

Leerplan

OPLEIDING

Banketbakker

Modulair

Studiegebied
VOEDING

Goedkeuringscode: 2015/1208/6//D

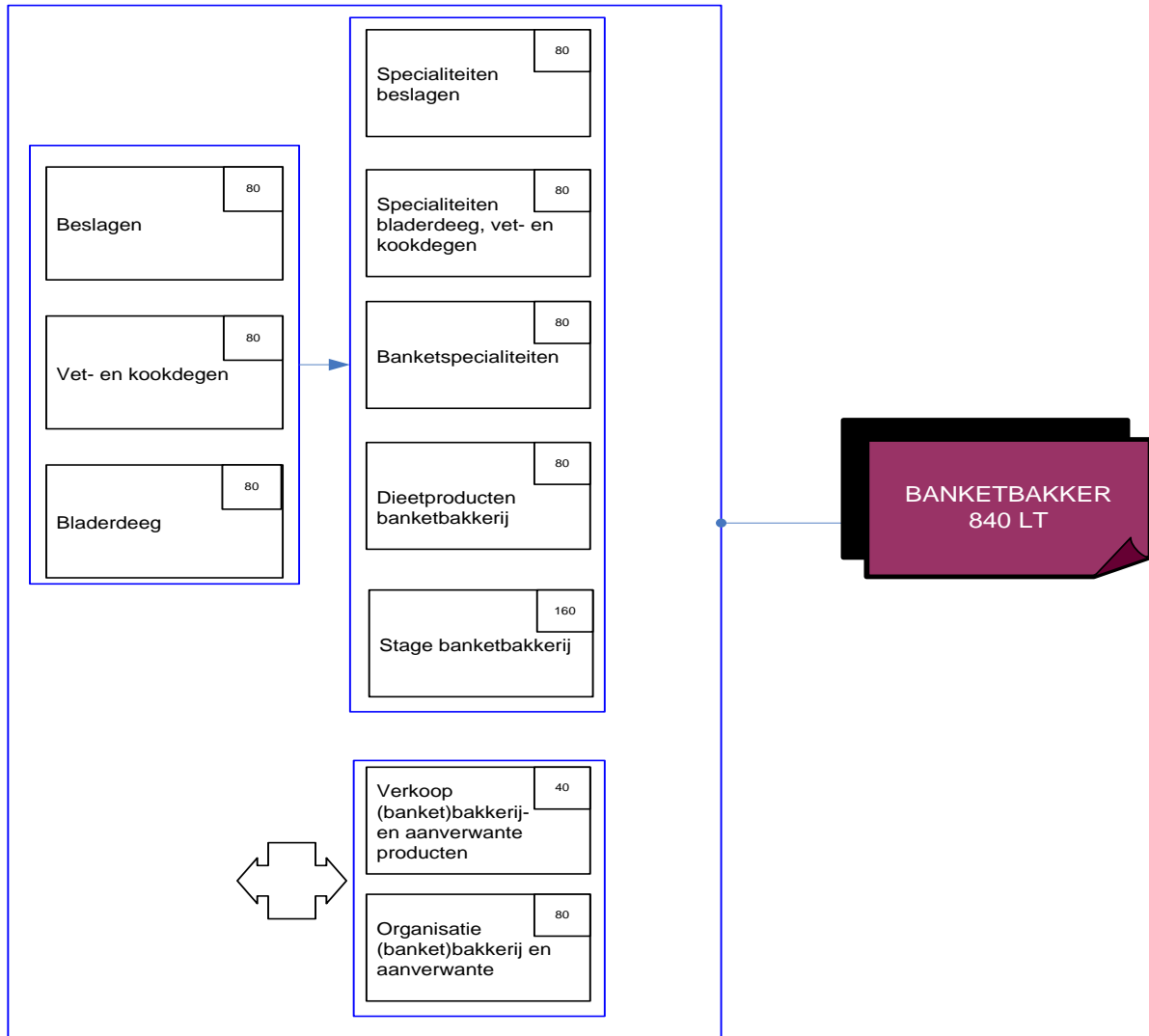
Indieningsdatum: 31 mei 2015

INHOUDSTAFEL

1	Inleiding	3
1.1	Modulair traject.....	3
1.2	Relatie tot het opleidingsprofiel.....	4
1.3	Diplomagericht	4
1.4	Totstandkoming van het leerplan.....	4
2	Visie op het leren van volwassenen	5
3	Visie op de opleiding	6
4	Minimale materiële vereisten	8
5	Evaluatie van de cursisten	9
5.1	Regelgeving m.b.t. evaluatie in het volwassenenonderwijs.....	9
5.2	Kwaliteit van de evaluatie.....	9
5.3	Breed evalueren.....	11
6	Algemene doelstellingen van de opleiding	12
7	Leerplandoelstellingen per module	14
7.1	Module: Beslagen (M VO G112 - 80 lestijden)	15
7.2	Module: Vet- en kookdegen (M VO G113 - 80 lestijden)	20
7.3	Module: Bladerdeeg (M VO G114 - 80 lestijden).....	26
7.4	Module: Specialiteiten beslagen (M VO 115 - 80 lestijden)	32
7.5	Module: Specialiteiten bladerdeeg, vet- en kookdegen (M VO 116 – 80 lestijden)	38
7.6	Module: Banketspecialiteiten (M VO 117 – 80 lestijden)	44
7.7	Module: Dieetproducten banketbakkerij (M VO 118 – 80 lestijden)	50
7.8	Module: Verkoop (banket)bakkerij- en aanverwante producten (M VO G109 – 40 lestijden)	56
7.9	Module: Organisatie (banket)bakkerij en aanverwante (M VO G110 – 80 lestijden)	60
7.10	Module: Stage banketbakkerij (M VO 119 – 160 lestijden).....	67
8	Bibliografie	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.

1 INLEIDING

1.1 MODULAIR TRAJECT



1.2 RELATIE TOT HET OPLEIDINGSPROFIEL

De opleiding **Banketbakker** hoort thuis in het studiegebied VOEDING van het secundair volwassenenonderwijs en is modulair opgebouwd. Dit leerplan is gebaseerd op het gelijknamige opleidingsprofiel (goedkeuringsdatum BVR 24/04/2015).

De opleiding is afgeleid van de erkende beroepskwalificatie Banketbakker (2013). De beroepskwalificatie is ingeschaald op niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur.

De opleiding **Banketbakker** omvat in totaal 840 lestijden en wordt bekrachtigd met het certificaat BANKETBAKKER.

In het opleidingsprofiel werd per module een selectie gemaakt van activiteiten en te integreren ondersteunende kennis uit de erkende beroepskwalificatie.

In dit leerplan worden op basis daarvan per module leerplandoelstellingen geformuleerd. Voor elke leerplandoelstelling wordt een koppeling gemaakt met die ondersteunende kenniselementen die voor het realiseren van de desbetreffende leerplandoelstelling relevant of noodzakelijk zijn. In de formulering van de leerplandoelstellingen worden vaardigheden, attitudes en ondersteunende kennis geïntegreerd.

Attitudes worden niet afzonderlijk als dusdanig benoemd, noch in het opleidingsprofiel noch in de beroepskwalificatie waarvan het opleidingsprofiel is afgeleid. Dit leerplan gaat er van uit dat de door het beroepsveld gewenste attitudes waar nodig in de beroepskwalificatie mee in rekening zijn genomen in de formulering van de competenties.

Deze werkwijze heeft tot doel de opleiding op een competentiegerichte manier te benaderen, waarbij de focus ligt op het verwerven van competenties als zijnde een **geïntegreerd geheel van vaardigheden, kennis en attitudes**.

1.3 DIPLOMAGERICHT

De opleiding **Banketbakker** wordt bekrachtigd met het certificaat BANKETBAKKER.

Het certificaat BANKETBAKKER leidt in combinatie met het certificaat AANVULLENDE ALGEMENE VORMING tot het diploma secundair onderwijs. Ook cursisten die reeds bij de aanvang van hun opleiding in het bezit zijn van een diploma secundair onderwijs, ontvangen een diploma bij het beëindigen van de opleiding.

Zowel het certificaat BANKETBAKKER als het diploma secundair onderwijs BANKETBAKKER komen in aanmerking voor het bewijzen van de sectorale beroepsbekwaamheid in het kader van de uitoefening van de gereglementeerde zelfstandige activiteiten van brood- en banketbakker.

1.4 TOTSTANDKOMING VAN HET LEERPLAN

Dit leerplan kwam tot stand met medewerking van:

CVO COOVI (Anderlecht)
CVO Leerdorp (Gent)
CVO Provincie Antwerpen
CVO STEP (Hasselt)
CVO Tanera (Aalst)
CVO TISJ Geel
CVO VIVO (Kortrijk)
CVO VSPW Hasselt
PCVO Limburg

2 VISIE OP HET LEREN VAN VOLWASSENEN

Centraal in deze visie staan de competentieontwikkeling en de persoonlijke groei van de cursist. Een competentie wordt omschreven als de bekwaamheid om kennis, vaardigheden en attitudes in het handelen geïntegreerd aan te wenden voor maatschappelijke activiteiten (Decreet betreffende de kwalificatiestructuur, 30 april 2009). In het hoger onderwijs worden competenties domeinspecifieke leerresultaten genoemd. Dit houdt in dat het accent niet ligt op het onderwijzen door de leerkracht, maar wel op het leren door de cursist. Louter kennisoverdracht is te vermijden, aangezien in de 21^{ste} eeuw kennis per definitie dynamisch en oneindig is. Er is te veel kennis om ze paraat te kunnen houden. **Leren omgaan met kennis** is daarom belangrijker dan de kennis op zich.

Concreet betekent dit een combinatie van volgende elementen:

- **het ontwikkelen van competenties is een groeiproces.** Door te leren reflecteren op zijn handelen komt de cursist geleidelijk tot een verbreding, verdieping en verrijking van zijn competenties. Verbreden houdt in dat de cursist de competenties kan toepassen in verschillende en in toenemend complexe situaties. Verdieping betekent dat de cursist de competenties door toenemende bewustheid en reflectie steeds beter integreert. Verrijking tenslotte wil zeggen dat de competenties steeds meer iets van de persoon zelf worden, dat de cursist ze bewuster inzet.
- **de cursist leert in een betekenisvolle context.** Kennis, vaardigheden en houdingen dienen zoveel mogelijk geïntegreerd te worden aangeboden. De kennis moet functioneel zijn. Dit verhoogt bovendien de intrinsieke motivatie van de cursist.
- **de nadruk ligt op kennisconstructie i.p.v. op kennisreproductie** door de cursist. Niet de vraag wat iemand leert, maar wel hoe hij leert komt centraal te staan. De activiteit van de leerkracht moet vooral gericht zijn op de kwaliteit van die kennisconstructie. Zijn rol verschuift van lesgever naar begeleider van leerprocessen.
- **de cursist leert in toenemende mate de verantwoordelijkheid op te nemen voor zijn eigen ontwikkeling.** Het is belangrijk dat de cursist zoveel mogelijk sturing kan geven aan het eigen leerproces omdat hierdoor de kwaliteit verhoogt van de kennis die hij verwerft. Dit houdt in dat ook voldoende aandacht gaat naar het ontwikkelen van metacognitieve vaardigheden zoals leren leren, leren reflecteren over het eigen leerproces en ontwikkelen van het zelfstandig leervermogen.
- **het onderwijs houdt rekening met individuele verschillen tussen cursisten.** Er moeten mogelijkheden worden ingebouwd tot differentiatie op vlak van studietempo, inhoud en leerweg. Uitwerken van individueel aangepaste leertrajecten en erkennen van eerder verworven competenties krijgen hierin hun plaats.
- Daaraan gekoppeld moet een **adequate leeromgeving** gecreëerd worden. Dat is een leeromgeving die:
 - levensecht is en uitnodigt tot activiteit, d.w.z. zoveel mogelijk aansluit bij de realiteit om de betrokkenheid van de cursist te verhogen;
 - naast cognitieve inhouden ook vaardigheden en attitudes betreft in het leerproces;
 - rekening houdt met de leerstijl van de cursist. De manier van leren is bepalend voor de kwaliteit van de opgedane kennis, inzichten en vaardigheden. Uit de confrontatie met andere leerstijlen ontwikkelt de cursist een eigen leerstijl;
 - het zelfgestuurd leren stimuleert door de cursist aan te moedigen en te ondersteunen om op een actieve wijze tot kennisconstructie te komen en te reflecteren over zijn leerproces;
 - zorgt dat de cursist systematisch het besef van eigen bekwaamheid ontwikkelt door het regelmatig geven van feedback en het leren reflecteren.

Elk centrum bepaalt zelf hoe het competentie-ontwikkeld onderwijs invult.

3 VISIE OP DE OPLEIDING

De **finaliteit** van de opleiding **Banketbakker** is uitdrukkelijk beroepsgericht. De beroepsgerichte finaliteit vormt de essentie en is bepalend voor de methodologische en didactische aanpak van deze opleiding.

Cursisten kunnen de meest uiteenlopende beweegredenen hebben om de opleiding aan te vatten, gaande van een louter persoonlijk ontwikkelingsperspectief tot en met de intentie om in het beroep te stappen, zich in bepaalde beroepsbekwaamheden te vervolmaken of een eigen zaak te starten. Het initieel perspectief van de cursisten kan in de loop van de opleiding of van de verdere levensloop trouwens ook wijzigen.

Ongeacht of een cursist de opleiding volgt om louter persoonlijke dan wel beroepsgerichte redenen, zal de opleiding steeds vorm krijgen vanuit een **professionele benadering**. Dit houdt in dat elke cursist dezelfde competenties dient te bereiken en hetzelfde afspraken-kader dient na te leven.

Doorheen de hele opleiding en in alle modules wordt in deze opleiding bijzondere aandacht besteed aan **voedselveiligheid, hygiëne en temperatuurbeheersing, orde en netheid**. Ook de kennis van allergenen is onontbeerlijk voor deze opleiding. De cursist dient bij alle bereidingen op de hoogte te worden gebracht van de mogelijk aanwezige allergenen en de gevolgen voor de consument. Het belang van een correcte etikettering dient met nadruk te worden behandeld. In het kader van voedselveiligheid is correcte communicatie een noodzaak in gans de opleiding. De autocontrolelegids is hierbij het aangewezen hulpmiddel.

