

Zelfstandig werkend bakker

BBL - BOL • **Opleiding** • **Niveau 3**

Creatief, zelfstandig, werken met je handen. En natuurlijk de geur van vers brood. Past dit allemaal bij jou? Dan is Zelfstandig Werkend Bakker jouw opleiding! Je bereidt het lekkerste brood en banket met verschillende ingrediënten. Van gezond tot heerlijk zoet. Jij bakt het, want jij bent straks die topbakker!

Werken en school (BBL)		
Startdatum	**Duur**	**Kosten**
Flexibele instroom 1 augustus 2027 tot 1 april 2028	3 jaar	€784,-

School en stage (BOL)		
Startdatum	**Duur**	**Kosten**
1 augustus 2027	3 jaar	€1.554,-

School en stage (BOL)

Over deze opleiding

Met de opleiding Zelfstandig Werkend Bakker leer je alles over het bereiden, decoreren en verpakken van bakkerijproducten. Je bereidt bakkerijproducten, zoals brood en banket. Die leer jij zelfstandig te bereiden volgens vaste recepten. Ook leer je hoe je andere bakkers begeleidt in hun werk en vak.

Stages

Met de BOL-opleiding ga je vijf dagen per week naar school en loop je in blokken van tien weken stage.

Je loopt stages bij meerdere bakkerijen en bij leerbedrijf de Bakkerswinkel van het Deltion College. Zo leer je het beroep goed kennen.

Kosten

- Lesgeld (vanaf 18 jaar) €1.554,- voor leerjaar 2027 - 2028
- Boeken en andere leermiddelen ongeveer € 500,- per leerjaar

- Laptop verplicht (zelf aanschaffen)

Meer weten over **tegemoetkoming en studiefinanciering**

Keuzedelen

Tijdens de opleiding kun je keuzendelen volgen. Een keuzedeel geeft je verdieping of verbreding van jouw kennis. Bij deze opleiding kun je kiezen uit de volgende keuzedelen:

- Voedingsleer
- Arbo, kwaliteitszorg en hulpverlening geschikt voor niveau 3
- Engels A2/ B1 in het beroepsonderwijs
- Streekproducten bakkerij
- Duurzaam handelen in de beroepspraktijk

* Bovenstaande keuzedelen worden aangeboden onder voorbehoud van wijzigingen.
Meer informatie over deze keuzedelen vind je op **https://studiegidsen.deltion.nl/**

Toelatingseisen

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

- Je hebt al één van deze diploma's: vmbo kaderberoepsgerichte, gemengde of theoretische leerweg.
- Je hebt een overgangsbewijs naar 4 havo of 4 vwo.
- Je bezit een mbo-diploma niveau 2.

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 BOL-opleiding**

Na de opleiding

- Na het behalen van het diploma kun je doorstromen naar een opleiding op niveau 4.
- Als Zelfstandig Werkend Bakker kun je aan de slag in een (ambachtelijke) brood- of banketbakkerij of een combinatie van deze twee.

Werken en school (BBL)

Over deze opleiding

Met de opleiding Zelfstandig Werkend Bakker (BOL en BBL) leer je alles over het bereiden, decoreren en verpakken van bakkerijproducten. Je bereidt bakkerijproducten, zoals brood en banket. Die leer jij zelfstandig te bereiden volgens vaste recepten. Ook leer je hoe je andere bakkers begeleidt in hun werk en vak.

School en werk

Met de BBL-opleiding werk je die 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

- Cursusgeld (vanaf 18 jaar) €784,- per leerjaar 2027 - 2028
- 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 kun je keuzendelen volgen. Een keuzedeel geeft je verdieping of verbreding van jouw kennis. Bij deze opleiding kun je kiezen uit de volgende keuzedelen:

- Voedingsleer
- Arbo, kwaliteitszorg en hulpverlening geschikt voor niveau 3
- Engels A2/ B1 in het beroepsonderwijs
- Streekproducten bakkerij
- Duurzaam handelen in de beroepspraktijk

* Bovenstaande keuzedelen worden aangeboden onder voorbehoud van wijzigingen.
Meer informatie over deze keuzedelen vind je op **https://studiegidsen.deltion.nl/**

Toelatingseisen

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

- Je hebt al één van deze diploma's: vmbo kaderberoepsgerichte, gemengde of theoretische leerweg.
- Je hebt een overgangsbewijs naar 4 havo of 4 vwo.
- Je bezit een mbo-diploma niveau 2.

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 het behalen van het diploma kun je doorstromen naar een opleiding op niveau 4.
- Als Zelfstandig Werkend Bakker kun je aan de slag in een (ambachtelijke) brood- of banketbakkerij of een combinatie van deze twee.

Bekijk de meest recente informatie online

Scan de QR code

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



Contact Studenten SuccesCentrum

T +31 38 850 30 00
E ssc@deltion.nl

Zelfstandig werkend bakker
Deltion College / Laatst gewijzigd op 18.11.2026
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.