

Boulangier

BBL • Opleiding • Niveau 4

Heb jij een passie voor brood(producten)? En vind je het leuk om nieuwe producten te bedenken, die aansluiten op de laatste trends? Dan is de opleiding Boulangier iets voor jou! Van deegbereiding, tot bakken en verpakken: brood heeft na deze opleiding geen geheimen meer voor jou!

Werken en school (BBL)

Startdatum	Duur	Kosten
1 augustus 2027	1 jaar	€784,-

Werken en school (BBL)

Over deze opleiding

Tijdens deze opleiding leer je alles over het bereiden, modelleren en bakken van bakkerijproducten. Het bewaren en verpakken van deze producten komt ook aan bod. Daarnaast ga je aan de slag met het bedenken van nieuwe recepten die aansluiten op de laatste trends en/of wensen van klanten. Tot slot leer je hoe je de juiste prijs berekend voor bakkerijproducten én hoe je die controleert op kwaliteit.

School en werk

Met de BBL-opleiding werk je drie tot vier dagen per week en ga je twee dagdelen 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 de start van je opleiding? Dan moet je helaas stoppen of een andere opleiding volgen.

Kosten

- Lesgeld (vanaf 18 jaar) €1.554,- voor leerjaar 2027 - 2028
- Boeken en andere leermiddelen ongeveer € 250,- (exclusief de masterclasses)
- Laptop verplicht (zelf aanschaffen)
- Deltion vakkleding, aanschaf is verplicht

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

Keuzedelen

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

- Belevingsgericht werken

➤ Begeleider Praktijkleren (Praktijkopleider)

* 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 specialistenopleiding moet je beschikken over één van de volgende mbo-diploma's:

- Niveau 3 Zelfstandig Werkend Bakker, met als uitstroomrichting Broodbakker of Brood- en Banketbakker
- Niveau 3 Allround Bakker
- Niveau 4 Leidinggevende Bakker

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 succesvol afronden van deze opleiding kun je doorstromen naar het hbo. Denk daarbij aan opleidingen als Leraar Horeca & Voeding of Levensmiddelentechnologie (HAS).

Of je kunt gaan werken bij een ambachtelijke, middelgrote of industriële bakkerij.

Bekijk de meest recente informatie online



Scan de QR code

Of ga direct naar: www.deltion.nl/opleidingen/boulangier



Contact Studenten SuccesCentrum

T +31 38 850 30 00

E ssc@deltion.nl

Boulangier

Deltion College / Laatst gewijzigd op 06.10.2026
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.