a blurred bar setting.

## Uit het vak

Ruim voordat de eerste gasten binnendruppelen, ben jij al aanwezig. Je blouse goed gestreken en je haar piekfijn in orde. Het is belangrijk om er netjes en verzorgd uit te zien. De balie is opgeruimd en de eerste telefoontjes heb je al beantwoord als de eerste gast binnenkomt. Een Duitser. Geen probleem voor jou, je spreekt goed 'Deutsch'. Je verwelkomt hem en geeft tips over bezienswaardigheden in de buurt. Hierna wijs je hem waar zijn kamer is. Hij bedankt je voor de goede service. Zijn verblijf kan nu al niet meer 'kaputt'. Maar het kan net zo goed zijn dat jij (mede)verantwoordelijk bent voor de organisatie van evenementen en activiteiten. Alles in goede banen leiden en ervoor zorgen dat gasten de tijd van hun leven hebben. Dáár krijg jij een kick van!

### Verder studeren en baankansen

Vanuit het bedrijfsleven horen we het steeds meer: er is een grote behoefte aan goed opgeleid horecapersoneel. De horeca van Limburg groeit, maar er zijn vakmensen nodig om deze groei te kunnen doorzetten. Jouw baankansen zijn dus goed na het behalen van een van onze hospitality-diploma's. Je kunt natuurlijk ook altijd doorstuderen, bijvoorbeeld voor manager ondernemer horeca.

# Gastronoom/Sommelier

Wil jij je na afronding van de opleiding Gastheer of Gastvrouw verdiepen in de wereld van wijn en gastronomisch goed eten? Kies dan voor de opleiding Gastronoom/Sommelier. Je leert alle ins en outs over wijn, speciale dranken en de herkomst hiervan. Met deze kennis geef jij gasten passende adviezen voor het perfect combineren van dranken en gerechten. Hospitality zit in je genen en dat straal je ook uit. Natuurlijk krijg je ook algemene vakken zoals Nederlands en rekenen.



Niveau

niveau 4



Duur

2 jaar  
(na diploma  
Allround Hospitality  
Medewerker of  
Zelfstandig Werkend  
Gastheer of  
Gastvrouw)



Startsalaris

€ 1.700,- / € 2.300,-  
bruto per maand



Leerweg

bbl



Locatie

Venlo



Competenties

creatief, proactief,  
stressbestendig,  
teamspeler,  
organisatietalent



## Uit het vak

Je werkt bij een restaurant in het hogere segment. Misschien wel in Limburg, waar steeds vaker regionaal en streekgebonden producenten worden geserveerd. Denk aan Brienen aan de Maas, Da Vinci, restaurant ONE of restaurant Sabero. Samen met je team zorg jij voor hospitality en sfeer. Dit doe je door proactief te handelen, de leiding te nemen en jouw kennis als sommelier over te brengen aan je gasten.

### Verder studeren en baankansen

Er is behoefte aan goed opgeleid horecapersoneel. Jouw baankansen zijn dus goed. Je kunt natuurlijk ook altijd doorstuderen bijvoorbeeld op de Hogere Hotelschool.

# Manager Ondernemer Horeca

Het restaurant is jouw school. Om precies te zijn de brasserie en het restaurant van de school, waar je meedraait in de praktijk. De andere dagen krijg je theorieles. Een manager moet alle kanten van een bedrijf kennen, daarom leer je alles over het reilen en zeilen van de horeca. Natuurlijk krijg je ook managementlessen en algemene vakken zoals Nederlands en rekenen.

**De opleidingen Allround Hospitality Medewerker en Manager Ondernemer Horeca hebben een gezamenlijk basisjaar. Daarna kijken we samen met jou of niveau 3 of 4 het beste bij je past. De theorie bieden we gepersonaliseerd aan: je werkt zelfstandig aan opdrachten. Dagelijks krijg je korte instructies van vakdocenten. Je werkt veel samen met medestudenten.**

**Praktijklessen vinden ook plaats bij horeca- en leisurebedrijven. Altijd is er een docent aanwezig om je te begeleiden. Onderwijs waarbij jij aan zet bent en je succes bepaalt.**



Niveau

niveau 4



Duur

3 jaar



Startsalaris

€ 1.700,- / € 2.300,-  
bruto per maand



Leerweg

bol



Locatie

Venlo,  
Weert



Competenties

gastvrij,  
goed met cijfers,  
goede leider,  
ondernemend



## Uit het vak

In de horeca gaat alles heel snel. Het is jouw taak om te zorgen dat het niet in de soep loopt. Als horecamanager of -ondernemer breng je volop tijd door op de werkvloer.