Een cursist die het certificaatraject afwerkt in het volwassenenonderwijs heeft een goede basisopleiding meegekregen en kan in de praktijk doorgroeien tot een ervaren, professionele vakman/-vrouw.

Het **leertraject** daarentegen kan wel van cursist tot cursist verschillen. Voor alle modules van de opleiding die instapvrij zijn, kan de cursist in samenspraak met het centrum zelf bepalen welke modules hij eerst volgt, hoeveel modules hij tegelijkertijd volgt enz.

Nieuwe cursisten samen les laten volgen met cursisten die reeds enkele modules doorlopen hebben, levert een goede **kruisbestuiving** op: door in teamverband te werken komt men sneller tot betere realisaties.

Om cursisten inzichten te laten verwerven in bepaalde technieken of in de afwerking van bepaalde producten, kan het nuttig zijn om terug te koppelen naar andere modules uit het traject.

In alle modules is er een geleidelijke opbouw wat moeilijkheidsgraad betreft. Naarmate de opleiding vordert worden technieken meer geïntegreerd. Een goede **afwisseling** tussen manuele verwerking van producten en machinale verwerking is aangewezen.

Cursisten dienen tevens op elk moment gewezen te worden op het **veilig** gebruik van toestellen en gereedschap, niet alleen in hun eigen belang, maar ook in het belang van hun mede-cursisten. Toestellen worden pas gebruikt nadat de correcte gebruiksaanwijzing werd uitgelegd. Er dient voldoende aandacht te worden geschonken aan het correct ergonomisch tillen en verplaatsen van lasten (grondstoffen, degen, materiaal,...).

Voor startende lesgevers zijn **planning en organisatie** erg belangrijke aandachtspunten. De lessen dienen goed voorbereid te zijn, het te gebruiken materieel moet gekend zijn om de lesonderwerpen op een correct manier te kunnen behandelen. In sommige modules is de beschikbare tijd zeer krap om goede resultaten te bekomen. Ervaren lesgevers kunnen in zo'n gevallen een goede ondersteuning bieden aan hun nieuwe collega's ('peterschap').

Bepaalde technieken vergen evenwel meer **inoefentijd** dan de tijd die binnen het bestek van een les of een module beschikbaar is. In dat geval is het essentieel dat de lesgever de cursisten adviseert en motiveert om de technieken buiten de lessen en buiten het centrum verder in te oefenen. Extra inoefening zorgt er voor dat het niveau en verloop van de lessen voor alle partijen vlotter zullen verlopen.

Er wordt zo praktijkgericht mogelijk les gegeven. In sommige modules kan er in grote aantallen worden geproduceerd om de professionele **realiteit van de productie** zo goed mogelijk na te bootsen.

De lesgever wijst de cursisten best ook op een aantal **ecologische aspecten**: steeds efficiënt omgaan met energie (elk misbruik leidt tot een grotere energiekost) en een correct afvalbeheer (cursisten dienen het afval correct te sorteren en te verwerken).

Soms kan het nuttig zijn om vormen van **werkplekieren** in te schakelen (bijv. bij een bakker bepaalde technieken extra gaan inoefenen). Voor sommige lessen kan het interessant zijn om eens een gastdocent uit te nodigen (bijv. een diëtist, een voedingsspecialist...), of om eens een bezoek te brengen aan een gespecialiseerd bedrijf (bijv. een industriële bakkerij). Dit is niet alleen een meerwaarde voor de cursist, maar ook voor het centrum zelf, dat op die manier voeling blijft houden met de privéondernemingen. Samenwerking met bedrijven kan ook een uitkomst bieden op het vlak van infrastructuur: wanneer het centrum met zijn cursisten in een bedrijf terecht kan, kunnen al te dure investeringen in hoogtechnologische toestellen worden vermeden.

Deze opleiding is erkend voor het bewijzen van de beroepsbekwaamheid in functie van een vestiging als zelfstandig Brood-en banketbakker. Om die reden is in de opleiding Banketbakker een verplichte module **stage** opgenomen. De stagemodule moet de cursisten toelaten om de competenties die ze tijdens de reeds gevolgde modules verworven hebben, te toetsen aan en toe te passen in een reële werkomgeving. De stagemodule biedt ook de mogelijkheid om de nodige voeling te krijgen met de realiteit en om zich de nodige werkattitudes eigen te maken.

4 MINIMALE MATERIËLE VEREISTEN

Voor deze opleiding dient men te beschikken over lokalen die beantwoorden aan de reglementaire eisen op het vlak van veiligheid, gezondheid, ergonomie en milieu, alsook over:

- Aangepaste werkruimte met warm en koud water
- Bakmatten (antikleef)
- Bakoven
- Bakplaten
- Bloem – en puntzeven
- Chocoladebak
- Compressor en toebehoren
- Decorplaten
- Diepvriezer
- Diktelatten
- Keukenrobot voor kleine hoeveelheden
- klopper/menger met toebehoren
- Kneeder
- Koelkast
- Kookplaten
- kookpotten en -pannen
- Maatbekers
- Marmers
- Microgolfoven
- Platenrekken
- Rolstokken
- Roosters
- Snelvriezer
- Snij- en verdeelrollen
- Thermometer
- Uitrolmachine
- Vaatwas/afwasbak
- Verdeellatten
- Vormen allerlei
- Warmteblazers
- Weegschaal
- Werktafels

5 EVALUATIE VAN DE CURSISTEN

5.1 REGELGEVING M.B.T. EVALUATIE IN HET VOLWASSENENONDERWIJS

Het decreet van 20017 betreffende het volwassenenonderwijs stelt in art. 38, §1:

“Een evaluatie is een deskundige beoordeling van de mate waarin de cursist de doelstellingen uit het goedgekeurde leerplan heeft bereikt.

Een evaluatie kan georganiseerd worden in de vorm van een permanente evaluatie of in de vorm van een afsluitende evaluatie.

Het centrum organiseert voor elke module een evaluatie”.

De bovenstaande bepalingen gelden voor alle centra.

Elk centrum moet daarenboven een evaluatiereglement opstellen. De centra bepalen in dit reglement autonoom volgende zaken (decreet volwassenenonderwijs, art. 38 §2):

“1° de evaluatievoorwaarden;

2° de vorm van iedere evaluatie;

3° de tijdvakken waarbinnen de evaluaties worden afgelegd;

4° de samenstelling van de evaluatiecommissies;

5° de wijze van beraadslaging door de evaluatiecommissies en bekendmaking van de evaluatieresultaten;

6° de procedure waarbij conflicten die plaatsvinden tussen de cursisten en de leden van de evaluatiecommissie voor de beraadslaging, worden behandeld of waarbij vermoede materiële vergissingen die na het afsluiten van de beraadslaging zijn vastgesteld, kunnen worden rechtgezet;

7° de procedure voor vrijstelling van evaluaties en voor de regeling van betwistingen hierover.”

5.2 KWALITEIT VAN DE EVALUATIE

Het uitgangspunt van elke evaluatie zijn de leerplandoelstellingen. Het is dan ook evident dat de evaluatie nagaat of en in hoeverre die doelen bereikt werden.

Elke module moet (afzonderlijk) worden geëvalueerd, ook indien het centrum ervoor opteert meerdere modules geïntegreerd aan te bieden.

5.2.1 CRITERIA VOOR KWALITEITSVOLLE EVALUATIE

Gezien er op basis van evaluatiegegevens uitspraken en beslissingen worden genomen over cursisten, is het vanzelfsprekend dat dit gebeurt op basis van een kwaliteitsvolle evaluatie.

Een kwaliteitsvolle evaluatie voldoet minstens aan vier criteria: validiteit, betrouwbaarheid, transparantie en feedback.

➤ **Validiteit** : meet de evaluatie wat ze beoogt te meten?

Als je bijvoorbeeld wil nagaan of de cursisten in staat zijn een werkplan op te maken dan doe gebruik je hiervoor een praktijktoets en geen kennistoets.

Of een evaluatie al dan niet valide is kan je nagaan aan de hand van de volgende vragen:

- zijn vooraf de belangrijkste leerdoelen die geëvalueerd moeten worden vastgelegd?
- zijn al deze leerdoelen uitgewerkt in vragen of opdrachten?
- zijn de vragen en opdrachten representatief voor de aangeboden leerstof?
- wordt aan elke leerplandoelstelling een score toegekend in functie van het gewicht van deze leerplandoelstelling?
- zijn de beoordelingscriteria in overeenstemming met de leerplandoelstellingen?

- **Betrouwbaarheid:** is de beoordeling correct, zitten er geen meetfouten in?

Het resultaat van een evaluatie kan door allerlei factoren, gelegen bij de cursist, bij de leerkracht, bij de omgeving, de toets..., beïnvloed worden.

Als bijvoorbeeld de ene leraar tips geeft tijdens de toets en een andere leraar niet dan kan dit invloed hebben op het resultaat.

Voor een betrouwbare toetsing is het belangrijk om deze factoren zo goed mogelijk onder controle te houden.

Je kan de betrouwbaarheid verhogen door na te gaan of:

- de toets afgestemd is op het niveau van de cursisten
- er duidelijke beoordelingscriteria en normen zijn vastgelegd
- je op basis van de toets in zijn geheel een onderscheid kan maken tussen cursisten die de stof goed en minder goed beheersen
- er voor parallelklassen afspraken gemaakt zijn rond het opstellen en afnemen van toetsen
- er een verbeter sleutel is
- de kans op een toevalstreffer wordt uitgesloten.

- **Transparantie:** duidelijke informatie over de evaluatieprocedure en de beoordelingsmodaliteiten.

Evaluatie geeft sturing aan het leerproces van de cursist. Door duidelijk te communiceren over de manier van evalueren en beoordelen worden de cursisten in staat gesteld zich degelijk voor te bereiden en de evaluatieopdracht adequaat uit te voeren.

Een evaluatie is transparant als de cursisten duidelijk geïnformeerd zijn over:

- het tijdstip
- de doelstellingen
- de verwachtingen
- de beoordelingscriteria
- de puntenverdeling
- de toegestane tijd.

Ook op niveau van het team is het belangrijk om duidelijk te communiceren zodat er meer overeenstemming ontstaat tussen de beoordelingsaanpak van de verschillende leerkrachten en er een evenwichtige spreiding van evaluatiemomenten kan worden gerealiseerd.

- **Feedback:**

Het evaluatieproces eindigt niet met het mededelen van resultaten, maar omvat ook het geven van feedback (hoe heb ik het gedaan) en feed forward (hoe kan ik het beter doen).

Het spreekt voor zich dat evaluatie authentiek, efficiënt en didactisch relevant is.

- **Authenticiteit:** levensechtheid

De evaluatieopdracht moet een zo goed mogelijke nabootsing zijn van reële situaties.

- **Efficiëntie:** haalbaarheid

Een evaluatie is haalbaar als ze efficiënt te ontwikkelen, af te nemen, te corrigeren en te scoren is. Bij het evalueren moet rekening gehouden worden met de beschikbare tijd en mogelijkheden. Het is daarom beter kleinschalig te starten en voldoende tijd te voorzien. Ook is het wenselijk dat je kan rekenen op de steun van collega's.

➤ **Didactische relevantie:**

De cursisten ervaren de opdracht als betekenis- en waardevol zodat ze er iets van kunnen bijleren.

5.2.2 WANNEER EVALUEREN?

De regelgeving stelt dat een evaluatie kan georganiseerd worden in de vorm van een permanente evaluatie of in de vorm van een afsluitende evaluatie. Hiermee wordt bedoeld dat een centrum vrij is om te kiezen voor:

- één eindevaluatie op het einde van een module of
- meerdere evaluatiemomenten tijdens de looptijd van de module of
- een combinatie van beide.

Vanuit een competentiegerichte benadering van evaluatie verdient het aanbeveling dat je zowel ontwikkelings- als beoordelingsgericht evalueert.

5.3 BREED EVALUEREN

Bij breed evalueren wordt gebruik gemaakt van verschillende evaluatievormen en -methodieken. Denk bijvoorbeeld aan co-evaluatie, peer-evaluatie, portfolio, zelf-evaluatie, casustoets, klassiek examen, simulatie ... Niet elke evaluatievorm is voor elk doel en op elk moment geschikt.

6 ALGEMENE DOELSTELLINGEN VAN DE OPLEIDING

In deze opleiding leert de cursist banketproducten bereiden en verwerken en vet- en kookdegen en beslagen bakken en afwerken volgens de voorschriften van de voedselveiligheid teneinde de gemaakte producten te verkopen.

