

roc van twente

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

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

Lessen en stages

Tijdens de opleiding is er veel aandacht voor de praktijk: op school en tijdens stages. In het eerste leerjaar ga je de eerste twee periodes naar school en de laatste twee periodes heb je wekelijks een combinatie van stage en school. In het tweede en derde leerjaar ga je afwisselend om de tien weken op stage en dan weer 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:

- 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 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.

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 BOL/4

ROC van Twente

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