Je kijkt regelmatig of iedereen weet wat er van hem verwacht wordt. Natuurlijk kun je lang niet alles zelf, dus delegeer je taken aan je assistent of een van je andere medewerkers. Zo kun jij even naar het kantoor om aan je nieuwe afdelingsplan te werken en een sollicitatiegesprek voor te bereiden.

### Verder studeren en baankansen

Vanuit het bedrijfsleven horen we het steeds meer: er is een grote behoefte aan goed opgeleid horecapersoneel. De horeca van Limburg groeit, maar er zijn vakmensen nodig om deze groei te kunnen doorzetten. Jouw baankansen zijn dus goed na het behalen van een van onze hospitality-diploma's. Je kunt natuurlijk ook altijd doorstuderen bijvoorbeeld op de Hogere Hotelschool.

# Het echte werk begint al op school

We proberen je zo goed mogelijk voor te bereiden op het echte werk. Hoe? Met praktijklessen, casussen en stages, maar we gaan nóg een stapje verder. Zo hebben wij (of eigenlijk onze studenten) een eigen bakkerswinkel, restaurant en brasserie. Onze enthousiaste studenten runnen deze leerwerkplaatsen onder begeleiding van deskundige docenten.



## **Bakkerswinkel**

Zin in een lekker gebakje of heb je nog een halve wit nodig? Een ding is zeker: niets is lekkerder dan versgebakken brood, cake, taart of koek. Onze studenten van de bakkersopleiding bakken dagelijks diverse broden en lekkernijen tijdens hun praktijklessen. Je koopt deze versgebakken creaties op de locatie Laaghuisingel in Venlo. Smullen!

## Recensies van gasten



10/10

“Ook na het zoveelste bezoek aan dit restaurant is het nog steeds een feest hier te mogen genieten van culinair bereid en geserveerd eten door studenten Gilde Food & Hospitality College. Chapeau hiervoor.”



9/10

“De studenten van de horeca-opleiding deden het uitstekend! Prijs-kwaliteit is uitmuntend. Joost was onze gastheer, een topper in de dop.”



8,5/10

“Het eten was heerlijk. Sommige dingen gingen fout maar dat is niet erg. Hier leren de studenten alleen maar van. Komen zeker nog een keer terug.”



### **Brasserie Restaurant L'Entree**

Wil jij lekker eten in een sfeervolle ambiance? Kom dan proeven van de kook- en serveerkunsten van onze gastvrije studenten in de brasserie of het restaurant L'Entree aan de Laaghuissingel in Venlo. Zij doen waardevolle praktijkervaring op, terwijl jij tegen een aantrekkelijk tarief geniet van hun heerlijke creaties, die je je nog lang zal herinneren!

# Wijnproeven in Italië

Vijf dagen lang wijn, olijfolie en kazen proeven. Hét schooluitje om kennis en ervaringen op te doen. Een wijnreis. Kim en Naomi gingen ook mee.

## “Dit zal ik niet meer vergeten”

“Wijnkennis is een keuzevak binnen onze opleiding. We gingen naar Italië om erachter te komen hoe ze dat in Italië doen”, legt Kim uit. Maar Chianti-wijn is niet het enige product dat ze onder de loep legden. Ze ontdekten ook hoe geiten- en schapenkaas en olijfolie gemaakt werden. Ze proefden en nipten. “Eigenlijk alle Italiaanse producten die we tegen kunnen komen tijdens ons werk in de horeca. Echt superinteressant!”

## “Zoiets leer je niet in de schoolbanken”

Naomi: “We bezochten verschillende wijnhuizen en gingen echt heel specifiek op hun producten in. Dat doe je niet als je op vakantie bent in Italië”, vertelt Naomi. “En zoiets leer je ook niet in de schoolbanken. Met deze reis wel. Echt heel erg gaaf.” Of ze zó geïnspireerd raakte, dat ze zelf de wijnbranche in wil, betwijfelt ze. “Ik wil de hotelkant op. Maar als ik ooit een Chianti-wijn tegenkom, kan ik er echt heel veel over vertellen. Ik kan het wel dromen.”







