



**SINT
JOZEF**
Geel

DBSO

Broodbakker

Deeltijds onderwijs



KOGEKA



Broodbakker

WAT LEER JE IN DE RICHTING?

Een broodbakker bewerkt, verwerkt, bakt degen en bereidt daarmee brood, broodspecialiteiten en harde- en zachteluxe. Tijdens de praktijkles bereid je, samen met je klasgenoten, allerlei broden en harde- en zachteluxe producten. Je leert grondstoffen afwegen, degen samenstellen en kneden of draaien, het rijs- en bakproces uitvoeren en controleren, de producten laten afkoelen en verpakken, enz. De opleiding bestaat uit 3 modules: broden, broodspecialiteiten en harde- en zachteluxe.

VOOR WIE IS DEZE RICHTING?

Ben je minimum 15 jaar? Hou je van aanpakken? Werk je graag met voeding en word je blij als je de geur van vers brood ruikt? Vind je het niet erg om op termijn 's nachts te werken? Bereid je graag een afgewerkt product? Dan is de opleiding broodbakker iets voor jou!

Als broodbakker werk je met collega's samen aan broden en harde- en zachteluxe. In de bakkerij is het druk. Je bent vaak verschillende dingen tegelijk aan het doen en moet alles goed in de gaten houden.

WAT NA DEZE OPLEIDING?

Als je afstudeert in de opleiding broodbakker, kan je aan de slag bij een bakker of industriële bakkerij. Waar je precies zal werken, bepaalt welke producten je maakt en welke handelingen je verricht.

Met je certificaat van broodbakker op zak, kan je er ook voor kiezen door te stromen naar de opleiding brood- en banketbakker.

CONTACT

Sint Jozef Geel

Technische Schoolstraat 52

2440 Geel

Dhr. Dirk de Roover

Tel. 014 57 85 50

dirk.deroover@kogeka.be

