

Medewerker bakkerij - Employé(e) de boulangerie

RÉF | 8595

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

Je leert alle soorten brood bakken, je kent alle deegsoorten en je bent op de hoogte van alle processen die zich voordoen bij het bewerken van deeg en bij het bakken ervan. Je leert een werkplan maken en een oven organiseren. Je leert verschillende cakes, taarten en vlaaien bereiden.

Programme

Modules:

Broden en harde luxe
Zachte luxe
Taarten op basis van gistdegen
Gerezen bladerdeeg
Beslagen
Vet- en kookdegen
Bladerdeeg

Certification(s) visée(s)

Attestation de formation professionnelle

Type de formation

[VDAB - Contrat de formation professionnelle pour chercheur d'emploi](#)

ORGANISATION

Durée

16 semaines

Horaire

temps plein
8h45 - 17h30

Début

Februari

Coût

Gratuit

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs

Etre chercheur d'emploi inoccupé..
Motivatie om in de sector tewerkgesteld te worden na de opleiding.
Flexibel, bereid tot nachtwerk
Medisch geschikt zijn
Beschikken over een goede fysieke conditie
Beschikken over eigen vervoer
De opleiding leidt naar een functie als werknemer in een industriële of ambachtelijke bakkerij

Connaître

U hebt taalniveau Nederlands 1.2 behaald.

Vous ne maîtrisez pas du tout le néerlandais? Aucun problème: suivez une immersion linguistique (Intensief Taalbad) en néerlandais. Intéressé(e)? [Cliquez ici](#).

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Envoyez un mail à : industrie.brussel@vdab.be

Organisme

VDAB Brussel Anderlecht
Chaussée de Mons 1440
1070 Anderlecht

<https://www.vdab.be/vdab-bruxelles>