



## Uitvoerend bakker - Niveau 2

<b>Leerweg:</b>	BBL	<b>Wereld:</b>	Hospitality
<b>Niveau:</b>	2	<b>Richting:</b>	Horeca & Facilitair
<b>Duur:</b>	2 jaar	<b>Crebonummer:</b>	25721

### De opleiding in het kort

#### HET BEROEP

Jij wordt gelukkig van de geur van versgebakken brood en banket, je bent creatief en kunt goed met mensen omgaan! Als uitvoerend bakker maak je brood- en banketproducten, zoals luxe broodjes, taarten en gebakjes. Alles wat je creëert, smaakt heerlijk en ziet er voortreffelijk uit. Je maakt deze producten zelf, aan de hand van een recept. Dat doe je met behulp van verschillende machines en speciaal bakkerijgereedschap.

Schoon en netjes werken is in dit vak erg belangrijk. Zijn de producten klaar dan beoordeel je de kwaliteit. Vervolgens verpak je ze netjes. Vaak is de werkruimte bij een ambachtelijke bakkerij verbonden met de winkel. Je hebt daardoor direct contact met klanten.

Je werkt als uitvoerend bakker voor een deel zelfstandig. De rest van de tijd houdt een ervaren collega of leidinggevende een oogje in het zeil.

#### Wat leer je?

Tijdens de opleiding Uitvoerend bakker leer je bakkersproducten, zoals taarten, gebakjes, koekjes en broden maken. Je leert welke ingrediënten je nodig hebt voor een perfect resultaat, hoe je afweegt en deeg en beslag maakt. Ook leer je werken met de machines en gereedschappen in de bakkerij. Hygiënisch werken is heel belangrijk in dit beroep, dus je leert ook hoe je alles weer schoon moet maken.

#### Vakken

In de opleiding Uitvoerend bakker niveau 2 krijg je beroepsgerichte vakken. Hierin komende onder andere de volgende onderwerpen aan bod:

- Bakkerijproducten en -grondstoffen
- Gereedschap en apparaten
- Recepturen
- Bereidingstechnieken
- Rijs- en bakprocessen
- Richtlijnen omtrent veiligheid, hygiëne en kwaliteit

Verder krijg je algemene vakken zoals Nederlands, Rekenen en Loopbaan & Burgerschap. Deze vakken zijn belangrijk voor jouw algemene ontwikkeling en het behalen van je diploma.

## 👤 Keuzedelen

Wist jij dat je een stukje van je opleiding zelf mag invullen? Naast de basis- en beroepsspecifieke vakken kies je in het mbo zelf een aantal vakken: keuzedelen noemen we dat. Je kunt keuzedelen kiezen die aansluiten bij jouw opleiding, interesses, hobby's of toekomstdromen.

Voorbeelden zijn:

- Voedingsleer
- Streekproducten
- Bereiden van eenvoudige gerechten
- Engels

De keuze is aan jou!

## 👤 Leeromgeving

In de bbl-opleiding Uitvoerend bakker werk je vier dagen per week bij een erkend leerbedrijf. Je komt een middag en een avond naar school.

De schooldag voor studenten van deze opleiding vindt plaats op het Leerpark in Dordrecht. Wat wij belangrijk vinden is dat jij je thuis voelt op school! We zijn best groot, maar daar merk je niet veel van. Je zit namelijk met je opleiding in een eigen gebouw. Heel kleinschalig en met docenten die je kennen. Daarnaast krijg je les in onze eigen bakkerij met bakkersovens. Hier breng je de geleerde theorie direct in de praktijk. Je maakt brood(jes), koekjes, chocola en gebak. Deskundige docenten begeleiden je hierbij. Echte klanten kunnen het lekkers dat jij en je medestudenten maken vervolgens kopen.



