

- Bladerdeeg, vet- en kookdegen
- Banketspecialiteiten
- Gezondheidsgerelateerde producten (banket)bakkerij
- Verkoop (banket)bakkerij
- Organisatie (banket)bakkerij

2.2 CERTIFICERING

Naargelang het evaluatieresultaat leidt de opleiding brood- en banketbakkerij dual tot de meest gunstige studiebekrachtiging:

- een studiegetuigschrift van het tweede leerjaar van de derde graad van het secundair onderwijs, bewijs van onderwijskwalificaties “brood- en banketbakkerij dual” niveau 3 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 3 van het Europese kwalificatiekader, met inbegrip van beroepskwalificatie “bakker” niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en beroepskwalificatie “banketbakker” niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur
- een certificaat, bewijs van beroepskwalificatie “bakker” niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader. Deze beroepskwalificatie omvat enerzijds volgende clusters:
 - Broden en harde luxe
 - Zachte luxe en taarten op basis van gistdegen
 - Gerezen bladerdeeg
 - Gezondheidsgerelateerde producten (banket)bakkerij
 - Verkoop (banket)bakkerij
 - Organisatie (banket)bakkerij
 en anderzijds algemene activiteiten die al dan niet in de clusters geïntegreerd worden aangeboden
- een certificaat, bewijs van beroepskwalificatie “banketbakker” niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader. Deze beroepskwalificatie omvat enerzijds volgende clusters:
 - Beslagen
 - Bladerdeeg, vet- en kookdegen
 - Banketspecialiteiten
 - Gezondheidsgerelateerde producten (banket)bakkerij
 - Verkoop (banket)bakkerij
 - Organisatie (banket)bakkerij
 en anderzijds algemene activiteiten die al dan niet in de clusters geïntegreerd worden aangeboden
- een attest van verworven competenties, bewijs van competenties

2.3 ALGEMENE VORMING

Alle vakgebonden en vakoverschrijdende eindtermen voor het eerste en tweede leerjaar van de derde graad bso zijn opgenomen in het standaardtraject. Per onderdeel is een link opgenomen naar het overzicht van de eindtermen.

De eindtermen die geïntegreerd kunnen worden in de beroepsgerichte vorming, worden indicatief vermeld in de rubriek 'Link algemene vorming-beroepskwalificatie'.

Project algemene vorming

<http://www.ond.vlaanderen.be/curriculum/secundair-onderwijs/derde-graad/bsv/vakgebonden/eerste-en-tweede-leerjaar/project-algemene-vorming/eindtermen.htm>

Moderne vreemde talen Frans – Engels

<http://www.ond.vlaanderen.be/curriculum/secundair-onderwijs/derde-graad/bsv/vakgebonden/eerste-en-tweede-leerjaar/moderne-vreemde-talen-frans-engels/eindtermen.htm>

Lichamelijke opvoeding (niet van toepassing voor dbso en leertijd)

<http://www.ond.vlaanderen.be/curriculum/secundair-onderwijs/derde-graad/bsv/vakgebonden/eerste-en-tweede-leerjaar/lichamelijke-opvoeding/eindtermen.htm>

Vakoverschrijdende eindtermen

<http://www.ond.vlaanderen.be/curriculum/secundair-onderwijs/vakoverschrijdend/index.htm>

Link algemene vorming – beroepskwalificatie

Vakgebonden eindtermen – Project algemene vakken (PAV)
Functionele taalvaardigheid <ol style="list-style-type: none">1. De leerlingen kunnen uit mondelinge en schriftelijke informatie de essentie halen.2. De leerlingen kunnen over die informatie reflecteren en ze evalueren.3. De leerlingen kunnen ingewonnen informatie mondeling gebruiken.4. De leerlingen kunnen mondeling argumenteren.5. De leerlingen kunnen eenvoudige informatie schriftelijk formuleren6. De leerlingen kunnen zich mondeling duidelijk uiten.
Functionele rekenvaardigheid <ol style="list-style-type: none">7. De leerlingen kunnen evenredigheden functioneel toepassen met o.a.:

het principe van de regel van drieën
percentrekenen
schaalgebruik

8. De leerlingen kunnen in praktische situaties de verworven wiskundige denkmethodes uit de tweede graad zelfstandig toepassen (o.a. ordenen, schematiseren, structureren).

