Noorderpoort



Zelfstandig werkend bakker

Leerweg	Niveau	Duur	Crebo
BOL voltijd	Niveau 3	3 jaar	27137

Brood, mueslibollen of luxe gebak. Als zelfstandig werkend bakker maak je het allemaal. De verschillende producten uit het assortiment presenteer je aantrekkelijk in de winkel. Je bent niet alleen geduldig en heel precies, maar ook creatief en je durft te experimenteren.

Over jou

- Je bent creatief
- Je werkt nauwkeurig
- Je kunt goed plannen

Inhoud

Je leert dit vak vooral door te doen. Daarom volg je praktijklessen in onze bakkerij op school. Je start met de basistechnieken voor het maken van brood en banket, en leert de fijne kneepjes van

het vak. Daarna richt je je meer op exclusieve producten en decoraties.

Je leert welke ingrediënten je nodig hebt voor een perfect resultaat en hoe je machines en gereedschappen moet gebruiken die daarbij nodig zijn. Ook ga je jouw ideeën over assortiment en receptuur verder ontwikkelen en uitwerken. Hygiënisch werken is heel belangrijk in dit beroep, dus ook dit kant aan bod.

Vakken

Beroepsgerichte vakken

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

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.

De stage in het eerste leerjaar begint rond de herfstvakantie. Je gaat dan dertig weken lang twee dagen per week aan de slag bij een bakker. In het tweede en derde leerjaar begint je stage direct

na de zomervakantie. Je loopt dan 36 weken lang twee dagen per week stage. 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-kaderberoepsgerichte leerweg
- vmbo-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
- 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 3-diploma kun je een opleiding op 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 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,-
- 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 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.