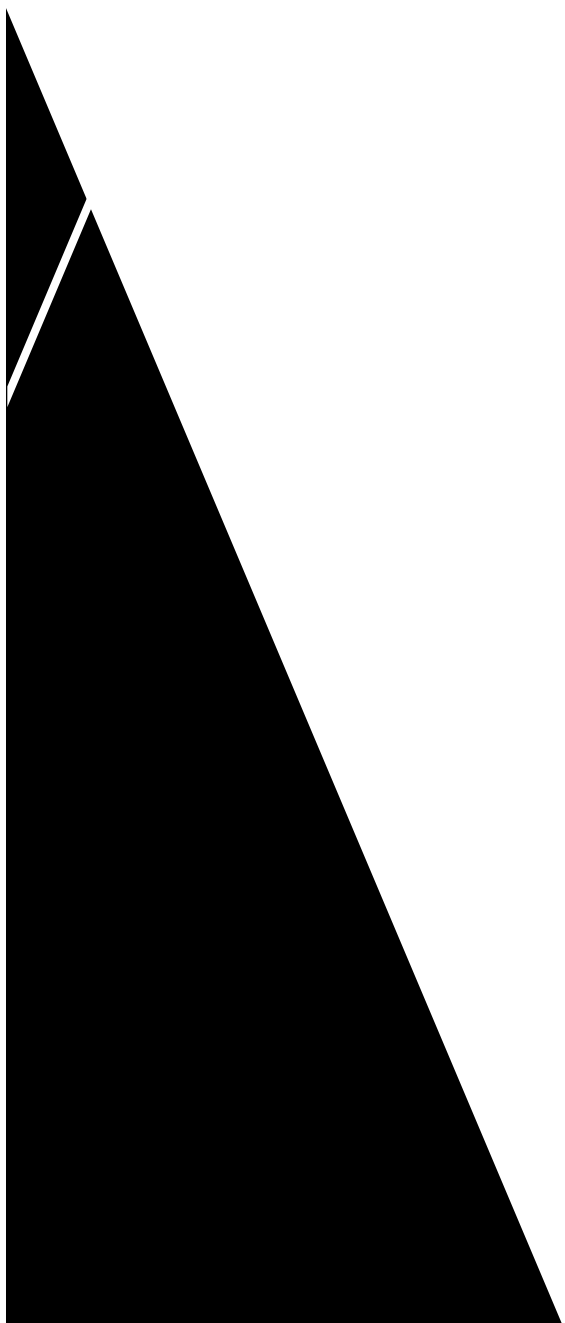
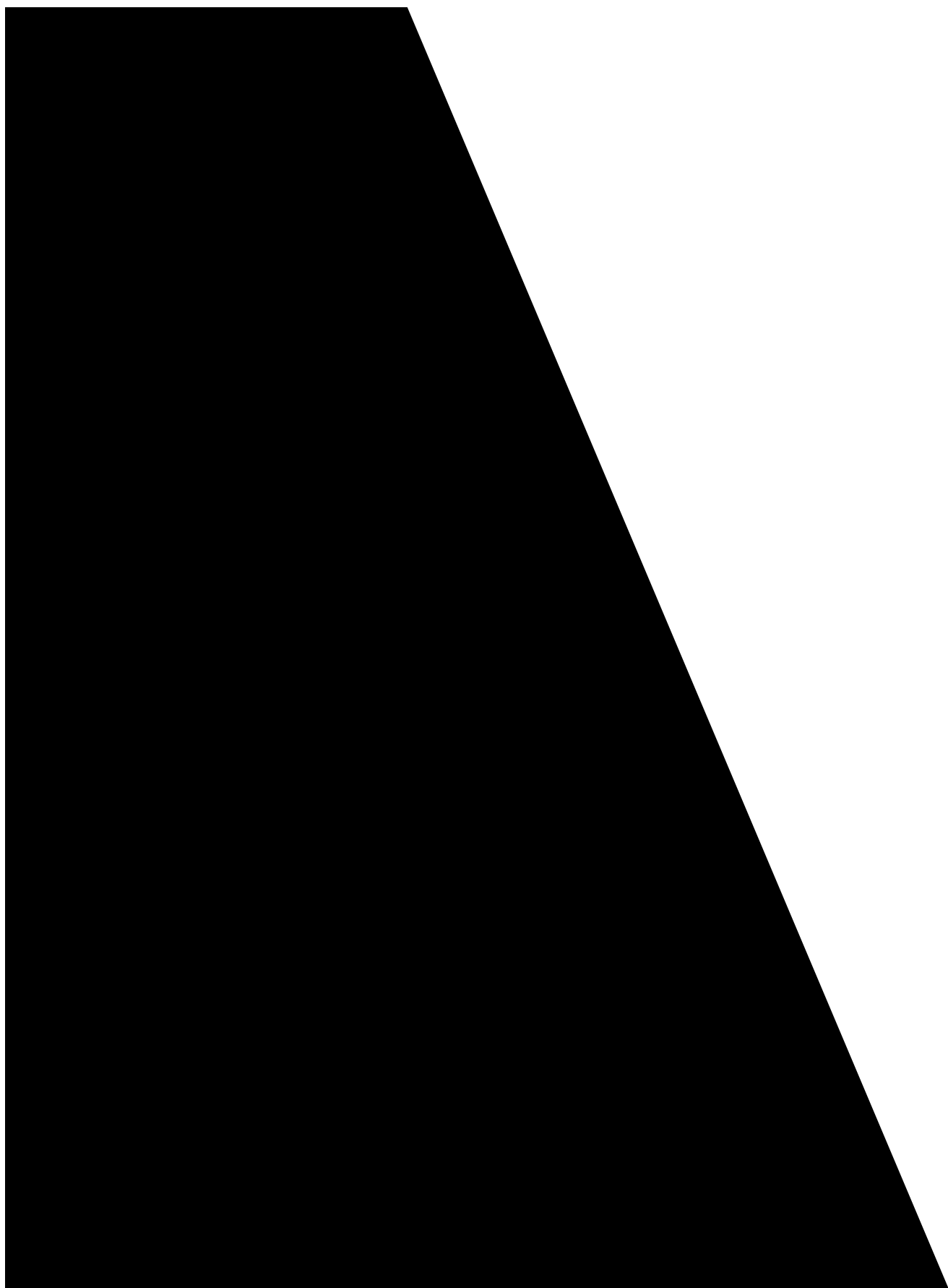








