



# Leidinggevende bakkerij (bol)

*Verantwoordelijk voor de bakkerij, het personeel en het lekkerste brood en banket*

bakkersvak | baktechniek | brood | leiding geven | managen | mensen aansturen | motiveren | omgaan met mensen | personeelsbeleid | planning maken | samenwerken | taarten en gebak | veel tegelijk | verantwoordelijk | zelfstandig

Jij weet hoe het werkt in een ambachtelijke bakkerij. Als leidinggevende zorg je daarom dat alles op rolletjes loopt. Je zorgt dat iedereen goed en veilig zijn werk kan doen zodat het bedrijf succesvol is. Een verantwoordelijke taak waarvoor je stevig in je schoenen moet staan.

Jij weet hoe het werkt in een ambachtelijke bakkerij. Als leidinggevende zorg je daarom dat alles op rolletjes loopt. Je zorgt dat iedereen goed en veilig zijn werk kan doen zodat het bedrijf succesvol is. Een verantwoordelijke taak waarvoor je stevig in je schoenen moet staan. Op school leer je alles over het bakkersbedrijf. In de loop van je opleiding kies je een afstudeerrichting: brood, banket of een combinatie van de twee. Het bakken laat je straks vooral aan anderen over, maar je weet wel hoe zij dat het best kunnen doen. Je maakt de planning, motiveert jouw team en verdeelt de taken. Jij weet precies wie waar goed in is, want jij hebt het personeel aangenomen.

Veiligheid is belangrijk in een bakkerij. Gaat het mis, dan zit jij met de gebakken peren. Jij zorgt daarom ook voor een veilige werkomgeving. Je merkt het, de functie van leidinggevende heeft zoveel lagen als een bruidstaart. Met een goede opleiding als deze is het vak net zo mooi.

Niveau 4  
bol

- ✓ 3 jaar
- ✓ Startmoment: augustus
- ✓ 35% stage
- ✓ 65% school
- ✓ Crebo: 25172

Interessegebied(en)  
Creatief  
Horeca & Recreatie  
Voeding & Groen

Summa Brood & Banket  
Sterrenlaan 10, Eindhoven

**SUMMA**  
College

Haal het beste uit jezelf!

# Leidinggevende bakkerij (bol)

## Wat word je?

Deze opleiding heeft drie uitstroomrichtingen: - banketbakker- broodbakker - brood-/banketbakker. Als gediplomeerd leidinggevende bakkerij kun je bijvoorbeeld aan de slag bij een ambachtelijke brood- en banketbakkerij, broodbakkerij of banketbakkerij. Je kunt ook doorstromen naar een opleiding op hbo-niveau, bijvoorbeeld de Lerarenopleiding of de HAS. Met de uitstroomrichting banketbakker bereid je je optimaal voor op de opleiding Patisserie.

---

## 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 over ondernemen, inspelen op innovaties of praktijkbegeleiding. 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 kaderberoepsgerichte, theoretische of

gemengde leerweg of;

- overgangsbewijs van 3 naar 4 havo of vwo of;
- diploma mbo niveau 2 of niveau 3. Wij gaan altijd met je in gesprek en adviseren je of je een goede kans hebt om de opleiding succesvol af te ronden.

Op deze pagina vind je de volledige wettelijke vooropleidingseisen voor een niveau 4 opleiding. Met een diploma Zelfstandig werkend bakker, niveau 3 kun je via het bbl-traject in 1 jaar leidinggevende worden.

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](http://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!