

# STANDAARDTRAJECT

## Chocolatier dual

### 1. Situering en omschrijving

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

In de opleiding chocolatier 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 chocolatier dual wordt georganiseerd als een specialisatiejaar in het derde leerjaar van de derde graad beroepssecundair onderwijs, voor het studiegebied voeding.

Het standaardtraject voor de opleiding chocolatier dual is gebaseerd op de volgende beroepskwalificaties:

- Beroepskwalificatie chocoladebewerker,  
niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur

In de opleiding chocolatier dual leert men chocoladeproducten (pralines, chocoladestukken, koekjes, ...) bereiden, verwerken, afwerken, bewaren en verpakken volgens de voorschriften van de voedselveiligheid. Men leert ook de chocoladeproducten uitstallen en verkopen, alsook een chocolaterie 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 1 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 chocolatier dual als regelmatige leerling te worden toegelaten zijn:

- voldaan hebben aan de voltijdse leerplicht;
- ofwel voldoen aan de toelatingsvoorwaarden tot het derde leerjaar van de derde graad bso, ingericht als specialisatiejaar, waarop de opleiding chocolatier dual 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;

ofwel als zijinstromer<sup>1</sup> beschikken over een gunstige beslissing van de klassenraad voor de opleiding chocolatier dual.

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

### 3. Algemene vorming

De verplichte algemene vorming voor het derde 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 derde leerjaar van de derde graad bso.

#### **Moderne vreemde talen (Frans of Engels)**

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

#### **Lichamelijke opvoeding (niet van toepassing voor CDO en Syntra)**

De vakgebonden eindtermen van het derde 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 dual leren bepaalt zelf hoe de algemeen vormende competenties 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>	<b>Kennis</b>

<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 dual structuuronderdeel".