## Wijnweetjes

### Witte wijn van blauwe druiven?

Het bestaat! Witte wijn wordt zowel van witte als blauwe druiven gemaakt. Bij het gebruik van blauwe druiven wordt de blauwe schil snel verwijderd voordat de druiven vergisten. Hierdoor kleurt de wijn niet rood. Rode wijn is wel altijd van blauwe druiven gemaakt. Mét schil.

### Wist je dat er in een fles wijn ongeveer 1 kilo aan druiven zit?

Dat is tussen de 600 en 800 druiven per fles.

**De oudste fles wijn ter wereld is ruim 1.600 jaar oud.** De fles dateert uit de periode tussen 325 en 350. Je kunt hem bewonderen in het Historisches Museum der Pfalz in Speyer, Duitsland.

**Angst voor wijn?** Voor sommige liefhebbers onder ons is het lastig voor te stellen, maar er zijn mensen die doodsangsten uitslaan bij het zien van wijn. Zij lijden aan 'oenofobie'. Het is erkend als een echte ziekte, hoewel het extreem weinig voorkomt.

# HET LEERLAB

## slaat een brug tussen school en stage

**Theater de Huiskamer, gevestigd in Weert, doet dienst als inspirerend decor voor opleidingen en activiteiten van Gilde Opleidingen locatie Weert. Studenten krijgen hier geen kant-en-klaar verzorgde lessen, maar geven deze zelf vorm. Leren door te doen, leren van en met elkaar. Ze worden uitgedaagd om sociaal maatschappelijk te ondernemen, eigenaarschap te pakken en niet alleen de omgeving te bedienen, maar ook iets terug te geven. Vooral Gilde Food & Hospitality College is druk binnen het lab. De studenten runnen het horecagedeelte.**

Mitchel Hendriks, student Manager Ondernemer Horeca niveau 4, geniet zichtbaar. "Normaal ga je op stage in een bedrijf waar alles geregeld is. Je maakt dan één onderdeel mee en wordt begeleid door iemand met veel ervaring. Nu maak je alles van dichtbij mee; je staat in de keuken, in de bediening, helpt mee met de presentatie en verzorgt ook de organisatie en het financiële

plaatje achter de schermen. Dit is het echte werk, want we regelen zelf het hele proces van A tot Z. Het Leerlab slaat een brug tussen school en stage."

De jonge twintiger geeft aan dat het hem het gevoel geeft een eigen zaak te hebben. "Theorie en praktijk vallen samen, waardoor je meer en sneller leert. En dit terwijl docenten eerder begeleidend coachen dan lesgeven", zegt Mitchel. "Bovendien werk je in cross-over projecten vaker samen met medestudenten van andere opleidingen."

Zijn toekomst ligt wat hem betreft zeker in de horeca. Zijn afstudeerjaar in het Leerlab onderstreepte dit nog maar eens. "Mijn ultieme droom is een eigen, duurzame lunchroom in Limburg of misschien wel Bonaire. De eerste opzet van mijn ondernemersplan is al in de maak", zegt hij met een knipoog.



gilde & hospitality college  
Mitchel



BENIEUWD NAAR GILDE  
LEERLAB? BEKIJK DE  
VIDEO **OVER THEATER**  
**DE HUISKAMER**



# Kom sterren verdienen

Niveau  
**1, 2, 3  
en 4**

## OPLEIDINGEN

Heerlijke gerechten met groenten, fruit, kaas, vis en vlees uit Limburg bereiden vind jij het mooiste dat er is. Je bent altijd bezig met nieuwe technieken en bereidingen. Je creatieve brein slaapt nooit. En de theorie maak je je graag eigen. Voedselverspilling vind je zonde en je doet er alles aan om dit te voorkomen. Voor het milieu, maar ook voor je portemonnee. Niets is jou te gek om de kok van de toekomst te worden.

Bij Gilde Food & Hospitality College werken we in de praktijklessen met alle niveaus, leerjaren en opleidingen samen. Zo bootsen we nóg meer het bedrijfsleven na. Het onderwijs is daardoor aantrekkelijk, uitdagend én flexibel. In de theorielessen verwerken we ook praktijkgerichte situaties en vraagstukken. Zo ben jij straks helemaal klaar voor het echte werk.

• Horeca, Voeding  
of Voedingsindustrie

38

• Kok en Zelfstandig  
Werkend Kok

40

• Gespecialiseerd Kok

44



# FOOD LIMBURG LAB

FoodLab Limburg is een initiatief van Gilde Food & Hospitality College, Vista College, HAS Hogeschool, Provincie Limburg en verschillende gemeenten om van Limburg een culinaire topregio te maken. Een topregio met topwerknemers. Want daar is een tekort aan. Het is steeds lastiger om goed opgeleid personeel te vinden. Daarom verplaatst het onderwijs zich letterlijk de keuken in.

