

BROOD-EN BANKETBAKKER VOLTijdSE DAGOPLEIDING

€ 1978,35 incl. BTW

OMSCHRIJVING

Omschrijving

Deze **voltijdse dagopleiding** is een duaal ondernemerschapstraject. Dit betekent dat je opleiding bestaat uit 2 delen: **werkplekleren en campusleren**.

Werkplekleren

Je doet 3 dagen per week ervaring op in een erkend leerbedrijf. Meer dan de helft van alles wat je voor het beroep moet kennen en kunnen, ga je dus leren van een praktijkopleider in een bedrijf. Natuurlijk begeleiden we je hierbij intensief. En we doen dit al van bij de start. Eerst bespreken we wat de verwachtingen zijn. Daarna bekijken we samen welk type bedrijf het best bij jou past. Je uren op de werkplek hou je bij in een digitale tool: Moodle.

Campusleren

Per week breng je 1,5 dag door op de Syntra-campus. Ervaren docenten geven je er theorie- en praktijklessen. Die lessen vormen een aanvulling op en ondersteuning bij wat je leert op de werkvloer. Door middel van tussentijdse proeven begeleidt het team docenten je om later een topper te worden in het horecavak. Je groei in competenties wordt bijgehouden en geëvalueerd in een digitale tool: Comet.

Voor wie is deze opleiding bestemd?

Deze opleiding bereidt mensen zonder voorkennis voor op het beroep van bakker-banketbakker en kneedt ze tot vakkundige ambachtslui.

Toelatingsvoorwaarden

Je bent minimum 18 jaar. Er is geen specifieke voorkennis vereist.

Methodologie

De opleiding bestaat uit theorie gekoppeld aan praktijk in de campus en op de werkvloer.

TRAJECT

BROOD- EN BANKETBAKKER

3 jaar, diverse reeksen

1° JAAR € 410,00 (excl. BTW)

BASIS BROOD- EN BANKETBAKKER

Reeks	Startdatum	Tijdstip
A	ma 16/9/2019	18u30-22u00
B	wo 18/9/2019	18u30-22u00

2° JAAR € 503,00 (excl. BTW)

DEGEN

Reeks	Startdatum	Tijdstip
A	ma 16/3/2020	18u30-22u00
B	do 12/3/2020	18u30-22u00
C	do 12/9/2019	18u30-22u00

BESLAGEN EN TAARTEN

Reeks	Startdatum	Tijdstip
A	do 9/9/2019	18u30-22u00
B	do 12/9/2019	18u30-22u00
C	do 28/11/2019	18u30-22u00

BASIS CHOCOLADE

Reeks	Startdatum	Tijdstip
A	ma 13/1/2020	18u30-22u00
B	do 9/1/2020	18u30-22u00
C	do 26/3/2020	18u30-22u00

3° JAAR € 461,00 (excl. BTW)

LUXEDEGEN EN -BANKETPRODUCTEN

Reeks	Startdatum	Tijdstip
A	di 10/9/2019	18u30-22u00
B	do 12/9/2019	18u30-22u00
C	di 10/9/2019	18u30-22u00

TOEGEPASTE BEDRIJFSVOERING

Reeks	Startdatum	Tijdstip
A/B/C	do 14/11/2019	18u30-22u00

PROGRAMMA

Deze voltijdse dagopleiding duurt 1 jaar en bestaat uit de volgende modules:

Basis brood- en banketbakker (68u campuseren en 180u werkplekieren)

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

Degen (28u campuseren en 60u werkplekieren)

- gistdegen
- vetdegen
- bladerdeeg
- moduleproef

Beslagen en taarten (24u campuseren en 88u werkplekieren)

- toegepaste bedrijfsvoering

- beslagen
- kookdegen
- vullingen en crèmes
- marsepein
- moduleproef

Basis chocolade (32u campuseren en 48u werkplekieren)

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

Luxedegen en banketproducten (40u campuseren en 120u werkplekieren)

- luxedegen
- luxe banketproducten
- moduleproef

Toegepaste bedrijfsvoering voor de brood- en banketbakker (40u campuseren en 60u werkplekieren)

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

Eindproef (8u)

PRAKTISCH

1 jaar vanaf maandag 21/09/2020 - Brugge

Lesdata voor Brugge vanaf maandag 21/09/2020

Datum	Startuur	Einduur
--------------	-----------------	----------------

Locatie

Syntra West Brugge
Spoorwegstraat 14
8200 Brugge

Contact

T: 078/353 653
Sofie@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 klein materiaal: paletmes, steekmes, pralineevork, spatel, kloppel, borsteltje, cuttermes, schaar en pollepeeltje. Alle gedetailleerde informatie hierover wordt in de 1e les gegeven. De cursisten zorgen zelf voor een bakkersboek en veilige schoenen.

DOCENT

De docenten zijn specialisten in hun vak.