<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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schoonmaak- en ontsmettingsmiddelen- en procedures</li> <li>- Traceerbaarheid van producten</li> <li>- Besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten</li> <li>- Werkorganisatie</li> <li>- Regelgeving inzake autocontrole in de (banket)bakkerij</li> <li>- Geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk</li> <li>- FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out)</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hygiëneregelgeving</li> </ul>
<p><b>Bereidt pralines</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>- Maakt bereidingen aan de hand van een recept</li> <li>- Berekent de kwantiteit</li> <li>- Zet meeteenheden om</li> <li>- Weegt grondstoffen af</li> <li>- Bepaalt de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen</li> <li>- Bereidt producten en vullingen manueel of machinaal</li> <li>- Past verschillende meng- en/of klopmethodes toe</li> <li>- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten</li> <li>- Past indien nodig recepten/bereidingswijze aan voor het voorkomen van bereidingsfouten</li> <li>- Reageert gepast bij kwaliteitsafwijkingen/technische problemen</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kenmerken van grondstoffen en ingrediënten</li> <li>- Samenstelling en bereidingstechnieken</li> <li>- Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Verwerkt pralines</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bepaalt de benodigde hoeveelheid per stuk / per gewicht</li> <li>- Verdeelt manueel of machinaal</li> <li>- Past spuit-, snij-, rol-, mouleer-, of uitsteektechnieken toe</li> <li>- Giet vullingen uit op platen of in vormen</li> <li>- Laat vullingen rusten en/of verharderen in een al dan niet gekoelde ruimte</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Samenstelling en bereidings- en verwerkingstechnieken</li> <li>- Spuit-, snij-, tempereer-, kook-, mouleer- en uitsteektechnieken</li> <li>- Koelen van vullingen en chocoladeproducten</li> <li>- Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur</li> <li>- Allergenen</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, garneringen, ...</li> <li>- Kandiseert producten</li> <li>- Tempereert de chocolade</li> <li>- Koelt het product of vriest het in</li> <li>- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten</li> <li>- Decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen</li> <li>- Bedient machines en toestellen voor de verwerking van chocolade</li> </ul>	<p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Werkt pralines af</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Glaceert, garneert, modelleert, dompelt, enrobeert, kandiseert en voegt samen volgens de verschillende afwerkingstechnieken</li> <li>- Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diverse afwerkings- en garneertechnieken: enroberen, dompelen, spuiten, modelleren, garneren, glaceren, kandiseren, ...</li> <li>- Allergenen</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Bereidt chocoladestukken</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>- Maakt bereidingen klaar aan de hand van een recept</li> <li>- Zet meeteenheden om</li> <li>- Weegt grondstoffen af</li> <li>- Bepaalt de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen</li> <li>- Bereidt producten manueel of machinaal</li> <li>- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en/of kleur toe aan de producten</li> <li>- Past indien nodig recepten/bereidingswijze aan voor het voorkomen van bereidingsfouten</li> <li>- Reageert gepast bij kwaliteitsafwijkingen/technische problemen</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kenmerken van grondstoffen en ingrediënten</li> <li>- Samenstelling en bereidingstechnieken</li> <li>- Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Verwerkt chocoladestukken</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bepaalt de benodigde hoeveelheid per stuk / per gewicht</li> <li>- Verdeelt manueel of machinaal</li> <li>- Past spuit-, snij-, rol-, mouleer-, of uitsteektechnieken toe</li> <li>- Bereidt garneringen</li> <li>- Tempereert de chocolade</li> <li>- Koelt het product of vriest het in</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Samenstelling en bereidings- en verwerkingstechnieken</li> <li>- Spuit-, snij-, tempereer-, kook-, mouleer- en uitsteektechnieken</li> <li>- Koelen van chocoladeproducten</li> <li>- Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur</li> <li>- Allergenen</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en/of kleur toe aan de producten</li> <li>- Decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen</li> <li>- Bedient machines en toestellen voor de verwerking van chocolade</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Werkt chocoladestukken af</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Garneert, modelleert, dompelt, enrobeert en voegt samen volgens de verschillende afwerkingstechnieken</li> <li>- Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diverse afwerkings- en garneertechnieken: enroberen, dompelen, spuiten, modelleren, garneren, ...</li> <li>- Allergenen</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Bereidt koekjes</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>- Maakt bereidingen klaar aan de hand van een recept</li> <li>- Berekent de kwantiteit</li> <li>- Zet meeteenheden om</li> <li>- Weegt grondstoffen af</li> <li>- Bepaalt de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen</li> <li>- Bereidt producten en vullingen manueel of machinaal</li> <li>- Past verschillende meng- en/of klopmethodes toe</li> <li>- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten</li> <li>- Past indien nodig recepten/bereidingswijze aan voor het voorkomen van bereidingsfouten</li> <li>- Reageert gepast bij kwaliteitsafwijkingen/technische problemen</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kenmerken van grondstoffen en ingrediënten</li> <li>- Samenstelling en bereidingstechnieken</li> <li>- Productieproces van vet- en boterdegens</li> <li>- Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Verwerkt koekjes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bepaalt de benodigde hoeveelheid per stuk / per gewicht</li> <li>- Verdeelt manueel of machinaal</li> <li>- Past spuit-, snij-, rol-, mouleer-, of uitsteektechnieken toe</li> <li>- Giet vullingen uit op platen of in vormen</li> <li>- Laat vullingen rusten en/of verharden in een al dan niet gekoelde ruimte</li> <li>- Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, garneringen, ...</li> <li>- Tempereert de chocolade</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Samenstelling en bereidings- en verwerkingstechnieken</li> <li>- Spuit-, snij-, uitrol-, tempereer- en uitsteektechnieken</li> <li>- Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur</li> <li>- Allergenen</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Koelt het product of vriest het in</li> <li>- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten</li> <li>- Decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen</li> </ul>	