9. De leerlingen kunnen in functionele situaties op adequate wijze spontaan en zelfstandig metingen uitvoeren.

10. De leerlingen kunnen spontaan en zelfstandig metingen, rekeningen en bewerkingen controleren.

Functionele informatieverwerking en –verwerking

11. De leerlingen kunnen relevante informatie in concrete situaties vinden, selecteren en gebruiken.

12. De leerlingen kunnen informatie uit uiteenlopend tekstmateriaal begrijpen en gebruiken.

13. De leerlingen kunnen spontaan gebruik maken van voor hen relevante informatie- en communicatietechnologie (ICT).

Organisatiebekwaamheid

14. De leerlingen zien in dat ze keuzes moeten maken om hun leven adequaat te organiseren.

15. De leerlingen kunnen opdrachten zelfstandig plannen, organiseren, uitvoeren, evalueren en indien nodig bijsturen.

16. De leerlingen kunnen bij groepsopdrachten
overleggen en actief deelnemen
in teamverband instructies uitvoeren
reflecteren en bijsturen

Tijd- en ruimtebewustzijn

17. De leerlingen zien in op grond van de actualiteit en eigen ervaringen:
dat er culturele verschillen zijn in het dagelijks leven van mensen

18. De leerlingen kennen relevante facetten van hun eigen streek.

Maatschappelijk en ethisch bewustzijn, weerbaarheid en verantwoordelijkheid

20. De leerlingen kunnen solliciteren.

25. De leerlingen kennen de voor hen relevante aspecten van de sociale wetgeving en het arbeidsrecht.

26. De leerlingen kunnen geld beheren en bankieren.

28. De leerlingen zien het belang in van levenslang leren.

29. De leerlingen zijn ingesteld op een bewust en verantwoord consumentengedrag.

31. De leerlingen zijn gemotiveerd om te zorgen voor de eigen gezondheid en het eigen welzijn en dat van anderen.

32. De leerlingen nemen spontaan een veilige houding aan in dagelijkse situaties.

Wetenschap en samenleving

34. De leerlingen kunnen natuurwetenschappelijke verschijnselen verbinden met toepassingen uit de leefwereld.

2.4 BEROEPSGERICHTE VORMING

Beroepskwalificatie bakker

Beroepskwalificatie banketbakker

ALGEMENE ACTIVITEITEN

Algemene activiteiten kunnen geïntegreerd worden met één of meerdere beroepsgerichte clusters, met algemene vorming of afzonderlijke aangeboden worden.

Activiteiten + vaardigheden	Kennis
<p>Houdt de werkomgeving netjes en hygiënisch</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruikt schoonmaakmaterieel en -middelen - Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op - Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen - Draagt werkkledij volgens de hygiënische richtlijnen - Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen - Sorteert afval volgens de richtlijnen <p>Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Werkorganisatie - Regelgeving inzake autocontrole in de (banket)bakkerij - FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out) <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiëneregelgeving

Clusters

BRODEN EN HARDE LUXE – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Kernactiviteiten + vaardigheden	Kennis
<p>Bereidt gistdegen voor broden en harde luxe</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zet het benodigde materiaal/materieel klaar - Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen - Stelt het deeg samen aan de hand van een recept - Berekent de kwantiteit - Zet meeteenheden om - Weegt grondstoffen af - Bepaalt de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen - Draait en kneedt deeg manueel of machinaal - Past verschillende kneedmethodes toe 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, gist, ... - Bereidings- en verwerkingstechnieken - Productieproces van gistdegen voor broden en harde luxe - Verschillende gistingsprocessen (vloeibare gist, desems, voordegen, ...) - Uitroltechnieken - Verschillende oventypes - Verschillende afbaktechnieken - Diverse afwerkingstechnieken

