

#BAKKERIJ EN SLAGERIJ

✓ BESPAAR MET DE KMO-PORTEFEUILLE

BROOD-EN BANKETBAKKER - VOLTijdSE DAGOPLEIDING - DUAAL LEREN

€ 2083,62 incl. BTW

OMSCHRIJVING

Omschrijving

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

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.

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 campuseren en 180u werkplekleren)

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

Degen (28u campuseren en 60u werkplekleren)

- gistdegen

- vetdegen
- bladerdeeg
- moduleproef

Beslagen en taarten (24u campusleren en 88u werkplekleren)

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

Basis chocolade (32u campusleren en 48u werkplekleren)

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

Luxedegen en banketproducten (40u campusleren en 120u werkplekleren)

- luxedegen
- luxe banketproducten
- moduleproef

Toegepaste bedrijfsvoering voor de brood- en banketbakker (40u campusleren en 60u werkplekleren)

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

Eindproef (8u)

Traject succesvol ondernemen

- Intake
- Basis marketing (6 sessies)
- Basis financiën (8 sessies)
- Bootcamp
- Regelgeving en opstart (5 sessies)
- Zelfinzicht (8 sessies)
- Eindproef succesvol ondernemen

PRAKTISCH

1 jaar vanaf maandag 19/09/2022 - Brugge

Lesdata voor Brugge vanaf maandag 19/09/2022

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

Data onder voorbehoud van eventuele wijzigingen.

Locatie

Syntra West Brugge
Sporwegstraat 14
8200 Brugge

Contact

T: 078/353 653
Sofie@syntrawest.be

Cursusmateriaal

De cursisten krijgen een bakkersvest, voorschort en hoofddeksel van Syntra West. De cursisten zorgen zelf voor klein materiaal: paletmes, steekmes, pralineervork, spatel, klopper, 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.

De syllabi – indien van toepassing - worden enkel digitaal ter beschikking gesteld op het digitaal platform. Heb je graag nog een print bij de hand? Dan bieden we je de mogelijkheid om deze te bestellen tegen een minimale printkost via de [printshop van Syntra](#). Na upload via de shop, ontvang je 6 werkdagen later al je syllabus op het door jou gekozen adres.

ANDERE MOGELIJKE LOCATIES:

DOCENT

De docenten zijn specialisten in hun vak.