

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.**



het echte werk.

Inhoudsopgave

#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

34

Entreeopleiding Horeca, Voeding of Voedingsindustrie

36

Kok en Zelfstandig Werkend Kok

38

Gespecialiseerd Kok

42

Gilde Loopbaancentrum

48

Gilde Bedrijfsopleidingen

52

Contact

54

#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?

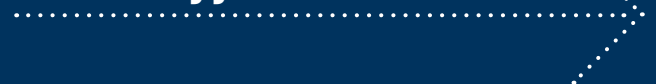
**Kijk snel welke
opleiding bij jou past.**

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 je leuk?

Waar ben je goed in?

Welke beroepsopleiding wil ik volgen?

Genoeg vragen waarbij je hulp kan gebruiken.

Wij helpen je graag op weg!

Op 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?

Benieuwd naar onze opleidingen en de mogelijkheden voor jouw toekomst? Bekijk welke vakscholen het beste bij jou passen. Vraag de brochures digitaal aan of krijg ze thuis gestuurd. Alles is mogelijk!



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

Aanmelden!

gildeopleidingen.nl



Open avond, 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.



Loopbaancentrum

Kom je er niet 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!
Neem deel aan onze studiekeuze-workshop
of 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 voor een goede start in het bakkersvak. 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 weet straks 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 Loopbaan en burgerschap.

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 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 presenteert 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. Bakkerijen staan 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. 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 ook nieuwe producten te ontwikkelen. Deze leer je vooral in de praktijk, maar je krijgt ook theorielessen, zoals Nederlands en rekenen.

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.

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



Startsalaris

€ 1.800,- – € 2.100,-
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 originele, creatieve taarten en andere lekkernijen?

Je leert bijzonder banket te maken, ijs en chocolade. Hiervoor volg je onderwijs in alle ambachtelijke en verfijnde technieken die hiervoor nodig zijn. 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

1 - 2 jaar
na diploma
Zelfstandig
Werkend Bakker of
Zelfstandig Werkend
Kok



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.



**BAKKER.. DIT FANTASTISCH BEROEP
HEB IK JAREN MET VEEL PLEZIER UITGEOEFEND.**

Als vakdocent geniet ik nu van het overbrengen van mijn passie naar de bakkers van de toekomst. Samen het vak leren, op zoek gaan naar innovatieve producten, maar natuurlijk ook samen op zoek naar je eigen identiteit. Kom jij ook bij ons banketproducten creëren en de fijne kneepjes van het broodbakken leren?

**Ellen van de Geer,
docent bakkersopleidingen**

LOTTE VAN GORP

oud-student Brood-
en Banketbakker

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 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 een aantal jaar in Noordwijk. Iedere dag leer ik nog bij en probeer ik mijn creaties te verbeteren.

Bij Huize van Wely is echt alles van topkwaliteit. Te gek dat ik hier deel van uit mag maken. We zien vooral blijde 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 en in 2022 de Dutch Pastry Award. Zo'n kampioenschappen smaken 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

• Gastronomie/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 regio 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 Limburg.

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.

verkorten
of versnellen
mogelijk



Niveau

niveau
2 en 3



Duur

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



Startsalaris

€ 1.500,- – € 2.050,-
bruto per maand



Leerweg

bbl en bol



Locatie

Venlo,
Roermond,
Weert*



Competenties

behulpzaam,
communicatief,
gastvrij,
stressbestendig

*Weert alleen niveau 3.



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, 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

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

Allround Hospitality Medewerker
top-opleiding 2022.



> 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 2 van
Nederland
(Keuzegids mbo
2022)



Verspreid over
3 gemeenten

Basis-kooktechnieken:
blancheren, pocheren, gratineren,
braiseren, glaceren en poêleren



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 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.

Elk jaar beoordeelt de Keuzegids mbo alle opleidingen in het land. De beste krijgen een kwaliteitszegel en mogen zich top-opleiding noemen. Onze opleiding Allround Hospitality Medewerker is er daar een van.



Niveau

niveau 3



Duur

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



Startsalaris

€ 1.550,- – € 2.050,-
bruto per maand



Leerweg

bol



Locatie

Venlo,
Weert,
Roermond



Competenties

communicatief sterk,
klantvriendelijk,
organisatietalent,
probleemoplossend
en teamspeler

A circular background image showing a hand placing a fresh strawberry on the rim of a glass filled with a pink beverage and ice cubes. The setting appears to be a bar or kitchen with a wooden countertop.

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, en 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 Zelfstandig Werkend 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 straalt 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

€ 2.100,- – € 2.700,-
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 producten worden geserveerd. Denk aan Bienen 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.



Niveau

niveau 4



Duur

3 jaar



Startsalaris

€ 2.225,- – € 2.700,-
bruto per maand

Leerweg

bol



Locatie

Venlo,
Weert,
Roermond

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, en 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 lekkernijen tijdens hun praktijklessen. Je koopt deze creaties op de locatie Laaghuissingel 4 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 gerechten, die je je nog lang zal herinneren!

Wijnproeven in Italië

Vijf dagen lang wijn, olijfolie en kazen proeven. De reis 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”, 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”

“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 zijn 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.

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.

• Entreeopleiding Horeca, Voeding of Voedingsindustrie

36

• Kok en Zelfstandig Werkend Kok

38

• Gespecialiseerd Kok

42



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 regio 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 Limburg.