Deze competenties worden aangebracht met als doel dat de cursist na het beëindigen van de opleiding in volgende context als banketbakker kan functioneren:

- Omgevingscontext:
 - Het beroep wordt uitgeoefend in banketbakkerijen, traditionele of industriële banketbakkerijen, in de afdeling banketbakkerij van supermarkten;
 - Het kan worden uitgeoefend tijdens de dag, 's nachts, 's ochtends vroeg, in het weekend of op feestdagen. Dit varieert naar gelang de organisatie (ambachtelijke onderneming, hypermarkt, ...) en de industrialisatie- en automatiseringsgraad van het productieproces;
 - Het kan worden uitgeoefend in een gekoelde omgeving met temperatuurschommelingen en wisselende vochtigheidsgraad;
 - De banketbakker moet kunnen omgaan met en inspelen op een flexibele markt;
 - Hij/zij moet tijdsschema's respecteren: de banketbakkerijproducten moeten tijdig klaar zijn.
- Handelingscontext:
 - De activiteit vindt plaats in een banketbakkerij en kan het hanteren van lasten en langdurig rechtstaan inhouden;
 - De banketbakker voert routinematig dezelfde handelingen uit;
 - Hij/zij kan zich aanpassen en flexibel opstellen bij wisselende omgevingsfactoren (weersomstandigheden, speciale gelegenheden, seizoenen,) die een invloed uitoefenen op de productie;
 - Hij/zij moet inspelen op trends; creativiteit in ontwikkeling van producten en opstelling van de verkoopruimte (aankleding, het etaleren van producten,...) is noodzakelijk;
 - Hij/zij heeft permanente aandacht voor voedselveiligheid en hygiëne;
 - Hij/zij moet met klanten en medewerkers kunnen omgaan
 - Hij/zij moet markt en concurrentie opvolgen;
 - Hij/zij moet de productie afstemmen op de noden en wensen van de klanten;
 - Hij/zij moet kunnen omgaan met financiële aspecten (verkoopprijs, kassa, kostprijsberekening)
 - Hij/zij werkt samen met leveranciers, het afdelingshoofd en de hygiënische diensten en medewerkers;
 - Hij/zij moet onder tijdsdruk kunnen werken;
 - Hij/zij draagt persoonlijke beschermingskledij volgens de wetgeving

Deze competenties worden aangebracht met als doel dat de cursist na het beëindigen van de opleiding met volgende **graad van autonomie** zou kunnen werken:

- Is zelfstandig/werkt alleen in het voorbereiden, plannen en uitvoeren van zijn taken.
- Is gebonden aan
 - de autocontroleleids (G-026)
 - de vigerende wetgeving met betrekking tot het bakkerijberoep
 - de vraag van het cliënteel
 - de opdrachten
 - de bestellingen
 - de wensen en noden van de doelgroep
 - de weersomstandigheden en buitentemperaturen
- Kan beroep doen op een medewerker voor het ondersteunen van de activiteiten

Deze competenties worden aangebracht met als doel dat de cursist na het beëindigen van de opleiding als banketbakker volgende **verantwoordelijkheden** kan opnemen:

- De correcte toepassing van het autocontrolesysteem;
- Een vakkundige bereiding van grondstoffen tot degen/beslagen en verwerking op een hygiënische manier tot een kwaliteitsvol banketbakkerijproduct;

- Kwalitatief toegepaste baktechnieken;
- Professioneel gedecoreerde eindproducten
- Kwaliteitsvolle en prijsbewuste keuze van grondstoffen
- Klantgericht samengesteld assortiment
- Hygiënisch en volgens de regelgeving gemaakte en bewaarde producten
- Een voedselveilig en gerentabiliseerd banketbakkerijproduct
- Correcte informatie aan de klant met betrekking tot de productsamenstelling
- Een verantwoorde planning van het productieproces
- Officiële instanties en klanten informeren in geval er zich problemen voordoen met voedselveiligheid
- Een uitgewerkte commerciële strategie (Pasen, Kerstmis, Vaderdag, Valentijn,...)
- Een selectie van leveranciers
- Een correcte behandeling van niet-conforme producten volgens de van toepassing zijnde richtlijnen (interne richtlijnen gebaseerd op het wettelijk kader);
- Opgevolgde grondstoffenvoorraad en doorgegeven bestellingen aan leveranciers
- Opgevolgde klantenbestellingen

7 LEERPLANDOELSTELLINGEN PER MODULE

Leeswijzer bij de leerplandoelstellingen en specifieke pedagogisch didactische wenken per module

Het leerplan bestaat uit drie kolommen die als volgt moeten gelezen worden:

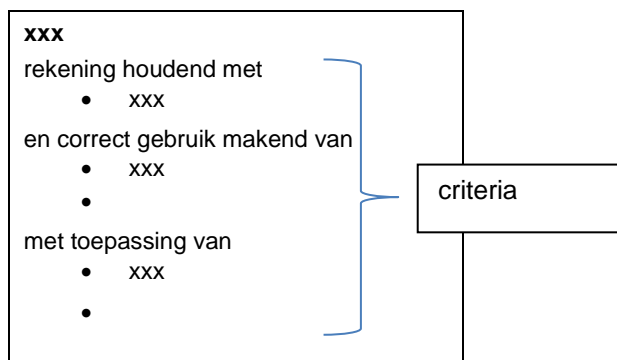
- In de eerste kolom staan de eigenlijke **leerplandoelstellingen**.

Het realiseren van de leerplandoelstellingen bij de cursisten vormt de **kernopdracht** van de leraar.

De leerplandoelstellingen dekken minstens de (basis)competenties zoals opgenomen in de erkende beroepskwalificatie/ het opleidingsprofiel. Ze geven weer welk gedrag van de cursisten verwacht wordt om aan te tonen dat zij de competenties verworven hebben. De leerplandoelstellingen:

- zijn geformuleerd in termen van waarneembaar gedrag;
- bevatten een (handelings)werkwoord dat duidelijk verwijst naar het vereiste beheersingsniveau;
- bevatten tevens de criteria die noodzakelijk zijn om de desbetreffende leerplandoelstelling te bereiken.

Voorbeeld:



De leerplandoelstellingen van de modules moeten worden gelezen in functie van

- de algemene doelstellingen van de opleiding, met inbegrip van context, autonomie en verantwoordelijkheid;
- de algemene doelstelling van de module.

De leerplandoelstellingen aangeduid met ED in de tweede kolom zijn eigen doelen. Deze leerplandoelstellingen komen bovenop de (basis)competenties uit het OP (aangeduid met EBK), werden toegevoegd door de leerplanmakers en hebben het statuut 'te bereiken'.

De differentiële leerplandoelstellingen staan steeds cursief. Deze leerplandoelstellingen zijn facultatief en zijn bedoeld om te verdiepen en/of te uit te breiden.

- De **code** in de tweede kolom verwijst naar de code van de erkende beroepskwalificatie zoals opgenomen in het opleidingsprofiel, waardoor op een transparante manier wordt aangegeven hoe de competenties van de beroepskwalificatie/het opleidingsprofiel op een herkenbare manier in het leerplan zijn opgenomen.
- De rechterkolom geeft een aantal **specifieke pedagogisch-didactische wenken** mee die inspirerend kunnen zijn bij het leerproces. Ze zijn echter vrijblijvend: uiteindelijk beslist de leraar eigenhandig over het didactisch proces binnen de visie op leren en evalueren van het centrum.

7.1 MODULE: BESLAGEN (M VO G112 - 80 LESTIJDEN)

7.1.1 ACTIVITEITEN EN TE INTEGREREN ONDERSTEUNENDE KENNIS

Onderstaande tabel geeft een overzicht van de activiteiten en de te integreren kennis zoals omschreven in het opleidingsprofiel. **Deze tabel is louter informatief bedoeld, en maakt als dusdanig geen deel uit van het leerplan.**

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
Houdt de werkomgeving netjes en hygiënisch - 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	Id 16246	<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van werkorganisatie • Basiskennis van de vaktechnologie • Basiskennis van de verschillende oventypes • Basiskennis van de regelgeving inzake autocontrole in de banketbakkerij
Bereidt beslagen - 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 - Zet meeteenheden om - Weegt grondstoffen af - Bepaalt de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen - Draait 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 - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 14966	<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van het invriezen van voedingswaren • Basiskennis van allergenen • Kennis van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, ... • Kennis van de FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out) • Kennis van bereidings- en verwerkingstechnieken
Verwerkt beslagen - 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, bavaois, 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 - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 5817, Id 25363	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van het productieproces van beslagen • Kennis van de verschillende rijsmiddelen • Kennis van spuit-, snij- en uitsteektechnieken • Kennis van de verschillende afbaktechnieken

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
Bakt beslagen - 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 af - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 16722	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van diverse afwerkings- en garneertechnieken: abricoteren, maskeren, spuiten, modelleren, garneren, glaceren, overgieten, ... • Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied • Grondige kennis van de hygiëneregelgeving
Werkt producten op basis van beslagen af - 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 - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 6067	
Bewaart en verpakt producten op basis van beslagen - Past snijtechnieken toe - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 20379	

7.1.2 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module verwerft de cursist onder begeleiding de technieken om op uitvoerend niveau beslagen voor biscuits en cakes te bereiden, te verwerken, te bakken, af te werken en te bewaren en verpakken, rekening houdend met de vereisten op het gebied van netheid en hygiëne.

7.1.3 BEGINSITUATIE

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

7.1.4 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p style="text-align: center;">Code EBK ED</p>	<p style="text-align: center;">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>de werkomgeving netjes en hygiënisch houden correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • schoonmaakmaterieel en -middelen <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de basiskennis van de regelgeving inzake autocontrole in de banketbakkerij • basiskennis van allergenen <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • de richtlijnen voor het reinigen en desinfecteren van het materieel • de hygiënische richtlijnen voor het dragen van werkkledij en het wassen en ontsmetten van de handen • de richtlijnen voor het sorteren van afval • een grondige kennis van de hygiëneregelgeving <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • de werkplek en het materieel systematisch opruimen 	<p style="text-align: center;">Id 16246</p>	<p>Zorg ervoor dat het onderhoudsplan beschikbaar is en toegepast wordt.</p> <p>Neem voldoende tijd voor het toelichten van de regelgeving.</p> <p>Zorg voor een evenwichtige taakverdeling waarbij elk van de cursisten zijn verantwoordelijkheid moet opnemen. Duid een algemeen verantwoordelijke aan voor netheid en hygiëne.</p> <p>Maak gebruik van de veiligheidsinstructiefiches voor de toestellen.</p>

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p style="text-align: center;">Code EBK ED</p>	<p style="text-align: center;">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>beslagen bereiden rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de werkorganisatie en het benodigde materiaal/materieel • de vaktechnologie • de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid • de FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out) • het productieproces van beslagen • de bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, rijsmiddelen ... <p>en correct</p> <ul style="list-style-type: none"> • meeteenheden omzetten • grondstoffen afwegen • het beslag aan de hand van een recept samenstellen • natuurlijke aroma's toevoegen aan de producten om smaak en kleur te bepalen <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen controleren • de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen bepalen <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • verschillende meng- en/of klopmethodes manueel of machinaal 	<p style="text-align: center;">Id 14966</p>	<p>Leer cursisten bijv. een werkschema/stappenplan opstellen.</p>
<p>beslagen verwerken rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • spuit-, snij- en uitsteektechnieken • en daarbij <ul style="list-style-type: none"> - het beslag manueel of machinaal verdelen - het beslag op platen of in bakvormen plaatsen - halffabricaten, vullingen, crèmes, mousses, bavarois, boterroom, garneringen, ... bereiden - het halffabricaat afkoelen of invriezen - natuurlijke aroma's aan de producten toevoegen om smaak en kleur te bepalen - producten doreren, decoreren, modelleren en snijden volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen 	<p style="text-align: center;">Id 5817, Id 25363</p>	<p>Streef een opbouw in moeilijkheidsgraad na in het aanbrengen van de bereidings- en verwerkingstechnieken.</p> <p>Besteed in het begin voldoende aandacht aan manuele handelingen.</p> <p>Benut de mogelijkheden van multimedia om bepaalde technieken te tonen en individueel in te laten inoefenen.</p>

<p align="center">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p align="center">Code EBK ED</p>	<p align="center">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>beslagen bakken en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • de oven instellen (tijd, temperatuur,...) en de producten afbakken • het bakproces en het uitzicht van de producten visueel controleren • de producten ontvormen en ze op roosters in rekken plaatsen • half afgebakken producten maken, afbakken en verder afwerken <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de verschillende oventypes • de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid • recente ontwikkelingen in het vakgebied <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • de verschillende afbaktechnieken 	<p align="center">Id 16722</p>	<p>Gebruik didactisch materiaal van beroepsorganisaties (bijv. IPV). Bespreek de afgewerkte producten en geef feedback.</p>
<p>producten op basis van beslagen afwerken rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de recepten en kwaliteitseisen • de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • afwerkingstechnieken om de producten verkoopklaar te maken (abricoteren, glaceren, garneren, maskeren, modelleren, overgieten) 	<p align="center">Id 6067</p>	<p>Hou er rekening mee dat bepaalde afwerkingstechnieken meer inoefentijd vergen.</p>
<p>producten op basis van beslagen bewaren en verpakken rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid <p>en correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • eventueel een verpakkingsmachine <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • correcte snijtechnieken 	<p align="center">Id 20379</p>	<p>Indien het centrum niet over een verpakkingsmachine beschikt, kan je hiervoor ook een bedrijfsbezoek organiseren.</p>

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de [context](#), [graad van autonomie](#) en [verantwoordelijkheden](#) zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.

7.2 MODULE: VET- EN KOOKDEGEN (M VO G113 - 80 LESTIJDEN)

7.2.1 ACTIVITEITEN EN TE INTEGREREN ONDERSTEUNENDE KENNIS

Onderstaande tabel geeft een overzicht van de activiteiten en de te integreren kennis zoals omschreven in het opleidingsprofiel. **Deze tabel is louter informatief bedoeld, en maakt als dusdanig geen deel uit van het leerplan.**

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
Houdt de werkomgeving netjes en hygiënisch - 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	Id 16246	<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van werkorganisatie • Basiskennis van de vaktechnologie • Basiskennis van de verschillende oventypes • Basiskennis van de regelgeving inzake autocontrole in de banketbakkerij • Basiskennis van het invriezen van voedingswaren
Bereidt vet- en kookdegen - 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 - 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-, kneed- en/of klopmethodes toe - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 14966	<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van allergenen • Kennis van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, ... • Kennis van de FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out) • Kennis van bereidings- en verwerkingstechnieken • Kennis van het productieproces van vet- en kookdegen • Kennis van de verschillende rijsmiddelen • Kennis van spuit-, snij-, uitrol- en uitsteektechnieken • Kennis van de verschillende afbaktechnieken • Kennis van diverse afwerkings- en garneertechnieken: abricoteren, spuiten, modelleren, garneren, glaceren, overgieten,... • Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied • Grondige kennis van de hygiëneregelgeving
Verwerkt vet- en kookdegen - Weegt 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 - Rolt het deeg uit - Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, mousses, bavaois, 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 - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 5817, Id 25363	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van de verschillende afbaktechnieken • Kennis van diverse afwerkings- en garneertechnieken: abricoteren, spuiten, modelleren, garneren, glaceren, overgieten,... • Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied • Grondige kennis van de hygiëneregelgeving

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
Bakt vet- en kookdegen - 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 af - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 16722	
Werkt producten op basis van vet- en kookdegen af - 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 - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 6067	
Bewaart en verpakt producten op basis van vet- en kookdegen - Past snijtechnieken toe - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 20379	

7.2.2 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module verwerft de cursist onder begeleiding de technieken om op uitvoerend niveau vet- en kookdegen te bereiden, te verwerken, te bakken, af te werken en te bewaren en verpakken, rekening houdend met de vereisten op het gebied van netheid en hygiëne.

