

BROOD-EN BANKETBAKKER - VOLTijdSE DAGOPLEIDING - DUAAL LEREN

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 ambachtstui.

Ben je werkzoekende en wil je ondertussen een opleiding volgen, dan kun je voor deze voltijdse dagopleiding ook inschrijven via VDAB.

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.

PROGRAMMA

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

Basis brood- en banketbakker (68u campusleren en 180u werkplekleren)

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

Degen (28u campusleren en 60u werkplekleren)

- 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)

DOCENT

De docenten zijn specialisten in hun vak.