<ul style="list-style-type: none"> - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten <p>Verwerkt gistdegen voor broden en harde luxe</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bepaalt de benodigde hoeveelheid deeg per stuk/per gewicht - Weegt het deeg af - Verdeelt het deeg manueel of met behulp van een verdeelmachine in stukken - Bolt het deeg op en/of maakt het lang - Plaatst de deegstukken op platen of in bakvormen - Laat het deeg rijzen (in de (rem)rijskast, gekoelde ruimte, ...) - Controleert de gisting en het rijzen van het deeg - Koelt het deeg af of vriest het in - Rolt het deeg uit - Bereidt halffabricaten - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten - Modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen <p>Bakt gistdegen voor broden en harde luxe</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stelt de oven in (tijd, temperatuur, ...) en bakt de producten af - Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel - Ontvormt de producten en plaatst ze (op roosters) in rekken - Maakt half afgebakken producten - Kan verschillende oventypes gebruiken - Voorkomt broodfouten - Bakt half afgebakken producten verder af <p>Werkt broden en harde luxe af</p> <ul style="list-style-type: none"> - Past afwerkingstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken - Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen <p>Bewaart en verpakt specialiteiten broden en harde luxe</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruikt een snijmachine - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine - Stemt de verpakking af op het product - Houdt de bewaar temperatuur op peil 	<ul style="list-style-type: none"> - Invriezen van voedingswaren - Systematisch handhaven van de wettelijke bewaar temperatuur - Allergenen - Recente ontwikkelingen in het vakgebied <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie
--	--

ZACHTE LUXE EN TAARTEN OP BASIS VAN GISTDEGEN – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Kernactiviteiten + vaardigheden	Kennis
<p>Bereidt gistdegen voor zachte luxe en taarten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zet het benodigde materiaal/materieel klaar - Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen - Stelt het deeg samen aan de hand van een recept - Berekent de kwantiteit - Zet meeteenheden om - Weegt grondstoffen af - Bepaalt de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen - Draait en kneedt deeg manueel of machinaal - Past verschillende kneedmethodes toe - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten <p>Verwerkt gistdegen voor zachte luxe en taarten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bepaalt de benodigde hoeveelheid deeg per stuk/per gewicht - Weegt het deeg af - Verdeelt het deeg manueel of met behulp van een verdeelmachine in stukken - Bolt het deeg op en/of maakt het lang - Plaatst de deegstukken op platen of in bakvormen - Laat het deeg rijzen (in de (rem)rijskast, gekoelde ruimte, ...) - Controleert de gisting en het rijzen van het deeg - Koelt het deeg af of vriest het in - Rolt het deeg uit - Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, garneringen, ... - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten - Doreert, decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen <p>Bakt gistdegen voor zachte luxe en taarten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stelt de oven in (tijd, temperatuur, ...) en bakt de producten af - Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel - Ontvormt de producten en plaatst ze (op roosters) in rekken - Kan verschillende oventypes gebruiken 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, gist, ... - Bereidings- en verwerkingstechnieken - Productieproces van gistdegen voor zachte luxe en taarten - Verschillende gistingprocessen (vloeibare gist, desems, voordegen, ...) - Uitroltechnieken - Verschillende oventypes - Verschillende afbaktechnieken - Diverse afwerkingstechnieken - Invriezen van voedingswaren - Systematisch handhaven van de wettelijke bewaartemperatuur - Allergenen - Recente ontwikkelingen in het vakgebied <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie

<p>Werkt zachte luxe en taarten af</p> <ul style="list-style-type: none"> - Abricoteert, glaceert, ... - Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken - Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen <p>Bewaart en verpakt zachte luxe en taarten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine - Stemt de verpakking af op het product - Houdt de bewaartemperatuur op peil 	
--	--

