



**SINT
JOZEF**
Geel

BSO

Brood- en banketbakkerij en confiserie

Derde graad



KOGKA

Brood- en banketbakkerij en confiserie

LESSENTABEL

Vak	Type	5e Jaar	6e Jaar
Katholieke godsdienst	AV	2	2
Frans	AV	1	1
Lichamelijke opvoeding	AV	2	2
Creatieve Technieken	TV	2	2
Bakkerij	PV/TV	19	17
PAV	AV	4	4
Stage	PV	4	4
Ondernemend project	TV	-	2
TOTAAL		34	34

Brood- en banketbakkerij en confiserie

WAT LEER JE IN DE RICHTING?

Alle aspecten van het bakkersberoep komen hier aan bod. Vanaf de basistechnieken voor het bereiden van brood of eenvoudige koffiekoeken tot de meer gespecialiseerde bewerkingen zoals ijsbereidingen en marsepein- en chocoladebewerkingen worden doorheen de tweede en derde graad aangeleerd. Het praktijkgedeelte in deze afdeling beslaat ongeveer de helft van de beschikbare lestijden. Nadat de basistechnieken van het broodbakken gekend zijn, begint stap voor stap het aanleren en grondig inoefenen van de chocoladebewerking, de marsepeinbewerking, het fijne gebak, de confiserie, de vervaardiging van allerlei afgewerkte produkten en de suikerbewerking.

VOOR WIE IS DEZE RICHTING?

Als je kiest voor een opleiding Brood- en banketbakkerij dan kies je voor het beroep van bakker. Deze afdeling is een geschikte afstudeerrichting voor meisjes en jongens die vooral belangstelling hebben voor een concrete en vakgerichte aanpak. De bakkerijsector is in volle ontwikkeling. Vroeger bestond deze uit tal van ambachtelijke, kleine brood- en banketbakkerijen. In het laatste decennium werden zij aangevuld met grote, industriële bakkerijen en diverse toeleveringsbedrijven. Veelzijdigheid, dynamiek, vakkennis en een brede algemene opleiding zijn dan ook de absolute troeven in deze sector.

WAT NA DEZE OPLEIDING?

Na de derde graad ben je klaar voor de stap naar het beroepsleven als werknemer. Er is immers nog veel vraag naar bekwame en gemotiveerde brood- en banketbakkers! De bakkerijsector is in volle ontwikkeling. Vroeger bestond ze uit tal van ambachtelijke, kleine brood- en banketbakkerijen. In het laatste decennium werden zij aangevuld met grote, industriële bakkerijen en diverse toeleveringsbedrijven. Je kan je ook nog verder specialiseren in één van de zevende specialisatiejaren en zo het diploma van het secundair onderwijs én het attest Bedrijfsbeheer behalen.

CONTACT

Sint Jozef Geel

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

