

roc van twente

horeca, bakkerij en facilitair
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 smeuïge 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 samenwerken.

Feiten in het kort

Duur
3 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.

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
- 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 (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 kaderberoepsgerichte, gemengde of theoretische leerweg
- *of* een overgangsbewijs van 3- naar 4- havo/vwo
- *of* een mbo-diploma niveau 2

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,-. 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 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.