<p><b>Bakt koekjes</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 de roosters in rekken</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bakproces</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Werkt koekjes af</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Glaceert, garneert, modelleert, dompelt, enrobeert en voegt samen volgens de verschillende afwerkingstechnieken</li> <li>- Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diverse afwerkings- en garneertechnieken: abricoteren, enroberen, dompelen, spuiten, garneren, glaceren, ...</li> <li>- Allergenen</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Bewaart en verpakt pralines, chocoladestukken, chocoladeproducten en koekjes</b></p> <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> </ul> <p>Houdt de bewaartemperatuur op peil en regelt de vochtigheidsgraad</p>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Impact van een verpakking op het bewaren van het product</li> </ul> <p>Wettelijke bewaartemperatuur</p>
<p><b>Stalt chocoladeproducten en koekjes in de etalage of de toonbank uit</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zorgt voor een evenwichtige schikking van producten in de verkoopruimte</li> <li>- Brengt etiketten met de wettelijk verplichte informatie aan</li> <li>- Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen</li> </ul>	<p><b>Kennis</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> <li>- Wetgeving met betrekking tot verplichte aanduidingen van goederen, etiketteringen van voorverpakte voedingsmiddelen, maten en gewichten</li> </ul>
<p><b>Informeert klanten over en verkoopt chocoladeproducten en koekjes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stelt vragen om de wensen van de klanten te achterhalen</li> <li>- Informeert klanten over de samenstelling, bewaringswijze en toepassing van de producten</li> <li>- Noteert klantenbestellingen en volgt ze op</li> <li>- Wijst de klant op speciale acties en producten om de verkoop te stimuleren</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Samenstelling</li> <li>- Bewaringswijze</li> <li>- Verkooptechnieken</li> <li>- Allergenen</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rekent de verkoopprijs af met de klant</li> </ul>	
<p><b>Plant de productie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Schat de vraag van de klanten in</li> <li>- Stelt een assortiment samen volgens de verwachte verkoop en het seizoen</li> <li>- Stelt recepten samen</li> <li>- Bereidt de productie voor</li> <li>- Plant het dagelijkse werk rekening houdend met externe factoren</li> <li>- Stelt een werkschema op</li> <li>- Optimaliseert waar mogelijk de productie</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Productieproces van chocoladeproducten en koekjes</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Volgt de voorraad op en maakt bestellingen op</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gebruikt software voor voorraadbeheer</li> <li>- Registreert voorraadgegevens</li> <li>- Registreert gegevens over het verbruik van producten</li> <li>- Schat de vraag van de klanten in</li> <li>- Stelt een assortiment samen volgens verwachte verkoop en het seizoen</li> <li>- Berekent de hoeveelheid grondstoffen en producten</li> <li>- Contacteert leveranciers</li> <li>- Vult een bestelbon in voor aankoop van grondstoffen, halffabricaten, materieel en verpakkingen</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Financieel en administratief beheer</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grondstoffen en ingrediënten</li> <li>- Voorraadbeheer</li> <li>- Samenstelling van chocoladeproducten en koekjes</li> </ul>
<p><b>Ontvangt goederen en producten en controleert de levering</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Voert ontvangstcontrole uit op hoeveelheid en kwaliteit</li> <li>- Controleert de temperatuur, het gewicht, de versheid van de goederen en producten</li> <li>- Controleert of de goederen en producten voldoen aan de hygiënische voorschriften en voorschriften voor voedselveiligheid</li> <li>- Registreert afwijkingen</li> <li>- Houdt rekening met condities waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan</li> <li>- Slaat de goederen op in de koel-, diepvries-, opslagruimte, ...</li> <li>- Controleert en registreert de temperatuur en het vochtgehalte in de opslagruimte</li> <li>- Meldt fouten volgens de procedure</li> </ul>	<p><b>Kennis</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> <li>- Wetgeving met betrekking tot verplichte aanduidingen van goederen, etiketteringen van voorverpakte voedingsmiddelen, maten en gewichten</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Wettelijke reglementering in verband met vervoer en opslag van voedingswaren</li> </ul>
<p><b>Volgt de financiële en administratieve gegevens op</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verzamelt de benodigde gegevens van grondstoffen, ingrediënten en materialen</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Financieel en administratief beheer</li> <li>- Kostprijsberekening</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gaat op een rendementsbewuste manier om met de grondstoffen in relatie tot de kostprijs van het (eind)product</li> <li>- Onderneemt acties om de efficiëntie te verbeteren en de kosten te beheersen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Grondstoffen en ingrediënten</li> <li>- Voorraadbeheer</li> </ul>
<p><b>Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op</li> <li>- Geeft zelf het goede voorbeeld</li> <li>- Leert medewerkers over voedselveiligheid en hygiëne</li> <li>- Leert medewerkers bijsturen indien nodig</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnieken</li> <li>- Voedselveiligheid</li> <li>- Coaching van een team</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> <li>- Hygiëneregelgeving</li> </ul>

