

# Leerplan

OPLEIDING

**Bakker**

Modulair

Studiegebied  
**VOEDING**

Goedkeuringscode: 2015/1207/6//D

Indieningsdatum: 31 mei 2015

---

## INHOUDSTAFEL

---

<b>1</b>	<b>Inleiding</b> .....	<b>3</b>
1.1	Modulair traject.....	3
1.2	Relatie tot het opleidingsprofiel.....	4
1.3	Totstandkoming van het leerplan.....	4
<b>2</b>	<b>Visie op het leren van volwassenen</b> .....	<b>5</b>
<b>3</b>	<b>Visie op de opleiding</b> .....	<b>6</b>
<b>4</b>	<b>Minimale materiële vereisten</b> .....	<b>6</b>
<b>5</b>	<b>Evaluatie van de cursisten</b> .....	<b>9</b>
5.1	Regelgeving m.b.t. evaluatie in het volwassenenonderwijs.....	9
5.2	Kwaliteit van de evaluatie.....	9
5.3	Breed evalueren.....	11
<b>6</b>	<b>Algemene doelstellingen van de opleiding</b> .....	<b>12</b>
<b>7</b>	<b>Leerplandoelstellingen per module</b> .....	<b>14</b>
7.1	Module: Broden en harde luxe (M VO G101 - 80 lestijden).....	15
7.2	Module: Zachte luxe (M VO G102 - 80 lestijden).....	21
7.3	Module: Taarten op basis van gistdegen (M VO G103 - 80 lestijden).....	27
7.4	Module: Gerezen bladerdeeg (M VO G104 - 80 lestijden).....	33
7.5	Module: Specialiteiten broden en harde luxe (M VO 105 - 80 lestijden).....	39
7.6	Module: Specialiteiten zachte luxe en taarten op basis van gistdegen (M VO 106 - 40 lestijden).....	46
7.7	Module: Specialiteiten gerezen bladerdeeg (M VO 107 - 40 lestijden).....	52
7.8	Module: Dieetproducten bakkerij (M VO 108 - 80 lestijden).....	58
7.9	Module: Verkoop (banket)bakkerij- en aanverwante producten (M VO G109 – 40 lestijden).....	65
7.10	Module: Organisatie (banket)bakkerij en aanverwante (M VO G110 – 80 lestijden).....	69
7.11	Module: Stage bakkerij (M VO 111 – 160 lestijden).....	76
<b>8</b>	<b>Bibliografie</b> .....	<b>Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.</b>

