

PERSBERICHT

3 april 2017

NK brood- en banketbakken bij Rijn IJssel

Welke studenten bakken de lekkerste broden? En maken de mooiste taarten? Dat weten we na afloop van de Nederlandse Kampioenschappen brood- en banketbakken 2017, dinsdag 4 april bij Rijn IJssel Vakschool Wageningen. Tientallen mbo-studenten van verschillende scholen strijden in diverse categorieën om de eerste plaats.

Jip Kamerbeek (21) uit Nijmegen en Frank Pronk (19) uit Naarden zijn de twee studenten die Rijn IJssel vertegenwoordigen op het NK. Jip volgt de opleiding Patisserie en zit in het eerste jaar. Frank is tweedejaarsstudent aan de opleiding Ondernemer Bakkerij. Om zich voor het NK te plaatsen hebben zij net als alle andere deelnemers de regiowedstrijden gewonnen.

Leerbedrijf van het jaar

Tijdens het NK Brood- en Banketbakken vindt ook de verkiezing 'Leerbedrijf van het jaar' plaats. Hiervoor zijn genomineerd: banketbakkerij Lex Verkley uit Soest, patisserie Linnick uit Amsterdam en Christian Chocolaterie Patisserie uit Oss. Kijk voor meer informatie hierover op [Bakkers in Bedrijf](#).

	NK Brood- en Banketbakken 2017
Datum	4 april
Locatie	Rijn IJssel, Marijkeweg 20 in Wageningen
Aanvang wedstrijden	9.00 uur
Prijsuitreiking wedstrijden	19.00 uur
	vanaf 18.30 uur zijn gasten en de pers welkom
Prijsuitreiking Leerbedrijf	20.00 uur

Meer informatie:

Bel of mail onze persvoorlichters Leo Smid, 06 43 56 08 40, l.smid@rijnijssel.nl of Karin Jansen, 06 28 55 73 91, k.jansen@rijnijssel.nl.

Rijn IJssel is een regionaal opleidingscentrum voor middelbaar beroepsonderwijs en educatie in de regio rond Arnhem. Wij zijn een ondernemende onderwijsinstelling die meer dan 11.000 studenten opleidt tot echte vakmensen. Ons onderwijs is toekomstbestendig en stevig verbonden met het werkveld. Samen met bedrijven en instellingen creëren we een leeromgeving waarin studenten hun talenten ontdekken. Met een diploma van Rijn IJssel ben je klaar voor een vervolgopleiding of om direct op de arbeidsmarkt aan de slag te gaan.