GEREZEN BLADERDEEG - BEHEERSINGSNIVEAU 2

Kernactiviteiten + vaardigheden	Kennis
<p>Bereidt gerezen bladerdeeg</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zet het benodigde materiaal/materieel klaar - Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen - Stelt het deeg samen aan de hand van een recept - Berekent de kwantiteit - Zet meeteenheden om - Weegt grondstoffen af - Bepaalt de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen - Draait en kneedt deeg manueel of machinaal - Past verschillende kneedmethodes toe - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten <p>Verwerkt gerezen bladerdeeg</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bepaalt de benodigde hoeveelheid deeg per stuk/per gewicht - Weegt het deeg af - Verdeelt het deeg manueel of met behulp van een verdeelmachine in stukken - Bolt het deeg op en/of maakt het lang - Plaatst de deegstukken op platen of in bakvormen - Laat het deeg rijzen (in de (rem)rijskast, gekoelde ruimte, ...) - Controleert de gisting en het rijzen van het deeg - Koelt het deeg af of vriest het in - Toereert en/of rolt het deeg uit 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, gist, ... - Bereidings- en verwerkingstechnieken - Productieproces van gerezen bladerdeeg - Verschillende gistingsprocessen (vloei-bare gist, desems, voordegen, ...) - Toereer- en uitroltechnieken - Verschillende oventypes - Verschillende afbaktechnieken - Diverse afwerkingstechnieken - Invriezen van voedingswaren - Systematisch handhaven van de wettelijke bewaartemperatuur - Allergenen - Recente ontwikkelingen in het vakgebied <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie

<ul style="list-style-type: none"> - Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, garneringen, ... - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten - Doreert, decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen <p>Bakt gerezen bladerdeeg</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stelt de oven in (tijd, temperatuur, ...) en bakt de producten af - Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel - Ontvormt de producten en plaatst ze (op roosters) in rekken - Maakt half afgebakken producten - Kan verschillende oventypes gebruiken - Bakt half afgebakken producten verder af <p>Werkt gerezen bladerdeeg af</p> <ul style="list-style-type: none"> - Abricoteert, glaceert, ... - Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken - Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen <p>Bewaart en verpakt gerezen bladerdeeg</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine - Stemt de verpakking af op het product - Houdt de bewaar temperatuur op peil 	
---	--

BESLAGEN - BEHEERSINGSNIVEAU 2

Kernactiviteiten + vaardigheden	Kennis
<p>Bereidt beslagen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zet het benodigde materiaal/materieel klaar - Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen - Stelt het beslag samen aan de hand van een recept - Berekent de kwantiteit - Zet meeteenheden om - Weegt grondstoffen af - Bepaalt de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen - Draait beslag manueel of machinaal 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ... - Bereidings- en verwerkingstechnieken - Productieproces van beslagen - Verschillende rijsmiddelen - Spuit- en uitsteektechnieken - Verschillende oventypes - Verschillende afbaktechnieken - Diverse afwerkings- en garneertechnieken: abricoteren, maskeren, spuiten,

<ul style="list-style-type: none"> - Past verschillende meng- en/of klopmethodes toe - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten <p>Verwerkt beslagen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bepaalt de benodigde hoeveelheid deeg per stuk/per gewicht - Verdeelt het beslag manueel of machinaal - Past spuittechnieken toe - Plaatst het beslag op platen of in bakvormen - Koelt het halffabricaat af of vriest het in - Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, mousses, bavarois, boterroom, garneringen, ... - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten - Decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen <p>Bakt beslagen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stelt de oven in (tijd, temperatuur, ...) en bakt de producten af - Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel - Ontvormt de producten en plaatst ze op roosters in rekken - Maakt halffabricaten - Kan verschillende oventypes gebruiken - Bakt halffabricaten verder af tot een eindproduct <p>Werkt beslagen af</p> <ul style="list-style-type: none"> - Abricoteert, glaceert, garneert, maskeert, modelleert, overgiet volgens de verschillende afwerkingstechnieken - Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken - Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen <p>Bewaart en verpakt beslagen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Past snijtechnieken toe - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine - Stemt de verpakking af op het product - Houdt de bewaartemperatuur op peil 	<p>modelleren, garneren, glaceren, overgieten, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> - Invriezen van voedingswaren - Systematisch handhaven van de wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur - Allergenen - Recente ontwikkelingen in het vakgebied <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie
--	--

