



Uitvoerend bakker - Niveau 2

Leerweg:	BOL	Wereld:	Hospitality
Niveau:	2	Richting:	Horeca & Facilitair
Duur:	2 jaar	Crebonummer:	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 ziet er heerlijk 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

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.

Bij het Da Vinci College wisselen we theorie af met praktijk, zodat je de juiste kennis aanleert én een passende werkhouding ontwikkelt. Zo maken we leren bij Da Vinci leuker en stimuleren wij jou het beste uit jezelf te halen!

Leren in de praktijk

Brood bakken leer je natuurlijk niet in een klaslokaal. Daarom hebben we op het Leerpark in Dordrecht een echte bakkerij met bakkersovens. Hier breng je de geleerde theorie direct in de praktijk. Je gaat aan de slag met het maken van brood(jes), koekjes, chocola en gebak. Deskundige docenten begeleiden je hierbij. Echte klanten kunnen het lekkers dat jij en je medestudenten maken vervolgens kopen.



👤 Stage

Op school leggen we de basis, maar het echte werk vindt plaats in de praktijk. Daarom loop je stage tijdens je bol-opleiding. Je doet praktijkervaring op bij een erkend leerbedrijf. Door te werken in de praktijk krijg je een beter beeld van het beroep.

We bereiden je op school goed voor op je stage en helpen je bij het vinden van een stageplaats. Je praktijkbegeleider op school bezoekt je ook op je stageplek. Bij het bedrijf waar je werkt neemt de praktijkopleider je onder zijn hoede. Hij heeft ook regelmatig contact met je begeleider op school. Samen werken jullie aan je vakmanschap, een succesvolle stage en het behalen van je diploma.

Stageperiodes

De bol-opleiding Uitvoerend bakker duurt twee jaar. In het eerste jaar ga je twee dagen per week op stage voor een periode van 20 weken. Je laatste jaar is dat 30 weken lang.

Je kunt ook voor een bbl-opleiding kiezen. Dan ga je minder naar school en leer je vooral in de praktijk, met een betaalde baan.

[BEKIJK BBL-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](#).

Bol of bbl

Deze opleiding bieden we op twee manieren aan: bol of bbl.

- bol: bol is de afkorting van beroepsopleidende leerweg, een combinatie van leren en stage. Je volgt vooral lessen op school en loopt daarnaast één of meerdere periodes per jaar stage bij een leerbedrijf.
- bbl: als bbl-student heb je een betaalde baan bij een erkend leerbedrijf en leer je in de praktijk. Daarnaast ga je elke week één of twee dagen/dagdelen naar school.

Het diploma van een bol en bbl-opleiding is hetzelfde. De belangrijkste vraag is dus: wat past het beste bij jou?

[Bekijk hier de bbl variant](#)

■ 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