



Zelfstandig werkend bakker - Niveau 3

| | | | |
|-----------------|--------|---------------------|---------------------|
| Leerweg: | BOL | Wereld: | Hospitality |
| Niveau: | 3 | Richting: | Horeca & Facilitair |
| Duur: | 3 jaar | Crebonummer: | 25722 |

De opleiding in het kort

👤 HET BEROEP

Jij houdt van experimenteren, werkt zorgvuldig en bent geduldig! Als zelfstandig werkend bakker maak je in teamverband vaktechnisch perfecte brood- en banketbakkingsproducten. Dit doe je op efficiënte wijze waarbij je rekening houdt met hygiëne. Zo bak en creëer je met liefde en plezier brood, hartige producten, taarten en gebak. Ook draai je je hand niet om voor figuren van marsepein en heerlijke bonbons. Wat uit jouw handen komt, smaakt heerlijk en ziet er voortreffelijk uit. Ambachtelijk handwerk voert hierbij de boventoon. Daarnaast maak je gebruik van moderne machines en instrumenten.

Verder houd je je in de functie van zelfstandig werkend bakker bezig met de inkoop en de planning én breng je onervaren collega's de kneepjes van het vak bij.

📖 Wat leer je?

Tijdens de opleiding word je klaargestoomd om als zelfstandig bakker aan de slag te gaan. Je leert alles over het maken van brood- en banketproducten, zoals taarten, gebakjes, koekjes, bonbons, marsepein en verschillende soorten brood. Je leert welke ingrediënten je nodig hebt voor een perfect resultaat, hoe je afweegt en deeg en beslag maakt. Ook leer je glaceren en decoreren. Daarnaast leer je werken met de machines en gereedschappen in de bakkerij. Hygiënisch werken is heel belangrijk in dit beroep. Daarom leer je ook hoe je alles goed schoon maakt.

📁 Vakken

In de opleiding Zelfstandig werken bakker niveau 3 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
- Voorraad en beheer
- Planning en organisatie
- Productontwikkeling en presentatietechnieken

Verder krijg je algemene vakken zoals Nederlands, Rekenen en Loopbaan & Burgerschap. Deze vakken zijn belangrijk voor je eigen ontwikkeling en het halen van je diploma. Op school volg je daarnaast lessen in ICT, bedrijfsadministratie

en bedrijfseconomie.

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!

Veilig leren in de praktijk

Brood bakken en gebakjes maken 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 onder andere brood(jes), koekjes, chocola, taart 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 Zelfstandig werkend bakker duurt drie jaar. In het eerste jaar ga je twee dagen per week op stage voor een periode van een half jaar. Het tweede jaar ga je het hele jaar op stage, twee dagen in de week. En in je laatste jaar is dat twee dagen per week voor een periode van 30 weken.

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 improviseren en steekt graag de handen uit de mouwen. Ook heb je gevoel voor kleur, vorm en smaak. Het bedenken van nieuwe taarten en gebakjes vind je leuk. Je kunt zorgvuldig en hygiënisch werken en functioneert goed in teamverband. Flexibiliteit en stressbestendigheid is een pre. 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 zelfstandig werkend bakker ga je aan de slag bij een ambachtelijke bakkerij, een industriële bakkerij, hotel, supermarkt, chocolaterie, croissanterie of lunchroom.

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

Studeren

Liever nog even studeren? Na de opleiding Zelfstandig werkend bakker kun je doorstromen naar een mbo-opleiding op niveau 4.

Praktische informatie

Startdatum

Deze opleiding start jaarlijks in augustus.

Toelating

Heb jij...

- een diploma vmbo kaderberoepsgericht, gemengde- of theoretische leerweg;
- een diploma mbo niveau 2;
- een overgangsbewijs van 3 naar 4 havo;
- of een diploma 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 |