

ZELFSTANDIG WERKEND BAKKER



Heerhugowaard



BOL



Niveau 3



3 jaar



augustus 2022

Zelfstandig Werkend Bakker

Ben je creatief, houd je van zelfstandig werken en ben je gek op brood- en banketproducten? Dan is de mbo-opleiding Zelfstandig Werkend Bakker iets voor jou! Je kunt dan uiteindelijk aan de slag in een ambachtelijke brood- en/of banketbakkerij.

Als zelfstandig werkend bakker houd je je bezig met het maken van allerlei brood- en/of banketproducten op ambachtelijke wijze en maakt hierbij gebruik van een vast recept. Bij het bereiden en afwerken van de producten is creativiteit belangrijk. Je werkt veel handmatig, maar ook met moderne apparatuur. Je zorgt er hoe dan ook voor dat je altijd efficiënt en hygiënisch werkt. Naast het zelfstandig werken en bereiden van producten stel je ook een planning op en bestel je producten. Je houdt de voorraad grondstoffen en de te maken (tussen) producten bij. Je hebt een uitvoerende en controlerende rol. Dit betekent onder andere dat je verantwoordelijk bent voor het tijdig opleveren van alle bakkerijproducten en tussenproducten volgens continue kwaliteit.

Goed om te weten: vaak is het werk verdeeld onder meerdere bakkers. Jij moet dan het overzicht hebben en houden.

Studiefeiten

WAT LEER JE?

In de opleiding werk je aan de volgende kerntaken:

- bakkerijproducten bereiden
- grondstoffen en producten bestellen/opslaan
- de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment bevorderen

Ook krijg je Nederlands, rekenen, loopbaan & burgerschap en vaktheorie.

Keuzedelen

Je kunt gedurende de opleiding uit meer dan 25 keuzedelen kiezen waaronder de volgende:

- Engels A2/B1
- voedingsleer
- streekproducten
- ondernemend vakmanschap
- duurzaamheid in het beroep
- inspelen op innovatie
- lean en creatief
- oriëntatie op ondernemerschap
- ondernemend gedrag
- voedingsleer

HOELANG DUURT DE OPLEIDING?

De opleiding duurt 3 jaar.

WAT ZIJN DE KOSTEN?

- vanaf 18 jaar: lesgeld (BOL) of cursusgeld (BBL)
- onderwijsbenodigdheden: *ca. € 1050,- (gehele opleiding)
- vrijwillige bijdragen: zie algemene informatie

* We benoemen de kosten van het eerste jaar, tenzij anders is vermeld. De genoemde kosten zijn onder voorbehoud, ze kunnen dus nog veranderen.

AANVULLENDE INFORMATIE

Er zijn voor de opleiding Zelfstandig Werkend Bakker twee beroepspraktijkvormingen.

BOL: je loopt meerdere dagen per week stage.

BBL: je hebt een werkgever voor minimaal 20 uur en gaat 1 dag per week naar school.

Vooropleiding

- vmbo-kb, vmbi-gl en vmbo-tl
- mbo Uitvoerend Bakker

Tip: loop vooraf eens een paar dagen mee in een bakkerij.

Vervolgopleiding

- Boulanger
- Pâtissier
- Leidinggevende Bakkerij
- Ondernemer Bakkerij

Uitstroomrichtingen

Je kunt tijdens je opleiding kiezen voor één van de volgende uitstroomrichtingen;

- Broodbakker

- Broodbakker

- Banketbakker
- Brood & Banketbakker

Crebo: 25174

STUDIE IN CIJFERS

Wil je informatie over onder andere de kans op een baan of stage in jouw regio? Of ben je benieuwd naar het percentage geslaagde studenten van het afgelopen schooljaar? Bekijk '[Studie in Cijfers](#)' voor deze opleiding.



PUNT VAN AANDACHT

Deze opleiding heeft een beperkt aantal studieplaatsen. Meld je voor deze opleiding dus tijdig aan. De beschikbare plekken wijzen we toe op volgorde van binnenkomst. Als er vóór 1 april al meer aanmeldingen binnen zijn dan er plaatsen beschikbaar zijn, word je op een wachtlijst geplaatst.



Informatie en vragen

Mevrouw C. Ruijter
C.G.J.Ruijter@horizoncollege.nl
(072) 547 60 18