7.2.3 BEGINSITUATIE

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

7.2.4 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p style="text-align: center;">Code EBK ED</p>	<p style="text-align: center;">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>de werkomgeving netjes en hygiënisch houden correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • schoonmaakmaterieel en -middelen <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de basiskennis van de regelgeving inzake autocontrole in de banketbakkerij • basiskennis van allergenen <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • de richtlijnen voor het reinigen en desinfecteren van het materieel • de hygiënische richtlijnen voor het dragen van werkkledij en het wassen en ontsmetten van de handen • de richtlijnen voor het sorteren van afval • een grondige kennis van de hygiëneregelgeving <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • de werkplek en het materieel systematisch opruimen 	<p style="text-align: center;">Id 16246</p>	<p>Zorg ervoor dat het onderhoudsplan beschikbaar is en toegepast wordt.</p> <p>Neem voldoende tijd voor het toelichten van de regelgeving.</p> <p>Zorg voor een evenwichtige taakverdeling waarbij elk van de cursisten zijn verantwoordelijkheid moet opnemen. Duid een algemeen verantwoordelijke aan voor netheid en hygiëne.</p> <p>Maak gebruik van de veiligheidsinstructiefiches voor de toestellen.</p>

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p style="text-align: center;">Code EBK ED</p>	<p style="text-align: center;">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>vet- en kookdegen bereiden rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de werkorganisatie en het benodigde materiaal/materieel • de vaktechnologie • de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid • de FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out) • het productieproces van vet- en kookdegen • de bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, rijsmiddelen ... <p>en correct</p> <ul style="list-style-type: none"> • meeteenheden omzetten • grondstoffen afwegen • het deeg aan de hand van een recept samenstellen • natuurlijke aroma's toevoegen aan de producten om smaak en kleur te bepalen <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen controleren • de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen bepalen <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • verschillende meng-, kneed- en/of klopmethodes manueel of machinaal 	<p style="text-align: center;">Id 14966</p>	<p>Leer cursisten bijv. een werkschema/stappenplan opstellen.</p>

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p style="text-align: center;">Code EBK ED</p>	<p style="text-align: center;">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>vet- en kookdegen verwerken</p> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • spuit-, snij- en rol- of uitsteektechnieken • en daarbij <ul style="list-style-type: none"> - de benodigde hoeveelheid deeg per stuk/per gewicht wegen - het deeg manueel of machinaal verdelen en uitrollen - het deeg laten rusten in een al dan niet gekoelde ruimte - het deeg op platen of in bakvormen plaatsen - halffabricaten, vullingen, crèmes, mousses, bavarois, boterroom, garneringen, ... bereiden - het halffabricaat afkoelen of invriezen - natuurlijke aroma's aan de producten toevoegen om smaak en kleur te bepalen - producten doreren, decoreren, modelleren en snijden volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen 	<p>Id 5817, Id 25363</p>	<p>Streef een opbouw in moeilijkheidsgraad na in het aanbrengen van de bereidings- en verwerkingstechnieken.</p> <p>Besteed in het begin voldoende aandacht aan manuele handelingen.</p> <p>Benut de mogelijkheden van multimedia om bepaalde technieken te tonen en individueel in te laten inoefenen.</p>
<p>vet- en kookdegen bakken</p> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • de oven instellen (tijd, temperatuur,...) en de producten afbakken • het bakproces en het uitzicht van de producten visueel controleren • de producten ontvormen en ze op roosters in rekken plaatsen • half afgebakken producten maken, afbakken en verder afwerken <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de verschillende oventypes • de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid • recente ontwikkelingen in het vakgebied <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • de verschillende afbaktechnieken 	<p>Id 16722</p>	<p>Attendeer de cursisten op het creëren van de juiste dampspanning in functie van het oventype.</p> <p>Gebruik didactisch materiaal van beroepsorganisaties (bijv. IPV).</p> <p>Bespreek de afgewerkte producten en geef feedback.</p>

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p style="text-align: center;">Code EBK ED</p>	<p style="text-align: center;">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>producten op basis van vet- en kookdegen afwerken</p> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de recepten en kwaliteitseisen • de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • afwerkingstechnieken om de producten verkoopklaar te maken (abricoteren, glaceren, garneren, modelleren, overgieten) 	<p style="text-align: center;">Id 6067</p>	<p>Hou er rekening mee dat bepaalde afwerkingstechnieken meer inoefentijd vergen.</p>
<p>producten op basis van beslagen bewaren en verpakken</p> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid <p>en correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • eventueel een verpakkingsmachine <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • correcte snijtechnieken 	<p style="text-align: center;">Id 20379</p>	<p>Indien het centrum niet over een verpakkingsmachine beschikt, kan je hiervoor ook een bedrijfsbezoek organiseren.</p>

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de [context](#), [graad van autonomie](#) en [verantwoordelijkheden](#) zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.

7.3 MODULE: BLADERDEEG (M VO G114 - 80 LESTIJDEN)

7.3.1 ACTIVITEITEN EN TE INTEGREREN ONDERSTEUNENDE KENNIS

Onderstaande tabel geeft een overzicht van de activiteiten en de te integreren kennis zoals omschreven in het opleidingsprofiel. **Deze tabel is louter informatief bedoeld, en maakt als dusdanig geen deel uit van het leerplan.**

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
Houdt de werkomgeving netjes en hygiënisch - 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	Id 16246	<ul style="list-style-type: none"> • xxx • Basiskennis van werkorganisatie • Basiskennis van de vaktechnologie • Basiskennis van de verschillende oventypes • Basiskennis van de regelgeving inzake autocontrole in de banketbakkerij • Basiskennis van het invriezen van voedingswaren
Bereidt bladerdeeg - 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 - 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 - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 14966	<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van allergenen • Kennis van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, ... • Kennis van de FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out) • Kennis van bereidings- en verwerkingstechnieken • Kennis van het productieproces van bladerdeeg • Kennis van spuit-, snij-, uitrol-, toereer- en uitsteektechnieken
Verwerkt bladerdeeg - Weegt de benodigde hoeveelheid deeg per stuk/per gewicht - Verdeelt het deeg manueel of machinaal - Past 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, ... - 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 - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 5817, Id 25363	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van de verschillende afbaktechnieken • Kennis van diverse afwerkings- en garneertechnieken: abricoteren, spuiten, modelleren, garneren, glaceren, ... • Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied • Grondige kennis van de hygiëneregelgeving

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
Bakt bladerdeeg - 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 af - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 16722	
Werkt producten op basis van bladerdeeg af - Abricoteert, glaceert, garneert, modelleert volgens de verschillende afwerkingstechnieken - Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken - Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 6067	
Bewaart en verpakt producten op basis van bladerdeeg - Past snijtechnieken toe - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 20379	

7.3.2 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module verwerft de cursist onder begeleiding de technieken om op uitvoerend niveau bladerdeeg te bereiden, te verwerken, te bakken, af te werken en te bewaren en verpakken, rekening houdend met de vereisten op het gebied van netheid en hygiëne.

7.3.3 BEGINSITUATIE

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

7.3.4 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p style="text-align: center;">Code EBK ED</p>	<p style="text-align: center;">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>de werkomgeving netjes en hygiënisch houden correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • schoonmaakmateriaal en -middelen <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de basiskennis van de regelgeving inzake autocontrole in de banketbakkerij • basiskennis van allergenen <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • de richtlijnen voor het reinigen en desinfecteren van het materieel • de hygiënische richtlijnen voor het dragen van werkkledij en het wassen en ontsmetten van de handen • de richtlijnen voor het sorteren van afval • een grondige kennis van de hygiëneregelgeving <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • de werkplek en het materieel systematisch opruimen 	<p style="text-align: center;">Id 16246</p>	<p>Zorg ervoor dat het onderhoudsplan beschikbaar is en toegepast wordt.</p> <p>Neem voldoende tijd voor het toelichten van de regelgeving.</p> <p>Zorg voor een evenwichtige taakverdeling waarbij elk van de cursisten zijn verantwoordelijkheid moet opnemen. Duid een algemeen verantwoordelijke aan voor netheid en hygiëne.</p> <p>Maak gebruik van de veiligheidsinstructiefiches voor de toestellen.</p>

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p style="text-align: center;">Code EBK ED</p>	<p style="text-align: center;">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>bladerdeeg bereiden rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de werkorganisatie en het benodigde materiaal/materieel • de vaktechnologie • de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid • de FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out) • het productieproces van bladerdeeg • de bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, rijsmiddelen ... <p>en correct</p> <ul style="list-style-type: none"> • meeteenheden omzetten • grondstoffen afwegen • het deeg aan de hand van een recept samenstellen • natuurlijke aroma's toevoegen aan de producten om smaak en kleur te bepalen <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen controleren • de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen bepalen <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • correcte toereertechnieken • verschillende meng- en kneedtechnieken manueel of machinaal 	<p style="text-align: center;">Id 14966</p>	<p>Leer cursisten bijv. een werkschema/stappenplan opstellen. Hou rekening met de noodzakelijke rusttijden bij het toeren.</p>

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p style="text-align: center;">Code EBK ED</p>	<p style="text-align: center;">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>bladerdeeg verwerken</p> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • snij-, rol- of uitsteektechnieken • en daarbij <ul style="list-style-type: none"> - de benodigde hoeveelheid deeg per stuk/per gewicht wegen - het deeg manueel of machinaal verdelen en uitrollen - het deeg laten rusten in een al dan niet gekoelde ruimte - het deeg op platen of in bakvormen plaatsen - halffabricaten, vullingen ... bereiden - halffabricaten afkoelen of invriezen - natuurlijke aroma's aan de producten toevoegen om smaak en kleur te bepalen - producten doreren, decoreren, modelleren en snijden volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen 	<p>Id 5817, Id 25363</p>	<p>Streef een opbouw in moeilijkheidsgraad na in het aanbrengen van de bereidings- en verwerkingstechnieken.</p> <p>Besteed in het begin voldoende aandacht aan manuele handelingen.</p> <p>Hou rekening met de noodzakelijke rusttijden na het verwerken.</p> <p>Benut de mogelijkheden van multimedia om bepaalde technieken te tonen en individueel in te laten inoefenen.</p>
<p>bladerdeeg bakken</p> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • de oven instellen (tijd, temperatuur,...) en de producten afbakken • het bakproces en het uitzicht van de producten visueel controleren • de producten ontvormen en ze op roosters in rekken plaatsen • half afgebakken producten maken, afbakken en verder afwerken <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de verschillende oventypes • de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid • recente ontwikkelingen in het vakgebied <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • de verschillende afbaktechnieken 	<p>Id 16722</p>	<p>Attendeer de cursisten op het creëren van de juiste dampspanning in functie van het oventype.</p> <p>Gebruik didactisch materiaal van beroepsorganisaties (bijv. IPV).</p> <p>Bespreek de afgewerkte producten en geef feedback.</p>

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p style="text-align: center;">Code EBK ED</p>	<p style="text-align: center;">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>producten op basis van bladerdeeg afwerken</p> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de recepten en kwaliteitseisen • de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • afwerkingstechnieken om de producten verkoopklaar te maken (abricoteren, glaceren, garneren, modelleren, overgieten) 	<p style="text-align: center;">Id 6067</p>	<p>Hou er rekening mee dat bepaalde afwerkingstechnieken meer inoefentijd vergen.</p>
<p>producten op basis van bladerdeeg bewaren en verpakken</p> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid <p>en correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • eventueel een verpakkingsmachine <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • correcte snijtechnieken 	<p style="text-align: center;">Id 20379</p>	<p>Indien het centrum niet over een verpakkingsmachine beschikt, kan je hiervoor ook een bedrijfsbezoek organiseren.</p>

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de [context](#), [graad van autonomie](#) en [verantwoordelijkheden](#) zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.

7.4 MODULE: SPECIALITEITEN BESLAGEN (M VO 115 - 80 LESTIJDEN)

7.4.1 ACTIVITEITEN EN TE INTEGREREN ONDERSTEUNENDE KENNIS

Onderstaande tabel geeft een overzicht van de activiteiten en de te integreren kennis zoals omschreven in het opleidingsprofiel. **Deze tabel is louter informatief bedoeld, en maakt als dusdanig geen deel uit van het leerplan.**

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
Houdt de werkomgeving netjes en hygiënisch - Gebruikt schoonmaakmaterieel en -middelen - Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op - Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen - Controleert de staat van het materieel - Draagt werkkledij volgens de hygiënische richtlijnen - Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen - Sorteert afval volgens de richtlijnen	Id 16246	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ... • Kennis van de FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out) • Kennis van werkorganisatie • Kennis van bereidings- en verwerkingstechnieken
Bereidt specialiteiten beslagen - 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 - Past verschillende meng- en/of klopmethodes toe - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 14966	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van het productieproces van beslagen • Kennis van de verschillende rijsmiddelen • Kennis van spuit- en uitsteektechnieken • Kennis van de verschillende oventypes • Kennis van de verschillende afbaktechnieken • Kennis van diverse afwerkings- en garneertechnieken: abricoteren, maskeren, spuiten, modelleren, garneren, glaceren, overgieten,... • Kennis van de regelgeving inzake autocontrole in de banketbakkerij • Kennis van het invriezen van voedingswaren
Verwerkt specialiteiten beslagen - Bepaalt de benodigde hoeveelheid 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 - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 5817, Id 25363	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur • Kennis van allergenen • Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied • Grondige kennis van hygiëneregelgeving • Grondige kennis van de vaktechnologie

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
Bakt specialiteiten beslagen - 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 - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 16722	
Werkt specialiteiten beslagen af - 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 - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 6067	
Bewaart en verpakt specialiteiten beslagen - Past snijtechnieken toe - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine - Stemt de verpakking af op het product - Houdt de bewaartemperatuur op peil - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 20379	

7.4.2 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

Deze module bevat de competenties die eigen zijn aan de graad van autonomie en verantwoordelijkheid waarmee een banketbakker specialiteiten beslagen bereidt, verwerkt, bakt, afwerkt en bewaart en verpakt.

