



Leidinggevende bakkerij

Leerweg

BBL deeltijd

Niveau

Niveau 4

Duur

3 jaar

Crebo

25720

Locatie

Boumaboulevard 113, Groningen

Als leidinggevende in een bakkerij ben je er verantwoordelijk voor dat alles goed verloopt in de bakkerij. Je coördineert en verdeelt de werkzaamheden. Je zorgt dat de producten de juiste kwaliteit hebben. En natuurlijk help je ook mee met het maken van heerlijke broden en banket.

Over jou

- ✓ Je kunt mensen motiveren
- ✓ Je bent creatief
- ✓ Je kunt goed omgaan met stress

Inhoud

Tijdens deze driejarige opleiding ga je anderhalve dag naar school en werk je minimaal 20 uur per week bij een erkend leerbedrijf.

Op school leer je de theorie van het vak. Daarnaast besteden we een ochtend aan de leidinggevende aspecten. Onderwerpen die aan de orde komen zijn: plannen, begroten, inkopen, budgetteren, en het werven, aansturen, begeleiden en beoordelen van medewerkers.

Aan het begin van de opleiding kies je richting je wil gaan doen: brood, banket, of brood én banket.

Vakken

Beroepsgerichte vakken

- Bereiden, decoreren en afwerken van bakkerijproducten
- Hygiëne en veiligheid
- Planning
- Voorraadbeheer
- Ontwikkelen van nieuwe producten en recepturen
- Leidinggeven aan en formele gesprekken voeren met medewerkers

Algemene vakken

Je hebt bij deze mbo-opleiding ook algemene vakken: Nederlands, Engels, rekenen en 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. Theorie krijg je op school, maar de praktijk leer je op je werkplek.

Tijdens je 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. Je weet dan zeker dat je het vak goed leert in de praktijk.

Toelating

Voor deze opleiding heb je één van de volgende diploma's nodig:

- vmbo-kaderberoepsgerichte leerweg of gemengde leerweg
- vmbo-theoretische leerweg of mavo
- overgangsbewijs van havo 3 naar havo 4, of van vwo 3 naar vwo 4

- mbo-opleiding niveau 2 of 3
- ander diploma of bewijsstuk dat de overheid heeft erkend op basis van een ministeriële regeling

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? Dan kun je je aanmelden voor de opleiding. Een opleiding kent één of meer startmomenten. Deze staan hieronder in het blokje 'Meld je aan'.

- Start de opleiding in augustus/september? Meld je dan uiterlijk 1 april aan zodat je zeker weet dat je de opleiding kunt volgen. Na die tijd kun je je ook nog wel aanmelden, maar dan kan het zijn dat de opleiding vol is.
- Start de opleiding in februari? Meld je dan uiterlijk 1 december aan.
- Heeft de opleiding een 'flexibele instroom'? Dan kun je op meerdere momenten in het jaar beginnen. De opleiding neemt hierover contact met je op.

Zo werkt aanmelden

Na je opleiding

Wil je werken?

Na deze opleiding kun je aan de slag bij een ambachtelijke brood- of banketbakkerij, bij een patisserie of boulangerie of op de brood/banket-afdeling van een grootwinkelbedrijf.

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 schatting.

- 1e jaar € 500,-
- 2e jaar € 150,-

- 3e jaar € 150,-

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 2025	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.