



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: Horeca, Brood & Banket

Leerweg: bol

Niveau: 2

Duur: 2 jaar

Startmoment(en): september

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.

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; je diploma.

Toelatingseisen

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

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](#).

[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 het Da Vinci College heb je een leuke en leerzame tijd en je versterkt jezelf in de baan die bij je past. De opleiding Uitvoerend bakker duurt twee tot twee en een half jaar.

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.

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

De vakken

In de praktijkvakken leer je de juiste (product)kennis en

Horeca, Brood & Banket

Als je het leuk vindt om het mensen naar de zin te maken en het niet erg vindt om ook buiten kantooruren en in de weekends te werken, dan is een opleiding in de horeca misschien iets voor jou. Gastheer of gastvrouw zijn, representatief, communicatief vaardig en bereid om een stap extra te lopen liggen jou goed. Zowel in binnen- als in buitenland is er volop werk in deze branche. Ook seizoenswerk hoort hier bij.

In de bakkerijbranche gelden ook de niet alledaagse werktijden. Soms is het ook zwaar werk en moet je bestand zijn tegen het werken met voedingsstoffen. Hygiëne is belangrijk. In de banketbakkerij kun je tevens veel creativiteit ontwikkelen om te komen tot het vervaardigen van bijzondere producten.

Kosten

Het lesgeld voor een bol-opleiding bedraagt € 1.118,- per jaar. De hoogte van het lesgeld wordt ieder jaar vastgesteld. Vanaf 18 jaar ben je wettelijk verplicht het bedrag te betalen aan de Dienst Uitvoering Onderwijs. Naast het lesgeld 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

Leerparkpromenade 100
3312 KW Dordrecht