

Leerplan

OPLEIDING

Medewerker bakkerij

Modulair

Studiegebied
VOEDING

Goedkeuringscode: 2015/1206/6//D

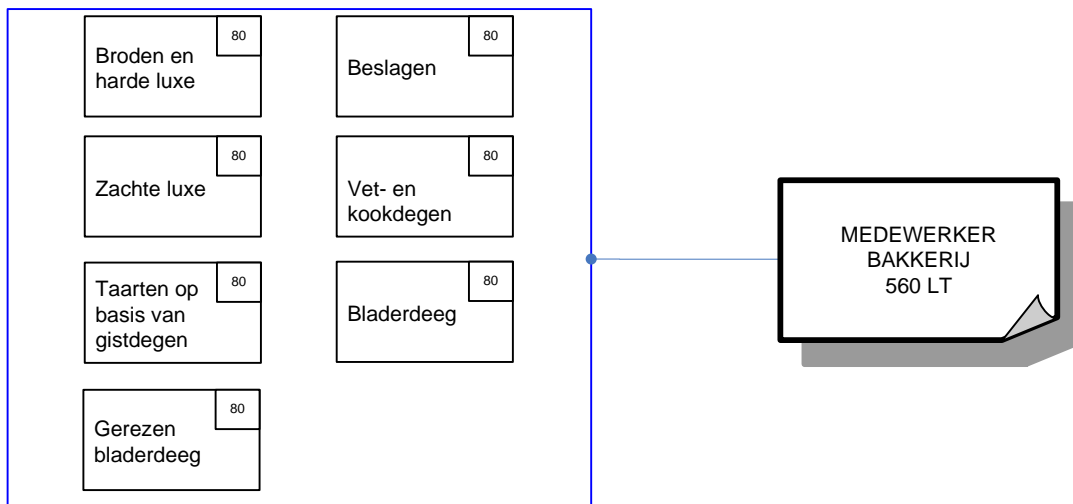
Indieningsdatum: 31 mei 2015

INHOUDSTAFEL

1	Inleiding	3
1.1	Modulair traject.....	3
1.2	Relatie tot het opleidingsprofiel.....	4
1.3	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: Broden en harde luxe (M VO G101 - 80 lestijden).....	15
7.2	Module: Zachte luxe (M VO G102 - 80 lestijden).....	21
7.3	Module: Taarten op basis van gistdegen (M VO G103 - 80 lestijden).....	27
7.4	Module: Gerezen bladerdeeg (M VO G104 - 80 lestijden).....	33
7.5	Module: Beslagen (M VO G112 - 80 lestijden).....	39
7.6	Module: Vet- en kookdegen (M VO G113 - 80 lestijden).....	44
7.7	Module: Bladerdeeg (M VO G114 - 80 lestijden).....	50
8	Bibliografie	56

1 INLEIDING

1.1 MODULAIR TRAJECT



1.2 RELATIE TOT HET OPLEIDINGSPROFIEL

De opleiding **Medewerker bakkerij** 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 Medewerker bakkerij (2013). De beroepskwalificatie is ingeschaald op niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur.

De opleiding **Medewerker bakkerij** omvat in totaal 560 lestijden en wordt bekrachtigd met het certificaat MEDEWERKER BAKKERIJ.

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 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-ontwikkeland onderwijs invult.

3 VISIE OP DE OPLEIDING

De **finaliteit** van de opleiding **Medewerker bakkerij** 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 autocontroleleids 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. 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 **werkplekleren** 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.

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
- Broodrekken
- Broodvormen
- Chocoladebak
- Compressor en toebehoren
- Decorplaten
- Diepvriezer
- Diktelatten
- Keukenrobot voor kleine hoeveelheden
- Klopper/menger met toebehoren
- Kneeder
- Koelkast
- Kookplaten
- kookpotten en -pannen
- Maatbekers
- Marmers
- Meetlatten
- Microgolfoven
- Oven met stoom
- Platenrekken
- Rijskast
- Rolstokken
- Roosters
- Snelvriezer
- Snij- en verdeelrollen
- Spiraalkneeder
- 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 verbeterleutel 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 (banket)bakkerijproducten in opdracht helpen te bereiden, te verwerken en degen en beslagen af te bakken, om ze volgens de voorschriften van de voedselveiligheid af te werken teneinde de gemaakte producten verkoopklaar te maken.