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

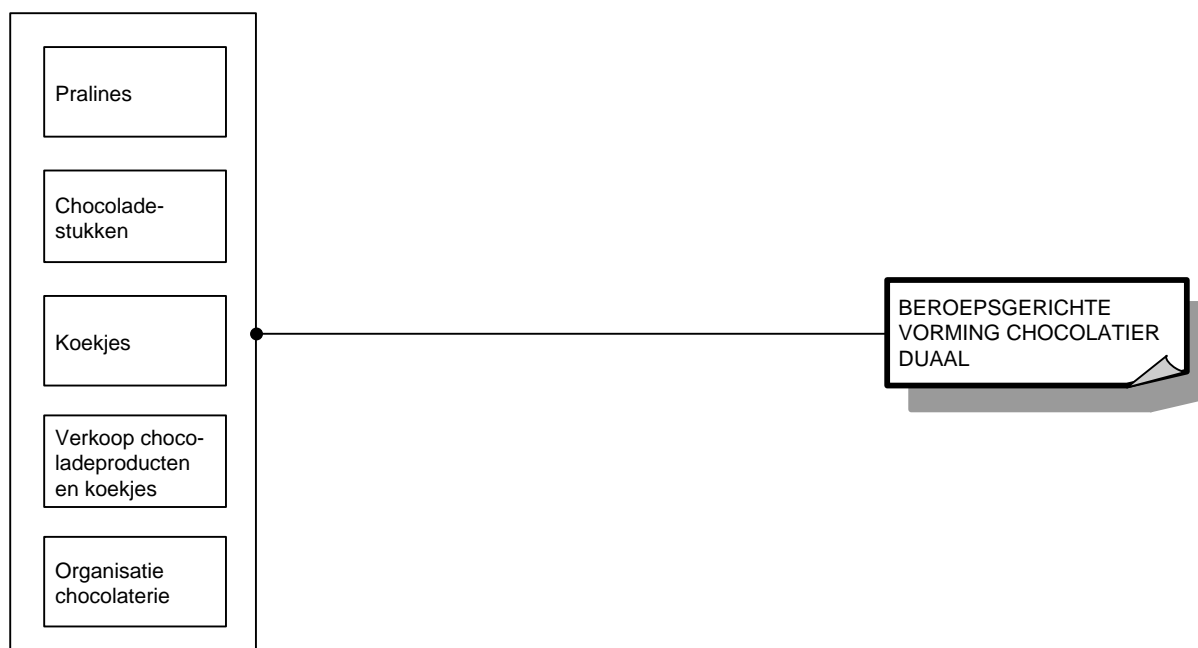
## 5. Beroepsgerichte vorming – organisatie modulair

De beroepsgerichte vorming kan modulair georganiseerd worden. De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit 5 clusters, samenhangende en afgeronde gehelen van competenties die de lerende de mogelijkheid biedt via een individuele leerweg toe te werken naar een studiebekräftiging met waarborg op vervolgoopleidingen of tewerkstellingsmogelijkheden.

De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit de volgende clusters:

- Pralines
- Chocoladestukken
- Koekjes
- Verkoop chocoladeproducten en koekjes
- Organisatie chocolaterie





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 activiteiten

Onderstaande algemene activiteiten moeten 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>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Schoonmaak- en ontsmettingsmiddelen- en procedures</li> <li>- Traceerbaarheid van producten</li> <li>- Besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten</li> <li>- Werkorganisatie</li> <li>- Regelgeving inzake autocontrole in de (banket)bakkerij</li> <li>- Geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk</li> <li>- FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out)</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hygiëneregelgeving</li> </ul>

