

# STANDAARDTRAJECT

## Medewerker (banket)bakkerij duaal

### 1. Situering en omschrijving

De opleiding medewerker (banket)bakkerij duaal combineert een schoolcomponent en een werkplekcomponent. De combinatie van schoolcomponent met werkplekcomponent omvat minimaal 28 opleidingsuren per week.

In de opleiding medewerker (banket)bakkerij duaal wordt gekozen voor een overeenkomst alternerende opleiding. Dit impliceert dat de wekelijkse invulling moet overeenstemmen met de normale voltijdse wekelijkse arbeidsduur die van toepassing is in de onderneming overeenkomstig de CAO. Meestal is dit gemiddeld 38 opleidingsuren per week, maar dit dient bij opmaak van de overeenkomst op de werkplek nagevraagd te worden.

De opleiding medewerker (banket)bakkerij duaal wordt georganiseerd in de kwalificatiefase van het BuSO OV3.

Het standaardtraject voor de opleiding medewerker (banket)bakkerij duaal is gebaseerd op de volgende beroepskwalificatie:

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

In de opleiding bakkerij duaal leert men in opdracht en onder begeleiding verschillende soorten (gist)degen (broden, zachte en harde luxe, taarten, gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgerelateerde producten, ...) en verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde producten, ...) te bereiden teneinde deze te verwerken, te bakken, af te werken, te bewaren en te verpakken volgens de voorschriften van de voedselveiligheid.

In een standaardtraject wordt er geen uitspraak gedaan over de organisatievorm van de duale opleiding. De aanbieder duaal leren bepaalt zelf of hij dit lineair of modulair organiseert.

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 medewerker (banket)bakkerij duaal als regelmatige leerling te worden toegelaten zijn:

- voldaan hebben aan de voltijdse leerplicht;
- ofwel voldoen aan de toelatingsvoorwaarden tot de kwalificatiefase in opleidingsvorm 3 van het buitengewoon secundair onderwijs, waarop de opleiding medewerker (banket)bakkerij duaal 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.

ofwel als zijinstromer<sup>[1]</sup> beschikken over een gunstige beslissing van de klassenraad voor de opleiding medewerker (banket)bakkerij duaal.

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 standaardtraject en omvat alle 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 duaal leren 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 – organisatie lineair

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
<b>Werkt hygiënisch en (voedsel)veilig</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Respecteert de regelgeving rond preventie en veiligheid op het werk</li><li>- Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid</li></ul>	<b>Basiskennis</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Werkorganisatie</li><li>- Regelgeving inzake autocontrole in de (banket)bakkerij</li><li>- Traceerbaarheid van producten</li></ul>

<sup>[1]</sup> Definitie zijinstromer: "jongeren die het onderwijs al hebben verlaten, al dan niet gekwalificeerd, en die zich, na een onderbreking, opnieuw willen inschrijven voor een duaal structuuronderdeel".

