

OPLEIDINGSPROFIEL

Basis bakkerij

1. Situering en omschrijving

De opleiding basis bakkerij wordt georganiseerd in de opleidingsfase van het BuSO OV3 binnen het domein voeding en horeca.

Het opleidingsprofiel voor de opleiding basis bakkerij is gebaseerd op de volgende beroepskwalificatie:

- Beroepskwalificatie medewerker brood- en banketbakkerij, niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur

In de opleiding basis bakkerij leert men onder begeleiding eenvoudige soorten (gist)degen en beslagen te bereiden teneinde deze te verwerken, te bakken en af te werken tot brood- en banketbakkerijproducten rekening houdend met de regelgeving in verband met hygiëne, (voedsel)veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn.

De opleidingsduur bedraagt 2 jaar, waarvan kan worden afgeweken in functie van de individuele handelingsplanning van een jongere.

2. Toelatingsvoorwaarden

De voorwaarden om bij de start van de opleiding basis bakkerij als regelmatige leerling te worden toegelaten zijn:

- voldoen aan de toelatingsvoorwaarden tot de opleidingsfase in opleidingsvorm 3 van het buitengewoon secundair onderwijs, waarop de opleiding basis bakkerij zich situeert. Deze voorwaarden zijn bepaald in de codex secundair onderwijs en het besluit van de Vlaamse Regering van 6 december 2002 betreffende de organisatie van het buitengewoon secundair onderwijs van opleidingsvorm 3 en meegedeeld bij omzendbrief SO/2011/03/BuSO.

Uit het leerlingendossier moet de verificatie kunnen opmaken dat de leerling aan de toelatingsvoorwaarden voldoet.

3. Algemene vorming

Algemene en sociale vorming (ASV)

De algemene en sociale vorming (ASV) voor BuSO OV3 is opgenomen in het opleidingsprofiel en omvat ontwikkelingsdoelen van deze onderdelen:

- Burgerzin
- Rekenvaardigheden
- Taalvaardigheid
- Gezondheidseducatie
- Leren leren
- Lichamelijke opvoeding
- Milieueducatie
- Sociaal-emotionele educatie
- Vrijtijdsvaardigheden
- ICT

Levensbeschouwing

De doelen voor godsdienst, niet-confessionele zedenleer, cultuurbeschouwing of eigen cultuur en religie zijn in overeenstemming met de internationale en grondwettelijke beginselen inzake de rechten van de mens en van het kind in het bijzonder en respecteren de door het Vlaams Parlement, naargelang van het geval, bekrachtigde of goedgekeurde eindtermen.

De aanbieder bepaalt zelf hoe de ontwikkelingsdoelen van de algemene en sociale vorming én de levensbeschouwing georganiseerd worden en bepaalt zelf de mate van integratie met de beroepsgerichte competenties.

4. Beroepsgerichte vorming

Per activiteit worden de bijhorende vaardigheden en kenniselementen opgenomen. De geselecteerde kennis moet steeds in functie van de activiteit en vaardigheden gerealiseerd worden.

Activiteiten	Kennis
<p>Werkt in teamverband</p> <ul style="list-style-type: none"> - Werkt op basis van een technische fiche en/of opdracht - Communiqueert effectief en efficiënt - Wisselt informatie uit - Meldt problemen - Werkt efficiënt samen - Volgt aanwijzingen op - Past zich flexibel aan - Vraagt zelf hulp of advies indien nodig 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Communicatietechnieken - Vakterminologie
<p>Werkt met oog voor hygiëne, (voedsel)veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</p> <ul style="list-style-type: none"> - Past hygiëne-, (voedsel)veiligheids-, milieu-, kwaliteits- en welzijnsvoorschriften toe - Draagt werk- en beschermkledij volgens de richtlijnen - Werkt ergonomisch - Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen - Past het FEFO (First Expired, First Out) en FIFO (First In, First Out) –principe toe - Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op - Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen - Gebruikt schoonmaakmaterieel, -materiaal en -middelen - Sorteert afval volgens de richtlijnen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiëne-, (voedsel)veiligheids-, milieu-, kwaliteits- en welzijnsvoorschriften - FIFO- en FEFO-principe - Ergonomische hef- en tiltechnieken - Werkorganisatie - Schoonmaak- en ontsmettingsproducten - Schoonmaak- en ontsmettingsprocedures - Voorschriften m.b.t. afvalsortering
<p>Bereidt eenvoudige (gist)degen en beslagen onder begeleiding</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zet het benodigde materiaal/materieel klaar - Stelt het deeg en/of het beslag samen aan de hand van een recept - Weegt grondstoffen af - Voegt de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen samen - Draait en kneedt deeg en/of beslag manueel of machinaal 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie - Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ... - Samenstelling - Bereidingstechnieken
<p>Verwerkt eenvoudige (gist)degen en beslagen onder begeleiding</p> <ul style="list-style-type: none"> - Weegt het deeg af 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie

<ul style="list-style-type: none"> - Verdeelt het deeg en/of beslag manueel of machinaal - Bolt het deeg op en/of maakt het lang - Plaatst het deeg en/of beslag op platen of in bakvormen - Laat het deeg rusten of rijzen - Koelt het deeg of halffabricaat af of vriest het in - Toereert en/of rolt het deeg uit - Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, garneringen, ... 	<ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ... - Samenstelling - Bereidingstechnieken - Verwerkingstechnieken
<p>Bakt eenvoudige (gist)degen en beslagen onder begeleiding</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stelt de oven in (tijd, temperatuur, ...) en bakt de producten - Ontvormt de producten en plaatst ze (op roosters) in rekken 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie - Baktechnieken
<p>Werkt eenvoudige bakkerij- en banketbakkerijproducten af onder begeleiding</p> <ul style="list-style-type: none"> - Past afwerkings- en garneringstechnieken toe 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie - Diverse afwerkings- en garneertechnieken

5. Studiebekrachtiging

Met in acht name van het evaluatieresultaat kan de opleiding basis bakkerij leiden tot één van de volgende vormen van studiebekrachtiging:

- een attest van verworven bekwaamheden, bewijs van competenties:
 - wordt ofwel uitgereikt na slagen voor het geheel van de beroepsgerichte vorming zoals in dit opleidingsprofiel is opgenomen en is gerealiseerd;
 - wordt ofwel uitgereikt na slagen voor een aantal competenties die in dit opleidingsprofiel zijn opgenomen en zijn gerealiseerd.

- een attest beroepsonderwijs:
 - wordt uitgereikt bij vroegtijdige beëindiging van de opleiding of als een leerling niet in aanmerking komt voor één van bovenstaande studiebekrachtigingen.