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

- Omgevingscontext:
 - Het beroep wordt uitgeoefend in traditionele of industriële (banket)bakkerijen;
 - 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 wordt uitgeoefend in een omgeving met temperatuurschommelingen en wisselende vochtigheidsgraad.
- Handelingscontext:
 - De activiteit vindt plaats in een (banket)bakkerij en kan het hanteren van lasten en langdurig rechtstaan inhouden;
 - De medewerker bakkerij voert routinematig dezelfde handelingen uit;
 - De medewerker bakkerij kan zich aanpassen en flexibel opstellen bij wisselende omgevingsfactoren (weersomstandigheden, speciale gelegenheden, seizoenen, ...) die een invloed uitoefenen op de productie;
 - Hij/zij heeft permanente aandacht voor voedselveiligheid en hygiëne;
 - Hij/zij moet in team kunnen werken;
 - Hij/zij komt sporadisch in contact met klanten;
 - Hij/zij moet onder tijdsdruk kunnen werken;
 - Hij/zij draagt persoonlijke beschermingskledij volgens de wetgeving;
 - Hij/zij respecteert tijdsschema's: de bakkerijproducten moeten tijdig klaar zijn.
 - De medewerker bakkerij kan zich aanpassen en flexibel opstellen bij wisselende omgevingsfactoren (weersomstandigheden, speciale gelegenheden, seizoenen, ...) die een invloed uitoefenen op de productie;
 - Hij/zij heeft permanente aandacht voor voedselveiligheid en hygiëne;
 - Hij/zij moet in team kunnen werken;
 - Hij/zij komt sporadisch in contact met klanten;
 - Hij/zij moet onder tijdsdruk kunnen werken;
 - Hij/zij draagt persoonlijke beschermingskledij volgens de wetgeving;
 - Hij/zij respecteert tijdsschema's: de bakkerijproducten moeten tijdig klaar zijn.

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

- Werkt onder leiding van de bakker of banketbakker voor het voorbereiden, plannen en uitvoeren van zijn taken.
- Is gebonden aan
 - de autocontrolelijds (G -026)
 - de vigerende wetgeving met betrekking tot het (banket)bakkerijberoep
 - de opdrachten
 - de weersomstandigheden en buitentemperaturen
- Doet onmiddellijk beroep op de (banket)bakker in geval zich problemen voordoen met voedselveiligheid. Hij/zij kan beroep doen op de (banket)bakker voor het ondersteunen van de activiteiten.

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

- Een vakkundige bereiding van grondstoffen tot gistdegen, vet- en kookdegen, beslagen en de verwerking op een hygiënische manier tot een kwaliteitsvol (banket)bakkerijproduct;
- Kwalitatief toegepaste baktechnieken;
- Professioneel gedecoreerde eindproducten;
- Hygiënisch en volgens de regelgeving gemaakte producten;

- Meldingsplicht aan de (banket)bakker in geval zich problemen voordoen met voedselveiligheid;
- Een correcte behandeling van niet-conforme producten volgens de van toepassing zijnde richtlijnen (interne richtlijnen gebaseerd op het wettelijk kader).

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:

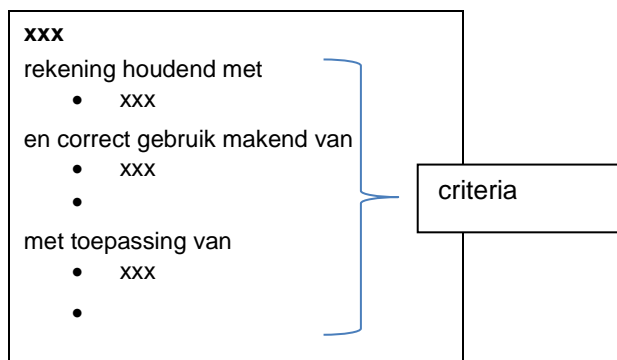
- In de eerste kolom staan de eigenlijke **leerplandoelstellingen**.

