Noorderpoort



Boulanger

Leerweg	Niveau	Duur	Crebo
BBL deeltijd	Niveau 4	1 jaar	25614

Als boulanger ben je de specialist onder de bakkers. Je bent een echte vakman of vakvrouw met een passie voor brood. Je werkzaamheden zijn heel afwisselend: van ontwikkelen en uitvoeren, tot presenteren en verkoopklaar maken van ambachtelijke boulangerieproducten. Geen dag is hetzelfde!

Over jou

- Je bent al een ervaren broodbakker
- Je bent een teamspeler
- Je bent creatief

Inhoud

Dit is een éénjarige specialistenopleiding, speciaal voor ervaren broodbakkers of vakmensen die een diploma voor zelfstandig werkend bakker hebben gehaald.

Bij een BBL-opleiding werk je bij een erkend leerbedrijf om het vak in de praktijk te leren. Ook ga je één dag in de week naar school. Dit schooljaar is de lesdag op maandag. Volgend jaar kan de lesdag op een andere dag zijn.

Je gaat aan de slag in onze moderne bakkerij waar je leert om met ambachtelijke technieken bijzondere boulangerieproducten te maken. Denk aan desembrood, baguettes, ciabatta's, broodsoorten met rogge, kookstukken en verschillende zoete broodsoorten al dan niet getoerd. Daarnaast leer je ook een sierstuk maken.

Professionals uit de bakkerswereld verzorgen enkele gastlessen.

Vakken

Beroepsgerichte vakken

- Bereiden en verwerken van diverse degen en luxe gistdegen
- Decoreren en modelleren van exclusieve boulangerieproducten
- Hygiëne en veiligheid
- Verdieping in grondstoffenkennis
- Kostenbewust werken
- Kwaliteitscontrole- en verbetering
- Productontwikkeling, innovatie en trends

Algemene vakken

- Nederlands
- Engels
- Rekenen
- Burgerschap

Keuzedelen

Tijdens je opleiding mag je een aantal vakken zelf kiezen. Dit zijn *keuzedelen*. Met keuzedelen kun je je kennis en skills verder verdiepen of verbreden. Je mag dus een deel van je opleiding zelf invullen.

Leerbaan

Voordat je kunt starten met een BBL-opleiding, heb je zelf een werkplek (leerbaan) bij een erkend leerbedrijf gevonden. Je bent daar in dienst en hebt een arbeidsovereenkomst. Theorie en praktijk krijg je op school, de verdere praktijk leer je op je werkplek.

Gedurende de opleiding werk je minimaal 20 uur per week bij je leerbedrijf. Om die reden kun je alleen een BBL-opleiding volgen als je ook een werkplek bij een erkend leerbedrijf hebt.

Toelating

Om deze opleiding te kunnen volgen, voldoe je aan één van de volgende eisen:

- je hebt een mbo-diploma Zelfstandig werkend bakker of Leidinggevende bakkerij met specialisatie brood, of brood en banket.
- je hebt voldoende aantoonbare werkervaring (erkenning van verworven competenties, EVC)

Minimum leeftijd en erkend leerbedrijf

Voor de BBL werken en leren geldt dat je minimaal 16 jaar bent en in dienst bent bij een erkend leerbedrijf waar je je praktijk kunt doen.

Aanmelden

Voldoe je aan de toelatingseisen die hierboven staan? Meld je dan zo snel mogelijk aan voor deze opleiding.

Wil je weten hoe je je aanmeldt, welke stappen je moet volgen, wanneer je kunt starten en wat er na je aanmelding gebeurt? Dat lees je op de pagina Zo werkt aanmelden.

De opleiding start als er voldoende aanmeldingen zijn. Mocht de opleiding toch niet van start gaan, dan helpen we je om een andere opleiding te kiezen.

Na je opleiding

Wil je werken?

Misschien wil je na deze verdiepende opleiding wel je eigen bakkerij of productie beginnen of wil je doorgroeien binnen een bedrijf in het werkveld? Het kan allemaal.

Wil je verder studeren?

Met dit niveau 4-diploma word je toegelaten tot elke hbo-opleiding. Let er wel op dat de toelatingseisen bij sommige hbo-opleidingen anders kunnen zijn. Kijk hiervoor op de website van de betreffende hbo-opleiding.

Kosten

Lesgeld

Voor elke opleiding betaal je vanaf je 18e jaar het wettelijk bepaalde lesgeld (BOL) of cursusgeld (BBL). Ben je jonger? Dan betaal je nog geen lesgeld of cursusgeld.

Extra schoolkosten

Daarnaast moet je rekening houden met kosten voor studieboeken, speciale software of werkkleding. Als de extra schoolkosten voor deze opleiding bekend zijn, staan ze hieronder vermeld. De bedragen zijn een indicatie en gebaseerd op vorig jaar.

- 1e jaar € 550,-

Laptopkosten

Voor je opleiding heb je een eigen laptop nodig. De laptop koop je zelf. Van je opleiding krijg je meer informatie over de eisen waaraan de laptop moet voldoen.

Financiële ondersteuning

Wist je dat je ook financiële ondersteuning kunt krijgen als je een opleiding gaat volgen? We hebben een aantal mogelijkheden op een rij gezet.

Deze opleiding volgen?

Deze opleiding bieden wij aan met onderstaande startmoment(en) en locatie(s). Lijkt jou deze opleiding leuk? Meld je dan aan via onze website: noorderpoort.nl

Startdatum	Locatie
01 augustus 2027	Boumaboulevard 113, Groningen

Wij helpen je kiezen!

Leuk dat je interesse hebt in deze opleiding bij Noorderpoort. Een opleiding kiezen kan best lastig zijn, hè. Misschien kun je nog wel een beetje hulp gebruiken? Wij helpen je graag! Dan doen we op verschillende manieren en op verschillende momenten tijdens jouw zoektocht.

Zo kunnen wij jou helpen kiezen ›

Open Dagen

Wil je meer weten over deze of een andere opleiding? Kom dan naar onze Open Dagen en Meeloopdagen. Dit is de leukste en beste manier om te ontdekken of een opleiding iets voor jou is.

Bekijk alle events ›

Noorderpoort

088 230 9999
info@noorderpoort.nl
WhatsApp: 06 25 68 19 18
noorderpoort.nl

Deze informatie kan tussentijds wijzigen. Bekijk de website voor de meest actuele gegevens.