

# Zelfstandig werkend bakker

## Jij kunt eigenlijk direct door naar Heel Holland Bakt

Zorgvuldig weeg jij alle ingrediënten af. Voegt ze met liefde bij elkaar, mixt, proeft even van het deeg en past aan. Toch nog een snufje van dit en een beetje van dat. Je produceert zo de heerlijkste broden, de luchtigste cakes, de knapperigste koeken, de meeste prachtige taarten en de lekkerste roomsoezen. Je draait je handen niet om voor bijzondere vormen en oogverblindende decoraties van marsepein, crème of chocolade. Met vaste hand maak jij gewoon de mooiste creaties en de meeste goddelijke lekkernijen.

Van vroeg opstaan lig jij niet wakker. Het is namelijk jouw droom om als bakker in een ambachtelijke brood- en banketbakkerij te werken. Of misschien wel bij een patisserie of gespecialiseerde bakkerij. Hak gewoon de knoop door. Word bakker!

### Toelatingseisen

Om te starten met deze opleiding, heb je nodig:

- een vmbo-diploma kaderberoepsgerichte leerweg, gemengde leerweg of theoretische leerweg, of;
- een mbo-diploma van minimaal niveau 2, of;
- een overgangsbewijs van 3 naar 4 havo, of;
- een mbo-diploma van een andere opleiding.



#### Locaties

Heerlen (Campus),  
Valkenburgerweg



#### Leerweg

BBL & BOL



#### Niveau

Niveau 3



#### Duur

3 jaar



#### Crebo

25174

## Opleidingsinformatie

Na deze opleiding kun je als zelfstandig werkend bakker aan de slag bij een (ambachtelijke) bakkerij, een bakkerij gespecialiseerd in brood en banketspecialiteiten, een patisserie of een bakkerij gespecialiseerd in gebak en taarten. Gebak, koek en andere lekkernijen kennen voor jou geen geheimen; jij bakt het en zorgt ervoor dat de kwaliteit goed is én blijft! Je bereidt broodproducten zelfstandig en meestal volgens een vaste receptuur. Ook durf je nieuwe recepten uit te proberen. Op die manier zorg je er voor dat nieuwe producten aan het assortiment worden toegevoegd.

Andere belangrijke taken die je uitvoert, zijn de inkoop van ingrediënten, voorraadbeheer, het opstellen en bewaken van de planning en het schoonhouden van werkplek en machines.. Daarnaast beoordeel jij producten op kwaliteit en smaak en adviseer je klanten. Je hebt als zelfstandig werkend bakker dus een grote diversiteit aan taken en daar bereiden we je gedurende drie jaar op voor. Je volgt bij VISTA college zowel theorie als praktijkonderwijs. In de praktijk leer je de technieken van het vak. Je maakt dus echte producten en leert hoe je moet werken met de verschillende machines en gereedschappen die je nodig hebt.

## Keuzedelen

Jouw opleiding bestaat uit een basis-, profiel- en keuzedeel (of -delen). Het keuzedeel - verbredend of verdiepend - maakt je studie interessanter. Zo zorgen de keuzedelen voor een betere aansluiting op een eventuele vervolgstudie en bieden ze meerwaarde als je gaat solliciteren op de arbeidsmarkt.

## Verder leren/werken

Na deze opleiding kun je als zelfstandig werkend bakker aan de slag bij een (ambachtelijke) bakkerij, een bakkerij gespecialiseerd in brood en banketspecialiteiten, een patisserie of een bakkerij gespecialiseerd in gebak en taarten. Een leidinggevende functie in een bakkerij of zelf ondernemer worden, is ook mogelijk.

### Studiekosten

Je krijgt van de opleiding informatie die je nodig hebt voor de aanschaf van leermiddelen, laptop ([specificaties](#)), eventuele licenties en indien van toepassing werkkleding, werkschoenen, keukengerei, gereedschap, kappersbenodigdheden etc.