

#BAKKERIJ EN SLAGERIJ

✓ BESPAAR MET DE KMO-PORTEFEUILLE

## BROOD- EN BANKETBAKKER

€ 496,10 incl. BTW

### OMSCHRIJVING

#### Introductie

De oven vormt het hart van het bakkersatelier. Daar vindt het moment van de waarheid plaats: een stuk deeg verandert in een lekker geurend brood, een aanlokkelijke boterkoek, de plaatselijke wafelvariant en véél, véél meer. Ben jij gepassioneerd door al dat lekkers? Dan is de opleiding **Brood- en banketbakker** iets voor jou!

#### Omschrijving

De opleiding **Brood- en banketbakker** streeft ernaar om gedegen en gemotiveerde bakkers af te leveren, zodat ze voldoen aan de hoge eisen die momenteel aan de bakkerssector worden gesteld. We werken met professionele vakspecialisten die je met de gewenste kwaliteit tot het beroep van bakker begeleiden.

#### Voor wie is deze opleiding bestemd?

Deze opleiding richt zich op iedereen die zich vakkundig wil scholen tot brood- en banketbakker.

#### Toelatingsvoorwaarden

Deze opleiding is toegankelijk voor personen vanaf 18 jaar. Er is geen specifieke voorkennis vereist.

#### Bijkomende info

#### Wat kent u na het volgen van deze opleiding?

De opleiding leidt cursisten op tot het zelfstandig beroep van brood- en banketbakker.

### PROGRAMMA

**Deze opleiding duurt 3 jaar en bestaat uit de volgende modules:**

#### 1e jaar:

##### Basis brood- en banketbakker (30 sessies)

- inleiding
- materiaal
- hygiëne en veiligheid
- productkennis
- gistdegen
- vet-, kook- en bladerdegen
- beslagen
- basis afwerking en garneringen
- bedrijfsbezoek of vakbeurs
- moduleproef

#### 2e jaar:

##### Degen (10 sessies)

- gistdegen
- vetdegen
- bladerdeeg
- moduleproef

#### Beslagen en taarten (14 sessies)

- toegepaste bedrijfsvoering
- beslagen
- kookdegen
- vullingen en crèmes
- taarten
- moduleproef

#### Basis chocolade (8 sessies)

- inleiding
- materiaal
- hygiëne en veiligheid
- productkennis
- bereiden van chocoladeproducten
- moduleproef

#### 3e jaar:

#### Luxedegen en -banketproducten (20 sessies)

- luxedegen
- luxebanketproducten
- moduleproef

#### Toegepaste bedrijfsvoering voor de brood- en banketbakker (10 sessies)

- visie en strategie van de onderneming
- algemeen bedrijfskostenplan
- uurloonberekening
- wetgeving en administratie
- hygiëne- en allergenenbeleid
- eindwerkbegeleiding
- moduleproef

#### Eindproef

## PRAKTISCH

### Lesdata

#### Datum

#### Startuur

#### Einduur

### Locatie

Syntra West Brugge  
Spoorwegstraat 14  
8200 Brugge

### Contact

T: 078/353 653  
F: 050/403061  
info@syntrawest.be

Data onder voorbehoud van eventuele wijzigingen.

### Cursusmateriaal

De cursisten krijgen een bakkersvest, voorschort en hoofddeksel van Syntra West. De cursisten zorgen zelf voor een bakkersboek en veilige schoenen. Ze zorgen zelf voor klein materiaal: paletmes, steekmes, pralineevork, spatel, kloppel, borsteltje, cuttermes, schaar en pollepeeltje. Alle gedetailleerde informatie hierover wordt in de 1e les gegeven.

## DOCENT

Vakspecialisten uit de sector