

## BROOD- EN BANKETBAKKER - OVERZICHT OPLEIDINGEN

Wil jij de geurige aroma's van versgebakken brood en banket zelf leren creëren? Droom je ervan om je eigen bakkerij te openen en mensen te laten genieten van jouw lekkernijen? Met de opleiding Brood- en banketbakker til jij jouw bakvaardigheden tot een hoger niveau!

### Rijs op tot meesterbakker: van deeg tot delicatessen

Als brood- en banketbakker creëer je heerlijke bakproducten met expertise. Van ambachtelijk brood tot smaakvol banket, je beheerst de kunst van bakken tot in de perfectie. Met zorgvuldig geselecteerde ingrediënten en beproefde recepten bereid je knapperige broden, verleidelijke gebakjes en zoete lekkernijen. Met oog voor detail en vakmanschap breng je smaak, textuur en esthetiek samen in elke creatie. Ontdek de wereld van brood- en banketbakken en breng je passie voor bakken tot leven!

### Brood- en banketbakker als dag- of avondopleiding

Je kan de opleiding Brood- en banketbakker zowel overdag als 's avonds volgen. Kies het traject dat het beste bij jou past:

#### Brood- en banketbakker – Voltijdse dagopleiding – Duaal leren

De 1-jarige voltijdse dagopleiding bestaat uit een combinatie van werkplekleren en campusleren. Je doet 3 dagen per week werkervaring op in een bakkerij. De overige 2 dagen volg je les op de campus. Ben je werkzoekend? Schrijf je dan in via VDAB, want deze opleiding is door VDAB erkend!

#### Brood- en banketbakker - Avondopleiding


De avondopleiding kneedt jou in 3 jaar om tot professioneel brood- en banketbakker. Volg je deze opleiding via jouw werkgever? Dan maak je kans op Alimento-korting. Ben je op zoek naar een opleiding die makkelijk combineerbaar is met je werk of gezin? Dan is het avondtraject perfect voor jou!


### Hoe verdien je je brood als bakker?


Als brood- en banketbakker zijn er tal van jobmogelijkheden. Zo kan je aan de slag in ambachtelijke bakkerijen, patisserieën, brood- en banketwinkels, hotels, restaurants en zelfs in de cateringindustrie. Daarnaast kun je ervoor kiezen om je eigen bakkerij of patisserie te starten en je eigen assortiment van heerlijke broden, gebakjes en taarten te creëren. Tot slot is het ook mogelijk om te werken in industriële bakkerijen of bij bakkerijketens. Ontdek de veelzijdige wereld van de bakkerij en maak van je passie een professioneel succes!


### Kies de opleidingsvorm die bij je past

#### Brood- en banketbakker - Avondopleiding

 Nog niet gekend

 Nog niet gekend

 Nog niet gekend

 Nog niet gekend


Droom je van het moment waar deeg verandert in lekker geurend brood, een aanlokkelijke boterkoek, de plaatselijke wafelvariant en véél, véél meer?

Wil je heel wat uren in de geur van versgebakken brood doorbrengen?


Zie je jezelf als de volgende meester in het bakkersatelier?


Dan is de opleiding **Brood- en banketbakker** op jouw maat gesneden!

### Brood- en banketbakker - Voltijdse dagopleiding - Duaal leren

 Nog niet gekend

 Nog niet gekend

 Nog niet gekend

 Nog niet gekend

Droom je om aan de slag te gaan als brood- en banketbakker en wil je deze droom werkelijkheid maken?

Hecht je waarde aan vakmanschap en wil je deel uitmaken van een eeuwenoude traditie van brood- en banketbakken

Ben je bereid om je handen uit de mouwen te steken en een opleiding te volgen waarin je de kneepjes van het bakkersvak leert?

Twijfel niet langer en schrijf je nu in voor onze opleiding brood- en banketbakker!