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: BRODEN EN HARDE LUXE (M VO G101 - 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 bakkerij • Basiskennis van het invriezen van voedingswaren • Basiskennis van allergenen • Kennis van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, gist, ... • 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 gistdegen voor broden en harde luxe • Kennis van uitroltechnieken • Kennis van de verschillende afbaktechnieken • Kennis van diverse afwerkingstechnieken • Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied • Grondige kennis van de hygiëneregelgeving
Bereidt gistdegen voor broden en harde luxe - 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 kneedmethodes toe - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 14966	
Verwerkt gistdegen voor broden en harde luxe - Weegt de benodigde hoeveelheid deeg per stuk/per gewicht - Verdeelt het deeg manueel of machinaal - Bolt het deeg op en/of maakt het lang - Plaatst het deeg op platen of in bakvormen - Laat het deeg rijzen (in de (rem)rijskast, gekoelde ruimte,...) - Koelt het halffabricaat of deeg af of vriest het in - Rolt het deeg uit - Bereidt halffabricaten - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten - Doreert, decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 5817, Id 25363	

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
Bakt gistdegen voor broden en harde luxe - 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 rekken - Maakt half afgebakken producten - Kan verschillende oventypes gebruiken - Voorkomt broodfouten - Bakt half afgebakken producten verder af - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 16722	
Werkt broden en harde luxe af - Past afwerkingstechnieken 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 broden en harde luxe - Gebruikt een snijmachine - 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 gewone broden en harde luxedegen 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 bakkerij • 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>gistdegen voor broden en harde luxe bereiden</p> <p>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 gistdegen voor broden en harde luxe • de bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, gist, ... <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 kneedmethodes: manueel of machinaal draaien en kneden 	<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>gistdegen voor broden en harde luxe 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"> • bereidings-, verwerkings- en uitroltechnieken • en daarbij <ul style="list-style-type: none"> - de benodigde hoeveelheid deeg per stuk/per gewicht wegen - het deeg manueel of machinaal verdelen - het deeg opbollen en/of lang maken - het deeg op platen of in bakvormen plaatsen - het deeg laten rijzen (in de (rem)rijkskast, gekoelde ruimte,...) - het deeg eventueel afkoelen of invriezen - het deeg uitrollen - halffabricaten 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>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 teneinde de cursist voldoende voeling te laten krijgen met het verwerken van deeg.</p> <p>Benut de mogelijkheden van multimedia om bepaalde technieken te tonen en individueel in te laten inoefenen.</p>
<p>gistdegen voor broden en harde luxe 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 rekken plaatsen • half afgebakken producten maken, afbakken en verder afwerken • broodfouten voorkomen <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 bijv. broodfouten te tonen.</p> <p>Bespreek de afgewerkte producten en geef feedback bij toevallige bak- of broodfouten (bijv. gaten).</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
broden en harde luxe afwerken rekening houdend met <ul style="list-style-type: none"> • de recepten en kwaliteitseisen • de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid met toepassing van <ul style="list-style-type: none"> • afwerkingstechnieken om de producten verkoopklaar te maken 	Id 6067	
broden en harde luxe bewaren en verpakken rekening houdend met <ul style="list-style-type: none"> • de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid en correct gebruik makend van <ul style="list-style-type: none"> • een snijmachine • eventueel een verpakkingsmachine met toepassing van <ul style="list-style-type: none"> • verpakkingsmethodes: met de hand of machinaal 	Id 20379	Indien het centrum niet over een snijmachine of verpakkingsmachine beschikt, kan je hiervoor ook een bedrijfsbezoek organiseren.

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: ZACHTE LUXE (M VO G102 - 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 bakkerij • Basiskennis van het invriezen van voedingswaren
Bereidt gistdegen voor zachte luxe - 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 kneedmethodes toe - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten - Respekteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 14966	<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van allergenen • Kennis van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, gist, ... • 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 gistdegen voor zachte luxe • Kennis van uitroltechnieken
Verwerkt gistdegen voor zachte luxe - Weegt de benodigde hoeveelheid deeg per stuk/per gewicht - Verdeelt het deeg manueel of machinaal - Bolt het deeg op en/of maakt het lang - Plaatst het deeg op platen of in bakvormen - Laat het deeg rijzen (in de (rem)rijkskast, gekoelde ruimte, ...) - Koelt het halffabricaat of deeg af of vriest het in - Rolt het deeg uit - Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, garneringen, ... - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten - Doreert, decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen - Respekteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 5817, Id 25363	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van de verschillende afbaktechnieken • Kennis van diverse afwerkingstechnieken • Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied • Grondige kennis van de hygiëneregelgeving