## Cluster Pralines – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p><b>Bereidt pralines</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>- Maakt bereidingen aan de hand van een recept</li> <li>- Berekent de kwantiteit</li> <li>- Zet meeteenheden om</li> <li>- Weegt grondstoffen af</li> <li>- Bepaalt de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen</li> <li>- Bereidt producten en vullingen manueel of machinaal</li> <li>- Past verschillende meng- en/of klopmethodes toe</li> <li>- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten</li> <li>- Past indien nodig recepten/bereidingswijze aan voor het voorkomen van bereidingsfouten</li> <li>- Reageert gepast bij kwaliteitsafwijkingen/technische problemen</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kenmerken van grondstoffen en ingrediënten</li> <li>- Samenstelling en bereidingstechnieken</li> <li>- Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Verwerkt pralines</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bepaalt de benodigde hoeveelheid per stuk / per gewicht</li> <li>- Verdeelt manueel of machinaal</li> <li>- Past spuit-, snij-, rol-, mouleer-, of uitsteektechnieken toe</li> <li>- Giet vullingen uit op platen of in vormen</li> <li>- Laat vullingen rusten en/of verharden in een al dan niet gekoelde ruimte</li> <li>- Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, garneringen, ...</li> <li>- Kandiseert producten</li> <li>- Tempereert de chocolade</li> <li>- Koelt het product of vriest het in</li> <li>- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten</li> <li>- Decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen</li> <li>- Bedient machines en toestellen voor de verwerking van chocolade</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Samenstelling en bereidings- en verwerkingstechnieken</li> <li>- Spuit-, snij-, tempereer-, kook-, mouleer- en uitsteektechnieken</li> <li>- Koelen van vullingen en chocoladeproducten</li> <li>- Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur</li> <li>- Allergenen</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Werkt pralines af</b></p>	<p><b>Kennis</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Glaceert, garneert, modelleert, dompelt, enrobeert, kandiseert en voegt samen volgens de verschillende afwerkingstechnieken</li> <li>- Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diverse afwerkings- en garneertechnieken: enroberen, dompelen, spuiten, modelleren, garneren, glaceren, kandiseren, ...</li> <li>- Allergenen</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Bewaart en verpakt pralines</b></p> <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 en regelt de vochtigheidsgraad</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Impact van een verpakking op het bewaren van het product</li> <li>- Wettelijke bewaartemperatuur</li> </ul>

## Cluster Chocoladestukken – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p><b>Bereidt chocoladestukken</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>- Maakt bereidingen klaar aan de hand van een recept</li> <li>- Zet meeteenheden om</li> <li>- Weegt grondstoffen af</li> <li>- Bepaalt de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen</li> <li>- Bereidt producten manueel of machinaal</li> <li>- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en/of kleur toe aan de producten</li> <li>- Past indien nodig recepten/bereidingswijze aan voor het voorkomen van bereidingsfouten</li> <li>- Reageert gepast bij kwaliteitsafwijkingen/technische problemen</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kenmerken van grondstoffen en ingrediënten</li> <li>- Samenstelling en bereidingstechnieken</li> <li>- Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Verwerkt chocoladestukken</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bepaalt de benodigde hoeveelheid per stuk / per gewicht</li> <li>- Verdeelt manueel of machinaal</li> <li>- Past spuit-, snij-, rol-, mouleer-, of uitsteektechnieken toe</li> <li>- Bereidt garneringen</li> <li>- Tempereert de chocolade</li> <li>- Koelt het product of vriest het in</li> <li>- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en/of kleur toe aan de producten</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Samenstelling en bereidings- en verwerkingstechnieken</li> <li>- Spuit-, snij-, tempereer-, kook-, mouleer- en uitsteektechnieken</li> <li>- Koelen van chocoladeproducten</li> <li>- Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur</li> <li>- Allergenen</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen</li> <li>- Bedient machines en toestellen voor de verwerking van chocolade</li> </ul>	
<p><b>Werkt chocoladestukken af</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Garneert, modelleert, dompelt, enrobeert en voegt samen volgens de verschillende afwerkingstechnieken</li> <li>- Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diverse afwerkings- en garneertechnieken: enroberen, dompelen, spuiten, modelleren, garneren, ...</li> <li>- Allergenen</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Bewaart en verpakt chocoladestukken</b></p> <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 en regelt de vochtigheidsgraad</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Impact van een verpakking op het bewaren van het product</li> <li>- Wettelijke bewaartemperatuur</li> </ul>

