

Bakkerij Bekkers

Wat gaan we doen?

Tijdens de rondleiding bij Bakkerij Bekkers krijgen de leerlingen een uniek kijkje achter de schermen. Ze zien hoe brood, gebak en andere lekkernijen worden gemaakt. Daarnaast krijgen ze de kans om vragen te stellen aan de bakkers en mogen ze misschien zelf iets maken of proeven.

Wat gaan de leerlingen leren?

- Hoe een bakkerij werkt en welke machines en technieken worden gebruikt.
- Welke grondstoffen nodig zijn voor het maken van brood en gebak.
- Het belang van hygiëne en voedselveiligheid in een bakkerij.
- Hoe creativiteit en ambacht samenkomen in het bakkersvak.

Tijdschema

10:00 - Aankomst bij Bakkerij Bekkers en introductie
10:15 - Rondleiding door de bakkerij
10:45 - Zelf aan de slag (indien mogelijk)
11:15 - Afsluiting en gelegenheid voor vragen
11:30 - Vertrek

Voorbereiding

- Zorg dat de leerlingen kleding dragen die geschikt is voor een bakkerijomgeving (geen losse sieraden, lange haren vastbinden).
- Bespreek vooraf met de leerlingen wat ze al weten over brood en banket.
- Verzamel allergieën van de leerlingen.

Verwerking

- Bespreek na afloop wat de leerlingen het meest interessant vonden.
- Laat ze een kort verslag of tekening maken over hun ervaring.
- Eventueel een opdracht waarbij ze zelf een recept bedenken.

Extra informatie

Parkeren mag rechts van het gebouw

Linkjes

[de bakkerij - Bakkerij Bekkers](#)

Locatie

De Amert 512
5462 GH Veghel

Geschikt voor

Groep 1 t/m 8

Maximaal aantal leerlingen

Geen max. Groepen kunnen worden opgesplitst in twee kleinere groepen..

Tijdsinvestering

1,5 uur

Kosten

Gratis

Mogen ouder(s) en/of verzorger(s) bij de activiteit blijven?

Ja

SDG

Verantwoorde consumptie en productie

