

Leerbaan

Brood- en Banketbakker

Beroepsgericht Leren & Werken

Ondersteuning in Onderwijs, Werk en Maatschappelijke Deelname

1. Inleiding

1.1 Tjoiz

Tjoiz BV is een organisatie voor **Onderwijs** en **Jeugdhulp**. Wij voeren maatwerktrajecten – Beroepsgericht Leren & Werken - uit voor jongeren die momenteel niet aan onderwijs en/of werk deelnemen en voor wie het lastig is om via de reguliere route een diploma te halen en te groeien in een echte baan! Begeleiding is gericht op maatschappelijke deelname, onderwijs en werk. Het resultaat is een (start)kwalificatie, betaald werk en persoonlijke groei.

Voor een luxe bakker met meerder filialen in Eindhoven zoeken wij een enthousiaste jongere voor een Beroepsgericht Leren & Werken tot **Brood- en Banketbakker**. Het betreft een mooi bedrijf met volop mogelijkheden om je te ontwikkelen.

1.2 Richtlijnen voor selectie

- 18 tot 23 jaar
- Gemotiveerd en leerbereid
- Affiniteit met het werk
- Oog voor hygiëne en kwaliteit
- Vroege vogel
- Beheersing Nederlandse taal
- Fulltime beschikbaar



1.3 Beroepsgericht leer-/werktraject

Bij Beroepsgericht Leren & Werken gaan wij uit van jouw achtergrond en leer- en ontwikkelvraag, en de inhoud van de leerbaan. Leren doe je vooral in de praktijk! We houden rekening met jouw kwaliteiten en eigenschappen en organiseren een individuele passende leerroute. Je wordt ondersteunt door jouw leercoach van Tjoiz en de werkbegeleider van de werkgever. Samen zorgen wij ervoor dat je een diploma haalt en je ontwikkelt tot een goede beroepskracht.



2. Brood- en banketbakker | Beroepsprofiel

Als bakker in de broodbakkerij houd je je voornamelijk bezig met het maken van allerlei bakkerijproducten op ambachtelijke wijze. Je maakt hierbij gebruik van vaste recepten. Je houdt tijdens het uitvoeren van je werkzaamheden rekening met afwijkende grondstoffen en producten die invloed kunnen hebben op de kwaliteit van de producten. Je gebruikt je creativiteit bij het bereiden en afwerken van producten en bij het oplossen van problemen die je tegenkomt. Daarnaast decoreer je bakkerijproducten. Je werkt veel met moderne apparatuur en af en toe handmatig en je zorgt ervoor dat je efficiënt en hygiënisch werkt.

Je maakt bij het bereiden van bakkerijproducten gebruik van vaste recepten. Je moet tijdens het uitvoeren van je werkzaamheden rekening houden met afwijkende grondstoffen en producten die invloed kunnen hebben op de kwaliteit van de producten. Je gebruikt je creativiteit bij het bereiden en afwerken van producten en bij het oplossen van problemen die je tegenkomt.

Jouw kwaliteiten

Als bakker moet je creatief en innoverend zijn. Je gebruikt je creatieve ideeën bij het maken en afwerken van brood- en banketproducten, zoals broodspecialiteiten, taarten en gebak en het bedenken van nieuwe exclusieve producten. Daarnaast moet je zorgvuldig en hygiënisch kunnen werken. Ook kun je te maken krijgen met onregelmatige werktijden. Maar als de werkdag 's ochtends vroeg begint, dan ben je 's middags vrij.

3. Samenvatting Beroepsgericht Leren & Werken

Arbeidsovereenkomst: na 2 maanden

Doel: Deelname aan onderwijs, werk en persoonlijke ontwikkeling

Doorlooptijd: 1 jaar

3.1 Werken Aan Perspectief

Werken Aan Perspectief (WAP) is een inventarisatieprogramma waarin wij aan de hand van een mix van gesprekken en een arbeidsvoorbereidende periode inzicht krijgen in jouw vaardigheden, relevante competenties, beroepshouding en leerbaarheid in relatie tot werken in een luxe bakkerij en de beoogde beroepsopleiding. Tevens wordt ingegaan op jouw achtergrond en situatie. Tijdens WAP wordt vastgesteld wat de aard en inhoud van het beroepsgericht leren en werken is.

Arbeidsvoorbereidende periode

Je start met de arbeidsvoorbereidende periode van 2 maanden. Dit is een onbetaalde fase. Deze periode is bedoeld om jouw vaardigheden, kwaliteiten en beroepshouding vast te stellen en om je door middel van leerdoelen en gerichte taken voor te bereiden op jouw baan en beroepsopleiding. Jij voert zoveel als verschillende werkzaamheden uit. Dit doe je zelfstandig, maar uiteraard onder begeleiding van een ervaren collega.



Op basis van de inzichten wordt in samenwerking met het ROC een passende leerroute en de volgende fase van je maatprogramma georganiseerd.

Voor de arbeidsvoorbereidende periode stellen wij een praktijkovereenkomst op. Hierin zijn o.a. de afspraken, doelen en de baangarantie vastgelegd.

3.2 Beroepsgericht Leren & Werken

Je hebt een leer-/arbeidsovereenkomst verdiend en je gaat leren en werken combineren. Dat wil zeggen dat je een beroepsopleiding volgt tot Brood- en Banketbakker. Je gaat hiervoor 1 dag in de week naar het ROC en je werkt 4 dagen. Daarnaast krijg je producttrainingen aangeboden. Tijdens je werk wordt je bijgestaan door een ervaren collega. Het programma is toegespitst op hetgeen je moet weten en kunnen om een diploma te behalen en om een goede bakker te worden. Voor begeleiding, bijsturing en evaluaties komt jouw leercoach van Tjoiz volgens een agenda naar de praktijklocatie. Ook buiten werk en school word je begeleid op de aandachtspunten die voor jou belangrijk zijn.

Het maatprogramma resulteert in een erkend diploma, een leuke baan en persoonlijke ontwikkeling.