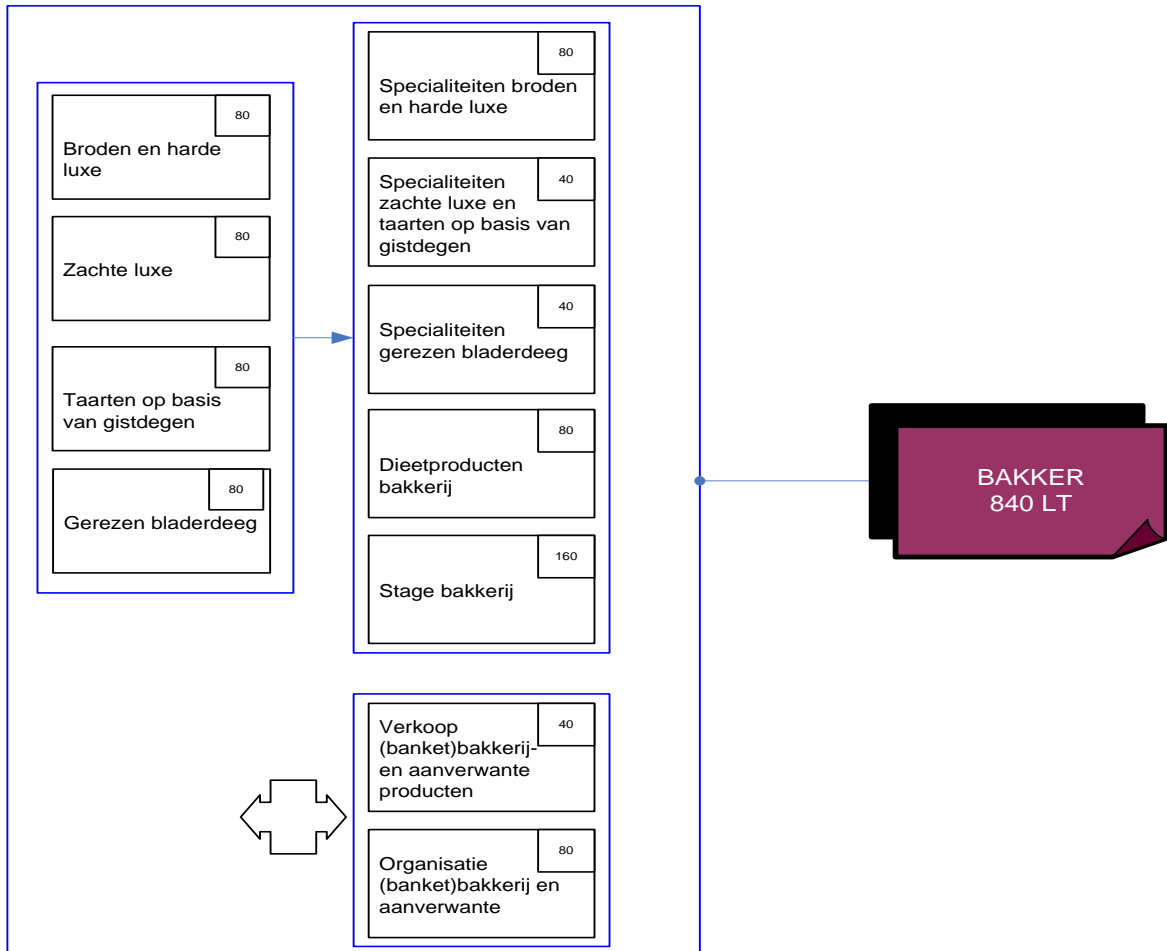
---

# 1 INLEIDING

---

## 1.1 MODULAIR TRAJECT

---



## 1.2 RELATIE TOT HET OPLEIDINGSPROFIEL

---

De opleiding **Bakker** hoort thuis in het studiegebied VOEDING van het secundair volwassenenonderwijs en is modulair opgebouwd. Dit leerplan is gebaseerd op het gelijknamige opleidingsprofiel (goedkeuringsdatum BVR 24/04/2015).

De opleiding is afgeleid van de erkende beroepskwalificatie Bakker (2013). De beroepskwalificatie is ingeschaald op niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur.

De opleiding **Bakker** omvat in totaal 840 lestijden en wordt bekrachtigd met het certificaat BAKKER.

In het opleidingsprofiel werd per module een selectie gemaakt van activiteiten en te integreren ondersteunende kennis uit de erkende beroepskwalificatie.

In dit leerplan worden op basis daarvan per module leerplandoelstellingen geformuleerd. Voor elke leerplandoelstelling wordt een koppeling gemaakt met die ondersteunende kenniselementen die voor het realiseren van de desbetreffende leerplandoelstelling relevant of noodzakelijk zijn. In de formulering van de leerplandoelstellingen worden vaardigheden, attitudes en ondersteunende kennis geïntegreerd.

Attitudes worden niet afzonderlijk als dusdanig benoemd, noch in het opleidingsprofiel noch in de beroepskwalificatie waarvan het opleidingsprofiel is afgeleid. Dit leerplan gaat er van uit dat de door het beroepsveld gewenste attitudes waar nodig in de beroepskwalificatie mee in rekening zijn genomen in de formulering van de competenties.

Deze werkwijze heeft tot doel de opleiding op een competentiegerichte manier te benaderen, waarbij de focus ligt op het verwerven van competenties als zijnde een **geïntegreerd geheel van vaardigheden, kennis en attitudes**.

## 1.3 DIPLOMAGERICHT

---

De opleiding **Bakker** wordt bekrachtigd met het certificaat BAKKER.

Het certificaat BAKKER leidt in combinatie met het certificaat AANVULLENDE ALGEMENE VORMING tot het diploma secundair onderwijs. Ook cursisten die reeds bij de aanvang van hun opleiding in het bezit zijn van een diploma secundair onderwijs, ontvangen een diploma bij het beëindigen van de opleiding.

Zowel het certificaat BAKKER als het diploma secundair onderwijs BAKKER komen in aanmerking voor het bewijzen van de sectorale beroepsbekwaamheid in het kader van de uitoefening van de gereguleerde zelfstandige activiteiten van brood- en banketbakker.