Ga jij een opleiding volgen bij Gilde Food & Hospitality College? Dan leer je veel in de praktijk bij een van de 80 horecabedrijven die zich hebben aangesloten bij FoodLab.

# Horeca, Voeding of Voedingsindustrie

Wil jij graag naar het mbo, maar heb je geen diploma? Ben je 16 jaar of ouder? Dan is deze Entreeopleiding iets voor jou. In 1 jaar tijd haal jij je mbo-diploma niveau 1.

Ben jij graag bezig met lekker eten? Dan is dit de opleiding voor jou! Na een jaar kan je aan de slag in een restaurant, broodjeszaak of bij de banketbakker. Eigenlijk overal waar ze met voedsel werken. Jij leert dan ook hoe belangrijk hygiëne is. Werken met haarnetjes, nagels goed verzorgd, noem maar op!

Je leert hoe je anderen helpt bij hun taken. Bijvoorbeeld ruimtes klaarmaken voor vergaderingen of maaltijden voorbereiden in een keuken. Op school krijg je veel les in Nederlands en rekenen. Je niveau bij deze vakken bepaalt namelijk of je kunt doorstromen naar een niveau 2-opleiding. Na 4 maanden krijg je een studieadvies. We kijken dan naar je studieresultaten, inzet en gedrag om te bepalen of dit de opleiding voor jou is of niet. Zit je niet op je plek? Je trajectbegeleider helpt dan zoeken naar een andere opleiding.



Niveau

niveau 1



Duur

1 jaar



Startsalaris

€ 1.100,- / € 1.600,-  
bruto per maand



Leerweg

bbl en bol



Locatie

Venlo,  
Weert,  
Roermond



Competenties

creatief, praktisch  
ingesteld, kritische  
blik, nauwkeurig



### Verder studeren en baankansen

- De meeste studenten stromen na de Entreeopleiding door naar een niveau 2-opleiding, bijvoorbeeld Kok of Gastheer of Gastvrouw. En vanuit hier eventueel naar niveau 3. Hoe meer jij je specialiseert, hoe beter jouw baankansen zijn.

### Uit het vak

Je werkt op bijvoorbeeld een kantoor, bij een fabriek of in de horeca. Op een kantoor maak je ruimtes piekfijn in orde voor gasten. De stoelen en tafels staan klaar, de tafels zijn netjes gedekt en de thee en koffie heb je ook al gemaakt. Dan ga je snel aan de slag met de lunch. In een fabriek in de voedingsindustrie verpak en verwerk je producten. Hierbij hou je je strikt aan de hygiëneregels en let je op de veiligheid. Aan het einde van de dag zorg je dat alles weer netjes is, zodat je morgen weer met een frisse start aan de slag kunt.

# Kok en Zelfstandig Werkend Kok

Koken, voorraadbeheer en schoonmaken van de keuken, het is allemaal onderdeel van de opleiding. Jij leert samenwerken in een team, maar kan straks ook zelfstandig aan de slag. Koken leer je vooral in de praktijk. Daarom sta je tijdens je opleiding veel in de keuken. Hier leer je verschillende kooktechnieken, zoals blancheren, sauzen maken, julienne snijden en sauteren. Hygiënisch en veilig werken is superbelangrijk, dus daar besteden we veel aandacht aan. Je leert alles over voedselveiligheid en bewaarmethoden, maar ook hoe je omgaat met het vlijmscherpe gereedschap in een professionele keuken.

Op school krijg je les in rekenen, Nederlands en Engels. Koken, dat doe je niet in de schoolbanken, dat doe je achter het fornuis. Daarom leer je veel in de praktijk en tijdens je stage. Glaceren, gratineren, pochieren en flamberen. Allemaal termen die je tegenkomt en technieken die je uitvoert als kok.



