



**SINT
JOZEF**
Geel

A

Bakkerij

**Tweede graad vernieuwde structuur (3de
jaar)**



KOGEKA

Bakkerij

LESSENTABEL

Vak	Type	3e Jaar	4e Jaar
Katholieke godsdienst	AV	2	2
Nederlands	AV	3	3
Engels	AV	2	2
Maatschappelijke vorming	AV	3	4
Natuurwetenschappen	AV	1	1
Wiskunde / ICT	AV	2	1
Lichamelijke opvoeding	AV	2	2
Bakkerij	PV/TV	19	19
TOTAAL		34	34

Bakkerij

WAT LEER JE IN DE RICHTING?

Je bent bij ons aan het juiste adres als bakken jouw ding is: in de tweede graad wordt de basis gelegd om van jou een meesterbakker te maken. Eerst leer je, onder begeleiding, de belangrijkste technieken. Gaandeweg ga je deze zelfstandig uitvoeren. Er is niet alleen aandacht voor de vaardigheden die rechtstreeks verband houden met het vak, maar duurzaamheid, creativiteit, gastvrijheid, hygiëne en veiligheid zijn ook belangrijke pijlers van de opleiding.

VOOR WIE IS DEZE RICHTING?

Droom jij ervan om ooit je eigen bakkerij op te starten? Of ligt jouw hart misschien meer bij het uitbaten van een kleinschalige tearoom en hier zelfgemaakte gebakjes te presenteren? Bak jij graag en hoop je er ooit je beroep van te maken? Dan is de richting Bakkerij echt iets voor jou.

WAT NA DEZE OPLEIDING?

De logische vervolgopleiding na de tweede graad is de derde graad Bakkerij. Na het 6de jaar ben je dan een vakbekwame bakker en ligt er een waaier aan mogelijkheden voor je open.

CONTACT

Sint Jozef Geel

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

