

DEPARTEMENT VOEDING EN HORECA

BAKKERIJ

A-FINALITEIT



ONZE SCHOOL

BRUISEND
VAN LEVEN

MODERN

VLOT BEREIKBAAR

GEPASSIONEERDE
LEERKRACHTEN

OPEN

HEEL VEEL KEUZE

LEVENSECHT, EIGENTIJDS &
DUURZAAM

ZORG VOOR
LEERINGEN



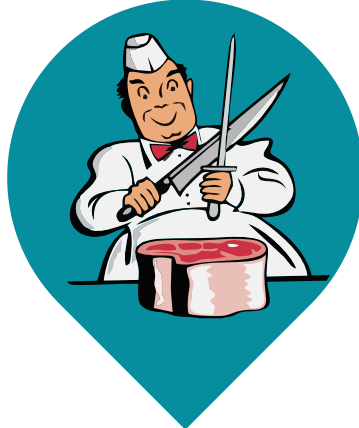
STUDIERICHTINGEN



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

Bakkerij



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.

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.

In het 7^e jaar ligt de focus op de artistiek-creatieve facetten van banket-, ijs- en dessertbereidingen alsook chocoladebewerking.

Lessentabellen

Klik op het jaar om de lessentabellen te downloaden

[Brood- en banketbakkerij 4^e jaar](#)

[Brood- en banketbakkerij en confiserie 5^e en 6^e jaar](#)

[Chocolade- en banketbewerking 7^e specialisatiejaar](#)

[Brood- en banketbakkerij dual](#)

TOEKOMST

- 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.
- Na een 7^e jaar kan je ook nog gaan verder studeren in het hoger onderwijs.



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.](#)