De activiteiten uit de voorgaande modules worden herhaald omdat deze bijkomende onderliggende competenties bevatten: het gaat hier over een uitbreiding van de reeds verworven competenties die nu met een hogere graad van autonomie en verantwoordelijkheid worden uitgevoerd.

7.4.3 BEGINSITUATIE

De cursist beschikt over het deelcertificaat van de modules “Beslagen”, “Vet- en kookdegen” en “Bladerdeeg” of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

7.4.4 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p style="text-align: center;">Code EBK ED</p>	<p style="text-align: center;">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>de werkomgeving netjes en hygiënisch houden correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • schoonmaakmaterieel en -middelen <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de kennis van de regelgeving inzake autocontrole in de banketbakkerij • de kennis van allergenen <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • de richtlijnen voor het reinigen en desinfecteren van het materieel • de hygiënische richtlijnen voor het dragen van werkkledij en het wassen en ontsmetten van de handen • de richtlijnen voor het sorteren van afval <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • de werkplek en het materieel systematisch opruimen • de staat van het materieel controleren <p>en met integratie van</p> <ul style="list-style-type: none"> • een grondige kennis van de hygiëneregelgeving 	<p style="text-align: center;">Id 16246</p>	<p>Blijf voldoende aandacht besteden aan netheid en hygiëne en leg de nadruk op zelfstandig werken.</p>

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p style="text-align: center;">Code EBK ED</p>	<p style="text-align: center;">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>specialiteiten beslagen bereiden rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de werkorganisatie en het benodigde materiaal/materieel • de FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out) • het productieproces van beslagen • de regelgeving inzake voedselveiligheid <p>en correct</p> <ul style="list-style-type: none"> • de kwantiteit berekenen • meeteenheden omzetten • grondstoffen afwegen • het beslag aan de hand van een recept samenstellen • natuurlijke aroma's toevoegen aan de producten om smaak en kleur te bepalen <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen controleren • de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen bepalen <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • verschillende meng- en/of klopmethodes: manueel of machinaal • de kennis van de kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, rijsmiddelen... <p>en met integratie van</p> <ul style="list-style-type: none"> • een grondige kennis van de vaktechnologie • een grondige kennis van de hygiëneregelgeving 	<p style="text-align: center;">Id 14966</p>	<p>Laat de cursisten zelf bijv. een werkschema/stappenplan opstellen.</p>

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p style="text-align: center;">Code EBK ED</p>	<p style="text-align: center;">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>specialiteiten beslagen verwerken</p> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de regelgeving inzake voedselveiligheid <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • spuit- en uitsteektechnieken • en daarbij <ul style="list-style-type: none"> - de benodigde hoeveelheid per stuk/per gewicht bepalen en wegen - het beslag manueel of machinaal verdelen - het beslag op platen of in bakvormen plaatsen - halffabricaten, vullingen, crèmes, mousses, bavarois, boterroom, garneringen, ...bereiden - het halffabricaat afkoelen of invriezen - natuurlijke aroma's aan de producten toevoegen om smaak en kleur te bepalen - producten decoreren, modelleren en snijden volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen <p>en met integratie van</p> <ul style="list-style-type: none"> • een grondige kennis van de hygiëneregelgeving 	<p>Id 5817, Id 25363</p>	<p>Streef een opbouw in moeilijkheidsgraad na in het aanbrengen van de bereidings- en verwerkingstechnieken.</p> <p>Benut de mogelijkheden van multimedia om bepaalde technieken te tonen en individueel in te laten inoefenen.</p> <p>Deze module biedt veel mogelijkheden tot differentiatie.</p>
<p>specialiteiten beslagen bakken</p> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • de oven instellen (tijd, temperatuur,...) en de producten afbakken • het bakproces en het uitzicht van de producten visueel controleren • de producten ontvormen en ze op roosters in rekken plaatsen • halffabricaten maken, afbakken en verder afwerken <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de verschillende oventypes • de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid • recente ontwikkelingen in het vakgebied <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • de verschillende afbaktechnieken 	<p>Id 16722</p>	<p>Gebruik didactisch materiaal van beroepsorganisaties (bijv. IPV).</p> <p>Bespreek de afgewerkte producten en geef feedback.</p>

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p style="text-align: center;">Code EBK ED</p>	<p style="text-align: center;">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>specialiteiten beslagen afwerken</p> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de recepten en kwaliteitseisen • de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • afwerkings- en garneringstechnieken om de producten verkoopklaar te maken: abricoteren, glaceren, garneren, maskeren, modelleren, overgieten 	<p style="text-align: center;">Id 6067</p>	<p>Leg de nadruk op het verschil tussen basis- en specifieke afwerkingstechnieken. Speel in op actuele tendensen.</p>
<p>specialiteiten beslagen bewaren en verpakken</p> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid <p>en correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • eventueel een verpakkingsmachine <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • snijtechnieken • verpakkingsmethodes: met de hand of machinaal en afgestemd op het product • het systematisch handhaven van de wettelijke bewaartemperatuur 	<p style="text-align: center;">Id 20379</p>	<p>Indien het centrum niet over een verpakkingsmachine beschikt, kan je hiervoor ook een bedrijfsbezoek organiseren.</p>

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de [context](#), [graad van autonomie](#) en [verantwoordelijkheden](#) zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.

7.5 MODULE: SPECIALITEITEN BLADERDEEG, VET- EN KOOKDEGEN (M VO 116 – 80 LESTIJDEN)

7.5.1 ACTIVITEITEN EN TE INTEGREREN ONDERSTEUNENDE KENNIS

Onderstaande tabel geeft een overzicht van de activiteiten en de te integreren kennis zoals omschreven in het opleidingsprofiel. **Deze tabel is louter informatief bedoeld, en maakt als dusdanig geen deel uit van het leerplan.**

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
Houdt de werkomgeving netjes en hygiënisch - Gebruikt schoonmaakmaterieel en -middelen - Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op - Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen - Controleert de staat van het materieel - Draagt werkkledij volgens de hygiënische richtlijnen - Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen - Sorteert afval volgens de richtlijnen	Id 16246	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ... • Kennis van de FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out) • Kennis van werkorganisatie • Kennis van bereidings- en verwerkingstechnieken
Bereidt specialiteiten bladerdeeg, vet- en kookdegen - 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 - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 14966	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van het productieproces van bladerdeeg, vet- en kookdegen • Kennis van de verschillende rijsmiddelen • Kennis van spuit-, snij-, uitrol-, toereer- en uitsteektechnieken • Kennis van de verschillende oventypes • Kennis van de verschillende afbaktechnieken • Kennis van diverse afwerkings- en garneertechnieken: abricoteren, spuiten, modelleren, garneren, glaceren, overgieten,... • Kennis van de regelgeving inzake autocontrole in de banketbakkerij
Verwerkt specialiteiten bladerdeeg, vet- en kookdegen - 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 - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 5817, Id 25363	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van het invriezen van voedingswaren • Kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur • Kennis van allergenen • Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied • Grondige kennis van hygiëneregelgeving • Grondige kennis van de vaktechnologie

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
Bakt specialiteiten bladerdeeg, vet- en kookdegen - 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 - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 16722	
Werkt specialiteiten bladerdeeg, vet- en kookdegen af - 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 - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 6067	
Bewaart en verpakt specialiteiten bladerdeeg, vet- en kookdegen - Past snijtechnieken toe - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine - Stemt de verpakking af op het product - Houdt de bewaartemperatuur op peil - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 20379	

7.5.2 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

Deze module bevat de competenties die eigen zijn aan de graad van autonomie en verantwoordelijkheid waarmee een banketbakker specialiteiten bladerdeeg en vet- en kookdegen bereidt, verwerkt, bakt, afwerkt en bewaart en verpakt.

De activiteiten uit de voorgaande modules worden herhaald omdat deze bijkomende onderliggende competenties bevatten: het gaat hier over een uitbreiding van de reeds verworven competenties die nu met een hogere graad van autonomie en verantwoordelijkheid worden uitgevoerd.

7.5.3 BEGINSITUATIE

De cursist beschikt over het deelcertificaat van de modules *“Beslagen”*, *“Vet- en kookdegen”* en *“Bladerdeeg”* of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

7.5.4 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p style="text-align: center;">Code EBK ED</p>	<p style="text-align: center;">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>de werkomgeving netjes en hygiënisch houden correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • schoonmaakmaterieel en -middelen <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de kennis van de regelgeving inzake autocontrole in de banketbakkerij • de kennis van allergenen <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • de richtlijnen voor het reinigen en desinfecteren van het materieel • de hygiënische richtlijnen voor het dragen van werkkledij en het wassen en ontsmetten van de handen • de richtlijnen voor het sorteren van afval <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • de werkplek en het materieel systematisch opruimen • de staat van het materieel controleren <p>en met integratie van</p> <ul style="list-style-type: none"> • een grondige kennis van de hygiëneregelgeving 	<p style="text-align: center;">Id 16246</p>	<p>Blijf voldoende aandacht besteden aan netheid en hygiëne en leg de nadruk op zelfstandig werken.</p>

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p style="text-align: center;">Code EBK ED</p>	<p style="text-align: center;">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>specialiteiten bladerdeeg, vet- en kookdegen bereiden</p> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de werkorganisatie en het benodigde materiaal/materieel • de FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out) • het productieproces van bladerdeeg, vet- en kookdegen • de regelgeving inzake voedselveiligheid <p>en correct</p> <ul style="list-style-type: none"> • de kwantiteit berekenen • meeteenheden omzetten • grondstoffen afwegen • het deeg aan de hand van een recept samenstellen • natuurlijke aroma's toevoegen aan de producten om smaak en kleur te bepalen <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen controleren • de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen bepalen <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • correcte toereertechnieken • verschillende meng-, kneed- en klopmethodes: manueel of machinaal • de kennis van de kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, rijsmiddelen, bereidingsmiddelen, ... <p>en met integratie van</p> <ul style="list-style-type: none"> • een grondige kennis van de vaktechnologie • een grondige kennis van de hygiëneregelgeving 	<p>Id 14966</p>	<p>Leer cursisten zelf bijv. een werkschema/stappenplan opstellen.</p>

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p style="text-align: center;">Code EBK ED</p>	<p style="text-align: center;">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>specialiteiten bladerdeeg, vet- en kookdegen verwerken</p> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de regelgeving inzake voedselveiligheid <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • spuit-, snij-, rol- of uitsteektechnieken • en daarbij <ul style="list-style-type: none"> - de benodigde hoeveelheid deeg per stuk/per gewicht bepalen en wegen - het deeg manueel of machinaal verdelen, toereren en/of uitrollen - het deeg laten rusten in een al dan niet gekoelde ruimte - het deeg op platen of in bakvormen plaatsen - halffabricaten, vullingen, crèmes, mousses, bavarois, boterroom, garneringen, bereiden - het halffabricaat afkoelen of invriezen - natuurlijke aroma's aan de producten toevoegen om smaak en kleur te bepalen - producten doreren, decoreren, modelleren en snijden volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen <p>en met integratie van</p> <ul style="list-style-type: none"> • een grondige kennis van de hygiëneregelgeving 	<p>Id 5817, Id 25363</p>	<p>Streef een opbouw in moeilijkheidsgraad na in het aanbrengen van de bereidings- en verwerkingstechnieken.</p> <p>Benut de mogelijkheden van multimedia om bepaalde technieken te tonen en individueel in te laten inoefenen.</p> <p>Deze module biedt veel mogelijkheden tot differentiatie.</p>
<p>specialiteiten bladerdeeg, vet- en kookdegen bakken</p> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • de oven instellen (tijd, temperatuur,...) en de producten afbakken • het bakproces en het uitzicht van de producten visueel controleren • de producten ontvormen en ze op roosters in rekken plaatsen • halffabricaten maken, afbakken en verder afwerken <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de verschillende oventypes • de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid • recente ontwikkelingen in het vakgebied <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • de verschillende afbaktechnieken 	<p>Id 16722</p>	<p>Gebruik didactisch materiaal van beroepsorganisaties (bijv. IPV).</p> <p>Bespreek de afgewerkte producten en geef feedback.</p>

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p style="text-align: center;">Code EBK ED</p>	<p style="text-align: center;">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>specialiteiten bladerdeeg, vet- en kookdegen afwerken</p> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de recepten en kwaliteitseisen • de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • afwerkingstechnieken om de producten verkoopklaar te maken (abricoteren, glaceren, garneren, modelleren, overgieten) 	<p style="text-align: center;">Id 6067</p>	<p>Hou er rekening mee dat bepaalde afwerkingstechnieken meer inoefentijd vergen.</p>
<p>specialiteiten bladerdeeg, vet- en kookdegen bewaren en verpakken</p> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid <p>en correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • eventueel een verpakkingsmachine <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • correcte snijtechnieken • verpakkingsmethodes: met de hand of machinaal en afgestemd op het product • het systematisch handhaven van de wettelijke bewaar temperatuur 	<p style="text-align: center;">Id 20379</p>	<p>Indien het centrum niet over een verpakkingsmachine beschikt, kan je hiervoor ook een bedrijfsbezoek organiseren.</p>

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de [context](#), [graad van autonomie](#) en [verantwoordelijkheden](#) zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.

7.6 MODULE: BANKETSPECIALITEITEN (M VO 117 – 80 LESTIJDEN)

7.6.1 ACTIVITEITEN EN TE INTEGREREN ONDERSTEUNENDE KENNIS

Onderstaande tabel geeft een overzicht van de activiteiten en de te integreren kennis zoals omschreven in het opleidingsprofiel. **Deze tabel is louter informatief bedoeld, en maakt als dusdanig geen deel uit van het leerplan.**

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
Houdt de werkomgeving netjes en hygiënisch - Gebruikt schoonmaakmaterieel en -middelen - Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op - Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen - Controleert de staat van het materieel - Draagt werkkledij volgens de hygiënische richtlijnen - Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen - Sorteert afval volgens de richtlijnen	Id 16246	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ... • Kennis van de FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out) • Kennis van werkorganisatie • Kennis van bereidings- en verwerkingstechnieken
Bereidt banketspecialiteiten - 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 - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 14966	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van het productieproces van bladerdeeg, vet- en kookdegen en beslagen • Kennis van de verschillende rijsmiddelen • Kennis van spuit-, snij-, uitrol-, toereer- en uitsteektechnieken • Kennis van de verschillende oventypes • Kennis van de verschillende afbaktechnieken • Kennis van diverse afwerkings- en garneertechnieken: abricoteren, maskeren, spuiten, modelleren, garneren, glaceren, overgieten,... • Kennis van de regelgeving inzake autocontrole in de banketbakkerij
Verwerkt banketspecialiteiten - 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 - 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 - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 5817, Id 25363	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van het invriezen van voedingswaren • Kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur • Kennis van allergenen • Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied • Grondige kennis van hygiëneregelgeving • Grondige kennis van de vaktechnologie

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
Bakt banketspecialiteiten - 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 - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 16722	
Werkt banketspecialiteiten af - 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 - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 6067	
Bewaart en verpakt banketspecialiteiten - Past snijtechnieken toe - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine - Stemt de verpakking af op het product - Houdt de bewaartemperatuur op peil - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 20379	

7.6.2 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

Deze module bevat de competenties die eigen zijn aan de graad van autonomie en verantwoordelijkheid waarmee een banketbakker banketspecialiteiten bereidt, verwerkt, bakt, afwerkt en bewaart en verpakt.