Niveau

niveau  
2 en 3



Duur

2 jaar  
(niveau 2)  
3 jaar  
(niveau 3)  
1,5 jaar - 2 jaar  
(niveau 3 na diploma  
niveau 2 Kok)



Startsalaris

€ 1.300,- /  
€ 1.650,-  
bruto per maand



Leerweg

bbl en bol



Locatie

Venlo  
(Laaghuissingel)



Competenties

creatief, fit  
en gezond,  
organisatietalent,  
teamspeler,  
stressbestendig





### Verder studeren en baankansen

We horen het steeds meer van onze stagebedrijven en andere horecabedrijven: er is een tekort aan goed horecapersoneel. Jij komt met je diploma van Gilde Food & Hospitality College, dan ook als geroepen. Jouw baankansen zijn goed; bedrijven staan op je te wachten. Je kun ook verder studeren, bijvoorbeeld aan de opleiding Manager Ondernemer Horeca of Gespecialiseerd Kok.

## Uit het vak

Beetje peper, beetje zout. Jij weet precies hoe je het wilt hebben. In 'jouw' restaurant lever je geen half werk. Elk gerecht is nauwkeurig samengesteld en voldoet aan jouw strenge eisen.

Jij werkt wanneer de meeste mensen vrij zijn, maar jij bent ook vrij als de meeste mensen werken. Je vindt het heerlijk om anderen te verwennen met de gerechten uit 'jouw' keuken. Of het nu een salade of een compleet driegangmenü is: jij maakt het met zorg klaar en bent pas tevreden als alles er perfect uitziet. Je leidinggevende geeft aan wat er moet gebeuren en verwacht van jou dat je jouw tijd slim indeelt.

In de keuken kan het heel druk zijn, maar hier kun jij goed mee omgaan. Je zorgt ook dat de keuken schoon is, de voorraad in orde is en alles weer klaar staat voor de volgende drukke dag. Als kok werk je vaak op gekke tijdstippen, zoals heel vroeg voor de ontbijtdienst, of tot in de late uurtjes voor het diner. Alles om 'jouw' gasten te laten genieten van de lekkerste creatie.

LIMBURGSE STUDENTEN UIT DE AGROFOODSECTOR  
PRESENTEREN HUN PROJECTEN AAN HET BEDRIJFSLEVEN

# GROW2021

GROW is een ontmoetingsplaats waar studenten,  
onderwijs en ondernemers samenkomen.

Wat als studenten het voor het zeggen hebben? Na een excursie bij lupine boer Henk uit Deurne kregen onze studenten Gespecialiseerd Kok dé kans om hun projecten en conceptideeën te presenteren aan hun potentiële werkgevers. Naast een unieke leerervaring maakten ze kans op mooie prijzen.

In de **categorie duurzaamheid** won Lyloe. Met **lupine** verwerkt in een **brownie** en een **falafal** veroverde ze de smaakpapillen van de jury.



Lupine is een peulvrucht die gebruikt kan worden als vleesvervanger of productverbeteraar in brood en bakproducten. Pluspunt is dat lupine duurzaam en lokaal is.





**Lupine is een toproduct!”,** zegt de trotste student Gespecialiseerd Kok tijdens haar pitch. **“Streekproducten maken het werken in de keuken echt leuk.** Zo ondersteun ik lokale ondernemers én zorg ik ervoor dat de gerechten uniek blijven in de streek. Ik hoop dat lupine in de toekomst vaker gebruikt gaat worden. **Ik hou van smaken combineren, nieuwe smaken ontdekken en hier iets met passie voor creëren.**



**BEN JE BENIEUWD  
NAAR LYLOE'S PITCH?  
BEKIJK 'M HIER!**



# Gespecialiseerd Kok

Werk je als professioneel kok? Wil je koken op hoog niveau? Of je eigen zaak beginnen? Met het diploma Gespecialiseerd Kok komt die droom heel dichtbij. Tijdens de opleiding Gespecialiseerd Kok leer je de fijne en bijzondere kneepjes van het koksvak. Je krijgt de filosofie van de Dutch Cuisine onder de knie.

## Waarom Dutch Cuisine?

In onze regio Limburg is een groot aantal fantastische streekproducten beschikbaar. Limburgse groenten, fruit, stroop, kaas, bier, vis en vlees kun je tot de mooiste streekgerechten verwerken. We maken jou bewust van de herkomst van het product: wat is ermee gebeurd, hoe ga je het bereiden, welke combinaties kun je toepassen.

Ook gaan we aan de slag met speciale bereidingstechnieken en specifieke vaardigheden die je als kok van de toekomst nodig hebt in het bedrijfsleven. We vinden dat je alle producten goed moet herkennen en bewerken op basis van warenkennis, menuleer en keukentheorie. Alleen dan kunnen gerechten goed worden bereid. Ook het omgaan met verspilling, kostprijsberekeningen en inslag zijn in deze tijd van groot economisch belang.

