

### Hoe schrijf je in?

Inschrijven doe je ter plaatse op het secretariaat van campus PIVA. Contacteer onze medewerkers voor informatie op maat via telefoon, mail of aan de balie.

**25 mei 2024, 10 u:** start inschrijvingen schooljaar 2024-2025 - semester 1. Je kan inschrijven tot eind augustus.

**12 december 2024, 16 u:** start inschrijvingen schooljaar 2024-2025 - semester 2. Je kan inschrijven tot eind januari.

Voor populaire modules of lesdagen raden we aan snel te zijn en/of je interesse door te geven.

### Je bent welkom

CVO Vitant organiseert regelmatig openlesavonden en een opendeurdag. Kijk op onze website voor de specifieke data. Laat je interesse aan ons weten, dan nodigen wij je uit.

### Contact

CVO Vitant Campus PIVA  
Desguinlei 244, 2018 Antwerpen  
Tel: 03 242 26 19  
Mail: [info.piva@cvovitant.be](mailto:info.piva@cvovitant.be)  
[www.cvovitant.be](http://www.cvovitant.be)

Scan de QR-code en ga meteen naar onze opleidingen Bakkerij!



[www.cvovitant.be](http://www.cvovitant.be)

Leef je je graag creatief uit met taarten, bavarois, pralines, ijscreaties en dergelijke? Wil je professioneel aan de slag bij een bakker of je familieleden en collega's verwennen met de heerlijkste gebakjes? Wij hebben voor jou de opleiding op maat! Onze vakleerkrachten leren je met plezier alle knepen van het vak.

## Bakkerij in modules

Binnen het studiegebied Bakkerij bestaan er verschillende opleidingen: Medewerker bakkerij, Bakker, Banketbakker, Chocoladebewerker, IJsbereider en Suiker- en marsepeinbewerker. In het schema hiernaast vind je het module-aanbod van deze opleidingen en de kostprijs. De lesmomenten vind je naast de modules en de kruisjes geven aan welke modules je moet volgen om een opleiding af te ronden.

Een module staat voor één lesmoment per week gedurende één semester, van september tot januari of van februari tot juni. Je kiest zelf of je één of meerdere modules volgt per semester. De pijlen in het schema verwijzen naar de volgorde van modules. Onze medewerkers geven je hier graag meer info over.

Elke cursist zorgt voor geschikte praktijkkledij en een eigen materiaalset.

## Nieuw!

In de module Specialiteiten broden en harde luxe zal de focus liggen op het werken met dessem. Omdat dessem tijd nodig heeft om te fermenteren, wordt de module gepland in twee opeenvolgende lesdagen. Concreet zal ze dus bestaan uit twee lessen per week (maandag- en dinsdagavond), en dit om de twee weken.

## Certificaat en diploma

Voor elke module die je succesvol beëindigt, ontvang je een deelcertificaat. Na het behalen van alle modules van een opleiding, krijg je een certificaat. De certificaten van de opleidingen Bakker en Banketbakker leiden bovendien tot een diploma secundair onderwijs, mits gecombineerd met een certificaat Aanvullende algemene vorming.

\*Extra instapvoorwaarde: Beslagen + Vet- en kookdegen

\*\*Theoriemodules kan je volgen na 160 lestijden

(ofwel 2 praktijkmodules). Extra handboek aan te kopen:

'Ondernemen voor (banket)bakkers' €50.

Pijlen in het schema verwijzen naar de volgorde van de modules.

Onze medewerkers geven je hier graag meer info over.

## Opleidingen

### Modules

Module	voormiddag 9.30u - 13.10u	namiddag 13.50u - 17.30u	avond 18.10u - 21.50u	Medewerker bakkerij	Bakker	Banketbakker	Chocolade- bewerker	Suiker- en marse- peinbewerker	IJsbereider	totale kostprijs
Broden en harde luxe (instapvrij)	do		ma/wo/do	X	X					€ 245
Gerezen bladerdeeg (instapvrij)	di		di/wo	X	X					€ 305
Taarten op basis van gistdegen (instapvrij)	vr		ma/do	X	X					€ 265
Zachte luxe (instapvrij)		wo	ma/di	X	X					€ 255
Dieetproducten bakkerij					X					€ 245
Specialiteiten broden en harde luxe (desem) NIEUW!			ma en di		X					€ 270
Specialiteiten gerezen bladerdeeg + Specialiteiten zachte luxe en taarten o.b.v. gistdegen			di		X					€ 305
Stage bakkerij	info aan onthaal				X					€ 240
Beslagen (instapvrij)	wo		ma/di/do	X		X			X	€ 280
Bladerdeeg (instapvrij)		do	ma/wo	X		X				€ 305
Vet- en kookdegen (instapvrij)		ma	di/wo/do	X		X			X	€ 305
Banketspecialiteiten			di			X				€ 315
Dieetproducten banketbakkerij			do			X				€ 290
Specialiteiten beslagen			wo			X				€ 315
Specialiteiten bladerdeeg, vet- en kookdegen			ma			X				€ 320
Stage banketbakkerij	info aan onthaal					X				€ 240
Dessertkoekjes (instapvrij)		di	ma/di/wo				X			€ 305
Eenvoudige chocoladeproducten (instapvrij)			ma/do				X			€ 305
Chocoladestukken							X			€ 290
Pralines	ma		di/wo				X			€ 315
Marsepein (instapvrij)								X		€ 295
Suikerwerk (instapvrij)								X		€ 265
Consumptie-ijs en sorbet (instapvrij)			do						X	€ 300
IJstaarten en ijscreaties*									X	€ 320
Organisatie (banket)bakkerij en aanverwante **					X	X	X	X	X	€ 130
Verkoop (banket)bakkerij en aanverwante producten**			di		X	X	X	X	X	€ 75