

Uitvoerend bakker

BBL - BOL ● Opleiding ● Niveau 2

Hou jij van aanpakken én van bakken? Ben je ook nog eens een vroege vogel? Dan is Uitvoerend Bakker jouw opleiding! Het beste brood en lekkerste banket; jij leert het bereiden, bakken en decoreren. Daarvoor ben je 's ochtends al heel vroeg in de bakkerij. Daar hou jij van, je bent immers bakker!

Werken en school (BBL)

Startdatum	Duur	Kosten
Flexibele instroom 1 augustus 2025 tot 1 april 2026	2 jaar	€314,-

School en stage (BOL)

Startdatum	Duur	Kosten
1 augustus 2026	2 jaar	€1.511,-

School en stage (BOL)

Over deze opleiding

Met deze opleiding leer je alles over het bereiden, decoreren en verpakken van bakkerijproducten, zoals brood en banket. Ook leer je werken met de machines in de bakkerij. Het schoonmaken en onderhouden van de machines en de werkruimte horen daar ook bij. Zo werk je altijd in een schone omgeving en kun je de lekkerste producten maken!

Stages

Kies je voor de BOL-variant van deze opleiding? Dan ga je vijf dagen per week naar school en loop je in blokken van tien weken stages. Ook loop je stage op school. Dit doe je bij de professionele bakkerij van het Deltion College. We raden je aan om tijdens je opleiding bij verschillende bedrijven stage te lopen. Zo leer je je toekomstige beroep echt goed kennen.

Kosten

- nog niet bekend
- Boeken en andere leermiddelen ongeveer € 500,- per leerjaar
- Laptop verplicht (zelf aanschaffen)

Meer weten over [tegemoetkoming en studiefinanciering](#)

Keuzedelen

Tijdens de opleiding volg je keuzedelen. Een keuzedeel geeft je verdieping of verbreding van jouw kennis. Je kunt onder andere kiezen uit:

- Voedingsleer
- Streekproducten

Toelatingseisen

Voor toelating tot deze opleiding moet je aan (minimaal) één van onderstaande voorwaarden voldoen:

- Je hebt al één van deze diploma's: vmbo basisberoepsgerichte, kaderberoepsgerichte, gemengde of theoretische leerweg.
- Je hebt een overgangsbewijs naar 4 havo of 4 vwo.
- Of je bezit het diploma Entreeopleiding.
- Een intakegesprek is onderdeel van de toelatingsprocedure. Als daaruit blijkt dat je als aankomend student geen juist of een onvoldoende beroepsbeeld hebt, adviseren we om vóór je inschrijving een oriënterende stage te volgen.

Lees meer over [toelatingseisen en doorstroom mbo](#).

Kwaliteit en kansen

Bekijk deze opleiding in Studie in Cijfers en zie hoe tevreden studenten zijn over de opleiding. En hoeveel kans je hebt op een diploma en een baan.

- [Studie in Cijfers voor de BOL-opleiding](#)

Na de opleiding

- Na succesvolle afronding van de opleiding Uitvoerend Bakker kun je doorstromen naar de niveau 3-opleiding Zelfstandig Werkend Bakker.
- Als Uitvoerend Bakker kun je aan de slag in een (ambachtelijke) brood- of banketbakkerij of bij een combinatie van deze twee.

Werken en school (BBL)

Over deze opleiding

Met deze opleiding leer je alles over het bereiden, decoreren en verpakken van bakkerijproducten, zoals brood en banket. Ook leer je werken met de machines in de bakkerij. Het schoonmaken en onderhouden van de machines en de werkruimte horen daar ook bij. Zo werk je altijd in een schone omgeving en kun je de lekkerste producten maken!

School en werk

Met de BBL-opleiding werk je drie tot vier dagen per week, en ga je één dag per week naar school.

Begin je met de opleiding? Dan is het belangrijk dat je een baan hebt bij een erkend leerbedrijf. Lukt dit niet binnen vier maanden na start van de opleiding? Dan moet je helaas stoppen of een andere opleiding volgen.

Kosten

- nog niet bekend
- Boeken en andere leermiddelen ongeveer € 500,- per leerjaar
- Laptop verplicht (zelf aanschaffen)

De overheid betaalt niet mee aan je opleidingskosten. Je werkgever en jij kunnen wel [subsidies en belastingvoordeel krijgen](#).

Keuzedelen

Tijdens de opleiding volg je keuzedelen. Een keuzedeel geeft je verdieping of verbreding van jouw kennis. Je kunt onder andere kiezen uit:

- Voedingsleer

Toelatingseisen

- Voor toelating tot deze opleiding moet je aan (minimaal) één van onderstaande voorwaarden voldoen:
- Je hebt al één van deze diploma's: vmbo basisberoepsgerichte, kaderberoepsgerichte, gemengde of theoretische leerweg.
- Je hebt een overgangsbewijs naar 4 havo of 4 vwo.
- Je bezit het diploma Entreeopleiding.

Een intakegesprek is onderdeel van de toelatingsprocedure. Als daaruit blijkt dat je als aankomend student geen juist of een onvoldoende beroepsbeeld hebt, adviseren we je om vóór je inschrijving een oriënterende stage te volgen.

Lees meer over [toelatingseisen en doorstroom mbo](#).

Kwaliteit en kansen

Bekijk deze opleiding in Studie in Cijfers en zie hoe tevreden studenten zijn over de opleiding. En hoeveel kans je hebt op een diploma en een baan.

[Studie in Cijfers voor de BBL-opleiding](#)

Na de opleiding

- Na succesvolle afronding van de opleiding Uitvoerend Bakker kun je doorstromen naar de niveau 3-opleiding Zelfstandig Werkend Bakker.
- Als Uitvoerend Bakker kun je aan de slag in een (ambachtelijke) brood- of banketbakkerij of bij een combinatie van deze twee.

Bekijk de meest recente informatie online



Scan de QR code

Of ga direct naar: www.deltion.nl/opleidingen/uitvoerend-bakker



Contact Studenten SuccesCentrum

T +31 38 850 30 00

E ssc@deltion.nl

Uitvoerend bakker

Deltion College / Laatst gewijzigd op 27.08.2026
Let op: aan de informatie in deze folder kunnen geen rechten ontleend worden en de genoemde bedragen zijn onder voorbehoud. Deze opleiding start alleen als er voldoende deelnemers zijn.