



SINT
JOZEF
Geel

D/A

Bakkerijtechnieken

Derde graad



KOGKA

Bakkerijtechnieken

LESSENTABEL

Vak	Type	5e Jaar	6e Jaar
Katholieke godsdienst	AV	2	2
Lichamelijke opvoeding	AV	2	2
Nederlands	AV	2	2
Frans	AV	2	2
Engels	AV	2	2
Wiskunde	AV	2	2
Natuurwetenschappen	AV	2	2
Aardrijkskunde	AV	1	1
Geschiedenis	AV	1	1
Economische vorming	AV	-	1
Socio-emotionele vorming	AV	1	-
Toegepaste bedrijfswetenschappen	PV/TV	1	1
TV Bakkerijtechnieken	TV	5	5
PV Bakkerijtechnieken	PV	11	11
TOTAAL		34	34

Bakkerijtechnieken

WAT LEER JE IN DE RICHTING?

Bakkerijtechnieken is een theoretisch-praktische richting in de dubbele finaliteit. Je ontwikkelt de vereiste competenties bij het bereiden en verkopen van brood- en banketbakkerijproducten. Je verwerft hierbij inzicht in technologische processen, kwaliteitscontrole, voedingswaarde en gezondheid, economisch en duurzaam handelen. Je voert vergelijkende testen uit om smaak- en bewaarprocessen te optimaliseren. Daartoe is er een uitbreiding van natuurwetenschappen (biologie en chemie) voorzien in het lessenpakket.

VOOR WIE IS DEZE RICHTING?

Je kan in deze richting terecht indien je met succes de tweede graad van een richting in de D- en D/A-finaliteit beëindigt met een A-attest, bij voorkeur vanuit de tweede graad Bakkerijtechnieken. De vaardigheden en kennis van de tweede graad Bakkerijtechnieken worden verder uitgediept en verfijnd.

WAT NA DEZE OPLEIDING?

Na een 6de jaar Bakkerijtechnieken ben je afgestudeerd als bakker. Een waaier van mogelijkheden ligt voor je open, je kan aan de slag als bakker of als kwaliteits- en procesverantwoordelijke in een bakkerij of bedrijf verwant met de bakkerswereld of je gaat verder studeren in het hoger onderwijs. De richting Bakkerijtechnieken is van die aard dat de meeste vormen van hoger onderwijs van het korte type binnen de mogelijkheden liggen.

CONTACT

Sint Jozef Geel

Technische Schoolstraat 52
2440 Geel
Mevr. Karen Celis
Tel. 014 57 85 50
karen.celis@kogeka.be

