

Uitvoerend bakker (bol)

Trots op handgemaakt brood en banket

brood bakken | creatief | dingen uitproberen | handen uit de mouwen |
hygiëne | lang staan | 's nachts werken | samenwerken | taarten en gebak |
werken als anderen vrij zijn | werken met je handen

Vers brood, heerlijke koekjes en mooie vormen: je hebt ze dagelijks in je handen. Als uitvoerend bakker maak jij van verschillende degen het lekkerste brood en banket. Met de hand dus, en dat maakt je vak extra leuk. Zo maak je producten die nergens anders te koop zijn.

Vers brood, heerlijke koekjes en mooie vormen: je hebt ze dagelijks in je handen. Als uitvoerend bakker maak jij van verschillende degen het lekkerste brood en banket. Met de hand dus, en dat maakt je vak extra leuk. Zo maak je producten die nergens anders te koop zijn. In de moderne bakkerij op school leer je veel handmatige technieken. Ook leer je hygiënisch werken en hoe je verse producten kunt bewaren. Warenkennis is dus heel belangrijk. Soms help je mee in de winkel, dan moet je er netjes en verzorgd uitzien. Het werk in een bakkerij begint vaak 's nachts. Rond de feestdagen is het extra druk. Je werkt meestal als andere mensen vrij zijn. Maar als uitvoerend bakker heb je dat ervoor over. Je leert een echt, ambachtelijk vak en kunt trots zijn op je werk!

Niveau 2
bol

- ✓ 2 jaar
- ✓ Startmoment: augustus
- ✓ 35% stage
- ✓ 65% school
- ✓ Crebo: 25173

Interessegebied(en)
Horeca & Recreatie
Voeding & Groen

Summa Brood & Banket
Sterrenlaan 10, Eindhoven

Uitvoerend bakker (bol)

Wat word je?

Binnen de opleiding zijn er 3 uitstroomrichtingen: banketbakker, broodbakker of brood-/banketbakker. Als uitvoerend bakker kun je aan de slag bij een ambachtelijke bakkerij of in een gemengd bedrijf met brood en banket. Je kunt ook doorstromen naar de niveau 3 opleiding Zelfstandig werkend bakker.

Hoe ziet je opleiding eruit?

Je volgt per week 4 dagen onderwijs op school. Daarnaast loop je 1 dag in de week stage bij een erkend leerbedrijf. Per onderwijsperiode van 10 weken loop je 2 weken aaneengesloten stage.

Studiekosten

Het wettelijk vastgestelde lesgeld bedraagt 1.168 euro per jaar. Belangrijk: lees hier meer over de aanvullende schoolkosten.

Keuzedelen

Je krijgt vakken die je voor het beroep opleiden en standaard lessen als Nederlands en rekenen. Daarnaast kies je een of meerdere keuzedelen om je te verbreden of verdiepen. Bijvoorbeeld Engels, over streekproducten of gerechten bereiden. Tijdens je opleiding krijg je meer informatie over de keuzedelen die jij kunt volgen. Je sluit elk keuzedeel af met een examen. In dit overzicht vind je alle keuzedelen die het Summa College aanbiedt.

Studie in cijfers

Studie in cijfers geeft duidelijke informatie over deze opleiding en de kansen op de arbeidsmarkt. Wil je meer weten over deze cijfers? Bekijk dan deze uitleg (pdf).

Welke vooropleiding heb je nodig?

Om te worden toegelaten tot deze opleiding heb je minimaal nodig:

- diploma vmbo basisberoepsgerichte leerweg of;
- diploma mbo entreeopleiding (niveau 1).

Op deze pagina vind je de volledige wettelijke

vooropleidingseisen voor een niveau 2 opleiding. Je wordt uitgenodigd voor een persoonlijk gesprek of kennismakingsbijeenkomst waar je de school leert kennen en we kijken of deze opleiding bij je past.

Meer informatie?

Bel met het infopunt: 040 269 44 44
Kom naar onze wegwijsdagen, meeloopdagen of open dagen.
Of meld je aan via onze website: summacollege.nl

Verwijzingen naar overzichten en websites zijn alleen online te benaderen.
Bezoek hiervoor de opleidingspagina.

Copyright © 2017 Summa College. Alle rechten voorbehouden. Meest recente informatie is terug te vinden op onze website.
Deze pagina is afgedrukt op 23-08-2019

SUMMA
College

Haal het beste uit jezelf!