



**roc van
twente**

horeca, bakkerij en facilitair

mbo-opleiding

niveau: 3

leerweg: BBL

Zelfstandig werkend bakker

Als zelfstandig werkend bakker maak je het mooiste en lekkerste brood en banket. Je weet alles van grondstoffen en verwerkt ze in traditionele of vernieuwende recepten. Van gevuld brood, tot buitenlandse broodsoorten en van smeuge taarten tot bijzondere koekjes. Met jouw kennis van deeg en bereiding én met hulp van je collega's die je elke dag aanstuurt. Dat maakt jou één van de belangrijkste medewerkers van een ambachtelijke of industriële bakkerij.

Past dit beroep bij jou?

Jij kunt nauwkeurig, hygiënisch en zorgvuldig werken. Je bent creatief en kunt goed problemen oplossen. Verder kun je goed met mensen omgaan. Je immers in een team waaraan je ook leiding moet kunnen geven. En soms moet je bijspringen in de winkel.

Feiten in het kort



Duur
1 of 3 jaar



Startdatum
Augustus | februari



Leslocatie(s)
Wierdensestraat 65, Almelo



Schooljaar
2025-2026

Theorie en praktijk

Tijdens de opleiding is er veel aandacht voor de praktijk. Je werkt minimaal 20 uur per week bij een erkend leerbedrijf. In de loop van het eerste leerjaar kies je voor een richting: brood, banket of brood en banket. Hier passen we je lesprogramma op aan.

Hoe zien de examens er uit?

Er zijn meerdere toets momenten in de praktijk. Daarnaast doe je examen in de algemene vakken en je keuzedelen. Wil je daar meer over weten? Check dan www.rocvantwente.nl/examens of www.rocvantwente.nl/keuzedelen.

Hoe kan je vakkenpakket eruit zien?

- Grondstoffenkennis
- Keuzedelen
- Loopbaan en Burgerschap
- Nederlands
- Rekenen
- Studieloopbaanbegeleiding
- Vaktheorie

Wat heb je nodig om met de opleiding te starten?

Je hebt nodig:

- een (leer)werkplek als zelfstandig werkend bakker bij een erkend leerbedrijf (minimaal 18 uur per week). Die (leer)werkplek moet je zelf zoeken. Kijk voor meer informatie op www.leerbanenmarkt.nl

Daarnaast heb je nodig:

- een diploma vmbo kaderberoepsgerichte, gemengde of theoretische leerweg
- of een overgangsbewijs van 3- naar 4- havo/vwo
- of een mbo-diploma Uitvoerend bakker niveau 2 (de opleiding duurt dan geen 3, maar 1 jaar)
- of een gelijkwaardig diploma

Wat kost de opleiding?

Wettelijk cursusgeld: € 735,- (per schooljaar). Als je op 1 augustus 2025 18 jaar of ouder bent moet je dit betalen. Indien je op deze datum nog geen 18 jaar bent hoef je het hele schooljaar nog geen cursusgeld te betalen. Leermiddelen: Voor boeken en licenties in het eerste leerjaar ongeveer € 400,-. In het tweede leerjaar ongeveer € 250,- en in het derde leerjaar ongeveer € 200,-. Ongeveer € 225,- voor bedrijfskleding. Daarnaast heb je een laptop nodig. Zie www.rocvantwente.nl/laptops.

Meer informatie over leermiddelen? Kijk dan op www.rocvantwente.nl/mbowebshop. Meer informatie over de kosten? Kijk dan op www.rocvantwente.nl/kosten.

Wat kun je na deze opleiding?

Je kunt werken als zelfstandig werkend bakker. Doorleren kan ook met de opleiding Ondernemer Bakkerij niveau 4 of Patissier niveau 4. Of je kunt je bijscholen met vakgerichte cursussen.

Contact met studie informatiepunt

whatsapp	06 - 29 00 79 91
telefoon	088 - 178 22 22
e-mail	info@rocvantwente.nl

Check rocvantwente.nl voor aanmelden en meer info

Zelfstandig werkend bakker BBL/3

ROC van Twente

Let op: aan de informatie van deze opleidingsfolder kunnen geen rechten ontleend worden en de genoemde bedragen zijn onder voorbehoud.