Noorderpoort

Uitvoerend bakker

Leerweg	Niveau	Duur	Crebo
BOL voltijd	Niveau 2	2 jaar	27136

Als bakker werk je iedere dag in de geur van versgebakken brood, taart en koekjes. Die producten maak jij zelf, aan de hand van een recept. Dat doe je met behulp van verschillende machines en gereedschap. Vroeg opstaan en snel werken is voor jou geen probleem. Je vindt het leuk om met je handen te werken.

Over jou

- Je bent creatief
- Je werkt hygiënisch
- Je kunt goed omgaan met stress

Inhoud

Je leert dit vak vooral door te doen. Daarom volg je veel praktijklessen in onze bakkerij op school. Hier leer je alle basistechnieken voor het maken van broden, koeken, taarten en chocolade. Je leert werken met de machines en gereedschappen in de bakkerij, en welke ingrediënten je nodig hebt voor een perfect resultaat. Hygiënisch werken is heel belangrijk in dit beroep, dus ook dat komt aan bod.

In het eerste jaar werk je met brood en banket. In het tweede jaar kies je voor een richting waarin je je verder wilt specialiseren. Dat kan brood, banket of een combinatie van beide zijn.

Vakken

Beroepsgerichte vakken

- Bereiden en verwerken van degen en beslagen
- Decoreren en modelleren van brood en banket
- Hygiëne en veiligheid
- Grondstoffenkennis
- Machines en apparatuur

Algemene vakken

- Nederlands
- Engels
- Rekenen
- Burgerschap
- Sport

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.

Stage

Een deel van je opleiding bestaat uit stage. De kennis en vaardigheden die je op school hebt opgedaan, pas je toe in de praktijk bij een erkend leerbedrijf. We noemen dat beroepspraktijkvorming (BPV).

Tijdens je stage krijg je begeleiding van iemand binnen het leerbedrijf waar je stage loopt, en van je stagebegeleider vanuit de opleiding. Je kunt bij hen terecht wanneer je vragen hebt. Ook bespreken jullie regelmatig de voortgang van je stage.

Tijdens je stage leer je het bakkersvak, werk je samen met collega's en bedien je klanten. Aan het eind van het eerste jaar ga je 10 weken aan de slag bij een bakker. In het tweede jaar begint je

stage direct na de zomervakantie. Je loopt dan 36 weken lang twee dagen per week stage in een bakkersbedrijf. De school helpt jou bij het vinden van een erkend leerbedrijf.

Toelating

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

- vmbo-basisberoepsgerichte leerweg
- vmbo-kaderberoepsgerichte leerweg
- vmbo-gemengde leerweg
- vmbo-theoretische leerweg of mavo
- mbo-opleiding niveau 1 (Entree)
- overgangsbewijs van havo 3 naar havo 4, of van vwo 3 naar vwo 4
- ander diploma of bewijsstuk dat de overheid heeft erkend op basis van een ministeriële regeling

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?

Na deze opleiding kun je aan de slag bij een ambachtelijke brood- of banketbakkerij, of een groothandelsbedrijf brood/banket.

Wil je verder studeren?

Als je het diploma van deze opleiding hebt gehaald, dan kun je verder gaan studeren. Met een niveau 2-diploma kun je een opleiding op niveau 3 of niveau 4 doen. Dit kan in hetzelfde vakgebied zijn, of in een heel ander vakgebied. Let er wel op dat de toelatingseisen bij sommige opleidingen anders kunnen zijn. Deze eisen vind je terug onder 'Toelating' op de opleidingspagina.

Bekijk onze niveau 3- en niveau 4-opleidingen

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 € 500,-
- 2e 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 februari 2027	Boumaboulevard 113, Groningen
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.