

STANDAARDTRAJECT

Brood- en banketbakkerij dual

1. Situering en omschrijving

De opleiding brood- en banketbakkerij dual combineert een schoolcomponent en een werkplekcomponent. De combinatie van schoolcomponent met werkplekcomponent omvat minimaal 28 opleidingsuren per week.

In de opleiding brood- en banketbakkerij dual 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 brood- en banketbakkerij dual wordt georganiseerd in het eerste en tweede leerjaar van de derde graad beroepssecundair onderwijs, voor het studiegebied voeding.

Het standaardtraject voor de opleiding brood- en banketbakkerij dual is gebaseerd op de volgende beroepskwalificaties:

- Beroepskwalificatie bakker,
niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur
- Beroepskwalificatie banketbakker,
niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur

In de opleiding brood- en banketbakkerij dual leert men:

- verschillende soorten (gist)degen (broden, zachte en harde luxe, taarten, gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgerelateerde producten, ...)
- verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde producten, ...)

bereiden, verwerken, bakken, afwerken, bewaren en verpakken volgens de voorschriften van de voedselveiligheid. Men leert ook de brood- en banketbakkerijproducten uitstallen en verkopen, alsook een (banket)bakkerij organiseren.

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

De opleidingsduur bedraagt 2 jaar, waarvan bij modulaire organisatie kan worden afgeweken in functie van de individuele leerweg van een jongere.

2. Toelatingsvoorwaarden

De voorwaarden om bij de start van de opleiding brood- en banketbakkerij dual als regelmatige leerling te worden toegelaten zijn:

- voldaan hebben aan de voltijdse leerplicht;

- ofwel voldoen aan de toelatingsvoorwaarden tot het eerste leerjaar van de derde graad bso, waarop de opleiding brood- en banketbakkerij duaal zich situeert. Deze voorwaarden zijn bepaald in de codex secundair onderwijs en het besluit van de Vlaamse Regering van 19 juli 2002 betreffende de organisatie van het voltijds secundair onderwijs, en meegedeeld bij omzendbrief SO 64. Voor de overstap van een niet- duale naar een duale opleiding binnen de 3^e graad (met uitzondering van het derde leerjaar van de 3^e graad) wordt het eerste leerjaar niet-duaal gelijk gesteld met het eerste jaar duaal. Voor overstap in de derde graad van het eerste leerjaar niet-duaal naar het tweede jaar duaal bso moet de leerling voldoen aan de toelatingsvoorwaarden tot het tweede leerjaar van de derde graad bso;

ofwel als zijinstromer¹ beschikken over een gunstige beslissing van de klassenraad voor de opleiding brood- en banketbakkerij duaal.

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

3. Algemene vorming

De verplichte algemene vorming voor het eerste en tweede leerjaar van de derde graad bso is opgenomen in het standaardtraject en omvat alle eindtermen of een verwijzing naar de inhoud van deze onderdelen:

Project algemene vakken

De vakgebonden eindtermen van het eerste en tweede leerjaar van de derde graad bso.

Moderne vreemde talen (Frans of Engels)

De vakgebonden eindtermen van Frans of Engels van het eerste en tweede leerjaar van de derde graad bso.

Lichamelijke opvoeding (niet van toepassing voor CDO en Syntra)

De vakgebonden eindtermen van het eerste en tweede leerjaar van de derde graad bso.

Vakoverschrijdende eindtermen

De vakoverschrijdende eindtermen van het secundair onderwijs.

Levensbeschouwing (niet van toepassing voor CDO en Syntra)

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 algemeen vormende competenties georganiseerd worden en bepaalt zelf de mate van integratie met de beroepsgerichte competenties.

¹ 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".