BLADERDEEG, VET-EN KOOKDEGEN - BEHEERSINGSNIVEAU 2

Kernactiviteiten + vaardigheden	Kennis
<p>Bereidt bladerdeeg, vet- en kookdegen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zet het benodigde materiaal/materieel klaar - Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen - Stelt het deeg samen aan de hand van een recept - Berekent de kwantiteit - Zet meeteenheden om - Weegt grondstoffen af - Bepaalt de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen - Draait en kneedt deeg manueel of machinaal - Past verschillende meng- en/of klopmethodes toe - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten <p>Verwerkt bladerdeeg, vet- en kookdegen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bepaalt de benodigde hoeveelheid deeg per stuk/per gewicht - Verdeelt het deeg manueel of machinaal - Past spuit-, snij-, rol- of uitsteektechnieken toe - Plaatst het deeg op platen of in bakvormen - Laat het deeg rusten in een al dan niet gekoelde ruimte - Koelt het halffabricaat af of vriest het in - Toereert en/of rolt het deeg uit - Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, mousses, bavarois, boterroom, garneringen, ... - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten - Doreert, decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen <p>Bakt bladerdeeg, vet- en kookdegen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stelt de oven in (tijd, temperatuur, ...) en bakt de producten af - Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel - Ontvormt de producten en plaatst ze op roosters in rekken - Maakt halffabricaten - Kan verschillende oventypes gebruiken - Bakt halffabricaten verder af tot een eindproduct 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ... - Bereidings- en verwerkingstechnieken - Productieproces van bladerdeeg, vet- en kookdegen - Verschillende rijsmiddelen - Spuit-, snij-, uitrol-, toereer- en uitsteektechnieken - Verschillende oventypes - Verschillende afbaktechnieken - Diverse afwerkings- en garneertechnieken: abricoteren, spuiten, modelleren, garneren, glaceren, overgieten, ... - Invriezen van voedingswaren - Systematisch handhaven van de wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur - Allergenen - Recente ontwikkelingen in het vakgebied <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie

<p>Werkt bladerdeeg, vet- en kookdegen af</p> <ul style="list-style-type: none"> - Abricoteert, glaceert, garneert, modelleert, overgiet volgens de verschillende afwerkingstechnieken - Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken - Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen <p>Bewaart en verpakt bladerdeeg, vet- en kookdegen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Past snijtechnieken toe - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine - Stemt de verpakking af op het product - Houdt de bewaartemperatuur op peil 	
--	--

BANKETSPECIALITEITEN - BEHEERSINGSNIVEAU 2

Kernactiviteiten + vaardigheden	Kennis
<p>Bereidt banketspecialiteiten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zet het benodigde materiaal/materieel klaar - Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen - Stelt het deeg en/of beslag samen aan de hand van een recept - Berekent de kwantiteit - Zet meeteenheden om - Weegt grondstoffen af - Bepaalt de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen - Draait en kneedt deeg en/of beslag manueel of machinaal - Past verschillende meng- en/of klopmethodes toe - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten <p>Verwerkt banketspecialiteiten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bepaalt de benodigde hoeveelheid deeg per stuk/per gewicht - Verdeelt het deeg en/of beslag manueel of machinaal - Past spuit-, snij-, rol- of uitsteektechnieken toe - Plaatst het deeg en/of beslag op platen of in bakvormen 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ... - Bereidings- en verwerkingstechnieken - Productieproces van bladerdeeg, vet- en kookdegen en beslagen - Verschillende rijsmiddelen - Spuit-, snij-, uitrol-, toereer- en uitsteektechnieken - Verschillende oventypes - Verschillende afbaktechnieken - Diverse afwerkings- en garneertechnieken: abricoteren, maskeren, spuiten, modelleren, garneren, glaceren, overgieten, ... - Invriezen van voedingswaren - Systematisch handhaven van de wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur - Allergenen - Recente ontwikkelingen in het vakgebied <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie

<ul style="list-style-type: none"> - Laat het deeg rusten in een al dan niet gekoelde ruimte - Koelt het halffabricaat af of vriest het in - Toereert en/of rolt het uit - Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, mousses, bavarois, boterroom, garneringen, ... - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten - Doreert, decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen <p>Bakt banketspecialiteiten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stelt de oven in (tijd, temperatuur, ...) en bakt de producten af - Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel - Ontvormt de producten en plaatst ze op roosters in rekken - Maakt halffabricaten - Kan verschillende oventypes gebruiken - Bakt halffabricaten verder af tot een eindproduct <p>Werkt banketspecialiteiten af</p> <ul style="list-style-type: none"> - Abricoteert, glaceert, garneert, maskeert, modelleert, overgiet volgens de verschillende afwerkingstechnieken - Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken - Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen <p>Bewaart en verpakt banketspecialiteiten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Past snijtechnieken toe - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine - Stemt de verpakking af op het product - Houdt de bewaartemperatuur op peil 	
---	--

