



## Uitvoerend bakker - Niveau 2

**Krijg je goede zin van de geur van versgebakken brood? Ben je een creatieve teamplayer die graag de handen uit de mouwen steekt? En heb je gevoel voor kleur, vorm en smaak? Dan zie je ongetwijfeld brood in de opleiding Uitvoerend bakker. Wil je meer weten, kijk naar het filmpje over het beroep.**

**Richting:** Food & Facility Management  
**Leerweg:** bbl  
**Niveau:** 2

**Duur:** 2 jaar  
**Startmoment(en):** Instroom hele jaar door  
**Crebonummer:** 25173

### Het beroep

Als Uitvoerend bakker bak je diverse soorten brood en maak je op ambachtelijke wijze banketproducten. Ook maak je met liefde en plezier figuren van marsepein, heerlijke bonbons of taarten. Alles wat je creëert, smaakt heerlijk en ziet er voortreffelijk uit. Het spreekt voor zich dat je (persoonlijke) hygiëne met hoofdletters schrijft. Je werkt voor een deel zelfstandig. De rest van de tijd houdt een ervaren collega of leidinggevende een oogje in het zeil.

in de baan die bij je past. De opleiding Uitvoerend Bakker duurt twee tot twee en een half jaar. Je werkt vier dagen per week bij een bedrijf en je gaat een middag en een avond naar school.

Je bent in dienst bij het bedrijf. Daar heb je een praktijkleermeester die je begeleidt. Door te werken in de praktijk leer je al doende je vak en de beroepshouding die past bij het vak.

Op school werk je aan je theoretische kennis. Je krijgt les van een docent die het vak kent. De lesstof sluit aan op je werk als uitvoerend bakker.

Je docent bezoekt je regelmatig op je werk. Samen met de praktijkleermeester beoordeelt hij je (vak)kennis, vaardigheden en beroepshouding. Samen met je docenten en je praktijkleermeester werk je samen aan een goed verloop van je opleiding met als doel een diploma.

[De opleiding is ook in een bol variant te volgen](#)

### Toelatingseisen

- diploma vmbo basisberoepsgericht, kaderberoepsgericht, gemengde- of theoretische leerweg
- diploma entreeopleiding
- overgangsbewijs van 3 naar 4 havo

Daarnaast moet je een arbeidsovereenkomst/bpv-overeenkomst hebben met een erkend leerbedrijf. De werkzaamheden komen overeen met het niveau en de inhoud van de opleiding.

Je bent zelf verantwoordelijk voor het vinden van een erkend leerbedrijf.

[Lees meer over ons toelatingsbeleid](#)

### De opleiding

We zorgen ervoor dat jouw talent tot bloei komt. Samen met de werkgevers in de regio, onze docenten en jouw inzet. Dat doen we in kleinschalige lesgebouwen, vertrouwd en persoonlijk. Bij Da Vinci heb je een leuke en leerzame tijd en je versterkt jezelf

### De vakken

In de praktijkvakken leer je de juiste (product)kennis en vaardigheden en de juiste werkhouding voor het vak. Speciale aandacht is er voor bedrijfshygiëne en persoonlijke hygiëne.

De algemene vakken zijn: Engels, Nederlands, Rekenen, Loopbaan en Burgerschap.

Deze vakken zijn belangrijk voor je ontwikkeling en het halen van je Proeve van Bekwaamheid en je diploma.

### Vervolgopleiding

Als uitvoerend bakker ga je aan de slag bij een ambachtelijke banketbakkerij, een industriële bakkerij,

supermarkt of croissanterie.

Met een diploma Uitvoerend bakker (niveau 2) kun je doorstromen naar de opleiding [Zelfstandig werkend bakker](#).

## Kosten

Voor het volgen van een opleiding maak je de volgende kosten:

1. **Het cursusgeld**

De hoogte van het cursusgeld vind je via deze [link](#).

2. **De opleidingskosten**

Dit zijn kosten voor boeken en ander lesmateriaal. Via deze [link](#) krijg je een goed overzicht van al deze kosten.

## Food & Facility Management

Bij Food & Facility management staan gastvrijheid, koken en bakken centraal. Of je nu kiest voor een baan in de horeca, bakkerij of aan de slag gaat als facilitair medewerker, je kiest voor een branche waar altijd wat te doen is. Jij vindt het belangrijk dat je gasten genieten van een avondje uit en daarvoor trek jij alles uit de kast. Je maakt of serveert producten waar andere mensen blij van worden. Daar draait het om voor jou. Houd jij wel van gezelligheid en ben je niet op je mondje gevallen? Kies dan voor één van de opleidingen van food & Facility management.

## Kosten

Het wettelijk cursusgeld voor een bbl niveau 1 en 2 opleiding bedraagt € 232,- per jaar. Vanaf 18 jaar ben je wettelijk verplicht het bedrag te betalen aan het Da Vinci College, dat het cursusgeld int namens de Dienst Uitvoering Onderwijs. De hoogte van het wettelijk cursusgeld wordt ieder jaar vastgesteld. Naast het wettelijk cursusgeld zijn er ook nog bijkomende kosten. Dit zijn bijvoorbeeld kosten voor boeken en ander lesmateriaal.

## Locaties

Dordrecht Leerpark  
Leerparkpromenade 100



### ROC Da Vinci College

Algemene telefoonnummer: 088 65 72 657  
Informatie opleidingen: 0900 78 90 789  
[www.davinci.nl](http://www.davinci.nl)

Leerparkpromenade 100  
3312 KW Dordrecht