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
<p>Werkt hygiënisch en (voedsel)veilig</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respecteert de regelgeving rond preventie en veiligheid op het werk - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid - Gebruikt schoonmaakmaterieel en -middelen - Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op - Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen - Controleert de staat van het materieel - Draagt werkkledij volgens de hygiënische richtlijnen - Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen - Sorteert afval volgens de richtlijnen - Past het FEFO (First Expired, First Out) en FIFO (First In, First Out)-principe toe 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schoonmaak- en ontsmettingsmiddelen- en procedures - Traceerbaarheid van producten - Besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten - Werkorganisatie - Regelgeving inzake autocontrole in de (banket)bakkerij - Geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk - FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out) <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiëneregelgeving
<p>Bereidt verschillende soorten (gist)degen voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg en gezondheidsgelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) bakkerijproducten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zet het benodigde materiaal/materieel klaar - Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen - Stelt het deeg samen aan de hand van een recept - Berekent de kwantiteit - Zet meeteenheden om - Weegt grondstoffen af - Bepaalt de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen en bepaalt en handhaaft de temperatuur - Draait en kneedt deeg manueel of machinaal - Past verschillende kneedmethodes toe - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, gist, ... - Samenstelling en bereidingstechnieken - Productieproces van gistdegen - Productieproces van gerezen bladerdeeg - Productieproces van gezondheidsgelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten - Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur - Allergenen - Recente ontwikkelingen in het vakgebied <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie

<p>Verwerkt verschillende soorten (gist)degen voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) bakkerijproducten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bepaalt de benodigde hoeveelheid deeg per stuk / per gewicht - Weegt het deeg af - Verdeelt het deeg manueel of met behulp van een verdeelmachine in stukken - Bolt het deeg op en/of maakt het lang - Plaatst de deegstukken op platen of in bakvormen - Laat het deeg rijzen (in de (rem)rijkskast, gekoelde ruimte, ...) - Controleert de gisting en het rijzen van het deeg - Koelt het deeg af of vriest het in - Toereert en/of rolt het deeg uit - Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, garneringen, ... - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten - Doreert, decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, gist, ... - Samenstelling en bereidings- en verwerkingstechnieken - Productieproces van gistdegen - Productieproces van gerezen bladerdeeg - Productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten - Verschillende gistingsprocessen (vloeibare gist, desems, voordegen, ...) - Verschillende rijsmiddelen - Toereertechnieken - Uitroltechnieken - Spuit- en uitsteektechnieken - Invriezen van voedingswaren - Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur - Allergenen - Recente ontwikkelingen in het vakgebied <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie
<p>Bakt verschillende soorten (gist)degen voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) bakkerijproducten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stelt de oven in (tijd, temperatuur, ...) en bakt de producten af - Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel - Ontvormt de producten en plaatst ze (op roosters) in rekken - Gebruikt verschillende oventypes - Voorkomt broodfouten - Bakt producten verder af 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verschillende oventypes - Verschillende afbaktechnieken - Recente ontwikkelingen in het vakgebied <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie
<p>Werkt bakkerijproducten (broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeegproducten en gezondheidsgerelateerde producten) af</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diverse afwerkingstechnieken - Allergenen <p>Grondige kennis</p>

<ul style="list-style-type: none"> - Abricoteert, glaceert, ... - Past afwerkingstechnieken toe om de producten verkoopsklaar te maken - Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen 	<ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie
<p>Bereidt verschillende soorten degen en beslagen voor vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) banketbakkerijproducten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zet het benodigde materiaal/materieel klaar - Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen - Stelt het deeg en/of beslag samen aan de hand van een recept - Berekent de kwantiteit - Zet meeteenheden om - Weegt grondstoffen af - Bepaalt de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen en bepaalt en handhaaft de temperatuur - Draait en kneedt deeg en/of beslag manueel of machinaal - Past verschillende meng- en/of kneed- en/of klopmethodes toe - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ... - Samenstelling en bereidingstechnieken - Productieproces van bladerdeeg, vet- en kookdegen - Productieproces van beslagen - Productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten - Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur - Allergenen - Recente ontwikkelingen in het vakgebied <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie
<p>Verwerkt verschillende soorten degen en beslagen voor vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) banketbakkerijproducten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bepaalt de benodigde hoeveelheid deeg per stuk / per gewicht - Verdeelt het deeg en/of beslag manueel of machinaal - Past spuit-, snij-, rol- of uitsteektechnieken toe - Plaatst het deeg en/of beslag op platen of in bakvormen - 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 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ... - Samenstelling en bereidings- en verwerkingstechnieken - Productieproces van bladerdeeg, vet- en kookdegen - Productieproces van beslagen - Productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten - Verschillende rijsmiddelen - Spuit-, snij-, uitrol-, toereer- en uitsteektechnieken - Invriezen van voedingswaren - Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur - Allergenen - Recente ontwikkelingen in het vakgebied