GEZONDHEIDSGERELATEERDE PRODUCTVRAGEN (BANKET)BAKKERIJ - BEHEERSINGSNIVEAU 1
 (vetarm, suikerarm, zoutarm)

Kernactiviteiten + vaardigheden	Kennis
Bereidt gezondheidsgelateerde producten (banket)bakkerij	Kennis

- Zet het benodigde materiaal/materieel klaar
- Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen
- Stelt het deeg en/of beslag samen aan de hand van een recept
- Berekent de kwantiteit
- Zet meeteenheden om
- Weegt grondstoffen af
- Bepaalt de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen
- Draait en kneedt deeg en/of beslag manueel of machinaal
- Past verschillende meng- en/of kneed- en/of klopmethodes toe
- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten

Verwerkt gezondheidsgerelateerde producten (banket)bakkerij

- Bepaalt de benodigde hoeveelheid deeg per stuk/per gewicht
- Weegt het deeg af
- Verdeelt het deeg en/of beslag manueel of machinaal
- Bolt het deeg op en/of maakt het lang
- Past spuit-, snij-, rol- of uitsteektechnieken toe
- Plaatst het deeg en/of beslag op platen of in bakvormen
- Laat het deeg rusten/rijzen in een al dan niet gekoelde ruimte
- Controleert de gisting en het rijzen van het deeg
- Koelt het deeg en/of halffabricaat af of vriest het in
- Toereert en/of rolt het deeg uit
- Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, mousses, bavarois, boterroom, garneringen, ...
- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten
- Doreert, decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen

Bakt gezondheidsgerelateerde producten (banket)bakkerij

- Stelt de oven in (tijd, temperatuur, ...) en bakt de producten af
- Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel

- Effecten van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, gist, ...
- Bereidings- en verwerkingstechnieken
- Productieproces van gistdegen, bladerdeeg, vet- en kookdegen en beslagen voor dieetproducten
- Verschillende gistingsprocessen (vloeibare gist, desems, voordegen, ...)
- Verschillende rijsmiddelen
- Spuit-, snij-, uitrol-, toereer- en uitsteektechnieken
- Verschillende oventypes
- Verschillende afbaktechnieken
- Diverse afwerkings- en garneertechnieken: abricoteren, maskeren, spuiten, modelleren, garneren, glaceren, overgieten, ...
- Invriezen van voedingswaren
- Systematisch handhaven van de wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur
- Allergenen
- Recente ontwikkelingen in het vakgebied

Grondige kennis

- Vaktechnologie

<ul style="list-style-type: none"> - Ontvormt de producten en plaatst ze (op roosters) in rekken - Maakt halffabricaten en/of half afgebakken producten - Kan verschillende oventypes gebruiken - Voorkomt fouten - Bakt halffabricaten en/of half afgebakken producten verder af tot een eindproduct <p>Werkt gezondheidsgerelateerde producten (banket)bakkerij af</p> <ul style="list-style-type: none"> - Abricoteert, glaceert, garneert, maskeert, modelleert, overgiet volgens de verschillende afwerkingstechnieken - Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken - Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen <p>Bewaart en verpakt gezondheidsgerelateerde producten (banket)bakkerij</p> <ul style="list-style-type: none"> - Past snijtechnieken toe - Gebruikt een snijmachine - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine - Stemt de verpakking af op het product - Houdt de bewaartemperatuur op peil 	
---	--