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
Bakt gistdegen voor zachte luxe - 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 rekken - Maakt half afgebakken producten - Kan verschillende oventypes gebruiken - Voorkomt broodfouten - Bakt half afgebakken producten verder af - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 16722	
Werkt zachte luxe af - Abricoteert, glaceert, ... - Past afwerkingstechnieken 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 zachte luxe - Gebruikt een snijmachine - 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 zachte luxedegen 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 bakkerij • 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>gistdegen voor zachte luxe 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 gistdegen voor zachte luxe • de bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, gist, ... <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 kneedmethodes: manueel of machinaal draaien en kneden 	<p style="text-align: center;">Id 14966</p>	<p>Leer cursisten bijv. een werkschema/stappenplan opstellen.</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>gistdegen voor zachte luxe 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"> • bereidings-, verwerkings- en uitroltechnieken • en daarbij <ul style="list-style-type: none"> - de benodigde hoeveelheid deeg per stuk/per gewicht wegen - het deeg manueel of machinaal verdelen - het deeg opbollen en/of lang maken - het deeg op platen of in bakvormen plaatsen - het deeg laten rijzen (in de (rem)rijkskast, gekoelde ruimte,...) - het deeg eventueel afkoelen of invriezen - het deeg uitrollen - halffabricaten bereiden, vullingen, crèmes, garneringen,... - 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 teneinde de cursist voldoende voeling te laten krijgen met het verwerken van deeg.</p> <p>Benut de mogelijkheden van multimedia om bepaalde technieken te tonen en individueel in te laten inoefenen.</p>
<p>gistdegen voor zachte luxe 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 rekken plaatsen • half afgebakken producten maken, afbakken en verder afwerken • broodfouten voorkomen <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 bijv. broodfouten te tonen.</p> <p>Bespreek de afgewerkte producten en geef feedback bij toevallige bak- of broodfouten.</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
zachte luxe afwerken rekening houdend met <ul style="list-style-type: none"> • de recepten en kwaliteitseisen • de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid met toepassing van <ul style="list-style-type: none"> • afwerkingstechnieken om de producten verkoopklaar te maken: abricoteren, glaceren,... 	Id 6067	
zachte luxe bewaren en verpakken rekening houdend met <ul style="list-style-type: none"> • de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid en correct gebruik makend van <ul style="list-style-type: none"> • een snijmachine • eventueel een verpakkingsmachine met toepassing van <ul style="list-style-type: none"> • verpakkingsmethodes: met de hand of machinaal 	Id 20379	Indien het centrum niet over een snijmachine of verpakkingsmachine beschikt, kan je hiervoor ook een bedrijfsbezoek organiseren.

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: TAARTEN OP BASIS VAN GISTDEGEN (M VO G103 - 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"> • Basiskennis van werkorganisatie • Basiskennis van de vaktechnologie • Basiskennis van de verschillende oventypes • Basiskennis van de regelgeving inzake autocontrole in de bakkerij • Basiskennis van het invriezen van voedingswaren
Bereidt gistdegen voor taarten - 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 kneedmethodes toe - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten - Respekteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 14966	<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van allergenen • Kennis van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, gist, ... • 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 gistdegen voor taarten • Kennis van uitroltechnieken
Verwerkt gistdegen voor taarten - Weegt de benodigde hoeveelheid deeg per stuk/per gewicht - Verdeelt het deeg manueel of machinaal - Bolt het deeg op en/of maakt het lang - Plaatst het deeg op platen of in bakvormen - Laat het deeg rijzen (in de (rem)rijkskast, gekoelde ruimte,...) - Koelt het halffabricaat of deeg af of vriest het in - Rolt het deeg uit - Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, garneringen, ... - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten - Doreert, decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen - Respekteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 5817, Id 25363	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van de verschillende afbaktechnieken • Kennis van diverse afwerkingstechnieken • Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied • Grondige kennis van de hygiëneregelgeving