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gebruikt schoonmaakmaterieel en -middelen</li> <li>- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op</li> <li>- Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen</li> <li>- Controleert de staat van het materieel</li> <li>- Draagt werkkledij volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>- Sorteert afval volgens de richtlijnen</li> <li>- Past het FEFO (First Expired, First Out) en FIFO (First In, First Out)-principe toe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Schoonmaak- en ontsmettingsmiddelen- en procedures</li> <li>- Besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten</li> <li>- Hygiëneregelgeving</li> <li>- FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out)</li> </ul>
<p><b>Bereidt in opdracht verschillende soorten (gist)degen (broden, zachte en harde luxe, taarten), gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) bakkerijproducten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zet het benodigde materiaal/materieel klaar</li> <li>- Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen</li> <li>- Stelt het deeg samen aan de hand van een recept</li> <li>- Weegt grondstoffen af</li> <li>- Voegt de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen samen en handhaaft de temperatuur</li> <li>- Draait en kneedt deeg manueel of machinaal</li> <li>- Past verschillende kneedmethodes toe</li> <li>- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Wettelijke bewaar temperatuur</li> <li>- Verwerkingstemperatuur</li> <li>- Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ...</li> <li>- Kenmerken van gist</li> <li>- Samenstelling</li> <li>- Bereidingstechnieken</li> <li>- Productieproces van gistdegen</li> <li>- Productieproces van gerezen bladerdeeg</li> <li>- Productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul>
<p><b>Verwerkt in opdracht verschillende soorten (gist)degen (broden, zachte en harde luxe, taarten), gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) bakkerijproducten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Weegt het deeg af</li> <li>- Verdeelt het deeg manueel of met behulp van een verdeelmachine in stukken</li> <li>- Bolt het deeg op en/of maakt het lang</li> <li>- Plaatst de deegstukken op platen of in bakvormen</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Wettelijke bewaar temperatuur</li> <li>- Verwerkingstemperatuur</li> <li>- Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ...</li> <li>- Kenmerken van gist</li> <li>- Samenstelling</li> <li>- Bereidingstechnieken</li> <li>- Productieproces van gistdegen</li> <li>- Productieproces van gerezen bladerdeeg</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Laat het deeg rijzen (in de (rem)rijskast, gekoelde ruimte, ...)</li> <li>- Controleert de gisting en het rijzen van het deeg</li> <li>- Koelt het deeg af of vriest het in</li> <li>- Toereert en/of rolt het deeg uit</li> <li>- Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, garneringen, ...</li> <li>- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten</li> <li>- Doreert, decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> <li>- Invriezen van voedingswaren</li> <li>- Verwerkingstechnieken</li> <li>- Uitroltechnieken</li> <li>- Toereertechnieken</li> <li>- Verschillende gistingsprocessen (vloeibare gist, desems, voordegen, ...)</li> </ul>
<p><b>Bakt in opdracht verschillende soorten (gist)degen (broden, zachte en harde luxe, taarten), gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) bakkerijproducten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stelt de oven in (tijd, temperatuur, ...) en bakt de producten af</li> <li>- Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel</li> <li>- Ontvormt de producten en plaatst ze (op roosters) in rekken</li> <li>- Gebruikt verschillende oventypes</li> <li>- Voorkomt broodfouten</li> <li>- Bakt producten verder af</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> <li>- Verschillende oventypes</li> <li>- Verschillende afbaktechnieken</li> </ul>
<p><b>Bereidt in opdracht verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten), producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) banketbakkerijproducten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zet het benodigde materiaal/materieel klaar</li> <li>- Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen</li> <li>- Stelt het deeg en/of het beslag samen aan de hand van een recept</li> <li>- Weegt grondstoffen af</li> <li>- Voegt de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen samen en handhaaft de temperatuur</li> <li>- Draait en kneedt deeg en/of beslag manueel of machinaal</li> <li>- Past verschillende meng-, kneed- en/of klopmethodes toe</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Wettelijke bewaartemperatuur</li> <li>- Verwerkingstemperatuur</li> <li>- Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ...</li> <li>- Samenstelling</li> <li>- Bereidingstechnieken</li> <li>- Productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> <li>- Productieproces van bladerdeeg, vet- en kookdegen</li> <li>- Productieproces van beslagen</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten</li> </ul>	
<p><b>Verwerkt in opdracht verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten), producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) banketbakkerijproducten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Weegt het deeg af</li> <li>- Verdeelt het deeg en/of beslag manueel of machinaal</li> <li>- Past spuit-, snij-, rol- of uitsteektechnieken toe</li> <li>- Plaatst het deeg en/of beslag op platen of in bakvormen</li> <li>- Laat het deeg rusten in een al dan niet gekoelde ruimte</li> <li>- Koelt het halffabricaat af of vriest het in</li> <li>- Toereert en/of rolt het deeg uit</li> <li>- Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, mousses, bavarois, boterroom, garneringen, ...</li> <li>- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten</li> <li>- Doreert, decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Wettelijke bewaartemperatuur</li> <li>- Verwerkingstemperatuur</li> <li>- Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ...</li> <li>- Samenstelling</li> <li>- Bereidingstechnieken</li> <li>- Productieproces van gezondheidsgelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> <li>- Invriezen van voedingswaren</li> <li>- Uitroltechnieken</li> <li>- Toereertechnieken</li> <li>- Rijsmiddelen</li> <li>- Spuit-, snij- en uitsteektechnieken</li> <li>- Productieproces van bladerdeeg, vet- en kookdegen</li> <li>- Productieproces van beslagen</li> </ul>
<p><b>Bakt in opdracht verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten), producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) banketbakkerijproducten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stelt de oven in (tijd, temperatuur, ...) en bakt de producten af</li> <li>- Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel</li> <li>- Ontvormt de producten en plaatst ze (op roosters) in rekken</li> <li>- Gebruikt verschillende oventypes</li> <li>- Bakt producten verder af</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> <li>- Verschillende oventypes</li> <li>- Verschillende afbaktechnieken</li> </ul>
<p><b>Werkt in opdracht (banket)bakkerijproducten af</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Abricoteert, glaceert, garneert, maskeert, modelleert, overgiet</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> <li>- Allergenen</li> </ul>