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

<ul style="list-style-type: none"> - Zorgt voor een evenwichtige schikking van producten in de verkooppriimte - Brengt etiketten met de wettelijk verplichte informatie aan - Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen 	<ul style="list-style-type: none"> - Impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product - Wetgeving met betrekking tot verplichte aanduidingen van goederen, etiketteringen van voorverpakte voedingsmiddelen, maten en gewichten
<p>Informeert klanten over de (banket)bakkerij- en aanverwante producten en verkoopt</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stelt vragen om de wensen van de klanten te achterhalen - Informeert klanten over de samenstelling, bereidingswijze, bewaringswijze en toepassing van de producten - Noteert klantenbestellingen en volgt ze op - Wijst de klant op speciale acties en producten om de verkoop te stimuleren - Rekent de verkoopprijs af met de klant 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Samenstelling van (banket)bakkerij- en aanverwante producten - Bewaringswijze - Verkooptechnieken - Allergenen
<p>Plant de productie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schat de vraag van de klanten in - Stelt een assortiment samen volgens de verwachte verkoop en het seizoen - Stelt recepten samen - Bereidt de productie voor - Plant het dagelijkse werk rekening houdend met externe factoren - Stelt een werkschema op - Optimaliseert waar mogelijk de productie 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Productieproces van (banket)bakkerijproducten - Recente ontwikkelingen in het vakgebied <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie
<p>Volgt de voorraad op en maakt bestellingen op</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruikt software voor voorraadbeheer - Registreert voorraadgegevens - Registreert gegevens over het verbruik van producten - Schat de vraag van de klanten in - Stelt een assortiment samen volgens verwachte verkoop en het seizoen - Berekent de hoeveelheid grondstoffen en producten - Contacteert leveranciers - Vult een bestelbon in voor aankoop van grondstoffen, halffabricaten, materieel en verpakkingen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Financieel en administratief beheer <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grondstoffen en ingrediënten - Voorraadbeheer - Samenstelling van (banket)bakkerij- en aanverwante producten
<p>Ontvangt goederen en producten en controleert de levering</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wettelijke bewaartemperatuur

<ul style="list-style-type: none"> - Voert ontvangstcontrole uit op hoeveelheid en kwaliteit - Controleert de temperatuur, het gewicht, de versheid van de goederen en producten - Controleert of de goederen en producten voldoen aan de hygiënische voorschriften en voorschriften voor voedselveiligheid - Registreert afwijkingen - Houdt rekening met condities waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan - Slaat de goederen op in de koel-, diepvries-, opslagruimte, ... - Controleert en registreert de temperatuur en het vochtgehalte in de opslagruimte - Meldt fouten volgens de procedure 	<ul style="list-style-type: none"> - Impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product - Wetgeving met betrekking tot verplichte aanduidingen van goederen, etiketteringen van voorverpakte voedingsmiddelen, maten en gewichten - Allergenen - Wettelijke reglementering in verband met vervoer van voedingswaren
<p>Volgt de financiële en administratieve gegevens op</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verzamelt de benodigde gegevens van grondstoffen, ingrediënten en materialen - Gaat op een rendementsbewuste manier om met de grondstoffen in relatie tot de kostprijs van het (eind)product - Onderneemt acties om de efficiëntie te verbeteren en de kosten te beheersen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Financieel en administratief beheer - Kostprijsberekening <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grondstoffen en ingrediënten - Voorraadbeheer
<p>Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op</p> <ul style="list-style-type: none"> - Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op - Geeft zelf het goede voorbeeld - Leert medewerkers informeren over voedselveiligheid en hygiëne - Leert medewerkers bijsturen indien nodig 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnieken - Voedselveiligheid - Coaching van een team <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie - Hygiëneregelgeving

