



DE  
ROOI  
PANNEN   
CENTRUM VOOR ONDERNEMERSONDERWIJS

**DE ROOI PANNEN**  
MEER DAN EEN SCHOOL



## VAN LEKKERSTE BONBON VAN NEDERLAND TOT BRUIDSTAART IN SPANJE

Een eigen patisseriezaak, winst in de wedstrijd 'De lekkerste bonbon van Nederland' en 'live' de bruidstaart maken op het huwelijk van zanger Jeroen van der Boom. De carrière van patissier Geert-Jan Heesterbeek (34) uit Maastricht verloopt stormachtig.

"Als twaalfjarige jochie wilde ik kok worden. De keuze voor het VMBO van De Rooi Pannen Eindhoven was dus logisch. Met name het consumptieve karakter van de opleiding sprak me aan", aldus Geert-Jan. "Hoewel de school vrij streng was, ging ik met veel plezier iedere dag vanuit Valkenswaard op de fiets naar Eindhoven. Met als specialisatie koken en serveren behaalde ik zonder al te veel moeite mijn diploma."

Geert-Jan werkte onder meer bij gerenommeerde restaurants als De Treewijkhoeve en L'Auberge. Het patissierievirus kreeg hem te

pakken toen hij aan de slag ging voor cuisinier Toine Hermsen. "Toine moedigde me aan om me te specialiseren in de patisserie. Al mijn vakanties nam ik op om stage te lopen in het Amstel Hotel bij chef-kok Robert Kranenburg. Daar hadden ze een eigen patisserieafdeling waar ik veel geleerd heb."

Als chef-patisserie bij sterrenrestaurant Vermeer en Kluytmans Patisserie ontwikkelde Geert-Jan zich tot vakspecialist. In 2009 werd zijn 'Bullet Limited Edition' uitgeroepen tot lekkerste bonbon van Nederland. "Die wedstrijd was een geweldige ervaring. Bij de beoordeling werd onder andere gekeken naar uiterlijk, smaakcombinatie en originaliteit. Zo'n prijs is een fantastische erkenning voor je werk."

La Fève Chocolade & Desserts in Maastricht is de meest recente uitdaging voor de patissier. "Op 1 september 2010 ben ik met La Fève mijn eigen zaak gestart. Met fair trade-grondstoffen probeer ik fraaie producten van goede kwaliteit neer te zetten." Daar slaagt Geert-Jan uitstekend in. Zijn werk brengt hem regelmatig op bijzondere plaatsen. "Ik heb al een aantal keren producten aan het koningshuis geleverd. En afgelopen zomer mocht ik op

de bruiloft van Jeroen van der Boom in Spanje de bruidstaart maken. Al met al zo'n twee dagen werk. Dit soort opdrachten maken mijn werk uitdagend."



Op de afdeling MBO Horeca Eindhoven wordt op alle opleidingsniveaus aandacht besteed aan patisserie. In de praktijklessen maken leerlingen producten als bonbons, taarten en gebak, desserts en luxe koekjes. Het onderdeel patisserie is een waardevolle aanvulling op de bestaande horecaopleidingen en zorgt voor breed opgeleide vakmensen.

## DE ROOI PANNEN KORTINGSBON

Tilburg  
Dr. Ahausstraat 1  
tel: (013) 595 56 50

Breda  
Tuinzigtlaan 12  
tel: (013) 850 40 30

Deze bon kan in verband met de verbouwing niet ingeleverd worden bij de restaurants van De Rooi Pannen Eindhoven.

Naam: ..... M/V\*

Adres: .....

Postcode: ..... Woonplaats: .....

Telefoon: .....

E-mail: .....

\* doorhalen wat niet van toepassing is