

## horeca en bakkerij

mbo-opleiding voor volwassenen

niveau: 3

leerweg: BBL

## Zelfstandig werkend bakker

Als zelfstandig werkend bakker maak je elke dag heerlijk 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 en 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.

### Beroepsprofiel

Je werkt nauwkeurig, hygiënisch en zorgvuldig. Je bent creatief en kunt goed problemen oplossen. Verder kun je goed met mensen omgaan. Je werkt 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](http://www.rocvantwente.nl/examens) of [www.rocvantwente.nl/keuzedelen](http://www.rocvantwente.nl/keuzedelen).

## Hoe kan je vakkenpakket eruit zien?

- Grondstoffenkennis
- 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](http://www.leerbanenmarkt.nl).

Daarnaast heb je nodig:

- een diploma vmbo kaderberoepsgerichte, gemengde of theoretische leerweg
- of een overgangsbewijs van 3- naar 4- havo
- 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).  
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.

Meer informatie over leermiddelen? Kijk dan op [www.rocvantwente.nl/mbowebshop](http://www.rocvantwente.nl/mbowebshop). Meer informatie over de kosten? Kijk dan op [www.rocvantwente.nl/kosten](http://www.rocvantwente.nl/kosten).

## Wat kun je na deze opleiding?

Je kunt blijven werken als zelfstandig werkend bakker. Doorleren kan ook met de opleiding. Leidinggevende bakkerij niveau 4 of Patisserie 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.