De activiteiten uit de voorgaande modules worden herhaald omdat deze bijkomende onderliggende competenties bevatten: het gaat hier over een uitbreiding van de reeds verworven competenties die nu met een hogere graad van autonomie en verantwoordelijkheid worden uitgevoerd.

7.6.3 BEGINSITUATIE

De cursist beschikt over het deelcertificaat van de modules “*Beslagen*”, “*Vet- en kookdegen*” en “*Bladerdeeg*” of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

7.6.4 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p style="text-align: center;">Code EBK ED</p>	<p style="text-align: center;">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>de werkomgeving netjes en hygiënisch houden correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • schoonmaakmaterieel en -middelen <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de kennis van de regelgeving inzake autocontrole in de banketbakkerij • de kennis van allergenen <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • de richtlijnen voor het reinigen en desinfecteren van het materieel • de hygiënische richtlijnen voor het dragen van werkkledij en het wassen en ontsmetten van de handen • de richtlijnen voor het sorteren van afval <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • de werkplek en het materieel systematisch opruimen • de staat van het materieel controleren <p>en met integratie van</p> <ul style="list-style-type: none"> • een grondige kennis van de hygiëneregelgeving 	<p style="text-align: center;">Id 16246</p>	<p>Blijf voldoende aandacht besteden aan netheid en hygiëne en leg de nadruk op zelfstandig werken.</p>

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p style="text-align: center;">Code EBK ED</p>	<p style="text-align: center;">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>banketspecialiteiten bereiden rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de werkorganisatie en het benodigde materiaal/materieel • de FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out) • het productieproces van banketspecialiteiten • de regelgeving inzake voedselveiligheid <p>en correct</p> <ul style="list-style-type: none"> • de kwantiteit berekenen • meeteenheden omzetten • grondstoffen afwegen • het deeg en/of beslag aan de hand van een recept samenstellen • natuurlijke aroma's toevoegen aan de producten om smaak en kleur te bepalen <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen controleren • de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen bepalen <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • verschillende meng- en/of klopmethodes: manueel of machinaal • de kennis van de kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, rijsmiddelen... <p>en met integratie van</p> <ul style="list-style-type: none"> • een grondige kennis van de vaktechnologie • een grondige kennis van de hygiëneregelgeving 	<p style="text-align: center;">Id 14966</p>	<p>Laat de cursisten zelf bijv. een werkschema/stappenplan opstellen.</p>

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p style="text-align: center;">Code EBK ED</p>	<p style="text-align: center;">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>banketspecialiteiten verwerken</p> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de regelgeving inzake voedselveiligheid <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • spuit-, snij-, rol-, toereer- of uitsteektechnieken • en daarbij <ul style="list-style-type: none"> - de benodigde hoeveelheid per stuk/per gewicht bepalen en wegen - het deeg en/of beslag manueel of machinaal verdelen - het deeg in een al dan niet gekoelde ruimte laten rusten - het deeg en/of beslag op platen of in bakvormen plaatsen - halffabricaten, vullingen, crèmes, mousses, bavarois, boterroom, garneringen, ...bereiden - het halffabricaat afkoelen of invriezen - natuurlijke aroma's aan de producten toevoegen om smaak en kleur te bepalen - producten doreren, decoreren, modelleren en snijden volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen <p>en met integratie van</p> <ul style="list-style-type: none"> • een grondige kennis van de hygiëneregelgeving 	<p>Id 5817, Id 25363</p>	<p>Streef een opbouw in moeilijkheidsgraad na in het aanbrengen van de bereidings- en verwerkingstechnieken.</p> <p>Benut de mogelijkheden van multimedia om bepaalde technieken te tonen en individueel in te laten inoefenen.</p> <p>Deze module biedt veel mogelijkheden tot differentiatie.</p>
<p>banketspecialiteiten bakken</p> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • de oven instellen (tijd, temperatuur,...) en de producten afbakken • het bakproces en het uitzicht van de producten visueel controleren • de producten ontvormen en ze op roosters in rekken plaatsen • halffabricaten maken, afbakken en verder afwerken <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de verschillende oventypes • de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid • recente ontwikkelingen in het vakgebied <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • de verschillende afbaktechnieken 	<p>Id 16722</p>	<p>Gebruik didactisch materiaal van beroepsorganisaties (bijv. IPV).</p> <p>Bespreek de afgewerkte producten en geef feedback.</p>

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p style="text-align: center;">Code EBK ED</p>	<p style="text-align: center;">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>banketspecialiteiten afwerken</p> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de recepten en kwaliteitseisen • de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • afwerkings- en garneringstechnieken om de producten verkoopklaar te maken: abricoteren, glaceren, garneren, maskeren, modelleren, overgieten 	<p style="text-align: center;">Id 6067</p>	<p>Leg de nadruk op het verschil tussen basis- en specifieke afwerkingstechnieken. Speel in op actuele tendensen.</p>
<p>banketspecialiteiten bewaren en verpakken</p> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid <p>en correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • eventueel een verpakkingsmachine <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • snijtechnieken • verpakkingsmethodes: met de hand of machinaal en afgestemd op het product • het systematisch handhaven van de wettelijke bewaartemperatuur 	<p style="text-align: center;">Id 20379</p>	<p>Indien het centrum niet over een verpakkingsmachine beschikt, kan je hiervoor ook een bedrijfsbezoek organiseren.</p>

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de [context](#), [graad van autonomie](#) en [verantwoordelijkheden](#) zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.

7.7 MODULE: DIEETPRODUCTEN BANKETBAKKERIJ (M VO 118 – 80 LESTIJDEN)

7.7.1 ACTIVITEITEN EN TE INTEGREREN ONDERSTEUNENDE KENNIS

Onderstaande tabel geeft een overzicht van de activiteiten en de te integreren kennis zoals omschreven in het opleidingsprofiel. **Deze tabel is louter informatief bedoeld, en maakt als dusdanig geen deel uit van het leerplan.**

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
Houdt de werkomgeving netjes en hygiënisch - Gebruikt schoonmaakmaterieel en -middelen - Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op - Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen - Controleert de staat van het materieel - Draagt werkkledij volgens de hygiënische richtlijnen - Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen - Sorteert afval volgens de richtlijnen	Id 16246	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ... • Kennis van de FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out) • Kennis van werkorganisatie • Kennis van bereidings- en verwerkingstechnieken
Bereidt dieetproducten banketbakkerij - 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 - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 14966	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van het productieproces van bladerdeeg, vet- en kookdegen en beslagen voor dieetproducten • Kennis van de verschillende rijsmiddelen • Kennis van spuit-, snij-, uitrol-, toereer- en uitsteektechnieken • Kennis van de verschillende oventypes • Kennis van de verschillende afbaktechnieken • Kennis van diverse afwerkings- en garneertechnieken: abricoteren, maskeren, spuiten, modelleren, garneren, glaceren, overgieten, ...
Verwerkt dieetproducten banketbakkerij - 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 - 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 - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 5817, Id 25363	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van de regelgeving inzake autocontrole in de banketbakkerij • Kennis van het invriezen van voedingswaren • Kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur • Kennis van allergenen • Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied • Grondige kennis van hygiëne- en voedselveiligheidsregulering • Grondige kennis van de vaktechnologie

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
Bakt dieetproducten banketbakkerij - 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 - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 16722	
Werkt dieetproducten banketbakkerij af - Abricoteert, glaceert, garneert, maskeert, modelleert, overgiet volgens de verschillende afwerkingstechnieken - Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopsklaar te maken - Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 6067	
Bewaart en verpakt dieetproducten banketbakkerij - Past snijtechnieken toe - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine - Stemt de verpakking af op het product - Houdt de bewaartemperatuur op peil - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 20379	

7.7.2 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist dieetproducten banketbakkerij bereiden, verwerken, bakken, afwerken en bewaren en verpakken op basis van een elementaire kennis van voedings- en dieetleer. Deze module bevat de competenties die eigen zijn aan de graad van autonomie en verantwoordelijkheid waarmee een bakker moet kunnen functioneren.

De activiteiten uit de voorgaande modules worden herhaald omdat deze bijkomende onderliggende competenties bevatten: het gaat hier over een uitbreiding van de reeds verworven competenties die nu met een hogere graad van autonomie en verantwoordelijkheid worden uitgevoerd.

7.7.3 BEGINSITUATIE

De cursist beschikt over het deelcertificaat van de modules *“Beslagen”*, *“Vet- en kookdegen”* en *“Bladerdeeg”* of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

7.7.4 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p style="text-align: center;">Code EBK ED</p>	<p style="text-align: center;">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>de werkomgeving netjes en hygiënisch houden correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • schoonmaakmateriaal en -middelen <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de kennis van de regelgeving inzake autocontrole in de banketbakkerij • de kennis van allergenen <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • de richtlijnen voor het reinigen en desinfecteren van het materieel • de hygiënische richtlijnen voor het dragen van werkkledij en het wassen en ontsmetten van de handen • de richtlijnen voor het sorteren van afval <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • de werkplek en het materieel systematisch opruimen • de staat van het materieel controleren <p>en met integratie van</p> <ul style="list-style-type: none"> • een grondige kennis van de hygiëneregelgeving 	<p style="text-align: center;">Id 16246</p>	<p>Blijf voldoende aandacht besteden aan netheid en hygiëne en leg de nadruk op zelfstandig werken. Wijs erop dat bepaalde dieetproducten banketbakkerij in een specifiek daartoe voorziene omgeving dienen gemaakt te worden (bijv. glutenvrij).</p>

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p style="text-align: center;">Code EBK ED</p>	<p style="text-align: center;">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>dieetproducten banketbakkerij bereiden</p> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de werkorganisatie en het benodigde materiaal/materieel • de FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out) • het productieproces van bladerdeeg, vet- en kookdegen en beslagen voor dieetproducten • de regelgeving inzake voedselveiligheid <p>en correct</p> <ul style="list-style-type: none"> • de kwantiteit berekenen • meeteenheden omzetten • grondstoffen afwegen • het deeg en/of beslag aan de hand van een recept samenstellen • natuurlijke aroma's toevoegen aan de producten om smaak en kleur te bepalen <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen controleren • de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen bepalen <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • verschillende meng-, kneed- en/of klopmethodes: manueel of machinaal • de kennis van de kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen ... <p>en met integratie van</p> <ul style="list-style-type: none"> • een grondige kennis van de vaktechnologie • een grondige kennis van de hygiëneregelgeving 	<p>Id 14966</p>	<p>Hou bij de organisatie van de lessenreeks rekening met de specifieke soorten diëten.</p> <p>Begeleid de cursisten bij het opstellen van een aangepast werkschema/stappenplan in functie van dieetbakkerij.</p> <p>Wijs de cursist op het belang van het correct gebruik van de ingrediënten in de verschillende diëten.</p> <p>Wijs op de mogelijke gevolgen van verkeerd gebruik voor de consument.</p> <p>Doe eventueel een beroep op gastdocenten.</p>

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p style="text-align: center;">Code EBK ED</p>	<p style="text-align: center;">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>dieetproducten banketbakkerij verwerken</p> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de regelgeving inzake voedselveiligheid <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • spuit-, snij-, rol- of uitsteektechnieken • en daarbij <ul style="list-style-type: none"> - de benodigde hoeveelheid deeg per stuk/per gewicht bepalen en wegen - het deeg manueel of machinaal verdelen - het deeg en/of beslag op platen of in bakvormen plaatsen - het deeg laten rusten in een al dan niet gekoelde ruimte - het halffabricaat afkoelen of invriezen - het deeg toereren en/of uitrollen - halffabricaten, vullingen, crèmes, mousses, bavarois, boterroom, garneringen,... bereiden - natuurlijke aroma's aan de producten toevoegen om smaak en kleur te bepalen - producten doreren, decoreren, modelleren en snijden volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen <p>en met integratie van</p> <ul style="list-style-type: none"> • een grondige kennis van de hygiëneregelgeving 	<p>Id 5817, Id 25363</p>	<p>Streef een opbouw in moeilijkheidsgraad na in het aanbrengen van de bereidings- en verwerkingstechnieken.</p> <p>Benut de mogelijkheden van multimedia om bepaalde technieken te tonen en individueel in te laten inoefenen.</p>
<p>dieetproducten banketbakkerij bakken</p> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • de oven instellen (tijd, temperatuur,...) en de producten afbakken • het bakproces en het uitzicht van de producten visueel controleren • de producten ontvormen en ze op roosters in rekken plaatsen • halffabricaten maken, afbakken en verder afwerken <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de verschillende oventypes • de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid • recente ontwikkelingen in het vakgebied <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • de verschillende afbaktechnieken 	<p>Id 16722</p>	<p>Gebruik didactisch materiaal van beroepsorganisaties (bijv. IPV) om bepaalde fouten te tonen.</p> <p>Bespreek de afgewerkte producten en geef feedback.</p>

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p style="text-align: center;">Code EBK ED</p>	<p style="text-align: center;">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>dieetproducten banketbakkerij afwerken</p> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de recepten en kwaliteitseisen • de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • afwerkings- en garneringstechnieken om de producten verkoopklaar te maken: abricoteren, glaceren, garneren, maskeren, modelleren, overgieten ... 	<p style="text-align: center;">Id 6067</p>	<p>Leg de nadruk op het verschil tussen basis- en specifieke afwerkingstechnieken. Speel in op actuele tendensen.</p>
<p>dieetproducten banketbakkerij bewaren en verpakken</p> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid <p>en correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • eventueel een verpakkingsmachine <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • snijtechnieken • verpakkingsmethodes: met de hand of machinaal en afgestemd op het product • het systematisch handhaven van de wettelijke bewaartemperatuur 	<p style="text-align: center;">Id 20379</p>	<p>Indien het centrum niet over een verpakkingsmachine beschikt, kan je hiervoor ook een bedrijfsbezoek organiseren.</p>

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de [context](#), [graad van autonomie](#) en [verantwoordelijkheden](#) zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.