In de keuken leer jij de leiding te nemen. Je kunt dus goed met mensen omgaan. Werken onder grote tijdsdruk is ook een onderdeel van je opleiding. Je volgt vakken als keukenmanagement en leidinggeven. Daarnaast krijg je ook les in rekenen, Nederlands en Engels.



Niveau

niveau 4



Duur

2 jaar  
(na diploma  
Zelfstandig Werkend  
Kok)



Startsalaris

€ 1.800,- / € 2.100,-  
bruto per maand



Leerweg

bbl



Locatie

Venlo  
(Laaghuissingel)



Competenties

creatief, goede  
leider, teamspeler,  
stressbestendig



## Uit het vak

Als gespecialiseerd kok werk je bij een specialiteitenrestaurant. Jij vindt het leuk om nieuwe combinaties en bijzondere ingrediënten uit te proberen. Je kunt goed uit de voeten met de Dutch Cuisine filosofie, want je werkt graag met duurzame producten. De gerechten die jij serveert zijn verrassend en origineel. Je stemt ze af op de wensen van de gast. Je volgt ook de trends in jouw vakgebied en je weet wat je ermee kunt doen.

### Verder studeren en baankansen

We horen het steeds meer van onze stagebedrijven en andere horecabedrijven: er is een tekort aan goed horecapersoneel. Jij komt met je diploma van Gilde Food & Hospitality College, dan ook als geroepen. Jouw baankansen zijn goed; bedrijven staan op je te wachten. Een vervolgopleiding op het hbo behoort ook tot de mogelijkheden.



We creëren  
een omgeving  
waar het echte werk  
vorm kan krijgen.

### **RICK PEETERS, DOCENT HOSPITALITY**

“Ik werkte als manager in een hotel altijd al veel met stagiairs. Dat beviel me heel goed. Het is fijn om jou als student iets te leren. Zo’n vijf jaar geleden kreeg ik de kans om de overstap te maken richting het onderwijs en die heb ik met beide handen aangegrepen. Ik kan een goede bijdrage leveren aan je persoonlijke ontwikkeling. Door mijn werk in het hotelwezen weet ik hoe het er in de praktijk aan toe gaat. Dat is voor mij en jou een voordeel. Bij Gilde Food & Hospitality College zijn de opleidingen heel praktijkgericht. We creëren een omgeving waar het echte werk vorm kan krijgen. We werken met alle niveaus en verschillende leerjaren door elkaar. Zo boots je de praktijk nog meer na. Het is belangrijk dat wat er op school gebeurt aansluit bij de dagelijkse praktijk. Op deze manier krijg jij uitdagend en realistisch onderwijs.”

**MATHIEU VANHAUTEM**  
**DOCENT HOSPITALITY**

“Als S.V.H. Meesterkok werk ik nu al 25 jaar bij Gilde Food & Hospitality College. Ons totale horecateam zorgt ervoor dat jij de kok van de toekomst wordt. Als echte ambachtsman weet ik dat het heel belangrijk is voor onze studenten om met de juiste vakmensen te werken en van hen te leren. Met de juiste docenten en met topchefs uit het bedrijfsleven maak jij je het keukenvak op de beste manier eigen. Als je creatief bent en initiatief toont dan kun jij dé chefkok van de toekomst worden. Hou jij daarnaast van regionale producten, gezonde voeding en duurzaam werken, dan kom jij er wel.”







**#hetechtewerk**

# doorstromen

## na je mbo-diploma

Het klinkt misschien nog heel ver weg, maar wist je dat je bij Gilde Opleidingen alle mogelijkheden hebt om door te stromen naar een hoger niveau? Ook als je een andere leerroute wil volgen, helpen we je graag verder!



Bram aan het woord

## Wat zijn de mogelijkheden?



### Verbreed je kennis

Wil jij je verder specialiseren in jouw vakgebied? Kies voor een (verkorte) vervolgopleiding op een hoger niveau.

Wij bieden jou alle mogelijkheden en hulp om zo goed mogelijk door te stromen. Samen met jou bepalen we hoe we je vervolgopleiding bij Gilde Opleidingen kunnen verkorten of versnellen. En wie weet, heb jij binnen 1 jaar een hoger diploma behaald!





