

DEPARTEMENT VOEDING EN HORECA

BAKKERIJ- TECHNIEKEN

D/A-FINALITEIT



SINT
JOZEF
Geel

ONZE SCHOOL

BRUISEND
VAN LEVEN

MODERN

VLOT BEREIKBAAR

GEPASSIONEERDE
LEERKRACHTEN



OPEN

HEEL VEEL KEUZE

LEVENSECHT, EIGENTIJDS &
DUURZAAM

ZORG VOOR
LEERINGEN



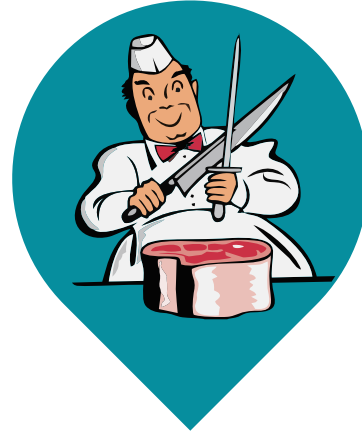
STUDIERICHTINGEN



BAKKERIJ
A-FINALITEIT



BAKKERIJTECHNIEKEN
D/A FINALITEIT



SLAGERIJ
A-FINALITEIT



RESTAURANT-KEUKEN
GROOTKEUKEN
A-FINALITEIT



HORECA
D/A-FINALITEIT



SINT
JOZEF
Geel

AGRO- EN BIOTECHNOLOGIE

VOEDING EN HORECA

WETENSCHAPPEN EN TECHNIEK

DEELTIJDS ONDERWIJS

Bakkerijtechnieken



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.

In de praktijk



In de 2^e graad komen vooral de basisproducten en –bereidingen aan bod onder begeleiding

In de 3^e graad streven we naar zelfstandig uitvoeren en komt een nieuwe waaier van producten aan bod.

Lessentabellen

Klik op het jaar om de lessentabellen te downloaden

[Bakkerijtechnieken 3e jaar](#)

TOEKOMST

- Na het 6^{de} jaar Bakkerijtechnieken heb je een waaier van mogelijkheden in het hoger onderwijs
- Je kan aan de slag in een sector waar er steeds vraag is naar gemotiveerde arbeidskrachten.
- Je hebt een stevige basis om later een zelfstandige carrière uit te bouwen.



ADRES

KOGEKA - Sint Jozef Geel
Technische Schoolstraat 52
2440 Geel
014 57 85 50



E-MAIL

karen.celis@kogeka.be
www.sjgeel.be



FACEBOOK

[Check onze facebookpagina voor het laatste nieuws.](#)



SINT
JOZEF
Geel