7.8 MODULE: VERKOOP (BANKET)BAKKERIJ- EN AANVERWANTE PRODUCTEN (M VO G109 – 40 LESTIJDEN)

7.8.1 ACTIVITEITEN EN TE INTEGREREN ONDERSTEUNENDE KENNIS

Onderstaande tabel geeft een overzicht van de activiteiten en de te integreren kennis zoals omschreven in het opleidingsprofiel. **Deze tabel is louter informatief bedoeld, en maakt als dusdanig geen deel uit van het leerplan.**

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
Houdt de werkomgeving netjes en hygiënisch - Gebruikt schoonmaakmaterieel en -middelen - Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op - Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen - Controleert de staat van het materieel - Draagt werkkledij volgens de hygiënische richtlijnen - Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen - Sorteert afval volgens de richtlijnen	Id 16246	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van kenmerken van grondstoffen en ingrediënten • Kennis van de FIFO-methode (First In, First Out) en de FEFO-methode (First Expired, First Out) • Kennis van werkorganisatie • Kennis van de samenstelling, bereidings- en verwerkingstechnieken • Kennis van diverse afwerkingstechnieken
Stalt (banket)bakkerij- en aanverwante producten in de etalage of de toonbank uit - Zorgt voor een evenwichtige schikking van producten in de verkoopruimte 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	Id 19908/ Id 18788	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van de regelgeving inzake autocontrole • Kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke bewaartemperatuur • Kennis van de impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product • Kennis van de wetgeving met betrekking tot verplichte aanduidingen van goederen, etiketteringen van voorverpakte voedingsmiddelen, maten en gewichten
Bewaart en verpakt (banket)bakkerij- en aanverwante producten - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine - Stemt de verpakking af op het product - Houdt de bewaartemperatuur op peil - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 20379/ Co00033/ Co00034/ Co00035	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van verkoopstechnieken • Kennis van allergenen • Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied
Informeert klanten over en verkoopt (banket)bakkerij- en aanverwante producten - 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 verkoopprijs af met de klant	Id 25698	<ul style="list-style-type: none"> • Grondige kennis van hygiëneregelgeving • Grondige kennis van de vaktechnologie

7.8.2 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist de afgewerkte bakkerij- en aanverwante producten uitstallen, bewaren en verpakken, de klanten informeren en de producten verkopen. Onder “bakkerij- en aanverwante producten” wordt hier verstaan: producten uit de bakkerij en banketbakkerij, chocolade-, suiker-, marsepein- en ijsproducten.

7.8.3 BEGINSITUATIE

De cursist beschikt over deelcertificaten van een aantal modules uit het studiegebied VOEDING, cluster bakkerijopleidingen, met een gezamenlijke duur van minstens 160 Lt of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

7.8.4 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

Leerplandoelstellingen	Code EBK ED	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i> De cursisten kunnen		
de werkomgeving netjes en hygiënisch houden correct gebruik makend van <ul style="list-style-type: none">• schoonmaakmateriael en -middelen rekening houdend met <ul style="list-style-type: none">• de kennis van de regelgeving inzake autocontrole• de kennis van allergenen met toepassing van <ul style="list-style-type: none">• de richtlijnen voor het reinigen en desinfecteren van het materieel• de hygiënische richtlijnen voor het dragen van werkkledij en het wassen en ontsmetten van de handen• de richtlijnen voor het sorteren van afval en daarbij <ul style="list-style-type: none">• de werkplek en het materieel systematisch opruimen• de staat van het materieel controleren en met integratie van <ul style="list-style-type: none">• een grondige kennis van de hygiëneregelgeving	Id 16246	Zorg ervoor dat het onderhoudsplan beschikbaar is en toegepast wordt. Neem voldoende tijd voor het toelichten van de regelgeving. Zorg voor een evenwichtige taakverdeling waarbij elk van de cursisten zijn verantwoordelijkheid moet opnemen. Duid een algemeen verantwoordelijke aan voor netheid en hygiëne. Maak gebruik van de veiligheidsinstructiefiches voor de toestellen.

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p style="text-align: center;">Code EBK ED</p>	<p style="text-align: center;">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>(banket)bakkerij- en aanverwante producten in de etalage of de toonbank uitstallen rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • een evenwichtige schikking van producten in de verkoopruimte • het FEFO (First Expired, First Out) en FIFO (First In, First Out) –principe <p>met een correcte toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • de kennis van werkorganisatie • de wetgeving met betrekking tot verplichte aanduidingen van goederen, etiketteringen van voorverpakte voedingsmiddelen, maten en gewichten • de richtlijnen met betrekking tot hygiëne en voedselveiligheid bij het presenteren in de toonbank en daarbij • producten verwijderen die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen 	<p>Id 19908/ Id 18788</p>	<p>Vertrek van praktijkvoorbeelden (verschillende soorten toonbanken, etalages...) om correcte en foutieve situaties te illustreren.</p> <p>Wijs de cursisten op het belang van het nauwgezet opvolgen van de regelgeving. Nuttige link: www.favv.be (wetgeving voedselveiligheid, etikettering, informatieplicht...).</p>
<p>(banket)bakkerij- en aanverwante producten bewaren en verpakken rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid • de impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product <p>en correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • een snijmachine • eventueel een verpakkingsmachine <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • verpakkingsmethodes: met de hand of machinaal en afgestemd op het product • het systematisch handhaven van de wettelijke bewaartemperatuur 	<p>Id 20379/ Co00033/ Co00034/ Co00035</p>	<p>Indien het centrum niet over een snijmachine of – verpakkingsmachine beschikt, kan je hiervoor ook een bedrijfsbezoek organiseren.</p>

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p style="text-align: center;">Code EBK ED</p>	<p style="text-align: center;">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>klanten informeren over (banket)bakkerij- en aanverwante producten en die producten verkopen rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de wensen van de klanten • recente ontwikkelingen in het vakgebied <p>en correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • een gerichte vraagstelling om de wensen van de klanten te achterhalen <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • verkooptechnieken <p>met integratie van</p> <ul style="list-style-type: none"> • een grondige kennis van de vaktechnologie <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • klanten informeren over de samenstelling, grondstoffen en ingrediënten, bereidingswijze, afwerking, bewaringswijze en toepassing van de producten • klantenbestellingen noteren en opvolgen • de klant wijzen op speciale acties en producten om de verkoop te stimuleren • de verkoopprijs afrekenen met de klant 	<p style="text-align: center;">Id 25698</p>	<p>Indien je deze module niet in een authentieke werkomgeving kan organiseren, kan je ook gebruik maken van simulaties, rollenspelen...</p>

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de [context](#), [graad van autonomie](#) en [verantwoordelijkheden](#) zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.

7.9 MODULE: ORGANISATIE (BANKET)BAKKERIJ EN AANVERWANTE (M VO G110 – 80 LESTIJDEN)

7.9.1 ACTIVITEITEN EN TE INTEGREREN ONDERSTEUNENDE KENNIS

Onderstaande tabel geeft een overzicht van de activiteiten en de te integreren kennis zoals omschreven in het opleidingsprofiel. **Deze tabel is louter informatief bedoeld, en maakt als dusdanig geen deel uit van het leerplan.**

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
Houdt de werkomgeving netjes en hygiënisch - Gebruikt schoonmaakmaterieel en -middelen - Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op - Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen - Controleert de staat van het materieel - Draagt werkkledij volgens de hygiënische richtlijnen - Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen - Sorteert afval volgens de richtlijnen	Id 16246	<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van financieel en administratief beheer • Kennis van kenmerken van grondstoffen en ingrediënten • Kennis van de FIFO-methode (First In, First Out) en de FEFO-methode (First Expired, First Out) • Kennis van voorraadbeheer • Kennis van werkorganisatie • Kennis van de samenstelling, bereidings- en verwerkingstechnieken • Kennis van het productieproces van (banket)bakkerij- en aanverwante producten • Kennis van de regelgeving inzake autocontrole
Plant de productie - 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	Id 18086	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke bewaartemperatuur • Kennis van de impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product • Kennis van de wetgeving met betrekking tot verplichte aanduidingen van goederen, etiketteringen van voorverpakte voedingsmiddelen, maten en gewichten • Kennis van allergenen • Kennis van wettelijke reglementering in verband met vervoer van voedingswaren
Volgt de voorraad op en maakt bestellingen - 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	Id 18152	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke bewaartemperatuur • Kennis van de impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product • Kennis van de wetgeving met betrekking tot verplichte aanduidingen van goederen, etiketteringen van voorverpakte voedingsmiddelen, maten en gewichten • Kennis van allergenen • Kennis van wettelijke reglementering in verband met vervoer van voedingswaren

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
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 - Staat de goederen op volgens hygiëneregelgeving - Controleert en registreert de temperatuur en het vochtgehalte in de opslagruimte - Meldt fouten volgens de procedure	Id 18111	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied • Kennis van coaching van een team • Grondige kennis van hygiëneregelgeving • Grondige kennis van de vaktechnologie
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	Id 18026	
Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op - Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op - Geeft zelf het goede voorbeeld - Informeert medewerkers over voedselveiligheid en hygiëne - Stuurt medewerkers bij indien nodig	Id 19841	

7.9.2 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist de voorraad opvolgen en beheren, de productie plannen en bestellingen plaatsen, goederen ontvangen en de levering controleren, de financiële en administratieve gegevens opvolgen, alsook vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid opvolgen.

7.9.3 BEGINSITUATIE

De cursist beschikt over deelcertificaten van een aantal modules uit het studiegebied VOEDING, cluster bakkerijopleidingen, met een gezamenlijke duur van minstens 160 Lt of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

7.9.4 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p style="text-align: center;">Code EBK ED</p>	<p style="text-align: center;">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>de werkomgeving netjes en hygiënisch houden correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • schoonmaakmaterieel en -middelen <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de kennis van de regelgeving inzake autocontrole • de kennis van allergenen <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • de richtlijnen voor het reinigen en desinfecteren van het materieel • de hygiënische richtlijnen voor het dragen van werkkledij en het wassen en ontsmetten van de handen • de richtlijnen voor het sorteren van afval <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • de werkplek en het materieel systematisch opruimen • de staat van het materieel controleren <p>en met integratie van</p> <ul style="list-style-type: none"> • een grondige kennis van de hygiëneregelgeving 	<p style="text-align: center;">Id 16246</p>	<p>Leer de cursisten een onderhoudsplan opstellen in functie van een bepaalde werkruimte (bakkerij, banketbakkerij, chocolade-, ijs- en suiker- en marsepeinbewerking).</p> <p>Neem voldoende tijd voor het toelichten van de regelgeving.</p>

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p style="text-align: center;">Code EBK ED</p>	<p style="text-align: center;">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>de productie plannen en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • recepten samenstellen • een assortiment samenstellen • de productie voorbereiden • het dagelijks werk plannen • de productie optimaliseren <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de vraag van de klanten, de verwachte verkoop en het seizoen • andere externe factoren • de werkorganisatie • de samenstelling, bereidings-, verwerkings- en afwerkingstechnieken • recente ontwikkelingen in het vakgebied <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • de kennis van het productieproces van (banket)bakkerij- en aanverwante producten • een grondige kennis van de vaktechnologie 	<p>Id 18086</p>	<p>Vertrek van praktijkvoorbeelden (verschillende soorten bedrijven) om verschillende vormen van productieplanning te illustreren.</p> <p>Indien je deze module niet in een authentieke werkomgeving kan organiseren, kan je ook gebruik maken van simulaties, bedrijfsbezoeken, vakbeurzen, gastdocenten...</p> <p>Wijs op specifieke planning in functie van feestdagen, evenementen...</p> <p>Informeel bij de leveranciers of je gebruik kan maken van software voor voorraadbeheer.</p>

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p style="text-align: center;">Code EBK ED</p>	<p style="text-align: center;">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>de voorraad opvolgen en bestellingen maken</p> <p>gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • software voor voorraadbeheer <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • de registratie van voorraadgegevens en van gegevens over het verbruik van producten • de berekening van het rendement van de grondstoffen en producten • de berekening van de hoeveelheid producten voor de bestellingen • de kennis van FIFO-methode (First In, First Out) en de FEFO-methode (First Expired, First Out) • de kennis van voorraadbeheer <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de vraag van de klanten, verwachte verkoop en het seizoen • de wettelijke reglementering in verband met vervoer van voedingswaren <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • grondstoffen, halffabricaten en materieel inkopen • een bestelbon invullen • leveranciers contacteren • verpakkingen aankopen 	<p style="text-align: center;">Id 18152</p>	

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p style="text-align: center;">Code EBK ED</p>	<p style="text-align: center;">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>goederen en producten ontvangen en de levering controleren en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • ontvangstcontrole uitvoeren op hoeveelheid en kwaliteit • de temperatuur, het gewicht, de versheid van de goederen en producten controleren • controleren of de goederen en producten voldoen aan de hygiënische voorschriften en voorschriften voor voedselveiligheid • de goederen opslaan volgens hygiëneregelgeving <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • condities waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan • de wettelijke bewaartemperatuur • de impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product • de wetgeving met betrekking tot verplichte aanduidingen van goederen, etiketteringen van voorverpakte voedingsmiddelen, maten en gewichten <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • de kennis van kenmerken van grondstoffen en ingrediënten • het registreren van afwijkingen van geleverde goederen en producten • het controleren en registreren van de temperatuur en het vochtgehalte in de opslagruimte • de procedure om fouten te melden 	<p style="text-align: center;">Id 18111</p>	
<p>de financiële en administratieve gegevens opvolgen en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • de benodigde gegevens van grond- en hulpstoffen verzamelen • op een rendementsbewuste manier omgaan met de grondstoffen in relatie tot de kostprijs van het (eind)product • acties ondernemen om de efficiëntie te verbeteren en de kosten te beheersen <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • de basiskennis van financieel en administratief beheer 	<p style="text-align: center;">Id 18026</p>	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i> De cursisten kunnen	Code EBK ED	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid opvolgen rekening houdend met <ul style="list-style-type: none"> • ontwikkelingen in het vakgebied en daarbij <ul style="list-style-type: none"> • zelf het goede voorbeeld geven • medewerkers informeren over voedselveiligheid en hygiëne • medewerkers bijsturen indien nodig met toepassing van <ul style="list-style-type: none"> • de kennis van coaching van een team 	Id 19841	

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de [context](#), [graad van autonomie](#) en [verantwoordelijkheden](#) zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.

