

## **Buitenschoolse Beroepspraktijkvorming BBL niveau 3** **Zelfstandig werkend bakker**

- Duur + leerweg:** 3 jaar in de Beroeps Begeleidende Leerweg (BBL)
- Werkperiode:** Leerjaar 3, locatie Albeda Horecacollege Industrieweg  
**1 september 2024 tot en met 31 juli 2025**
- Einddatum van het arbeidscontract kan nooit na 31 augustus 2025 liggen. Er moet dan altijd weer een nieuw arbeidscontract worden opgemaakt.
- Dagen:** Alle dagen behalve de schooldag (maandag) tussen 20 en 32 uren per week. Hierbij worden de 6 schooluren opgeteld.
- Uren:** Tot 18 jaar: maximaal 9 uur per dag, 36 uur per schoolweek.  
Gemiddeld 38 uur per week incl. 6 schooluren.  
Werkdag begint vanaf 6:00 uur.  
Vanaf 18 jaar: maximaal 12 uur per dag, 48 uur per schoolweek.  
Gemiddeld 38 uur per week incl. 6 schooluren. Werkdag tot sluitingstijd.
- 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>
- Vrije dagen:** Twee vrije dagen per week en ongeveer 25 vakantiedagen (volgens cao bakkersbedrijf). Tijdens de schoolvakanties moet de student zich beschikbaar stellen voor werk.
- 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://kwalificatie-mijn.s-bb.nl/>
  - Werken met <https://examenwerk.praktijkbeoordelen.nl> waarbij de praktijkopleider de praktische voortgang van de student beoordeelt. De student bepaalt vooraf zijn/haar eigen leerdoelen.
- Overeenkomsten:**
- Arbeidsovereenkomst → afsluiten tussen student en leerbedrijf.
  - Digitale praktijkovereenkomst (de POK) → afsluiten tussen student, leerbedrijf, school en SBB.
- Vergoeding:** Salaris volgens cao bakkersbedrijf.
- Proeftijd:** Een maand, daarna gelden de overeenkomsten voor de rest van de periode.
- Studiehandleiding:** Uitgebreide informatie over deze opleiding staat in de studiehandleiding, deze kunt u 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 gemaild. 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.  
<https://www.albeda.nl/werkveld/hos/hoc/bakkerij>

De student heeft geen recht op studiefinanciering en een studentenreisproduct.

**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 bakkerijopleidingen  
Locatie Industrieweg, Rotterdam  
De heer G. Kreuk  
Bpv-coördinator  
+31615481394  
[g.kreuk@albeda.nl](mailto:g.kreuk@albeda.nl)

Albeda bakkerijopleidingen  
Locatie Industrieweg, Rotterdam  
De heer C. Bakker  
Onderwijsleider  
+31639757310  
[c.bakker@albeda.nl](mailto:c.bakker@albeda.nl)