

BASIS BAKKERIJ (domein voeding en horeca)

Iets voor jou?

Hou jij ervan om met eenvoudige grondstoffen allerlei lekkernijen te maken? Dan is de opleiding basis bakkerij iets voor jou! Het is een erg afwisselende en uitdagende job waarvoor je dikwijls vroeg uit de veren moet.

Wat bieden we je aan in basis bakkerij?

Tijdens de opleiding basis bakkerij leer je, onder begeleiding, alle basisvaardigheden aan om ondersteunende bakkerstaken uit te voeren.

Je leert onder begeleiding:

- verschillende soorten eenvoudige (gist)degen en beslagen te bereiden voor het maken van brood en broodjes, lekkere koeken en taarten, ...
- deze degen en beslagen te verwerken, te bakken en af te werken tot brood- en banketbakkerijproducten
- hygiënisch werken
- de gereedschappen en machines veilig gebruiken en onderhouden
- werken in team
- werken met oog voor hygiëne, veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn

Lessenrooster:

Algemene en sociale vorming	
Godsdienst	2
Taal & themawerking	4
Rekenen	2
Computer	1
Sociale vaardigheden	1
Creatieve activiteiten	1
Lichamelijke opvoeding	2
Beroepsgerichte vorming	
Basis bakkerij	19
TOTAAL	32



Traject na basis bakkerij:

Kwalificatiefase	Medewerker brood- en banketbakkerij
Integratiefase ABO	Medewerker brood- en banketbakkerij