7.10 MODULE: STAGE BANKETBAKKERIJ (M VO 119 – 160 LESTIJDEN)

7.10.1 ACTIVITEITEN EN TE INTEGREREN ONDERSTEUNENDE KENNIS

Onderstaande tabel geeft een overzicht van de activiteiten en de te integreren kennis zoals omschreven in het opleidingsprofiel. **Deze tabel is louter informatief bedoeld, en maakt als dusdanig geen deel uit van het leerplan.**

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
Houdt de werkomgeving netjes en hygiënisch	Id 16246	<ul style="list-style-type: none">• Kennis van bereidings- en verwerkingstechnieken• Kennis van het productieproces van vet- en kookdegen en beslagen• Kennis van de verschillende rijsmiddelen• Kennis van de verschillende spuit-, snij-, uitrol-, toereer- en uitsteektechnieken• Kennis van de verschillende afbaktechnieken• Kennis van diverse afwerkings- en garneertechnieken : abricoteren, maskeren, spuiten, modelleren, garneren, glaceren, overgieten,...• Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied
Bereidt vet- en kookdegen en beslagen	Id 14966	
Verwerkt vet- en kookdegen en beslagen	Id 5817, Id 25363	
Bakt vet- en kookdegen en beslagen	Id 16722	
Werkt banketbakkerijproducten af	Id 6067	

7.10.2 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module past de cursist competenties die in de voorgaande modules werden aangeleerd, toe in een reële werkomgeving.

7.10.3 BEGINSITUATIE

De cursist beschikt over het deelcertificaat van de modules “Beslagen”, “Vet- en kookdegen” en “Bladerdeeg” of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

7.10.4 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

Leerplandoelstellingen met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i> De cursisten kunnen	Code EBK ED	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
de werkomgeving netjes en hygiënisch houden correct gebruik makend van <ul style="list-style-type: none"> • schoonmaakmaterieel en -middelen met toepassing van <ul style="list-style-type: none"> • de richtlijnen voor het reinigen en desinfecteren van het materieel • de hygiënische richtlijnen voor het dragen van werkkledij en het wassen en ontsmetten van de handen • de richtlijnen voor het sorteren van afval en daarbij <ul style="list-style-type: none"> • de werkplek en het materieel systematisch opruimen 	Id 16246	De concrete activiteiten worden bepaald in samenspraak tussen de cursist, het centrum en de stagegever.
vet- en kookdegen en beslagen bereiden rekening houdend met <ul style="list-style-type: none"> • de werkorganisatie en het benodigde materiaal/materieel met toepassing van <ul style="list-style-type: none"> • het productieproces van vet- en kookdegen en beslagen en daarbij <ul style="list-style-type: none"> • de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen bepalen • geschikte rijsmiddelen gebruiken • rekening houden met recente ontwikkelingen in het vakgebied 	Id 14966	
vet- en kookdegen en beslagen verwerken met toepassing van <ul style="list-style-type: none"> • spuit-, snij-, uitrol-, toereer- en uitsteektechnieken 	Id 5817, Id 25363	
vet- en kookdegen en beslagen bakken met toepassing van <ul style="list-style-type: none"> • de verschillende afbaktechnieken 	Id 16722	
banketbakkerijproducten afwerken met toepassing van <ul style="list-style-type: none"> • afwerkings- en garneertechnieken : abricoteren, maskeren, spuiten, modelleren, garneren, glaceren, overgieten,...om de producten verkoopklaar te maken 	Id 6067	

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de [context](#), [graad van autonomie](#) en [verantwoordelijkheden](#) zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.

8 BIBLIOGRAFIE

8.1 ALGEMEEN

8.1.1 RELEVANTE NASLAGWERKEN M.B.T. HYGIËNE, VEILIGHEID, WELZIJN

ARAB (Algemeen Reglement voor Arbeidsbescherming) / de Codex voor het welzijn op het werk.

AREI (Algemeen Reglement op Elektrische Installaties)

Arbeidsbescherming. CED-SAMSOM, Brussel.

Algemeen Reglement voor arbeidsbescherming UGA.

Belgisch Brandtijdschrift. Nationale Vereniging voor Beveiliging tegen Brand Louvain-la-Neuve

E.H.B.O. Handboek voor helpers Het Belgische Rode Kruis, Brussel

Gids voor goede hygiënische praktijken (methode H.A.C.C.P.)

Hygiëne op de werkvloer Die Keure, Brugge, 1998

VAN BELLE, C; e.a Welzijn op het werk, D 1999/180/1 – Uitgave 1999

VEBIC-PH7, Handleiding afvalpreventie VEBIC

Veiligheid en gezondheid bij de arbeid. Veiligheidsinstituut Antwerpen.,

Veiligheid en Gezondheid bij de Arbeid, Boeknr. D 1990/0180/1 Uitgave 1991

- Tijdschrift "Doe het veilig"

- Veiligheidscontrolelijsten

- Veiligheidszakboekje

Vorming en informatie in veiligheid en ergonomie. Federaal Ministerie van Tewerkstelling en Arbeid, Brussel, D-1990-1205-54.

.

8.1.2 RELEVANTE ALGEMENE NASLAGWERKEN M.B.T. BAKKERIJ

COCKELAERE, M., Algemene voedingsleer, 1987, Aurelia Books – St.Martens Latem

COCKELAERE, M., Praktische voedingsleer, 1987, Aurelia Books – St.Martens Latem

COCKELAERE, M., Praktische dieetleer, 1987, Aurelia Books – St.Martens Latem

COLIJS P, DEHAEZE L, DER WEDUWE I e.a., Ondernemen voor (banket)bakkers, mjPublishing, ISBN 978 90 78715 719, 2014

DE BACKER / DE SCHUTTER / HELLEMANS / VAN FRAUSUM / VAN HERP, Brood – en banketbakkerij, Pelckmans, ISBN 90 289 2455 8, 2003

FITZSIMONS, C., Granen noten en specerijen, Ars Scribendi BV, ISBN-90-5495-149-4, 1998

Fruit uit alle windstreken, Spectrum, ISBN-90 274 9022 8

Le livre du chocolat. Flammarion, ISBN-2-08-200573-9, 1995

NUBEL, Belgische Voedingsmiddelentabel, ISBN-90-74362-02-8, 1992

ONKELINX, E., Voeding : chemie om te overleven. Leuven, Wolters, 1993. ISBN: 9030910577

PERET, A., L'Encyclopédie de la Décoration de Vitrites, SEHM - France

PUT, J., e.a., Chemie in-zicht 1, Wolters Plantyn/NOVUM, 2000,

PUT, J., e.a., Chemie in-zicht 2, Wolters Plantyn/NOVUM, 2000

TEMMERMAN, Eetwarenreglementering (ook cd rom), Die Keure Brugge

VAN WAES, C., Technologie van de voedingsmiddelen, Plantyn – Deurne

8.1.3 RELEVANTE VAKTIJDSCHRIFTEN

Bakkerswereld, Elsevier Nederland

Chocolaterie, Professional Media Group, Zedelgem, 5 nrs

Onze passie, Bakkers Vlaanderen

Richemont, Richemont verlag – Luzern – Zwitserland

Brood en banket, Belgisch vakblad voor de brood –banketbakkerij , confiserie, chocolade en ijsbewerking , BVBA Evolutions Media Group, Wielsbeke , Tweemaandelijks

Consudel, Internationaal magazine voor industrie en handel in suikerwerk , chocolade, snacks , brood en banket, algemeenpubliciteitskantoor , Amsterdam , 11 nrs.

Candis, Candis verlag, Zurich, Zwitserland, 6 nrs

Voedingsmiddelentechnologie, Noordervliet, Utrecht

Nutrinews, driemaandelijks tijdschrift, NICE vzw., Nutrition Information Center, Treurenberg 16, 1000 Brussel, e-mail: nice.vzw@skynet.be - www.nicevzw.be

V.I.V.E.C., Keizerlaan 21, 1000 Brussel

Voeding, Stichting voor wetenschappelijke voorlichting op voedingsgebied, Den Haag

Voedingsinformatie, Voorlichtingsbureau voor de voeding, Den Haag

8.1.4 RELEVANTE WEBSITES

<http://bakkersinfo.be>

<http://bakkersvlaanderen.be/>

<http://baknet.be/>

<http://www.callebaut.com>

<http://chocolaterie.pmg.be>

<http://dethuisbakker.nl/>

<http://www.favv.be>

<http://www.inbp.com/>

<http://www.ipv.be>

<http://ivvob.be/>

<https://www.nubel.be/ned/>

<http://www.werk.belgie.be/>

<http://www.voedingscentrum.nl/>

8.2 BANKETBAKKERIJ

BELLOUET G.F., Apprenez l'art du dessert, ISBN-2-9503740-6-9, 1992

BOONEN D, BRUYNSEELS J, COLIJS P e.a., Handleiding voor de banketbakker – banketbakkerij. 2de druk, mjPublishing, ISBN 978-90-78715-72-6,2014

BRUNSTEIN, Plaisir de petits fours PGGP, ISBN-2.9509319-0-1,1995

CARLUCCIO, Brood en gebak, Schuyt en Co/Lannoo, ISBN-90-6097-567-7, 1999

CARLUCCIO, Nagerechten, Schuyt en Co/Lannoo, ISBN-90-6097-569-3, 1999

CEDUS, Desserts de Chefs, BPI et CEDUS, ISBN-2-85 708-115-4, 1992

CHABOISSIER, Decors (Encyclopedie des -), Editions Jerome Vilette, ISBN-2-86547-011-3, 1986

CHABOISSIER, Pâtissier (Le compagnon -) Tome 1, Jerome Vilette

CHABOISSIER, Pâtissier (le compagnon -) Tome 2, Jerome Vilette

CHABOISSIER, Le cahier de dessin du pâtissier, Editions Jerome Villette, ISBN-2-86547-023-7, 1993

DECLERCQ, C., Basic Patisserie. Lannoo, ISBN 978 90 209 9553 4

DECLERCQ, C., Basic Gebak en Taarten. ISBN 978 90 209 8530 6

DE JONG, G., Banketbakken praktijk, Educaboek – Culemborg, Nederland 1982

DESCHACHT, Hartig gebak, Lannoo, ISBN-90-209-2898-8, 1996

DESCHAMPS/DESAINTE, Patisserie, Confiserie, Glacerie, Jacques Lanore, , ISBN-2 86 268 022 2, 1991

DESCHAMPS/DESAINTE, Le Livre du Pâtissier, Jacques Lanore, ISBN-2 86 268 214 4, 1995

ESCOFFIER, A., Traité de pâtissier artisanale, ST. Honoré, Paris

FARROW, Gâteaux Décorés (initiation à l'art des-), Artgato, ISBN-2-910739-00-7, 1993

FRIEDRICH GOTTFRIED, Torten Klassische, Matthaes

GABRIEL JEAN PIERRE, Wittamer- de heerlijkste uren en dagen, Lannoo, ISBN-90-209 2499 0, 1994

GASTON LENÔTRE, Traditionele desserts van Frankrijk, Schuyt en Co, ISBN-90-6966 102 0, 1995

HERBERT, Pièces Montées (Le grand livre des-), Artgato, ISBN-2-910739-01-5, 1995

INES TEITGE, Quiches, hartige taarten en pikante gerechten, Deltas, ISBN-90-243-5492-7, 1996

L'ECOLE LENÔTRE, Les buffets sucrées, Jerome Vilette, ISBN-2-86547-040-7, 1997

L'ECOLE LENOTRE, Buffets Salés, Editions Jerome Villette, ISBN-2-86547-041-5

L'ECOLE LENÔTRE, Les decors fins, Editions Jerome Villette, ISBN-2-86547-031-8, 1995

L'ECOLE LENÔTRE, Les recettes fruitées, Editions Jerome Villette, ISBN-2-86547-042-3, 1997

KOLK, W. en PELS, J.J.P., De moderne banketbakkerij, Misset - Doetinchem - Nederland

MERCUUR HARRY, Desserts en Patisserie van Harry Mercuur, De Toorts, ISBN-90 6020 631 2, 1990

MEYER-BERKHOUT, E., Bakken met succes: klassieke en nieuwe recepten voor koekjes, taarten, gebak en brood, Reader's Digest, Amsterdam, 1999

NIJMAN, P.B., Versieren I en II, Educaboek - Culemborg - Nederland - 1979

RICHEMONT, Das ideale gebäck

RICHEMONT, Patisserie (La – Suisse), 1985

RICHMONT, Tourtes à la crème, Ecole professionnel, ISBN 3-9522817-6-X

THURIES, Yves Thuries (Livre de recettes 1) patisserie fra, Editar, ISBN-2-901185-01-0, 1977

THURIES, Yves Thuries (Livre de recettes 3) pat/piece/suik, Editar, ISBN-2-901185-03-7, 1979

THURIES, Y., Le livre de recettes d'un compagnon du tour de France, Editar – Paris , 1979

THURIES, Y. Yves Thuries (Livre de recettes 8) pat/des, Editar, ISBN-2-901185-08-8, 1987

UNIFA, De banketbakkerij in de praktijk, cursus voor leraren, UNIFA, Merksem

Desserts, Könemann, ISBN-3-8290-0949-6, 1999

Eurodelices patisserie, Editions consulaires, ISBN-2-906750-08-5, 1995