

roc van twente

horeca, bakkerij en facilitair
mbo-opleiding voor volwassenen
niveau: 2
leerweg: BOL

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 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

Lessen en stages

Tijdens de opleiding is er veel aandacht voor de praktijk, zowel op school als tijdens je stage. In de loop van het eerste leerjaar kies je voor een richting: brood, banket of brood en banket. In het eerste leerjaar ga je 20 weken naar school. In periode 2 en 3 loop je 2 dagen per week stage. In het tweede leerjaar ga je afwisselend tien weken op stage en tien weken naar school.

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
- Praktijklessen
- Rekenen
- Studieloopbaanbegeleiding

Wat heb je nodig om met de opleiding te starten?

Je hebt nodig:

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

Wat kost de opleiding?

Wettelijk lesgeld: € 1.511,- (per schooljaar). Leermiddelen: Voor boeken en licenties in het eerste leerjaar ongeveer € 300,- en in het tweede 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 aan de slag 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 BOL/2

ROC van Twente

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