

## **horeca en bakkerij**

mbo-opleiding voor volwassenen

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.

### **Beroepsprofiel**

Je kunt goed plannen en werkt nauwkeurig, netjes en hygiënisch. Je bent creatief en denkt in oplossingen. Je kunt daarnaast goed met mensen omgaan, want je werkt in een team.

### **Feiten in het kort**



Duur  
**2 jaar**



Startdatum  
**Augustus 2026 | februari 2027**



Leslocatie(s)  
**Wierdensestraat 65, Almelo**



Schooljaar  
**2026-2027**

### **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. Dat is handig als je je opleiding verder wilt vervolgen op niveau 3.

## 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 examens in de algemene vakken en je keuzedelen. Wil je daar meer over weten? Check dan [www.rocvantwente.nl/examens](http://www.rocvantwente.nl/examens) of [www.rocvantwente.nl/keuzedelen](http://www.rocvantwente.nl/keuzedelen).

## Hoe kan je vakkenpakket eruit zien?

- Bakkerijtheorie
- BakLAB
- 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](http://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:

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

## Wat kost de opleiding?

Wettelijk cursusgeld: € 314,- (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](http://www.rocvantwente.nl/mbowebshop). Meer informatie over de kosten? Kijk dan op [www.rocvantwente.nl/kosten](http://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](mailto: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.