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

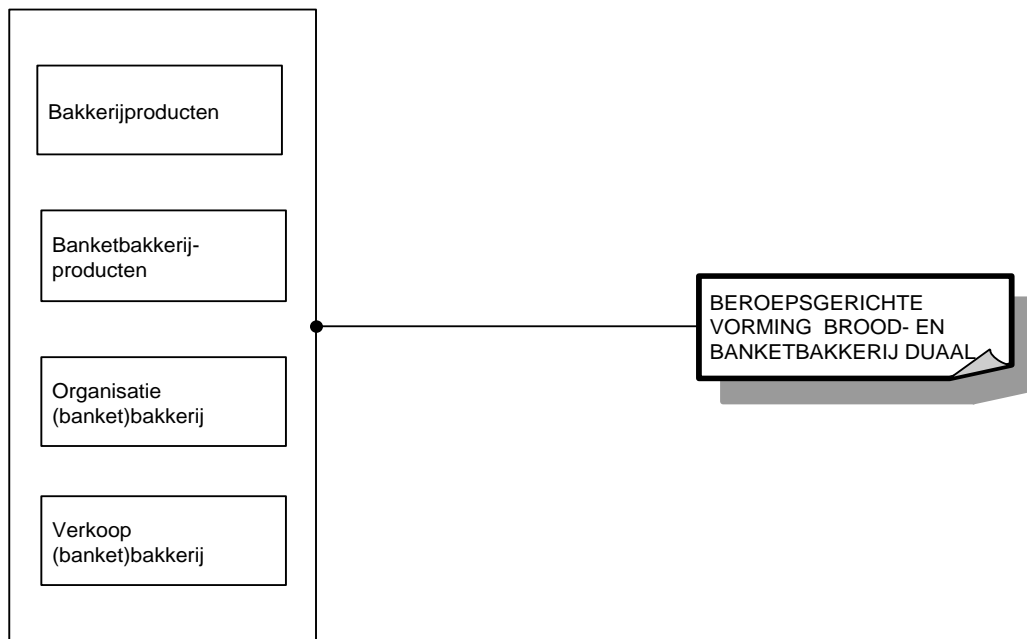
5. Beroepsgerichte vorming – organisatie modulair

De beroepsgerichte vorming kan modulair georganiseerd worden. De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit 4 clusters, samenhangende en afgeronde gehelen van competenties die de lerende de mogelijkheid biedt via een individuele leerweg toe te werken naar een studiebekrchtiging met waarborg op vervolgoopleidingen of tewerkstellingsmogelijkheden.

De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit de volgende clusters:

- Bakkerijproducten

- Banketbakkerijproducten
- Organisatie (banket)bakkerij
- Verkoop (banket)bakkerij



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

<ul style="list-style-type: none"> - Sorteert afval volgens de richtlijnen - Past het FEFO (First Expired, First Out) en FIFO (First In, First Out)-principe toe 	<ul style="list-style-type: none"> - Hygiëneregelgeving
--	--

Cluster Bakkerijproducten – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Bereidt verschillende soorten (gist)degen voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) bakkerijproducten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zet het benodigde materiaal/materieel klaar - Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen - Stelt het deeg samen aan de hand van een recept - Berekent de kwantiteit - Zet meeteenheden om - Weegt grondstoffen af - Bepaalt de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen en bepaalt en handhaaft de temperatuur - Draait en kneedt deeg manueel of machinaal - Past verschillende kneedmethodes toe - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, gist, ... - Samenstelling en bereidingstechnieken - Productieproces van gistdegen - Productieproces van gerezen bladerdeeg - Productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten - Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur - Allergenen - Recente ontwikkelingen in het vakgebied <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie
<p>Verwerkt verschillende soorten (gist)degen voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) bakkerijproducten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bepaalt de benodigde hoeveelheid deeg per stuk / per gewicht - Weegt het deeg af - Verdeelt het deeg manueel of met behulp van een verdeelmachine in stukken - Bolt het deeg op en/of maakt het lang - Plaatst de deegstukken op platen of in bakvormen - Laat het deeg rijzen (in de (rem)rijskast, gekoelde ruimte, ...) 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, gist, ... - Samenstelling en bereidings- en verwerkingstechnieken - Productieproces van gistdegen - Productieproces van gerezen bladerdeeg - Productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten - Verschillende gistingsprocessen (vloeibare gist, desems, voordegen, ...) - Verschillende rijsmiddelen - Toereertechnieken - Uitroltechnieken