# Word jij dat zwaargewicht in jouw vakgebied?

## Voordelen voor jou

- Met een hoger niveau de arbeidsmarkt op
- Klaar voor een doorstroom naar een hoger mbo-niveau of zelfs het hbo
- Verbreden van je kennis
- Een sterke basis
- Breder inzetbaar
- Specialiseren in een vakgebied
- Nog meer uit je opleiding en jezelf halen



## Breed inzetbaar



## Uitgelicht!

### VAKMAN ONDERNEMER, NIVEAU 4

Verwezenlijk je droom en start een eigen bedrijf!

### LEIDINGGEVENDE TEAM, AFDELING EN PROJECT, NIVEAU 4

Leer in één jaar de skills van een goede  
leidinggevende vakman.

Kijk voor meer info over deze en andere opleidingen  
op onze website [gildeopleidingen.nl](https://www.gildeopleidingen.nl).

Door nieuwe technologieën verandert de wereld razendsnel. Dus ook de arbeidsmarkt. Het is daarom belangrijk om een opleiding te kiezen die het best bij jou past. En jezelf te blijven ontwikkelen. Want banen voor het leven bestaan niet meer. Het Gilde Loopbaancentrum is er voor jou en al je vragen rondom leren en werken. Wij hebben alle kennis in huis om jou te ondersteunen in je (studie)loopbaan. We zijn er voor alle jongeren en volwassenen in Midden- en Noord-Limburg. Tijdens onze workshops en activiteiten kun je zelf gericht aan de slag. Daarnaast staan onze adviseurs klaar om persoonlijk in gesprek te gaan en je verder te helpen.

**Meer info? Ga naar:**  
**[gildeloopbaancentrum.nl](http://gildeloopbaancentrum.nl)**

## Waarvoor kun je terecht bij het Gilde Loopbaancentrum?

- Studieadvies.
- Heroriëntatie.
- Informatie over studiekeuze.
- Loopbaanadvies voor werkenden.
- Opleidingsadvies voor werkenden.
- Workshops over loopbaanvraagstukken.
- Spreekuur voor loopbaanvragen.
- Informatiebijeenkomsten voor werknemers over onder andere ontwikkeling en duurzame inzetbaarheid.



**het echte werk.**

### Havo- of vwo-diploma?

Voel jij je beter bij een niveau 4-opleiding dan bij een hbo-opleiding? Bij Gilde Opleidingen kun je een niveau 4-opleiding vaak versneld afronden met een diploma. Wil je daarna verder naar het hbo, dan krijg je meestal een verkorting. Op praktisch gebied heb je een voorsprong op studenten die van havo of vwo komen.

---

### Bol/bbl

Wil jij graag een opleiding volgen, maar sta je tegelijkertijd te trappelen om je handen uit de mouwen te steken? Dan is een bbl-traject iets voor jou! Als je een bbl-opleiding volgt, dan heb je een arbeidsovereenkomst met een leerbedrijf én ga je daarnaast 1 of 2 dagen in de week naar school.

Een bbl-opleiding geeft jou de kans om volop te leren in de praktijk. Als bbl-student heb je geen recht op een studentenreisproduct of op studiefinanciering, maar de kans is wel groter dat je een reis- of werkvergoeding krijgt van je leerbedrijf.

Vind jij proeven aan de praktijk leuk, maar wil je toch liever wat vaker 'gewoon' naar school gaan? Kies dan voor een bol-traject! Bij een bol-opleiding wissel je periodes school af met stage waar je de geleerde theorie kan toepassen in het werkveld. Als bol-student heb je recht op studiefinanciering en een studentenreisproduct.



Tijdens de jaarlijkse TopTalent-verkiezing zet Gilde Opleidingen studenten in the picture. Jonge mensen die met hun hart, hoofd en handen een topprestatie hebben geleverd bij hun stagebedrijf of bbl-werkplek. Hét TopTalent van Gilde Opleidingen is een jaar lang ambassadeur van het mbo in Noord- en Midden-Limburg. En strijdt daarnaast mee voor de titel Landelijke Ambassadeur mbo.

Wie weet word jij wel genomineerd door jouw stagebedrijf!

# Top ★ ★ ★ ★ ★ Talent

Nienke Cunnen uit het Brabantse Neerkant is hét TopTalent 2020 van Gilde Opleidingen. Ze volgt bij Gilde Zorgcollege in Venray de Combi-opleiding Mbo-Verpleegkundige/Maatschappelijke Zorg in bbl-vorm.



