SINT JOZEF Geel

Arbeidsmarkt (A)

Brood- en banketbakkerij

Derde graad

KOGEKA

Brood- en banketbakkerij

LESSENTABEL

Vak	Type	5e Jaar	6e Jaar
Katholieke godsdienst	AV	2	2
Lichamelijke opvoeding	AV	2	2
Nederlands	AV	2	2
Engels	AV	2	2
Maatschappelijke Vorming	AV	1	1
Wiskunde	AV	2	2
Economische vorming	AV	-	1
Socio-emotionele vorming	AV	1	-
PV Bakkerij	PV	15	15
TV Bakkerij	TV	5	5
TOTAAL		**32**	**32**

Brood- en banketbakkerij

WAT LEER JE IN DE RICHTING?

Brood- en banketbakkerij is een praktische richting in de arbeidsmarktfinaliteit. Je ontwikkelt de vereiste competenties bij het bereiden en verkopen van brood- en banketbakkerijproducten. Je verwerft hierbij de nodige inzichten in voedingswaarde en gezondheid, economisch en duurzaam handelen en de organisatie en het beheer van een bakkerij. De basistechnieken van de tweede graad worden verder uitgediept en je leert de meer gespecialiseerde bewerkingen zoals ijsbereidingen en marsepein- en chocoladebewerkingen.

VOOR WIE IS DEZE RICHTING?

Je kan in deze richting terecht indien je met succes de tweede graad beëindigt met een A-attest, bij voorkeur vanuit de tweede graad bakkerij. De praktische kennis en vaardigheden opgedaan in de tweede graad worden verder uitgediept en verfijnd.

WAT NA DEZE OPLEIDING?

Indien je met succes het tweede jaar van de derde graad beëindigt kan je je verder specialiseren via een SENSE jaar. Als afgestudeerde bakker kan je terecht in een ambachtelijke brood- en banketbakkerij, een industriële bakkerij of de toeleveringsbedrijven in de bakkerswereld.

CONTACT

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