<ul style="list-style-type: none"> - Controleert de gisting en het rijzen van het deeg - Koelt het 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 	<ul style="list-style-type: none"> - Spuit- en uitsteektechnieken - Invriezen van voedingswaren - Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur - Allergenen - Recente ontwikkelingen in het vakgebied <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie
<p>Bakt verschillende soorten (gist)degen voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) bakkerijproducten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stelt de oven in (tijd, temperatuur, ...) en bakt de producten af - Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel - Ontvormt de producten en plaatst ze (op roosters) in rekken - Gebruikt verschillende oventypes - Voorkomt broodfouten - Bakt producten verder af 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verschillende oventypes - Verschillende afbaktechnieken - Recente ontwikkelingen in het vakgebied <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie
<p>Werkt bakkerijproducten (broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeegproducten en gezondheidsgerelateerde producten) af</p> <ul style="list-style-type: none"> - Abricoteert, glaceert, ... - Past afwerkingstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken - Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diverse afwerkingstechnieken - Allergenen <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie
<p>Bewaart en verpakt bakkerij- en aanverwante producten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Past snijtechnieken toe - Gebruikt een snijmachine - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine - Stemt de verpakking af op het product - Houdt de bewaartemperatuur op peil 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product - Wettelijke bewaartemperatuur

Cluster Banketbakkerijproducten – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
--------------	--------

<p>Bereidt verschillende soorten degen en beslagen voor vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) banketbakkerijproducten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zet het benodigde materiaal/materieel klaar - Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen - Stelt het deeg en/of beslag samen aan de hand van een recept - Berekent de kwantiteit - Zet meeteenheden om - Weegt grondstoffen af - Bepaalt de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen en bepaalt en handhaaft de temperatuur - Draait en kneedt deeg en/of beslag manueel of machinaal - Past verschillende meng- en/of kneed- en/of klopmethodes toe - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ... - Samenstelling en bereidingstechnieken - Productieproces van bladerdeeg, vet- en kookdegen - Productieproces van beslagen - Productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten - Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur - Allergenen - Recente ontwikkelingen in het vakgebied <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie
<p>Verwerkt verschillende soorten degen en beslagen voor vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) banketbakkerijproducten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bepaalt de benodigde hoeveelheid deeg per stuk / per gewicht - Verdeelt het deeg en/of beslag manueel of machinaal - Past spuit-, snij-, rol- of uitsteektechnieken toe - Plaatst het deeg en/of beslag op platen of in bakvormen - Laat het deeg rusten in een al dan niet gekoelde ruimte - Koelt het halffabricaat af of vriest het in - Toereert en/of rolt het deeg uit - Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, mousses, bavarois, boterroom, garneringen, ... - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ... - Samenstelling en bereidings- en verwerkingstechnieken - Productieproces van bladerdeeg, vet- en kookdegen - Productieproces van beslagen - Productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten - Verschillende rijsmiddelen - Spuit-, snij-, uitrol-, toereer- en uitsteektechnieken - Invriezen van voedingswaren - Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur - Allergenen - Recente ontwikkelingen in het vakgebied <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie

<ul style="list-style-type: none"> - Doreert, decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen 	
<p>Bakt verschillende soorten degen en beslagen voor vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...)</p> <p>banketbakkerijproducten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stelt de oven in (tijd, temperatuur, ...) en bakt de producten af - Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel - Ontvormt de producten en plaatst ze (op roosters) in rekken - Gebruikt verschillende oventypes - Bakt producten verder af 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verschillende oventypes - Verschillende afbaktechnieken - Recente ontwikkelingen in het vakgebied <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie
<p>Werkt banketbakkerijproducten (vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen en gezondheidsgerelateerde producten) af</p> <ul style="list-style-type: none"> - Abricoteert, glaceert, garneert, maskeert, modelleert, overgiet volgens de verschillende afwerkingstechnieken - Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopsklaar te maken - Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diverse afwerkings- en garneertechnieken: enroberen, dompelen, spuiten, modelleren, garneren, glaceren, kandiseren, ... - Allergenen <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie
<p>Bewaart en verpakt banketbakkerij- en aanverwante producten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Past snijtechnieken toe - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine - Stemt de verpakking af op het product - Houdt de bewaartemperatuur op peil 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product - Wettelijke bewaartemperatuur

Cluster Organisatie (banket)bakkerij – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Plant de productie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schat de vraag van de klanten in - Stelt een assortiment samen volgens de verwachte verkoop en het seizoen - Stelt recepten samen - Bereidt de productie voor 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Productieproces van (banket)bakkerijproducten - Recente ontwikkelingen in het vakgebied