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
Bakt gistdegen voor taarten - 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 rekken - Maakt half afgebakken producten - Kan verschillende oventypes gebruiken - Bakt half afgebakken producten verder af - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 16722	
Werkt taarten op basis van gistdegen af - Abricoteert, glaceert,... - 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 taarten - 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 taarten op basis van gistdegen 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"> • schoonmaakmaterieel en -middelen <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de basiskennis van de regelgeving inzake autocontrole in de bakkerij • 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>gistdegen voor taarten 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 gistdegen voor taarten • de bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, gist, ... <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 kneedmethodes: manueel of machinaal draaien en kneden 	<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>gistdegen voor taarten 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"> • bereidings-, verwerkings- en uitroltechnieken • en daarbij <ul style="list-style-type: none"> - de benodigde hoeveelheid deeg per stuk/per gewicht wegen - het deeg manueel of machinaal verdelen - het deeg opbollen en/of lang maken - het deeg op platen of in bakvormen plaatsen - het deeg laten rijzen (in de (rem)rijkskast, gekoelde ruimte,...) - het deeg eventueel afkoelen of invriezen - het deeg uitrollen - halffabricaten bereiden, vullingen, crèmes, garneringen,... - 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 teneinde de cursist voldoende voeling te laten krijgen met het verwerken van deeg.</p> <p>Streef naar een evenwicht tussen manueel en machinaal uitrollen.</p> <p>Benut de mogelijkheden van multimedia om bepaalde technieken te tonen en individueel in te laten inoefenen.</p>
<p>gistdegen voor taarten 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 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>Gebruik didactisch materiaal van beroepsorganisaties (bijv. IPV) om bepaalde fouten te tonen.</p> <p>Bespreek de afgewerkte producten en geef feedback bij toevallige verwerkingsfouten.</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
taarten op basis van gistdegen afwerken rekening houdend met <ul style="list-style-type: none"> • de recepten en kwaliteitseisen • de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid met toepassing van <ul style="list-style-type: none"> • afwerkingstechnieken om de producten verkoopklaar te maken: abricoteren, glaceren,... 	Id 6067	
taarten bewaren en verpakken rekening houdend met <ul style="list-style-type: none"> • de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid en correct gebruik makend van <ul style="list-style-type: none"> • eventueel een verpakkingsmachine met toepassing van <ul style="list-style-type: none"> • verpakkingsmethodes: met de hand of machinaal 	Id 20379	Indien het centrum niet over een verpakkingsmachine beschikt, kan je hiervoor ook een bedrijfsbezoek organiseren.

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: GEREZEN BLADERDEEG (M VO G104 - 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 - 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 bakkerij • Basiskennis van het invriezen van voedingswaren
Bereidt gerezen 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 - Past verschillende kneedmethodes toe - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten - Respekteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 14966	<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van allergenen • Kennis van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, gist, ... • 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 gerezen bladerdeeg • Kennis van uitrol- en toereertechnieken
Verwerkt gerezen bladerdeeg - Weegt de benodigde hoeveelheid deeg per stuk/per gewicht - Verdeelt het deeg manueel of machinaal - Bolt het deeg op en/of maakt het lang - Plaatst het deeg op platen of in bakvormen - Laat het deeg rijzen (in de (rem)rijkskast, gekoelde ruimte, ...) - Koelt het halffabricaat of deeg af of vriest het in - Toereert en/of rolt het deeg uit - Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, garneringen, ... - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten - Doreert, decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen - Respekteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 5817, Id 25363	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van de verschillende afbaktechnieken • Kennis van diverse afwerkingstechnieken • Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied • Grondige kennis van de hygiëneregelgeving

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
Bakt gerezen 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 rekken - Maakt half afgebakken producten - Kan verschillende oventypes gebruiken - Bakt half afgebakken producten verder af - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 16722	
Werkt producten op basis van gerezen bladerdeeg af - Abricoteert, glaceert,... - 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 gerezen bladerdeeg - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 20379	

7.4.2 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module verwerft de cursist onder begeleiding de technieken om op uitvoerend niveau gerezen 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.