## 👤 Leerbaan

Op school leggen we de basis, maar het echte werk vindt plaats in de praktijk. Wil jij werken en leren tegelijk? Dan zit je goed bij deze bbl-opleiding. Bbl staat voor beroepsbegeleidende leerweg. In de bbl-opleiding Uitvoerend bakker werk je vier dagen per week bij een erkend leerbedrijf. Door mee te kijken en zelf te doen leer je het vak en de juiste beroepshouding. Daarnaast verdien je ook nog eens een echt salaris!

### Begeleiding

Je bent in dienst bij het leerbedrijf en wordt daar begeleid door een praktijkopleider. Je praktijkbegeleider op het Da Vinci College bezoekt je regelmatig op je werk. Samen met de praktijkopleider beoordeelt hij je (vak)kennis, je vaardigheden en beroepshouding. Met elkaar werken jullie aan een goed verloop van je opleiding met als doel een diploma.

**Je kunt ook voor bol kiezen. Dan ga je meer naar school en loop je stage.**

[BEKIJK BOL-OPLEIDING](#)

## 👤 begeleiding

Tijdens je opleiding word je begeleid door een studieloopbaanbegeleider (slb'er). Samen spreken jullie regelmatig over je studievoortgang, beroepsontwikkeling en je persoonlijke ontwikkeling. Jouw slb'er is er ook voor je als je vragen of problemen hebt. Heb jij extra ondersteuning nodig, bijvoorbeeld vanwege een ziekte, beperking of persoonlijke problemen? Onze [begeleiders](#) helpen je graag!

### 👉 Iets voor jou?

Jij bent creatief, kan goed samenwerken en steekt graag de handen uit de mouwen. Ook heb je gevoel voor kleur, vorm en smaak. Omdat de ambachtelijke bakkerij meestal verbonden is met de winkel is het daarnaast belangrijk dat je klantvriendelijk bent. De meeste werkzaamheden voer je, in een hoog tempo, lopend of staand uit. Hiermee en met vroeg opstaan heb jij geen moeite.

## Dit zijn je opties na je opleiding

### 👤 Werken

Als uitvoerend bakker ga je aan de slag bij een ambachtelijke banketbakkerij, een industriële bakkerij, supermarkt of croissanterie.

Wil je weten wat jouw kansen zijn op een leuke baan? Op [KiesMBO.nl](#) vind je de laatste cijfers.

### 👤 Studeren

Liever nog even studeren? Met een diploma Uitvoerend bakker (niveau 2) kun je doorstromen naar een mbo-opleiding op niveau 3 of 4. Een opleiding die goed aansluit is [Zelfstandig werkend bakker](#).

## Praktische informatie

### 📅 Startdatum

Deze opleiding start jaarlijks in augustus.

### ✓ Toelating

Heb jij...

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

dan kun je je aanmelden voor deze opleiding!

Lees hier meer over [toelating](#).

### 🏢 Baan erkend leerbedrijf

Bij een bbl-opleiding heb je een arbeidsovereenkomst bij een erkend leerbedrijf, passend bij je opleiding. Voor het vinden van een baan ben je zelf verantwoordelijk. Kijk op [stagemarkt.nl](#) voor een overzicht van erkende leerbedrijven en vacatures.

### 📄 Kosten

In deze opleiding maak je de volgende kosten:

- **Lesgeld**  
Vanaf je achttiende jaar ben je verplicht om lesgeld te betalen. Dit bedrag wordt in rekening gebracht door DUO.  
[Meer info over lesgeld](#)
- **Boekengeld en ander lesmateriaal**  
[Bekijk de kosten](#)

### ☰ Studie in cijfers

## Hospitality

In de wereld van Hospitality ... draait alles om gastvrijheid. Je vindt het leuk om gasten te verzorgen, mensen een goede ervaring te laten beleven en klanten mooier te maken. Er is van alles te doen in de horeca, toerisme of wellness branche.

## Locaties

Dordrecht Leerpark  
Leerparkpromenade 100



### ROC Da Vinci College

Algemene telefoonnummer:

088 65 72 657

Informatie opleidingen:

0900 78 90 789

Bezoekadres:

Leerparkpromenade 100  
3312 KW Dordrecht