volgens de verschillende afwerkingstechnieken - Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken - Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen	- Diverse afwerkings- en garneertechnieken: enroberen, dompelen, abricoteren, maskeren, spuiten, modelleren, garneren, glaceren, overgieten, ...
<b>Bewaart en verpakt (banket)bakkerijproducten</b> - Past snijtechnieken toe - Gebruikt een snijmachine - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine - Stemt de verpakking af op het product - Houdt de bewaartemperatuur op peil	<b>Basiskennis</b> - Wettelijke bewaartemperatuur - Impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product

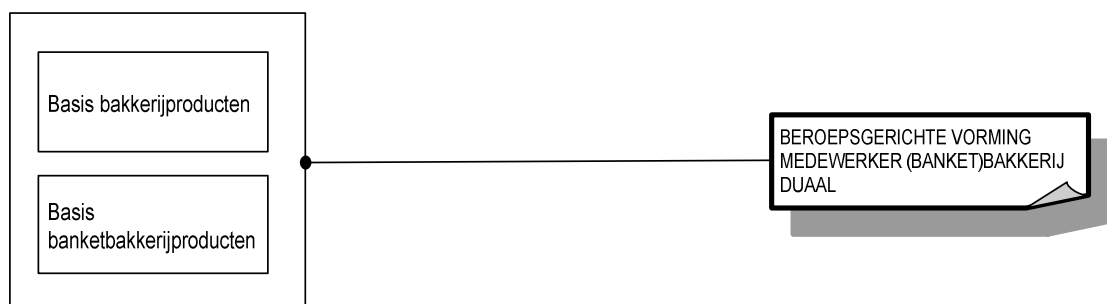
Alle activiteiten situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing).

## 5. Beroepsgerichte vorming – organisatie modulair

De beroepsgerichte vorming kan modulair georganiseerd worden. De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit 2 clusters, samenhangende en afgeronde gehelen van competenties die de lerende de mogelijkheid biedt via een individuele leerweg toe te werken naar een studiebekrachtiging met waarborg op vervolgopleidingen of tewerkstellingsmogelijkheden.

De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit de volgende clusters:

- Basis bakkerijproducten
- Basis banketbakkerijproducten



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

### Algemene activiteit

Onderstaande algemene activiteit moet in de modulaire organisatie op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing) geïntegreerd worden, in één of meerdere clusters doorheen de volledige duale opleiding.

Activiteiten	Kennis
<p><b>Werkt hygiënisch en (voedsel)veilig</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Respecteert de regelgeving rond preventie en veiligheid op het werk</li> <li>- Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid</li> <li>- Gebruikt schoonmaakmaterieel en -middelen</li> <li>- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op</li> <li>- Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen</li> <li>- Controleert de staat van het materieel</li> <li>- Draagt werkkledij volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>- Sorteert afval volgens de richtlijnen</li> <li>- Past het FEFO (First Expired, First Out) en FIFO (First In, First Out)-principe toe</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Werkorganisatie</li> <li>- Regelgeving inzake autocontrole in de (banket)bakkerij</li> <li>- Traceerbaarheid van producten</li> <li>- Geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Schoonmaak- en ontsmettingsmiddelen- en procedures</li> <li>- Besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten</li> <li>- Hygiëneregelgeving</li> <li>- FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out)</li> </ul>