## Cluster Koekjes – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p><b>Bereidt koekjes</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>- Maakt bereidingen klaar aan de hand van een recept</li> <li>- Berekent de kwantiteit</li> <li>- Zet meeteenheden om</li> <li>- Weegt grondstoffen af</li> <li>- Bepaalt de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen</li> <li>- Bereidt producten en vullingen manueel of machinaal</li> <li>- Past verschillende meng- en/of klopmethodes toe</li> <li>- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten</li> <li>- Past indien nodig recepten/bereidingswijze aan voor het voorkomen van bereidingsfouten</li> <li>- Reageert gepast bij kwaliteitsafwijkingen/technische problemen</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kenmerken van grondstoffen en ingrediënten</li> <li>- Samenstelling en bereidingstechnieken</li> <li>- Productieproces van vet- en boterdegen</li> <li>- Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Verwerkt koekjes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bepaalt de benodigde hoeveelheid per stuk / per gewicht</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Samenstelling en bereidings- en verwerkingstechnieken</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verdeelt manueel of machinaal</li> <li>- Past spuit-, snij-, rol-, mouleer-, of uitsteektechnieken toe</li> <li>- Giet vullingen uit op platen of in vormen</li> <li>- Laat vullingen rusten en/of verharden in een al dan niet gekoelde ruimte</li> <li>- Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, garneringen, ...</li> <li>- Tempereert de chocolade</li> <li>- Koelt het product of vriest het in</li> <li>- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten</li> <li>- Decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Spuit-, snij-, uitrol-, tempereer- en uitsteektechnieken</li> <li>- Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur</li> <li>- Allergenen</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Bakt koekjes</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 de roosters in rekken</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bakproces</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Werkt koekjes af</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Glaceert, garneert, modelleert, dompelt, enrobeert en voegt samen volgens de verschillende afwerkingstechnieken</li> <li>- Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diverse afwerkings- en garneertechnieken: abricoteren, enroberen, dompelen, spuiten, garneren, glaceren, ...</li> <li>- Allergenen</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Bewaart en verpakt koekjes</b></p> <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 en regelt de vochtigheidsgraad</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Impact van een verpakking op het bewaren van het product</li> <li>- Wettelijke bewaartemperatuur</li> </ul>

### Cluster Verkoop chocoladeproducten en koekjes – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p><b>Stalt chocoladeproducten en koekjes in de etalage of de toonbank uit</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zorgt voor een evenwichtige schikking van producten in de verkooppriimte</li> <li>- Brengt etiketten met de wettelijk verplichte informatie aan</li> <li>- Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen</li> </ul>	<p><b>Kennis</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> <li>- Wetgeving met betrekking tot verplichte aanduidingen van goederen, etiketteringen van voorverpakte voedingsmiddelen, maten en gewichten</li> </ul>

<p><b>Bewaart en verpakt chocoladeproducten en koekjes</b></p> <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 en regelt de vochtigheidsgraad</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Impact van een verpakking op het bewaren van het product</li> <li>- Wettelijke bewaartemperatuur</li> </ul>
<p><b>Informeert klanten over en verkoopt chocoladeproducten en koekjes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stelt vragen om de wensen van de klanten te achterhalen</li> <li>- Informeert klanten over de samenstelling, bewaringswijze en toepassing van de producten</li> <li>- Noteert klantenbestellingen en volgt ze op</li> <li>- Wijst de klant op speciale acties en producten om de verkoop te stimuleren</li> <li>- Rekent de verkoopprijs af met de klant</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Samenstelling</li> <li>- Bewaringswijze</li> <li>- Verkooptechnieken</li> <li>- Allergenen</li> </ul>

