

horeca en bakkerij

mbo-opleiding voor volwassenen

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 inzicht in de processen zoals het kneden, rijzen en bakken én met hulp van je collega's. Dat maakt jou één van de belangrijkste medewerkers van een ambachtelijke of industriële bakkerij.

Beroepsprofiel

Jij kunt nauwkeurig, hygiënisch en zorgvuldig werken. Je bent creatief en kunt onverwachte problemen oplossen. Verder kun je goed met mensen omgaan.

Feiten in het kort



Duur
1 of 3 jaar



Startdatum
Februari 2026 | augustus 2026 | februari 2027



Leslocatie(s)
Wierdensestraat 65, Almelo



Schooljaar
2026-2027

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?

Je doet Proeven van Bekwaamheid (PvB). Hierin laat je zien dat je in de praktijk kunt toepassen wat je geleerd hebt. 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?

- Bakkerijtheorie
- BakLAB
- Grondstoffenkennis
- Keuzedelen
- Loopbaan en Burgerschap
- Nederlands
- Praktijkkerntaken
- Rekenen
- Studieloopbaanbegeleiding

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 20 uur per week) waarbij je leiding kunt geven aan tenminste twee collega's. Het leerwerkbedrijf moet je de kansen en mogelijkheden geven om je leidinggevende vaardigheden en capaciteiten te ontwikkelen. Daarnaast moet je toegang krijgen tot (de gegevens van) de bedrijfsvoering om je opleiding succesvol te kunnen doorlopen en afronden. Kijk voor leerwerkplekken op 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: € 762,- (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,-.

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 zelfstandig werkend bakker. Doorleren kan ook met de opleiding
Leidinggevende 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.