Nienke was totaal verrast!  
**Bekijk het hier!**

# TopDocent

'Een goede band  
opbouwen met studenten  
is het allerbelangrijkst'

'Ik wil een lans  
breken voor  
studenten'

Ieder jaar stemmen onze studenten massaal op hun TopDocent van het jaar. Waarom is hij of zij de topdocent van Gilde Opleidingen? Waarom dragen de studenten juist die docent op handen? Voor de docenten een hele eer om genomineerd te zijn en de titel te ontvangen!

Maud van den Beuken is TopDocent 2020 is van Gilde Opleidingen. Gilde School voor Pedagogiek in Venlo is haar werkterrein. Ze verzorgt de lessen: Ontwikkelingspsychologie, Vaardigheidsonderwijs, Verzorging, Werkplekieren en Projectonderwijs. Daarnaast is ze ook traject- en stagebegeleider.

**Surprise! Bekijk hier,**  
hoe Maud in het zonnetje  
werd gezet.





gilde **bedrijfsopleidingen**

# sluit aan

**op het echte werk  
en jouw ambities  
in de markt...**

Ben je toe aan de volgende stap in je loopbaan?  
Wil je graag iets nieuws leren en blijven werken?  
Of wil je als bedrijf toekomstproof blijven?

Gilde Bedrijfsopleidingen biedt opleidingen, trainingen en cursussen op maat. Scholingstrajecten die aansluiten op het échte werk. Op vakmensen die willen groeien door hun kennis, vaardigheden en technieken te verbreden en verdiepen.

Ook voor werkgevers zijn we een vertrouwde scholingspartner. Met passend onderwijs, zorgen we ervoor dat je altijd beschikt over de gekwalificeerde vakmensen die je nodig hebt.



## De voordelen van doorontwikkelen bij Gilde Bedrijfsopleidingen:

- Blijf jezelf doorontwikkelen en wordt onmisbaar op de arbeidsmarkt.
- Wij helpen je op weg met alle subsidiemogelijkheden.
- Met een breed aanbod van meer dan 100 opleidingen, trainingen en cursussen in vrijwel alle branches ben je verzekerd van genoeg keuze.
- Maatwerk is ook mogelijk! Samen zoeken we naar een passende opleiding die aansluit bij jouw wensen.
- Onze docenten komen rechtstreeks uit de praktijk, zo ben je verzekerd van het echte werk.
- Van schoolverlater tot ervaren werknemer, elk niveau kan zich bij ons aansluiten.
- Met 11 locaties in Noord- en Midden-Limburg is er altijd wel een locatie bij jou in de buurt.
- Voor het bedrijfsleven verzorgen we opleidingen en trainingen op locatie.

**Wil je meer weten over de mogelijkheden? Heb je specifieke vragen? Of wil je een afspraak maken? Neem contact met ons op.**

**Klaar voor de toekomst?  
Sluit aan!**

**[gildebedrijfsopleidingen.nl](http://gildebedrijfsopleidingen.nl)**



**het echte werk.**

# Contact

Benieuwd  
naar onze  
andere vakscholen?  
Scan de QR code bekijk  
de playlist op YouTube.



## onze vakscholen:

**gilde**food & hospitality college

**gilde**wellness & beauty college

**gilde**travel & leisure college

**gilde**sociale studies

**gilde**zorgcollege

**gilde**school voor pedagogiek

**gilde**retail & business academy

**gilde**academie voor  
medisch assisterenden

**gilde**school voor optiek

**gilde**ict college

**gilde**instituut voor veiligheid

**gilde**technische school

**gilde**logistiek college

**gilde**bouwschool

**gilde**create & design college

**gilde**entree onderwijs

# locaties Gilde Food & Hospitality College

## Venlo

Laaghuissingel 4

Hagerhofweg 15  
(Entreeopleiding)



## Weert

Drakesteyn 5

## Roermond

Kasteel Hillenraedtstraat 1  
(Entreeopleiding)



## Gilde Food & Hospitality College

telefoon 088 468 20 00

e-mail [info@gildeopleidingen.nl](mailto:info@gildeopleidingen.nl)

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

## Vind en volg ons:

 [@gildefoodhospitality](https://www.facebook.com/gildefoodhospitality)

 [gildefoodhospitality](https://www.instagram.com/gildefoodhospitality)



**gilde**food & hospitality college

# past food & hospitality bij jou?



MELD JE DAN  
NU AAN!

**het echte werk.**