<ul style="list-style-type: none"> - Plant het dagelijkse werk rekening houdend met externe factoren - Stelt een werkschema op - Optimaliseert waar mogelijk de productie 	<p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie
<p>Volgt de voorraad op en maakt bestellingen op</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruikt software voor voorraadbeheer - Registreert voorraadgegevens - Registreert gegevens over het verbruik van producten - Schat de vraag van de klanten in - Stelt een assortiment samen volgens verwachte verkoop en het seizoen - Berekent de hoeveelheid grondstoffen en producten - Contacteert leveranciers - Vult een bestelbon in voor aankoop van grondstoffen, halffabricaten, materieel en verpakkingen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Financieel en administratief beheer <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grondstoffen en ingrediënten - Voorraadbeheer - Samenstelling van (banket)bakkerij- en aanverwante producten
<p>Ontvangt goederen en producten en controleert de levering</p> <ul style="list-style-type: none"> - Voert ontvangstcontrole uit op hoeveelheid en kwaliteit - Controleert de temperatuur, het gewicht, de versheid van de goederen en producten - Controleert of de goederen en producten voldoen aan de hygiënische voorschriften en voorschriften voor voedselveiligheid - Registreert afwijkingen - Houdt rekening met condities waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan - Slaat de goederen op in de koel-, diepvries-, opslagruimte, ... - Controleert en registreert de temperatuur en het vochtgehalte in de opslagruimte - Meldt fouten volgens de procedure 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wettelijke bewaartemperatuur - Impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product - Wetgeving met betrekking tot verplichte aanduidingen van goederen, etiketteringen van voorverpakte voedingsmiddelen, maten en gewichten - Allergenen - Wettelijke reglementering in verband met vervoer van voedingswaren
<p>Volgt de financiële en administratieve gegevens op</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verzamelt de benodigde gegevens van grondstoffen, ingrediënten en materialen - Gaat op een rendementsbewuste manier om met de grondstoffen in relatie tot de kostprijs van het (eind)product - Onderneemt acties om de efficiëntie te verbeteren en de kosten te beheersen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Financieel en administratief beheer - Kostprijsberekening <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grondstoffen en ingrediënten - Voorraadbeheer

<p>Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op</p> <ul style="list-style-type: none"> - Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op - Geeft zelf het goede voorbeeld - Leert medewerkers informeren over voedselveiligheid en hygiëne - Leert medewerkers bijsturen indien nodig 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnieken - Voedselveiligheid - Coaching van een team <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie - Hygiëneregelgeving
---	---

Cluster Verkoop (banket)bakkerij – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Bewaart en verpakt (banket)bakkerij- en aanverwante producten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Past snijtechnieken toe - Gebruikt een snijmachine - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine - Stemt de verpakking af op het product - Houdt de bewaartemperatuur op peil 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product - Wettelijke bewaartemperatuur
<p>Stalt (banket)bakkerij- en aanverwante producten in de etalage of de toonbank uit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zorgt voor een evenwichtige schikking van producten in de verkoopruimte - Brengt etiketten met de wettelijk verplichte informatie aan - Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Samenstelling van (banket)bakkerij- en aanverwante producten - Impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product - Wetgeving met betrekking tot verplichte aanduidingen van goederen, etiketteringen van voorverpakte voedingsmiddelen, maten en gewichten
<p>Informeert klanten over de (banket)bakkerij- en aanverwante producten en verkoopt</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stelt vragen om de wensen van de klanten te achterhalen - Informeert klanten over de samenstelling, bereidingswijze, bewaringswijze en toepassing van de producten - Noteert klantenbestellingen en volgt ze op - Wijst de klant op speciale acties en producten om de verkoop te stimuleren - Rekent de verkoopprijs af met de klant 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Samenstelling van (banket)bakkerij- en aanverwante producten - Bewaringswijze - Verkooptechnieken - Allergenen

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 brood- en banketbakkerij duaal omvat gemiddeld op jaarbasis minstens 20 opleidingsuren per week op de reële werkplek.

