



SINT
JOZEF
Geel

BSO

Brood- en banketbak- kerij - Duaal

Derde graad



KOGEKA

Brood- en banketbakkerij - Duaal

LESSENTABEL

Vak	Type	
Totaal		

Vak	Type	Module
Godsdienst	AV	2
Lichamelijke Opvoeding	AV	2
Frans	AV	1
Ondernemend project	AV	2
Brood en Banketbakkerij PV/TV	PV/TV	7
Project Algemene Vakken	AV	4
Werkplekcomponent	PV	20
Totaal		38



Brood- en banketbakkerij - Duaal

WAT LEER JE IN DE RICHTING?

In een duaal leertraject leer je zowel in de school als in een bedrijf je vak gedurende het hele schooljaar. Je kan ook in het duale traject je diploma van Brood- en banketbakker behalen.

VOOR WIE IS DEZE RICHTING?

Zou je graag bakker worden en ben je ook klaar voor de arbeidsmarkt? Dan is het duaal leertraject iets voor jou. Je leert zowel op school als op de werkplek de praktische en theoretische kennis en vaardigheden bij voor het bereiden van brood of eenvoudige koffiekoeken tot de meer gespecialiseerde bewerkingen zoals ijsbereidingen en mar-sepein- en chocoladebewerkingen en technieken van behandeling en bewaring, het garneren van producten, bedrijfsvoering, regels van hygiëne en veiligheid. Bovendien leer je ook andere aspecten van het beroep van zelfstandige bakker kennen. Je hebt ook te maken met marketing, reclame, administratie, milieueisen enz.

Heb je de tweede graad behaald en ben je klaar om te gaan werken dan kan je in onze school starten met duaal leren.

WAT NA DEZE OPLEIDING?

Na je studies vind je gemakkelijk een job en misschien kan je wel blijven in het bedrijf waar je jouw leertraject hebt afgelegd.

Je kan je ook verder specialiseren in het derde leerjaar van de derde graad voor Banketaan-mer-Traiteur om zo het diploma van het secundair onderwijs te behalen.

CONTACT

Sint Jozef Geel
Technische Schoolstraat 52
2440 Geel
Tel. 014 57 85 50
sjg@kogeka.be

