



## Zelfstandig werkend bakker - Niveau 3

**Laat jij anderen graag proeven van smaakvolle creaties en tongstrelende hapjes? Ben je een creatieve teamplayer die de handen uit de mouwen steekt? En heb je een zesde zintuig voor kleur, vorm en smaak? Dan zie je ongetwijfeld brood in de opleiding Zelfstandig werkend bakker. Wil je meer weten, kijk naar het filmpje over het beroep.**

**Richting:** Horeca, Brood & Banket

**Duur:** 3 jaar

**Leerweg:** bbl

**Startmoment(en):** Instroom hele jaar door

**Niveau:** 3

**Crebonummer:** 25174

### Het beroep

Als zelfstandig werkend bakker ben je actief in een kleine of grote (banket)bakkerij. In teamverband maak je op vaktechnisch perfecte, efficiënte en hygiënische manier banketbakkersproducten. Zo bak en creëer je met liefde en plezier taarten en gebak. Ook draai je je handen niet om voor figuren van marsepein, luchtige bavaois, romig ijs en heerlijke bonbons. Wat uit jouw handen komt, smaakt heerlijk en ziet er voortreffelijk uit. Ambachtelijk handwerk voert de boventoon. Daarnaast maak je ook gebruik van moderne machines en instrumenten. In een grote banketbakkerij breng je jonge, onervaren collega's de kneepjes van het vak bij.

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 Zelfstandig werkend bakker duurt drie 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 zelfstandig werkend banketbakker.

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 kaderberoepsgericht, gemengde- of theoretische leerweg
- diploma mbo niveau 2
- overgangsbewijs van 3 naar 4 havo
- diploma 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.

### 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, LLB (leren-loopbaan-burgerschap).

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

## Vervolgopleiding

Als zelfstandig werkend bakker ga je aan de slag bij een ambachtelijke banketbakkerij, een industriële bakkerij, hotel, supermarkt, chocolaterie, croissanterij of lunchroom.

## 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.

## 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 bbl niveau 3 en 4 opleiding bedraagt € 563,- per jaar. Vanaf 18 jaar ben je wettelijk verplicht het bedrag te betalen aan de dienst uitvoering onderwijs (voorheen Informatie Beheergroep). De hoogte van het lesgeld wordt ieder jaar vastgesteld. 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](http://www.davinci.nl)

Leerparkpromenade 100  
3312 KW Dordrecht