Gezien de verschillende specialiteiten (brood en banket) binnen dit standaardtraject brood- en banketbakkerij duaal 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 brood- en banketbakkerij duaal tot één van de volgende vormen van studiebekrachtiging:

- een studiegetuigschrift van het tweede leerjaar van de derde graad van het secundair onderwijs, bewijs van onderwijskwalificatie "brood- en banketbakkerij duaal" niveau 3 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 3 van het Europese kwalificatiekader, met inbegrip van de beroepskwalificatie "bakker" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader en de beroepskwalificatie "banketbakker" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader:
 - wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de algemene en beroepsgerichte vorming zoals in dit standaardtraject is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.
- een certificaat, bewijs van beroepskwalificatie "bakker" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader:
 - wordt uitgereikt, bij een lineaire organisatie, na slagen voor het geheel van de volgende activiteiten van de beroepsgerichte vorming die overeenstemmen met een beroepskwalificatie, zoals in dit standaardtraject is opgenomen, en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd:
 - Werkt hygiënisch en (voedsel)veilig
 - Bereidt verschillende soorten (gist)degen voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) bakkerijproducten
 - Verwerkt verschillende soorten (gist)degen voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) bakkerijproducten
 - Bakt verschillende soorten (gist)degen voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) bakkerijproducten
 - Werkt bakkerijproducten (broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeegproducten en gezondheidsgerelateerde producten) af
 - Bewaart en verpakt bakkerij- en aanverwante producten

- Stalt bakkerij- en aanverwante producten in de etalage of de toonbank uit
- Informeert klanten over de bakkerij- en aanverwante producten en verkoopt
- Plant de productie
- Volgt de voorraad op en maakt bestellingen op
- Ontvangt goederen en producten en controleert de levering
- Volgt de financiële en administratieve gegevens op
- Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op
- wordt uitgereikt, bij een modulaire organisatie, na slagen voor het geheel van de volgende clusters van de beroepsgerichte vorming:
 - Bakkerijproducten
 - Organisatie (banket)bakkerij
 - Verkoop (banket)bakkerij

en de algemene activiteit die in de clusters geïntegreerd worden aangeboden, die overeenstemmen met een beroepskwalificatie, zoals in dit standaardtraject is opgenomen, en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.
- een certificaat, bewijs van beroepskwalificatie "banketbakker" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader:
 - wordt uitgereikt, bij een lineaire organisatie, na slagen voor het geheel van de volgende activiteiten van de beroepsgerichte vorming die overeenstemmen met een beroepskwalificatie, zoals in dit standaardtraject is opgenomen, en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd:
 - Werkt hygiënisch en (voedsel)veilig
 - Bereidt verschillende soorten degen en beslagen voor vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) banketbakkerijproducten
 - Verwerkt verschillende soorten degen en beslagen voor vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) banketbakkerijproducten
 - Bakt verschillende soorten degen en beslagen voor vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) banketbakkerijproducten
 - Werkt banketbakkerijproducten (vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen en gezondheidsgerelateerde producten) af
 - Bewaart en verpakt banketbakkerij- en aanverwante producten
 - Stalt banketbakkerij- en aanverwante producten in de etalage of de toonbank uit
 - Informeert klanten over de banketbakkerij- en aanverwante producten en verkoopt
 - Plant de productie
 - Volgt de voorraad op en maakt bestellingen op
 - Ontvangt goederen en producten en controleert de levering
 - Volgt de financiële en administratieve gegevens op
 - Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op
 - wordt uitgereikt, bij een modulaire organisatie, na slagen voor het geheel van de volgende clusters van de beroepsgerichte vorming:

- Banketbakkerijproducten
- Organisatie (banket)bakkerij
- Verkoop (banket)bakkerij

en de algemene activiteit die in de clusters geïntegreerd worden aangeboden, die overeenstemmen met een beroepskwalificatie, zoals in dit standaardtraject is opgenomen, en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.

- Enkel als de leerling de bovengenoemde onderwijskwalificatie of beroepskwalificaties niet bereikt heeft, kan de onderliggende beroepskwalificatie medewerker brood- en banketbakkerij, niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 2 van het Europese kwalificatiekader, uitgereikt worden als de leerling alle competenties van deze beroepskwalificatie heeft verworven en deze onderliggende beroepskwalificatie nog niet elders behaald heeft.
- een attest van verworven competenties, 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. Aanloopstructuuronderdelen

Nog te bepalen.

9. Onderliggende beroepskwalificaties i.f.v. flexibele instap bij modulaire organisatie

Nog te bepalen.