## 1.4 TOTSTANDKOMING VAN HET LEERPLAN

---

Dit leerplan kwam tot stand met medewerking van:

CVO COOVI (Anderlecht)

CVO Leerdorp (Gent)

CVO Provincie Antwerpen

CVO STEP (Hasselt)

CVO Tanera (Aalst)

CVO TISJ Geel

CVO VIVO (Kortrijk)

CVO VSPW Hasselt

PCVO Limburg

---

## 2 VISIE OP HET LEREN VAN VOLWASSENEN

---

Centraal in deze visie staan de competentieontwikkeling en de persoonlijke groei van de cursist. Een competentie wordt omschreven als de bekwaamheid om kennis, vaardigheden en attitudes in het handelen geïntegreerd aan te wenden voor maatschappelijke activiteiten (Decreet betreffende de kwalificatiestructuur, 30 april 2009). In het hoger onderwijs worden competenties domeinspecifieke leerresultaten genoemd. Dit houdt in dat het accent niet ligt op het onderwijzen door de leerkracht, maar wel op het leren door de cursist. Louter kennisoverdracht is te vermijden, aangezien in de 21<sup>ste</sup> eeuw kennis per definitie dynamisch en oneindig is. Er is te veel kennis om ze paraat te kunnen houden. **Leren omgaan met kennis** is daarom belangrijker dan de kennis op zich.

Concreet betekent dit een combinatie van volgende elementen:

- **het ontwikkelen van competenties is een groeiproces.** Door te leren reflecteren op zijn handelen komt de cursist geleidelijk tot een verbreding, verdieping en verrijking van zijn competenties. Verbreden houdt in dat de cursist de competenties kan toepassen in verschillende en in toenemend complexe situaties. Verdieping betekent dat de cursist de competenties door toenemende bewustheid en reflectie steeds beter integreert. Verrijking tenslotte wil zeggen dat de competenties steeds meer iets van de persoon zelf worden, dat de cursist ze bewuster inzet.
- **de cursist leert in een betekenisvolle context.** Kennis, vaardigheden en houdingen dienen zoveel mogelijk geïntegreerd te worden aangeboden. De kennis moet functioneel zijn. Dit verhoogt bovendien de intrinsieke motivatie van de cursist.
- **de nadruk ligt op kennisconstructie i.p.v. op kennisreproductie** door de cursist. Niet de vraag wat iemand leert, maar wel hoe hij leert komt centraal te staan. De activiteit van de leerkracht moet vooral gericht zijn op de kwaliteit van die kennisconstructie. Zijn rol verschuift van lesgever naar begeleider van leerprocessen.
- **de cursist leert in toenemende mate de verantwoordelijkheid op te nemen voor zijn eigen ontwikkeling.** Het is belangrijk dat de cursist zoveel mogelijk sturing kan geven aan het eigen leerproces omdat hierdoor de kwaliteit verhoogt van de kennis die hij verwerft. Dit houdt in dat ook voldoende aandacht gaat naar het ontwikkelen van metacognitieve vaardigheden zoals leren leren, leren reflecteren over het eigen leerproces en ontwikkelen van het zelfstandig leervermogen.
- **het onderwijs houdt rekening met individuele verschillen tussen cursisten.** Er moeten mogelijkheden worden ingebouwd tot differentiatie op vlak van studietempo, inhoud en leerweg. Uitwerken van individueel aangepaste leertrajecten en erkennen van eerder verworven competenties krijgen hierin hun plaats.
- Daaraan gekoppeld moet een **adequate leeromgeving** gecreëerd worden. Dat is een leeromgeving die:
  - levensecht is en uitnodigt tot activiteit, d.w.z. zoveel mogelijk aansluit bij de realiteit om de betrokkenheid van de cursist te verhogen;
  - naast cognitieve inhouden ook vaardigheden en attitudes betreft in het leerproces;
  - rekening houdt met de leerstijl van de cursist. De manier van leren is bepalend voor de kwaliteit van de opgedane kennis, inzichten en vaardigheden. Uit de confrontatie met andere leerstijlen ontwikkelt de cursist een eigen leerstijl;
  - het zelfgestuurd leren stimuleert door de cursist aan te moedigen en te ondersteunen om op een actieve wijze tot kennisconstructie te komen en te reflecteren over zijn leerproces;
  - zorgt dat de cursist systematisch het besef van eigen bekwaamheid ontwikkelt door het regelmatig geven van feedback en het leren reflecteren.

Elk centrum bepaalt zelf hoe het competentie-ontwikkelen onderwijs invult.

