

DUAAL - MEDEWERKER (BANKET)BAKKERIJ (2E GRAAD)

DUAAL - MEDEWERKER (BANKET)BAKKERIJ (2E GRAAD)



Startdatum niet gekend



Nog niet gekend



Nog niet gekend



Nog niet gekend

OMSCHRIJVING

Introductie

Je leert: verschillende soorten (gist)degen (broden, zachte en harde luxe, taarten, gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgerelateerde producten, ...) bereiden verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde producten, ...) bereiden om ze te verwerken, te bakken, af te werken, te bewaren en te verpakken volgens de voorschriften van de voedselveiligheid.

Bijkomende info:

- De opleiding gaat van start op de eerste werkdag van september.
- De lessen gaan door in SYNTRA West - campus Brugge.

Voor wie is deze opleiding bestemd?

"Wie? Wat? Waarom duaal leren?

Je bent tussen de 15 & 25 jaar en wil je diploma secundair onderwijs behalen?

Sta je te popelen om te werken?

En wil je ondertussen een centje bijverdienen?

Dan is duaal leren (= een combinatie van leren en werken) perfect voor jou! Bij duaal leren volg je gemiddeld 1 dag per week les bij Syntra West. De overige 4 dagen werk je bij een bedrijf onder de professionele begeleiding van een mentor of vakexpert. Zo kan jij jouw droomberoep aanleren on-the-job én al een centje bijverdienen."

Toelatingsvoorwaarden

Na een positief intakegesprek (met o.a. nazicht van de inschrijvingsvoorwaarden voor duaal leren - <https://onderwijs.vlaanderen.be/nl/duaal-leren/organiseer-duaal-leren/leerlingen-inschrijven-voor-een-duale-opleiding> - en akkoord met het centrumreglement) met de trajectbegeleider, kan een cursist worden ingeschreven.

HOE ZIET HET PROGRAMMA VAN DEZE OPLEIDING ERUIT?