

## **Buitenschoolse Beroepspraktijkvorming BOL niveau 2, leerjaar 2** **Uitvoerend Bakker**

<b>Periode opleiding:</b>	September tot en met juli
<b>Periode stage:</b>	13 november 2023 t/m 26 januari 2024
<b>Dagen:</b>	Zie stage kalender
<b>Uren:</b>	Totaal <b>288</b> uur

Eventueel teveel gewerkte uren moeten tijdens de stage verrekend worden in de vorm van tijd voor tijd of vrije dagen. Bij voorkeur niet alleen aan het einde van de BPV-periode! De student bepaalt in overleg met het leerbedrijf wanneer de stage-uren worden gelopen. In overleg met de student is het ook mogelijk in het weekend, op officiële feestdagen en in de schoolvakanties stage te lopen. **Belangrijk:** Deze afspraken moeten **vóór** aanvang van de stageperiode schriftelijk vastgelegd worden. **Zodra het totaal aantal stage-uren is behaald, is de stage voor de student afgerond.**

**Urenregistratie:** De gelopen stage-uren worden online geregistreerd door de student en goedgekeurd door de praktijkopleider in online praktijkbeoordelen.nl van Examenwerk.  
<https://examenwerk.praktijkbeoordelen.nl>

**Bedrijfsbezoeken:** Gedurende de stageperiode wordt de student bezocht door een bedrijfsbezoeker. Tijdens dit bedrijfsbezoek moet de student altijd aanwezig zijn; ook als de student vrij is of op een ander moment van de desbetreffende dag is ingeroosterd!

**Werkzaamheden:**

- Verrichten van alle voorkomende werkzaamheden zoals beschreven in het kwalificatiedossier. Deze zijn te vinden op: <https://sbb.nl/onderwijs/kwalificatieregister/>
- Werken met <https://examenwerk.praktijkbeoordelen.nl> waarbij de praktijkopleider de praktische voortgang van de student beoordeelt. De student bepaalt vooraf zelf zijn/haar eigen leerdoelen.

**Studiehandleiding:** Uitgebreide informatie over deze opleiding staat in de studiehandleiding, deze is te vinden op: [Albeda Horecacollege | Albeda - Studiehandleidingen](#)

**Flexibel onderwijs:** Flexibel onderwijs bij cluster Hospitality houdt in dat de student leert volgens een methode dat past bij zijn/haar leerstijl en gebaseerd is op maatwerk. Persoonlijke ontwikkeling en talent staan hierbij centraal. De student bewandelt op eigen tempo zijn/haar leerroute en werkt daarbij aan leerdoelen binnen gestelde kaders en zoveel mogelijk in de context en ritme van het beroep. Docenten en praktijkopleiders begeleiden de student vanuit een coachende rol met focus op individuele talenten en praktische voortgang. Ook tijdens de beroepspraktijkvorming werkt de student aan beroepstaken en persoonlijke leerdoelen, die bij aanvang van de beroepspraktijkvorming worden vastgesteld samen met de praktijkopleider. De leeruitkomsten worden gedurende de bpv regelmatig beoordeeld en bijgesteld.

**Informatie opleiding:** Zodra de student zijn leerbedrijf heeft doorgegeven controleren de medewerkers van het centrale bpv-bureau van het cluster Hospitality de gegevens en wordt de digitale praktijkovereenkomst opgemaakt en gemaaild. De praktijkopleider en student ontvangen pas de digitale praktijkovereenkomst zodra beiden partijen de praktijkovereenkomst online hebben ondertekend. De praktijkopleider ontvangt tevens een mail met een link van de Albeda website waarop alle belangrijke informatie omtrent de BPV is te vinden. [Albeda Horecacollege \(Bakkerij\) | Albeda](#)

**Stagepact:**

Albeda onderschrijft het stagepact. Het stagepact gaat over afspraken tussen alle partners in en rondom het middelbaar beroepsonderwijs (mbo) om ervoor te zorgen dat alle studenten een stage of leerbaan krijgen met de juiste begeleiding en goede randvoorwaarden. In het stagepact staan afspraken over:

- Verbeteren van stagebegeleiding (waaronder minimaal drie contactmomenten tussen school, student en leerbedrijf);
- Uitbannen van stagediscriminatie (o.a. verplichte melding bij SBB);
- Realiseren van voldoende stageplaatsen;
- Bieden van een verplichte passende vergoeding.

Meer informatie over het stagepact is te vinden op onze website en in de algemene voorwaarde van de praktijkovereenkomst.

Albeda Horecacollege  
Food Innovation Academy, Vlaardingen  
De heer G. Kreuk  
Contactpersoon bpv  
06-15481394  
[g.kreuk@albeda.nl](mailto:g.kreuk@albeda.nl)

Albeda Horecacollege  
Food Innovation Academy, Vlaardingen  
De heer C. bakker  
Onderwijsleider  
06-39757310  
[c.bakker@albeda.nl](mailto:c.bakker@albeda.nl)