---

### 3 VISIE OP DE OPLEIDING

---

De **finaliteit** van de opleiding **Bakker** is uitdrukkelijk beroepsgericht. De beroepsgerichte finaliteit vormt de essentie en is bepalend voor de methodologische en didactische aanpak van deze opleiding.

Cursisten kunnen de meest uiteenlopende beweegredenen hebben om de opleiding aan te vatten, gaande van een louter persoonlijk ontwikkelingsperspectief tot en met de intentie om in het beroep te stappen, zich in bepaalde beroepsbekwaamheden te vervolmaken of een eigen zaak te starten. Het initieel perspectief van de cursisten kan in de loop van de opleiding of van de verdere levensloop trouwens ook wijzigen.

Ongeacht of een cursist de opleiding volgt om louter persoonlijke dan wel beroepsgerichte redenen, zal de opleiding steeds vorm krijgen vanuit een **professionele benadering**. Dit houdt in dat elke cursist dezelfde competenties dient te bereiken en hetzelfde afspraken-kader dient na te leven.

Doorheen de hele opleiding en in alle modules wordt in deze opleiding bijzondere aandacht besteed aan **voedselveiligheid, hygiëne en temperatuurbeheersing, orde en netheid**. Ook de kennis van allergenen is onontbeerlijk voor deze opleiding. De cursist dient bij alle bereidingen op de hoogte te worden gebracht van de mogelijk aanwezige allergenen en de gevolgen voor de consument. Het belang van een correcte etikettering dient met nadruk te worden behandeld. In het kader van voedselveiligheid is correcte communicatie een noodzaak in gans de opleiding. De autocontroleleids is hierbij het aangewezen hulpmiddel.

Een cursist die het certificaatraject afwerkt in het volwassenenonderwijs heeft een goede basisopleiding meegekregen en kan in de praktijk doorgroeien tot een ervaren, professionele vakman/-vrouw.

Het **leertraject** daarentegen kan wel van cursist tot cursist verschillen. Voor alle modules van de opleiding die instapvrij zijn, kan de cursist in samenspraak met het centrum zelf bepalen welke modules hij eerst volgt, hoeveel modules hij tegelijkertijd volgt enz.

Nieuwe cursisten samen les laten volgen met cursisten die reeds enkele modules doorlopen hebben, levert een goede **kruisbestuiving** op: door in teamverband te werken komt men sneller tot betere realisaties.

Om cursisten inzichten te laten verwerven in bepaalde technieken of in de afwerking van bepaalde producten, kan het nuttig zijn om terug te koppelen naar andere modules uit het traject.

In alle modules is er een geleidelijke opbouw wat moeilijkheidsgraad betreft. Naarmate de opleiding vordert worden technieken meer geïntegreerd. Een goede **afwisseling** tussen manuele verwerking van producten en machinale verwerking is aangewezen.

Cursisten dienen tevens op elk moment gewezen te worden op het **veilig** gebruik van toestellen en gereedschap, niet alleen in hun eigen belang, maar ook in het belang van hun mede-cursisten. Toestellen worden pas gebruikt nadat de correcte gebruiksaanwijzing werd uitgelegd. Er dient voldoende aandacht te worden geschonken aan het correct ergonomisch tillen en verplaatsen van lasten (grondstoffen, degen, materiaal,...).

Voor startende lesgevers zijn **planning en organisatie** erg belangrijke aandachtspunten. De lessen dienen goed voorbereid te zijn, het te gebruiken materieel moet gekend zijn om de lesonderwerpen op een correct manier te kunnen behandelen. In sommige modules is de beschikbare tijd zeer krap om goede resultaten te bekomen. Ervaren lesgevers kunnen in zo'n gevallen een goede ondersteuning bieden aan hun nieuwe collega's ('peterschap').

Bepaalde technieken vergen evenwel meer **inoefentijd** dan de tijd die binnen het bestek van een les of een module beschikbaar is. In dat geval is het essentieel dat de lesgever de cursisten adviseert en motiveert om de technieken buiten de lessen en buiten het centrum verder in te oefenen. Extra inoefening zorgt er voor dat het niveau en verloop van de lessen voor alle partijen vlotter zullen verlopen.

Er wordt zo praktijkgericht mogelijk les gegeven. In sommige modules kan er in grote aantallen worden geproduceerd om de professionele **realiteit van de productie** zo goed mogelijk na te bootsen.