7.4.3 BEGINSITUATIE

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden 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 basiskennis van de regelgeving inzake autocontrole in de bakkerij • 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>gerezen 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 gerezen bladerdeeg • de bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, gist, ... <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 kneedmethodes: manueel of machinaal draaien en kneden 	<p style="text-align: center;">Id 14966</p>	<p>Leer cursisten bijv. een werkschema/stappenplan opstellen.</p> <p>Je kan de verschillende fases van het toeren bijv. als volgt illustreren: de leerkracht bereidt een correct deeg en bakt het in de verschillende fases af om het verschil tussen één toer, twee toeren tot en met voldoende toeren aan de hand van concrete deegstukken aan te tonen.</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>gerezen 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"> • bereidings-, verwerkings- en uitroltechnieken • en daarbij <ul style="list-style-type: none"> - de benodigde hoeveelheid deeg per stuk/per gewicht wegen - het deeg manueel of machinaal verdelen - het deeg opbollen en/of lang maken - het deeg op platen of in bakvormen plaatsen - het deeg laten rijzen (in de (rem)rijskast, gekoelde ruimte,...) - het deeg eventueel afkoelen of invriezen - het deeg uitrollen en/of toereren - halffabricaten bereiden, vullingen, crèmes, garneringen,... - 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 teneinde de cursist voldoende voeling te laten krijgen met het verwerken van deeg.</p> <p>Streef naar een evenwicht tussen manueel en machinaal uitrollen.</p> <p>Benut de mogelijkheden van multimedia om bepaalde technieken te tonen en individueel in te laten inoefenen.</p>
<p>gerezen 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 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>Gebruik didactisch materiaal van beroepsorganisaties (bijv. IPV) om bepaalde fouten te tonen.</p> <p>Bespreek de afgewerkte producten en geef feedback bij toevallige verwerkingsfouten.</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
producten op basis van gerezen bladerdeeg afwerken rekening houdend met <ul style="list-style-type: none"> • de recepten en kwaliteitseisen • de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid met toepassing van <ul style="list-style-type: none"> • afwerkingstechnieken om de producten verkoopklaar te maken: abricoteren, glaceren,... 	Id 6067	
producten op basis van gerezen bladerdeeg bewaren en verpakken rekening houdend met <ul style="list-style-type: none"> • de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid en correct gebruik makend van <ul style="list-style-type: none"> • eventueel een verpakkingsmachine met toepassing van <ul style="list-style-type: none"> • verpakkingsmethodes: met de hand of machinaal 	Id 20379	

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: BESLAGEN (M VO G112 - 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 - 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 • 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 beslagen • Kennis van de verschillende rijsmiddelen • Kennis van spuit-, snij- en uitsteektechnieken • Kennis van de verschillende afbaktechnieken
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 - Respekteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 14966	
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 - Respekteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 5817, Id 25363	

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	

7.5.2 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.

7.5.3 BEGINSITUATIE

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden 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 basiskennis van de regelgeving inzake autocontrole in de bakkerij • 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 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 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 style="text-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 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 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.

7.6 MODULE: VET- EN KOOKDEGEN (M VO G113 - 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 - 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	

7.6.2 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.

7.6.3 BEGINSITUATIE

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden 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 basiskennis van de regelgeving inzake autocontrole in de bakkerij • 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>

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
producten op basis van vet- en kookdegen afwerken rekening houdend met <ul style="list-style-type: none"> • de recepten en kwaliteitseisen • de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid met toepassing van <ul style="list-style-type: none"> • afwerkingstechnieken om de producten verkoopklaar te maken (abricoteren, glaceren, garneren, modelleren, overgieten) 	Id 6067	Hou er rekening mee dat bepaalde afwerkingstechnieken meer inoefentijd vergen.
producten op basis van beslagen bewaren en verpakken rekening houdend met <ul style="list-style-type: none"> • de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid en correct gebruik makend van <ul style="list-style-type: none"> • eventueel een verpakkingsmachine met toepassing van <ul style="list-style-type: none"> • correcte snijtechnieken 	Id 20379	Indien het centrum niet over een verpakkingsmachine beschikt, kan je hiervoor ook een bedrijfsbezoek organiseren.

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: BLADERDEEG (M VO G114 - 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 - 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	

7.7.2 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.

7.7.3 BEGINSITUATIE

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden 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"> • schoonmaakmaterieel en -middelen <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de basiskennis van de regelgeving inzake autocontrole in de bakkerij • 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>

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
producten op basis van bladerdeeg afwerken rekening houdend met <ul style="list-style-type: none"> • de recepten en kwaliteitseisen • de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid met toepassing van <ul style="list-style-type: none"> • afwerkingstechnieken om de producten verkoopklaar te maken (abricoteren, glaceren, garneren, modelleren, overgieten) 	Id 6067	Hou er rekening mee dat bepaalde afwerkingstechnieken meer inoefentijd vergen.
producten op basis van bladerdeeg bewaren en verpakken rekening houdend met <ul style="list-style-type: none"> • de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid en correct gebruik makend van <ul style="list-style-type: none"> • eventueel een verpakkingsmachine met toepassing van <ul style="list-style-type: none"> • correcte snijtechnieken 	Id 20379	Indien het centrum niet over een verpakkingsmachine beschikt, kan je hiervoor ook een bedrijfsbezoek organiseren.