VERKOOP (BANKET)BAKKERIJ - BEHEERSINGSNIVEAU 2

Kernactiviteiten + vaardigheden	Kennis
<p>Stalt (banket)bakkerij- en aanverwante producten in de etalage of de toonbank uit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zorgt voor een evenwichtige schikking van producten in de verkooppriimte rekening houdend met het FEFO- (First Expired, First Out) en FIFO- (First In, First Out) principe - Brengt etiketten met de wettelijk verplichte informatie aan - Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen - Past bij het presenteren in de toonbank de richtlijnen met betrekking tot hygiëne en voedselveiligheid toe <p>Bewaart en verpakt (banket)bakkerij- en aanverwante producten</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van grondstoffen en ingrediënten - Samenstelling, bereidings- en verwerkingstechnieken - Diverse afwerkingstechnieken - Systematisch handhaven van de wettelijke bewaartemperatuur - Impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product - Wetgeving met betrekking tot verplichte aanduidingen van goederen, etiketteringen van voorverpakte voedingsmiddelen, maten en gewichten - Verkooptechnieken - Allergenen - Recente ontwikkelingen in het vakgebied

<ul style="list-style-type: none"> - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine - Stemt de verpakking af op het product - Houdt de bewaartemperatuur op peil <p>Informeert klanten over en verkoopt (banket)bakkerij- en aanverwante producten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stelt vragen om de wensen van de klanten te achterhalen - Informeert klanten over de samenstelling, bereidingswijze, bewaringswijze en toepassing van de producten - Noteert klantenbestellingen en volgt ze op - Wijst de klant op speciale acties en producten om de verkoop te stimuleren - Rekent de verkoops prijs af met de klant 	<p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie
---	--

ORGANISATIE (BANKET)BAKKERIJ - BEHEERSINGSNIVEAU 1

Kernactiviteiten + vaardigheden	Kennis
<p>Plant de productie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schat de vraag van de klanten in - Stelt een assortiment samen volgens verwachte verkoop en het seizoen - Stelt recepten samen - Bereidt de productie voor - Plant het dagelijkse werk rekening houdend met externe factoren - Stelt een werkschema op - Optimaliseert waar mogelijk de productie <p>Volgt de voorraad op en maakt bestellingen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruikt software voor voorraadbeheer - Registreert voorraadgegevens - Registreert gegevens over het verbruik van producten - Schat de vraag van de klanten in - Stelt een assortiment samen volgens verwachte verkoop en het seizoen - Berekent het rendement van de grondstoffen en producten - Berekent de hoeveelheid producten voor de bestellingen - Koopt grondstoffen, halffabricaten en materieel in - Vult een bestelbon in - Contacteert leveranciers - Koopt verpakkingen aan 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Financieel en administratief beheer <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van grondstoffen en ingrediënten - Voorraadbeheer - Samenstelling, bereidings- en verwerkingstechnieken - Productieproces van (banket)bakkerijproducten - Systematisch handhaven van de wettelijke bewaartemperatuur - Impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product - Wetgeving met betrekking tot verplichte aanduidingen van goederen, etiketteringen van voorverpakte voedingsmiddelen, maten en gewichten - Allergenen - Wettelijke reglementering in verband met vervoer van voedingswaren - Recente ontwikkelingen in het vakgebied - Coaching van een team <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie

Ontvangt goederen en producten en controleert de levering

- Voert ontvangstcontrole uit op hoeveelheid en kwaliteit
- Controleert de temperatuur, het gewicht, de versheid van de goederen en producten
- Controleert of de goederen en producten voldoen aan de hygiënische voorschriften en voorschriften voor voedselveiligheid
- Registreert afwijkingen
- Houdt rekening met condities waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan
- Slaat de goederen op volgens hygiëneregelgeving
- Controleert en registreert de temperatuur en het vochtgehalte in de opslagruimte
- Meldt fouten volgens de procedure

Volgt de financiële en administratieve gegevens op

- Verzamelt de benodigde gegevens van grond- en hulpstoffen
- Gaat op een rendementsbewuste manier om met de grondstoffen in relatie tot de kostprijs van het (eind)product
- Onderneemt acties om de efficiëntie te verbeteren en de kosten te beheersen

Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op

- Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op
- Geeft zelf het goede voorbeeld
- Leert medewerkers informeren over voedselveiligheid en hygiëne
- Leert medewerkers bijsturen indien nodig

3. Aandeel werkplekcomponent

De werkplekcomponent in het standaardtraject brood- en banketbakkerij dual bedraagt gemiddeld minstens 20 uren per week op schooljaarbasis.