roc van twente

horeca en bakkerij

MBO-opleiding voor volwassenen
niveau: 2
leerweg: BBL

Uitvoerend bakker

Als uitvoerend bakker verwerk jij grondstoffen tot bijzondere gebakjes, koeken, broden, taarten en marsepein. Je bent creatief bij het opmaken en versieren en speelt slim in op feestdagen en speciale gebeurtenissen. Je bent niet alleen een expert in deeg en beslag, maar je weet ook alles van de machines waarmee je bakt en kneedt.

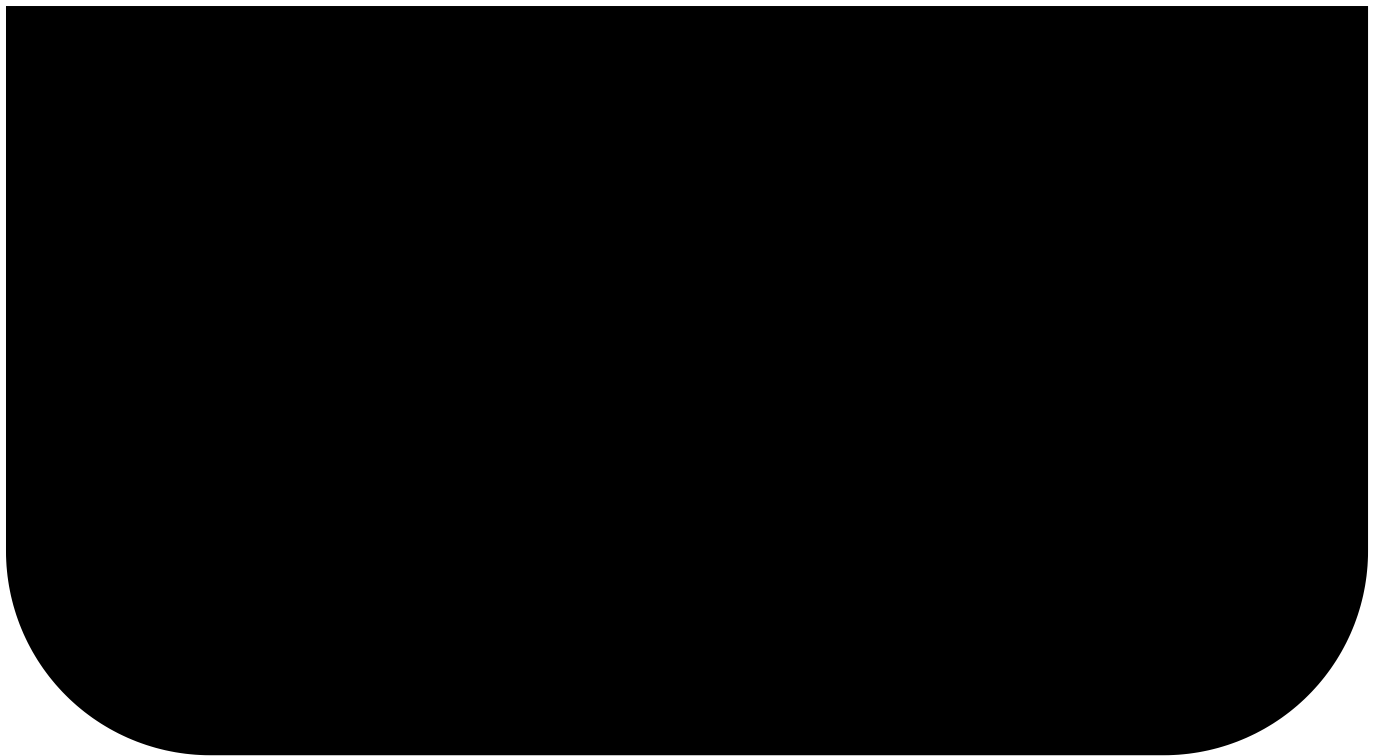
Beroepsprofiel

Je kunt nauwkeurig, zorgvuldig en hygiënisch werken. Je bent vindingrijk en creatief. En je kunt daarnaast goed met mensen omgaan, want je werkt in een team en springt soms bij in de winkel.

