



Zelfstandig werkend bakker (bbl)

Ambachtelijk brood en banket om van te watertanden: jij bedenkt en maakt het

creatief | dingen uitproberen | handen uit de mouwen | lang staan | mensen aansturen | 's nachts werken | samenwerken | speciale broden bakken | taarten en gebak | werken met banket | werken met je handen | werken voor de feestdagen | zelfstandig

Lekker brood en banket moet er ook lekker uitzien. Daarom kiezen vooral creatieve en handige mensen voor het vak van zelfstandig werkend bakker. Tijdens deze opleiding kies je een afstudeerrichting: brood, banket of een combinatie van de twee. Bij elke richting creëer jij met de hand de mooiste en lekkerste bakkerijproducten. Bonbons of petit fours bijvoorbeeld, zorgvuldig gedecoreerd en gepresenteerd in de door jou ingerichte vitrine. Of speciale gevulde broden, buitenlandse broodsoorten, beschuit of sierwerk van brood. Je denkt na over wat je maakt en waarom mensen jouw product zouden willen kopen. Presentatie is heel belangrijk voor de verkoop. Je leert hoe je hygiënisch en snel maar nauwkeurig werkt. En hoe je samen met je collega's het productieproces draaiende houdt. Je geeft ook leiding aan beginnende (banket)bakkers, dus je moet goed met mensen kunnen omgaan. Een verantwoordelijk, ambachtelijk vak!

Niveau 3
bbl

- ✓ 3 jaar
- ✓ Startmoment: augustus
- ✓ 20% school
- ✓ 80% werk
- ✓ Crebo: 25174

Interessegebied(en)
Creatief
Horeca & Recreatie
Voeding & Groen

Summa Brood & Banket
Sterrenlaan 10, Eindhoven

SUMMA
College

Haal het ^{beste} uit jezelf!

Zelfstandig werkend bakker (bbl)

Wat word je?

Binnen de opleiding zijn er 3 uitstroomrichtingen: banketbakker, broodbakker of brood-/banketbakker. Als zelfstandig werkend banketbakker kun je aan de slag in een ambachtelijke banketbakkerij of grotere banketbakkerszaak. Als zelfstandig werkend bakker kun je bijvoorbeeld werken bij een ambachtelijke bakkerij of in een gemengd bedrijf met brood en banket. Je kunt ook doorstromen naar de niveau 4 opleiding Leidinggevende bakkerij of Patissier.

Hoe ziet je opleiding eruit?

Je volgt gemiddeld 1 dag per week theorie-onderwijs op school. Daarnaast werk je maximaal 4 dagen per week bij een leerbedrijf. Je verdient hiermee een salaris.

Studiekosten

Het wettelijk vastgestelde cursusgeld voor schooljaar 2020-2021 bedraagt 606 euro. Belangrijk: lees hier meer over de aanvullende schoolkosten.

Keuzevakken

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 voedingsleer, 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 kaderberoepsgerichte, theoretische of gemengde leerweg of;
- overgangsbewijs van 3 naar 4 havo of vwo of;
- diploma mbo niveau 2.

Op deze pagina vind je de volledige wettelijke vooropleidingseisen voor een niveau 3 opleiding.

- Heb je een mbo-diploma Uitvoerend bakker niveau 2 of andere relevante vooropleiding? Dan kun je eventueel vrijstellingen (en dus verkorting van de studieduur) krijgen. [Werk](#)

Tijdens een persoonlijk gesprek of kennismakingsbijeenkomst kijken we of deze opleiding bij je past. Om deze opleiding te kunnen volgen, moet je werken bij een erkend leerbedrijf. Werk je niet bij zo'n bedrijf, dan bieden we je hulp bij het vinden van een geschikte leerwerkplek. Je gaat zelf op zoek.

Kijk voor een overzicht van erkende leerbedrijven en meer informatie over de arbeidsmarkt, stages en beroepen op www.s-bb.nl.

Meer informatie?

Bel met het infopunt: 040 269 44 44
Kom naar onze 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 16-02-2020

SUMMA
College

Haal het beste uit jezelf!