



**SINT
JOZEF**
Geel

D/A

Bakkerijtechnieken

Tweede graad



KOGEKA

Bakkerijtechnieken

LESSENTABEL

Vak	Type	3e Jaar	4e Jaar
Katholieke godsdienst	AV	2	2
Lichamelijke opvoeding	AV	2	2
Nederlands	AV	4	4
Frans	AV	2	2
Engels	AV	2	2
Wiskunde	AV	3	3
Natuurwetenschappen	AV	2	1
Aardrijkskunde	AV	1	1
Geschiedenis	AV	1	1
Socio-emotionele vorming	AV	1	-
Informatica	AV	-	1
TV Bakkerijtechnieken	TV	5	6
PV Bakkerijtechnieken	PV	7	7
TOTAAL		32	32

Bakkerijtechnieken

WAT LEER JE IN DE RICHTING?

In deze opleiding ligt de nadruk zowel op het praktische als op het theoretische gedeelte binnen de bakkerij. Je leert de overkoepelende vaardigheden en moderne technieken die nodig zijn binnen een hedendaagse bakkerij en zoomt verder in op de productieprocessen van brood en patisserie. Je gaat zelf creatief aan de slag om nieuwe producten te ontwikkelen. Er is niet alleen aandacht voor de praktische kant van het vak, maar ook de nodige kennis rond duurzaam, economisch, voedselveilig en arbeidsveilig handelen kan niet ontbreken binnen de bakkerij.

VOOR WIE IS DEZE RICHTING?

Zou jij graag je eigen bakkerij opstarten? Ben je creatief en heb je interesse in het creëren en maken van nieuwe producten? Heb je interesse in het technologisch proces van bakken? Dan is de richting Bakkerijtechnieken echt iets voor jou.

WAT NA DEZE OPLEIDING?

De logische vervolgopleiding is de derde graad Bakkerijtechnieken. Na het 6de jaar Bakkerijtechnieken heb je een waaier van mogelijkheden in het hoger onderwijs of kan je meteen aan de slag op de arbeidsmarkt.

CONTACT

Sint Jozef Geel

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