Feiten in het kort



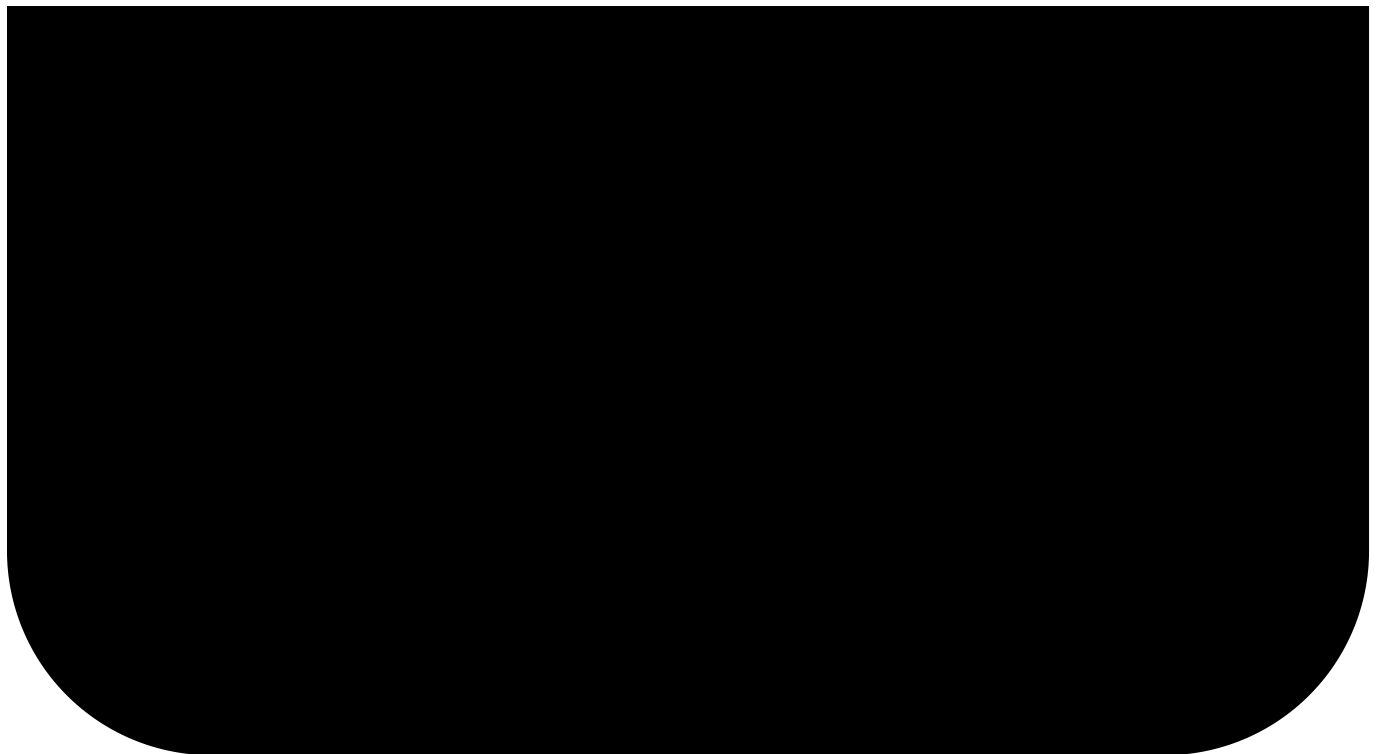
• Duur
2 jaar



• 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. Dat is handig als je je opleiding verder wilt vervolgen op niveau 3.

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?

- Engels
- Informatica
- Loopbaan en Burgerschap
- Nederlands
- Praktijk
- Praktijkleer
- Rekenen
- Streekproducten
- Studieloopbaanbegeleiding
- Vaktheorie
- Voedingsleer

Wat heb je nodig om met de opleiding te starten?

Je hebt nodig:

- een (leer)werkplek als uitvoerend 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 basisberoepsgerichte leerweg
- *of* een mbo-diploma Entreeopleiding niveau 1

Wat kost de opleiding?

Wettelijk cursusgeld: € 303,- (per schooljaar). Leermiddelen: Voor boeken en licenties in het eerste leerjaar ongeveer € 300,- en in het tweede leerjaar ongeveer € 200,-. Ongeveer € 225,- voor bedrijfskleding.

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 blijven werken als uitvoerend bakker. Doorleren kan ook, bijvoorbeeld met de opleiding Zelfstandig werkend bakker niveau 3.

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

Uitvoerend bakker BBL/2

ROC van Twente

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