

roc van twente

horeca, bakkerij en facilitair
mbo-opleiding voor volwassenen
niveau: 4
leerweg: BBL

Leidinggevende bakkerij

Als leidinggevende bakkerij weet je alles van brood en banket, maar ben je vooral een goede regelaar. Jij bent namelijk de schakel tussen de werkvloer en het management. Je bepaalt wanneer welke taken gedaan moeten worden, door wie en wanneer deze klaar moeten zijn. Je regelt de inkoop en verkoop van producten en zorgt dat je aan alle regels, voorschriften en kwaliteitseisen voldoet. Natuurlijk werk je zelf ook mee in de bakkerij. Want bakken blijft je lust en je leven.

Beroepsprofiel

Je houdt van bakken en kunt goed leiding geven. Je bent creatief en je kunt goed improviseren bij het bedenken van nieuwe producten en recepten. Daarnaast ben je zakelijk, kritisch, ondernemend en werk je netjes en zelfstandig. Maar je kunt ook in teamverband werken. En: je hebt een groot verantwoordelijkheidsgevoel.

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. Daarnaast ga je één dag per week naar school.

Hoe zien de examens er uit?

Je doet Proeven van Bekwaamheid (PvB). Hierin laat je zien 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?

- Beroepsvaardigheden, beroepskennis en technieken
- Engels
- Financieel management
- Loopbaan en Burgerschap
- Nederlands
- Personeelsmanagement
- Rekenen

Wat heb je nodig om met de opleiding te starten?

Je hebt nodig:

- een (leer)werkplek als leidinggevende bakkerij 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 of 3

Wat kost de opleiding?

Wettelijk cursusgeld: € 762,- (per schooljaar). Leermiddelen: Voor boeken en licenties in het eerste leerjaar ongeveer € 300,- en in het tweede 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 aan de slag in de bakkerijbranche als leidinggevende bakkerij. Doorleren kan ook, bijvoorbeeld met een hbo-opleiding Voedingsmiddelentechnologie of een lerarenopleiding.

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

Leidinggevende bakkerij BBL/4

ROC van Twente

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