



Boulangier (bbl)

In korte tijd naar het hoogste niveau in de wereld van brood

ambitieuw | brood | creatief | dingen uitproberen | handen uit de mouwen | hard werken | improviseren | innoveren | lang staan | samenwerken | specialist | werken met je handen | zelfstandig

De boulangier is de echte vakman of vakvrouw met passie voor brood. Als boulangier ben je innoverend en steeds op zoek naar producten die aansluiten bij trends en klantenwensen. Je gaat in je werk uiteraard zorgvuldig en hygiënisch te werk.

Het is in deze functie belangrijk dat je sociaal en communicatief vaardig bent. Je bent de specialist op de werkvloer en weet ook je collega's goed te begeleiden en te motiveren. Door je betrokkenheid voelt het echt als 'jouw bakkerij' en 'jouw brood', dus je doet er samen met je team alles aan om de beste producten te ontwikkelen en produceren.

Op school borduren we voort op je kennis van alle technieken, maar leer je ook waarom je ze toepast. Je werkt veel in de praktijk en leert door te experimenteren met succesvolle recepten. Uitdagend en pittig, maar het geeft ook veel voldoening!

Waar leren en werken samenkomen

Niveau 4
bbl

- ✓ 1 jaar
- ✓ Startmoment: augustus
- ✓ 20% school
- ✓ 80% werk
- ✓ Crebo: 25614

Interessegebied(en)
Horeca & Bakkerij

Summa Brood & Banket
Sterrenlaan 10, Eindhoven

SUMMA
College

Haal het ^{beste} uit jezelf!

Boulangier (bbl)

Wat word je?

Als boulangier ben je de specialist op de bakkersvloer. Je kunt gaan werken in grote en kleine bakkerijen die je meer willen bieden dan het standaard brood. Met je diploma kun je bovendien doorstromen naar het hbo.

Hoe ziet je opleiding eruit?

Je werkt 4 dagen per week bij een erkend leerbedrijf. Daarnaast volg je 1 dag per week lessen op school.

Studiekosten

Het wettelijk vastgestelde cursusgeld voor schooljaar 2021-2022 (612 euro) wordt door het ministerie eenmalig verlaagd met 50% tot 306 euro. Kijk voor een inschatting van de overige kosten voor deze opleiding op de website van Studers. Ieder jaar worden daar uiterlijk 1 juli alle schoolkosten bekendgemaakt voor het daarop volgende schooljaar. Voor het daadwerkelijk bestellen moet je op de juiste manier inloggen.

Laptop

Bij veel opleidingen kun je als student niet zonder computer. Kijk in het overzicht of dit voor jouw opleiding geldt en download de juiste specificaties.

Overige onderwijsbenodigdheden

Naast boeken en digitaal lesmateriaal zijn er overige onderwijsbenodigdheden voor persoonlijk gebruik nodig/gewenst voor het volgen van deze opleiding. Lees er hier meer over.

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. 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

Van deze nieuwe opleiding zijn nog geen Studie in Cijfers

bekend.

Welke vooropleiding heb je nodig?

Je wordt opgeleid tot specialist in je eigen vakgebied. Daarom duurt deze opleiding slechts 1 jaar. Om te worden toegelaten tot deze specialistenopleiding heb je nodig:

- diploma mbo Zelfstandig werkend bakker, niveau 3.
- diploma mbo Allround bakker, niveau 3.

WerkTijdens een persoonlijk gesprek 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. Op de Facebook-pagina van Summa Brood & Banket

<https://www.facebook.com/SummaBroodenBanket/> worden regelmatig vacatures gedeeld en tips uitgewisseld.

Vakken

Tijdens de opleiding krijg je de vakken:

- Leren loopbaan en burgerschap
- Nederlands (niveau 3F)
- Engels
- Rekenen (niveau 3F)
- Vakleer en grondstoffenkennis
- Keuzedelen
- Portfolio
- Praktijkvoorbereiding
- Praktijklessen

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 © 2020 Summa College. Alle rechten voorbehouden. Meest recente informatie is terug te vinden op onze website.
Deze pagina is afgedrukt op 17-09-2021

SUMMA
College

Haal het beste uit jezelf!