### Cluster Basis bakkerijproducten – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p><b>Bereidt in opdracht verschillende soorten (gist)degen (broden, zachte en harde luxe, taarten), gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) bakkerijproducten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zet het benodigde materiaal/materieel klaar</li> <li>- Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen</li> <li>- Stelt het deeg samen aan de hand van een recept</li> <li>- Weegt grondstoffen af</li> <li>- Voegt de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen samen en handhaaft de temperatuur</li> <li>- Draait en kneedt deeg manueel of machinaal</li> <li>- Past verschillende kneedmethodes toe</li> <li>- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Wettelijke bewaar temperatuur</li> <li>- Verwerkingstemperatuur</li> <li>- Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ...</li> <li>- Kenmerken van gist</li> <li>- Samenstelling</li> <li>- Bereidingstechnieken</li> <li>- Productieproces van gistdegen</li> <li>- Productieproces van gerezen bladerdeeg</li> <li>- Productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul>
<p><b>Verwerkt in opdracht verschillende soorten (gist)degen (broden, zachte en harde luxe, taarten), gerezen bladerdeegproducten,</b></p>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Wettelijke bewaar temperatuur</li> </ul>

<p><b>gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...)</b> <b>bakkerijproducten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Weegt het deeg af</li> <li>- Verdeelt het deeg manueel of met behulp van een verdeelmachine in stukken</li> <li>- Bolt het deeg op en/of maakt het lang</li> <li>- Plaatst de deegstukken op platen of in bakvormen</li> <li>- Laat het deeg rijzen (in de (rem)rijskast, gekoelde ruimte, ...)</li> <li>- Controleert de gisting en het rijzen van het deeg</li> <li>- Koelt het deeg af of vriest het in</li> <li>- Toereert en/of rolt het deeg uit</li> <li>- Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, garneringen, ...</li> <li>- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten</li> <li>- Doreert, decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verwerkingstemperatuur</li> <li>- Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ...</li> <li>- Kenmerken van gist</li> <li>- Samenstelling</li> <li>- Bereidingstechnieken</li> <li>- Productieproces van gistdegen</li> <li>- Productieproces van gerezen bladerdeeg</li> <li>- Productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> <li>- Invriezen van voedingswaren</li> <li>- Verwerkingstechnieken</li> <li>- Uitroltechnieken</li> <li>- Toereertechnieken</li> <li>- Verschillende gistingsprocessen (vloeibare gist, desems, voordegen, ...)</li> </ul>
<p><b>Bakt in opdracht verschillende soorten (gist)degen (broden, zachte en harde luxe, taarten), gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) bakkerijproducten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stelt de oven in (tijd, temperatuur, ...) en bakt de producten af</li> <li>- Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel</li> <li>- Ontvormt de producten en plaatst ze (op roosters) in rekken</li> <li>- Gebruikt verschillende oventypes</li> <li>- Voorkomt broodfouten</li> <li>- Bakt producten verder af</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> <li>- Verschillende oventypes</li> <li>- Verschillende afbaktechnieken</li> </ul>
<p><b>Werkt in opdracht bakkerijproducten af</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Abricoteert, glaceert, ...</li> <li>- Past afwerkingstechnieken toe om de producten verkoopsklaar te maken</li> <li>- Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Diverse afwerkingstechnieken</li> </ul>
<p><b>Bewaart en verpakt bakkerijproducten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Past snijtechnieken toe</li> <li>- Gebruikt een snijmachine</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wettelijke bewaartemperatuur</li> <li>- Impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product</li> </ul>



<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine</li> <li>- Stemt de verpakking af op het product</li> <li>- Houdt de bewaartemperatuur op peil</li> </ul>	
--	--