## Cluster Organisatie chocolaterie – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p><b>Plant de productie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Schat de vraag van de klanten in</li> <li>- Stelt een assortiment samen volgens de verwachte verkoop en het seizoen</li> <li>- Stelt recepten samen</li> <li>- Bereidt de productie voor</li> <li>- Plant het dagelijkse werk rekening houdend met externe factoren</li> <li>- Stelt een werkschema op</li> <li>- Optimaliseert waar mogelijk de productie</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Productieproces van chocoladeproducten en koekjes</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Volgt de voorraad op en maakt bestellingen op</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gebruikt software voor voorraadbeheer</li> <li>- Registreert voorraadgegevens</li> <li>- Registreert gegevens over het verbruik van producten</li> <li>- Schat de vraag van de klanten in</li> <li>- Stelt een assortiment samen volgens verwachte verkoop en het seizoen</li> <li>- Berekent de hoeveelheid grondstoffen en producten</li> <li>- Contacteert leveranciers</li> <li>- Vult een bestelbon in voor aankoop van grondstoffen, halffabricaten, materieel en verpakkingen</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Financieel en administratief beheer</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grondstoffen en ingrediënten</li> <li>- Voorraadbeheer</li> <li>- Samenstelling van chocoladeproducten en koekjes</li> </ul>
<p><b>Ontvangt goederen en producten en controleert de levering</b></p>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wettelijke bewaartemperatuur</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Voert ontvangstcontrole uit op hoeveelheid en kwaliteit</li> <li>- Controleert de temperatuur, het gewicht, de versheid van de goederen en producten</li> <li>- Controleert of de goederen en producten voldoen aan de hygiënische voorschriften en voorschriften voor voedselveiligheid</li> <li>- Registreert afwijkingen</li> <li>- Houdt rekening met condities waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan</li> <li>- Slaat de goederen op in de koel-, diepvries-, opslagruimte, ...</li> <li>- Controleert en registreert de temperatuur en het vochtgehalte in de opslagruimte</li> <li>- Meldt fouten volgens de procedure</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product</li> <li>- Wetgeving met betrekking tot verplichte aanduidingen van goederen, etiketteringen van voorverpakte voedingsmiddelen, maten en gewichten</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Wettelijke reglementering in verband met vervoer en opslag van voedingswaren</li> </ul>
<p><b>Volgt de financiële en administratieve gegevens op</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verzamelt de benodigde gegevens van grondstoffen, ingrediënten en materialen</li> <li>- Gaat op een rendementsbewuste manier om met de grondstoffen in relatie tot de kostprijs van het (eind)product</li> <li>- Onderneemt acties om de efficiëntie te verbeteren en de kosten te beheersen</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Financieel en administratief beheer</li> <li>- Kostprijsberekening</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grondstoffen en ingrediënten</li> <li>- Voorraadbeheer</li> </ul>
<p><b>Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op</li> <li>- Geeft zelf het goede voorbeeld</li> <li>- Leert medewerkers over voedselveiligheid en hygiëne</li> <li>- Leert medewerkers bijsturen indien nodig</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnieken</li> <li>- Voedselveiligheid</li> <li>- Coaching van een team</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> <li>- Hygiënereggeving</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 chocolatier duaal omvat gemiddeld op jaarbasis minstens 20 opleidingsuren per week op de reële werkplek.

## 7. Studiebekrachtiging

Met in acht name van het evaluatieresultaat leidt de opleiding chocolatier dual tot één van de volgende vormen van studiebekrachtiging:

- een diploma van secundair onderwijs (bso), bewijs van onderwijskwalificatie "chocolatier dual" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader, met inbegrip van de beroepskwalificatie, "chocoladebewerker" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader:
  - is voorbehouden voor leerlingen met vooropleiding beroepssecundair onderwijs;
  - 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 studiegetuigschrift van het derde leerjaar van de derde graad van het secundair onderwijs ingericht onder de vorm van een specialisatiejaar, bewijs van onderwijskwalificatie "chocolatier dual" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader, met inbegrip van de beroepskwalificatie "chocoladebewerker" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader:
  - is voorbehouden voor leerlingen met vooropleiding algemeen, kunst of technisch secundair onderwijs;
  - 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 "chocoladebewerker" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 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 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.