Entreeopleiding 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

€ 1.500,- – € 2.000,-
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, pocheren 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 jaar (niveau 3 na
diploma niveau 2 Kok)



Startsalaris

€ 1.700,- – € 2.100,-
bruto per maand



Leerweg

bbl en bol



Locatie

Venlo,
Roermond



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 driegangenmenu 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.



DUTCH CUISINE: **GROENTEN IN DE HOOFDROL**

Bij Gilde Food & Hospitality College werken we volgens het principe van Dutch Cuisine. Het zet de Nederlandse keuken en eetcultuur nationaal en internationaal op de kaart voor een breed publiek.

Dutch Cuisine werkt met principes, die duurzaam zijn voor mens, dier en milieu en leidend zijn voor het dagelijks handelen:

CULTUUR. Het gerecht laat zien waar en in welk seizoen we zitten.

GEZOND. Goed voor mens en aarde.

NATUUR. Eerlijk en veelzijdig eten van wat de natuur biedt.

KWALITEIT. We kopen, koken en eten bewust.

WAARDE. We werken aan resultaten voor morgen.

NIEUW!

HORECAOPLEIDINGEN IN ROERMOND

Een unieke samenwerking tussen onderwijs en het bedrijfsleven.

Wil jij de kneepjes van het horecavak leren, en wil je dat vooral doen in de praktijk? Dan zijn de horecaopleidingen in Roermond écht iets voor jou. Een nieuwe opleidingsaanpak op initiatief van 10 Roermondse horecaondernemers en Foodlab Limburg.

Kies jij voor een horeca-opleiding in Roermond dan volg jij je theorie én praktijk bij een van de deelnemende bedrijven. Zo'n 25 uur per week werk en leer jij - onder begeleiding - bij het bedrijf. Daarnaast krijg je theorievakken en persoonlijke begeleiding vanuit Gilde Food & Hospitality College. Samen met je studiegenoten werk je aan projecten en volg je masterclasses.

DE DEELNEMENDE HORECA-BEDRIJVEN:

Cox & Co (De Beren), Zinc, Hotel Valies/Hotel Dux, 't Gerecht, Boshotel/Hotel Roermond, Bubbles & Bites, Munsterhof/Munstercafé, de Lobby/het Roerpotje, Restaurant Oolderhof en Mr Sammi

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 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 en 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

€ 1.950,- – € 2.300,-
bruto per maand



Leerweg

bbl



Locatie

Venlo



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 zes jaar geleden kreeg ik de kans om de overstap te maken richting het onderwijs en die heb ik met beide handen aangegrepen. Ik help je bij 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 krijgt. 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 ruim 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.”

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!

Wat zijn de mogelijkheden?



Verbreed je kennis

Verdiepen binnen jouw vakgebied!

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.

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. 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

Waarvoor kun je terecht bij het Gilde Loopbaancentrum?

- Hulp bij het maken van een studiekeuze [studiekeuzeadvies]
- Hulp wanneer je vastloopt in je opleiding vanwege een verkeerde studiekeuze [heroriëntatie]
- Hulp wanneer je verder wilt studeren, maar nog niet weet in welke opleiding [doorstroomadvies]
- Studiekeuzeworkshops
- Voorlichtingen voor ouders over studiekeuze en het mbo
- Loopbaan- en opleidingsadvies voor werkenden



het echte werk.

PRAKTISCHE INFORMATIE

Havo- of vwo-diploma?

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 groot 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

Wendy van Dijk uit Horst is hét TopTalent 2021 van Gilde Opleidingen. Ze volgt bij Gilde Creatie & Design College de opleiding Werkvoorbereider Meubelindustrie/(Scheeps) interieurbouw in bbl-vorm.



Wendy had er geen woorden voor!
Bekijk het hier!

TopDocent

'Ik ben zo verrast dat
mijn hartslag nog steeds
op 120 zit'



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!

'Ik wil benaderbaar
zijn voor mijn
studenten'

Ellen Smolenaars is TopDocent 2021 van Gilde Opleidingen.
Gilde Sociale Studies in Weert is haar werkterrein. Voordat ze als
docent aan de slag ging, werkte ze 10 jaar als verpleegkundige
bij de specialistische ggz-instelling Vincent van Gogh. Ze deelt
in de lessen regelmatig haar eigen praktijkervaringen.

Surprise! Bekijk hier,
hoe Ellen 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

info@gildebedrijfsopleidingen.nl
telefoon 088 468 21 11



het echte werk.

Contact

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



onze vakscholen:

gildefood & hospitality college

gildewellness & beauty college

gildetravel & leisure college

gildesociale studies

gildezorgcollege

gildeschool voor pedagogiek

gilderetail & business academy

gildeacademie voor
medisch assisterenden

gildeschool voor optiek

gildeict college

gildeinstituut voor veiligheid

gildetechnische school

gildelogistiek college

gildebouwschool

gildecreate & design college

gildeentree onderwijs

locaties Gilde Food & Hospitality College

Venlo

Laaghuissingel 4

Hagerhofweg 15
(Entreeopleiding)



Weert

Drakesteyn 5

Roermond

Kasteel Hillenraedtstraat 1
(Entreeopleiding)

Externe bedrijfslocatie
(Hospitality en Kok)



Gilde Food & Hospitality College

telefoon 088 468 20 00

e-mail info@gildeopleidingen.nl

gildefoodhospitalitycollege.nl

Vind en volg ons:

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

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



gildefood & hospitality college

past food & hospitality bij jou?



MELD JE DAN
NU AAN!

het echte werk.