## Cluster Basis banketbakkerijproducten – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p><b>Bereidt in opdracht verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten), producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) banketbakkerijproducten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zet het benodigde materiaal/materieel klaar</li> <li>- Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen</li> <li>- Stelt het deeg en/of het beslag samen aan de hand van een recept</li> <li>- Weegt grondstoffen af</li> <li>- Voegt de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen samen en handhaaft de temperatuur</li> <li>- Draait en kneedt deeg en/of beslag manueel of machinaal</li> <li>- Past verschillende meng-, kneed- en/of klopmethodes toe</li> <li>- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Wettelijke bewaartemperatuur</li> <li>- Verwerkingstemperatuur</li> <li>- Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ...</li> <li>- Samenstelling</li> <li>- Bereidingstechnieken</li> <li>- Productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> <li>- Productieproces van bladerdeeg, vet- en kookdegen</li> <li>- Productieproces van beslagen</li> </ul>
<p><b>Verwerkt in opdracht verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten), producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) banketbakkerijproducten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Weegt het deeg af</li> <li>- Verdeelt het deeg en/of beslag manueel of machinaal</li> <li>- Past spuit-, snij-, rol- of uitsteektechnieken toe</li> <li>- Plaatst het deeg en/of beslag op platen of in bakvormen</li> <li>- Laat het deeg rusten in een al dan niet gekoelde ruimte</li> <li>- Koelt het halffabricaat af of vriest het in</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Wettelijke bewaartemperatuur</li> <li>- Verwerkingstemperatuur</li> <li>- Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ...</li> <li>- Samenstelling</li> <li>- Bereidingstechnieken</li> <li>- Productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> <li>- Invriezen van voedingswaren</li> <li>- Uitroltechnieken</li> <li>- Toereertechnieken</li> <li>- Rijsmiddelen</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Toereert en/of rolt het deeg uit</li> <li>- Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, mousses, bavarois, boterroom, garneringen, ...</li> <li>- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten</li> <li>- Doreert, decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Spuit-, snij- en uitsteektechnieken</li> <li>- Productieproces van bladerdeeg, vet- en kookdegen</li> <li>- Productieproces van beslagen</li> </ul>
<p><b>Bakt in opdracht verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten), producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) banketbakkerijproducten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stelt de oven in (tijd, temperatuur, ...) en bakt de producten af</li> <li>- Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel</li> <li>- Ontvormt de producten en plaatst ze (op roosters) in rekken</li> <li>- Gebruikt verschillende oventypes</li> <li>- Bakt producten verder af</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> <li>- Verschillende oventypes</li> <li>- Verschillende afbaktechnieken</li> </ul>
<p><b>Werkt in opdracht banketbakkerijproducten af</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Abricoteert, glaceert, garneert, maskeert, modelleert, overgiet volgens de verschillende afwerkingstechnieken</li> <li>- Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken</li> <li>- Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Diverse afwerkings- en garneertechnieken: enroberen, dompelen, abricoteren, maskeren, spuiten, modelleren, garneren, glaceren, overgieten, ...</li> </ul>
<p><b>Bewaart en verpakt banketbakkerijproducten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Past snijtechnieken toe</li> <li>- Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine</li> <li>- Stemt de verpakking af op het product</li> <li>- Houdt de bewaartemperatuur op peil</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wettelijke bewaartemperatuur</li> <li>- Impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product</li> </ul>

Alle activiteiten situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing).

## 6. Werkplekcomponent

In het kader van de werkplekcomponent moet er een voorafgaandelijk gezondheidsbeoordeling plaatsvinden indien de welzijnswetgeving dit vereist.

De werkplekcomponent in de opleiding medewerker (banket)bakkerij dual omvat gemiddeld op jaarbasis minstens 20 opleidingsuren per week op de reële werkplek.

Gezien de verschillende specialiteiten (brood en banket) binnen dit standaardtraject dient de leerling zijn opleidingstraject te vervullen binnen deze 2 specialiteiten, namelijk het uitvoeren van alle activiteiten zowel in een broodbakkerij als banketbakkerij of in een brood- en banketbakkerij.

## 7. Studiebekrachtiging

Met in acht name van het evaluatieresultaat leidt de opleiding medewerker (banket)bakkerij dual tot één van de volgende vormen van studiebekrachtiging:

- een getuigschrift van een opleiding "medewerker (banket)bakkerij dual", met inbegrip van de beroepskwalificatie "medewerker brood- en banketbakkerij" niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 2 van het Europese kwalificatiekader:
  - wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de algemene en sociale vorming en de beroepsgerichte vorming zoals in dit standaardtraject is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.
- een bewijs van beroepskwalificatie "medewerker brood- en banketbakkerij" niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 2 van het Europese kwalificatiekader:
  - wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de beroepsgerichte vorming zoals in dit standaardtraject is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.
- een attest van verworven bekwaamheden, bewijs van competenties:
  - wordt uitgereikt na slagen voor een aantal competenties die in dit standaardtraject zijn opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent zijn gerealiseerd.

## 8. Verwantschap dual / niet-dual

Met de opleiding medewerker (banket)bakkerij dual is verwant binnen het niet-dual opleidingsaanbod:

- Bakkersgast