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 BROODBAKKERIJ

BELLEFONTAINE, Pizza's, REBO, ISBN-90 366 1063 X, 1996

BILHEUX, Pains speciaux et décorés 2, St-Honoré, ISBN-2 905245-05-0, 1987

BOONEN D, BRUYNSEELS J, COLIJS P. e.a., Handleiding voor de bakker – bakkerij 2de druk, mjPublishing, ISBN 978 90 78715 73 3, 2014

BRUGGEMANS, K. en HERZOG, Y., Inleiding tot een verklarende organische chemie, De Boeck – Brussel, 1982

CALVEL, Le Goût du pain, Editions Jerome Villette, ISBN-286547-016-4, 1990

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

COLLISTER, L. en BRIGDALEM,, Bijzonder brood: de lekkerste recepten uit de hele wereld, Terra Warnsveld, Copy, 2002

COUET, Pains speciaux et décorés 1, St-Honoré, ISBN-2 905245-11-5, 1989

DELDAELE, F., Basic Brood. Lannoo ISBN 978 90 209 8529 0
 DELDAELE, F., Basic Broodjes en Koeken. Lannoo ISBN 978 90 209 2570 8
 DESCHACHT, Hartig gebak, Lannoo, ISBN-90-209-2898-8, 1996
 DESCHACHT-WAIGNEIN, Brood en kleingebak, Lannoo, ISBN-90 209 2217 3Leerplan Bakkersgast – 25-04-2010 - p. 95
 ECOLE LENOTRE, Les Pains et Viennoiseries de l'école Lenotre, Jerome vilette, ISBN-2-86547-037-7, 1995
 Frank DELDAELE, Brood & CO, Lannoo, ISBN90 209 59174-NUR 440
 GREENBERG/ ORTIZ, Goed gekruid, Spectrum, ISBN-90 274 9005 8, 1984
 INES TEITGE, Quiches, hartige taarten en pikante gerechten, Deltas, ISBN-90-243-5492-7, 1996
 JONCHEERE, G., Basic Hartig Gebak. Lannoo ISBN 978 94 014 0917 9
 J-Y GUINARD P. LESJEAN, Le Livre du Boulanger, Editions Jaques Lanore, ISBN-2 86268 226 8, 2001
 L'ECOLE LENOTRE, Pain et viennoiserie, Jerome Vilette
 L'ECOLE LENOTRE, Buffets Salés, Editions Jerome Vilette, ISBN-2-86547-041-5
 LEFETY, Pain, passion, et Fantaisie, Editions Jerome Vilette, ISBN-2-86547-28-8, 1994
 Lekker Zonder Suiker. Ter Groene Poorte. Lannoo ISBN 9789 94 014 2567 4
 Lekker Zonder Gluten. Ter Groene Poorte. Lannoo ISBN 978 94 014 1575 0
 MENKVELD en VAN TIL, Waarin bakt de bakker, J. Muusses - Purmerend - Nederland
 MONTANDON, Pain (le bon - des provinces de France, VILO, ISBN-2-88001-078-0, 1979
 RICHMONT, Boulangerie (La – Suisse)
 VIARD, J.M., Le compagnon boulanger, Edit. J. Vilette - Paris - France - 1982 (digital)
 UNIFA, De bakkerij in de praktijk, cursus voor leraren, UNIFA, Merksem (digitaal)
 L'équipe de france de boulangerie, Editions Jerome Vilette, ISBN-2-86547-029-6, 1994
 Sandwichs au bon pain, Editions Jerome Vilette, ISBN-2-86547-044-X, 1997

8.3 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 Vilette, 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 Vilette, ISBN-2-86547-041-5
 L'ECOLE LENÔTRE, Les decors fins, Editions Jerome Vilette, ISBN-2-86547-031-8, 1995
 L'ECOLE LENÔTRE, Les recettes fruitées, Editions Jerome Vilette, 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