

roc van twente

horeca, bakkerij en facilitair
mbo-opleiding
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.

Past dit beroep bij jou?

Je kunt goed plannen en werkt nauwkeurig, netjes en hygiënisch. Je bent creatief en denkt in oplossingen. Je kunt goed met mensen samenwerken.

Feiten in het kort

Duur
2 jaar

Startdatum
Augustus | februari

Leslocatie(s)
Wierdensestraat 65, Almelo

Schooljaar
2027-2028

Theorie en praktijk

Tijdens de opleiding is er veel aandacht voor de praktijk. Je werkt minimaal 16 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, zodat dit aansluit bij jouw Proeve van Bekwaamheid (PvB).

Hoe zien de examens er uit?

Je doet Proeve 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
- Grondstoffenkennis
- Keuzedelen
- Loopbaan en Burgerschap
- Nederlands
- Rekenen
- Studieloopbaanbegeleiding

Wat heb je nodig om met de opleiding te starten?

Je hebt nodig:

- een (leer)werkplek als uitvoerend bakker bij een erkend leerbedrijf (wettelijk minimaal 16 uur per week)
- heb je nog geen leerbedrijf? Kijk voor meer informatie op www.leerbanenmarkt.nl
- goed om te weten: Lukt het niet een leerbedrijf te vinden? Dan mis je het praktijkdeel van de opleiding en kun je het diploma niet behalen

Daarnaast heb je nodig:

- minimaal een diploma vmbo basisberoepsgerichte leerweg
- *of* een mbo-diploma Entreeopleiding niveau 1

Wat kost de opleiding?

Wettelijk cursusgeld: € 323,- (per schooljaar). Als je op 1 augustus 2026 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 € 300,- en in het tweede leerjaar ongeveer € 200,-. 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 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.