De lesgever wijst de cursisten best ook op een aantal **ecologische aspecten**: steeds efficiënt omgaan met energie (elk misbruik leidt tot een grotere energiekost) en een correct afvalbeheer (cursisten dienen het afval correct te sorteren en te verwerken).

Soms kan het nuttig zijn om vormen van **werkplekleren** in te schakelen (bijv. bij een bakker bepaalde technieken extra gaan inoefenen). Voor sommige lessen kan het interessant zijn om eens een gastdocent uit te nodigen (bijv. een diëtist, een voedingsspecialist...), of om eens een bezoek te brengen aan een gespecialiseerd bedrijf (bijv. een industriële bakkerij). Dit is niet alleen een meerwaarde voor de cursist, maar ook voor het centrum zelf, dat op die manier voeling blijft houden met de privéondernemingen. Samenwerking met bedrijven kan ook een uitkomst bieden op het vlak van infrastructuur: wanneer het centrum met zijn cursisten in een bedrijf terecht kan, kunnen al te dure investeringen in hoogtechnologische toestellen worden vermeden.

Deze opleiding is erkend voor het bewijzen van de beroepsbekwaamheid in functie van een vestiging als zelfstandig Brood-en banketbakker. Om die reden is in de opleiding Bakker een verplichte module **stage** opgenomen. De stagemodule moet de cursisten toelaten om de competenties die ze tijdens de reeds gevolgde modules verworven hebben, te toetsen aan en toe te passen in een reële werkomgeving. De stagemodule biedt ook de mogelijkheid om de nodige voeling te krijgen met de realiteit en om zich de nodige werkattitudes eigen te maken.

---

## 4 MINIMALE MATERIËLE VEREISTEN

---

Voor deze opleiding dient men te beschikken over lokalen die beantwoorden aan de reglementaire eisen op het vlak van veiligheid, gezondheid, ergonomie en milieu, alsook over:

- Aangepaste werkruimte met warm en koud water
- Bakmatten (antikleef)
- Bakoven
- Bakplaten
- Bloem- en puntzeven
- Broodrekken
- Broodvormen
- Chocoladebak
- Compressor en toebehoren
- Diepvriezer
- Diktelatten
- Keukenrobot
- Klopper-menger met toebehoren
- Kneeder
- Koelkast
- Kookplaten
- Kookpotten en –pannen
- Maatbekers
- Meetlatten
- Microgolfoven
- Oven met stoom
- Platenrekken
- Rijskast
- Rolstokken
- Roosters
- Snij- en verdeelrollen
- Thermometer
- Spiraalkneeder
- Uitrolmachine
- Vaatwas/afwasbak
- Verdeellatten
- Vormen allerlei
- Weegschaal
- Werktafels



---

## 5 EVALUATIE VAN DE CURSISTEN

---

### 5.1 REGELGEVING M.B.T. EVALUATIE IN HET VOLWASSENENONDERWIJS

---

Het decreet van 20017 betreffende het volwassenenonderwijs stelt in art. 38, §1:

*“Een evaluatie is een deskundige beoordeling van de mate waarin de cursist de doelstellingen uit het goedgekeurde leerplan heeft bereikt.*

*Een evaluatie kan georganiseerd worden in de vorm van een permanente evaluatie of in de vorm van een afsluitende evaluatie.*

*Het centrum organiseert voor elke module een evaluatie”.*

De bovenstaande bepalingen gelden voor alle centra.

Elk centrum moet daarenboven een evaluatiereglement opstellen. De centra bepalen in dit reglement autonoom volgende zaken (decreet volwassenenonderwijs, art. 38 §2):

*“1° de evaluatievoorwaarden;*

*2° de vorm van iedere evaluatie;*

*3° de tijdvakken waarbinnen de evaluaties worden afgelegd;*

*4° de samenstelling van de evaluatiecommissies;*

*5° de wijze van beraadslaging door de evaluatiecommissies en bekendmaking van de evaluatieresultaten;*

*6° de procedure waarbij conflicten die plaatsvinden tussen de cursisten en de leden van de evaluatiecommissie voor de beraadslaging, worden behandeld of waarbij vermoede materiële vergissingen die na het afsluiten van de beraadslaging zijn vastgesteld, kunnen worden rechtgezet;*

*7° de procedure voor vrijstelling van evaluaties en voor de regeling van betwistingen hierover.”*

### 5.2 KWALITEIT VAN DE EVALUATIE

---

Het uitgangspunt van elke evaluatie zijn de leerplandoelstellingen. Het is dan ook evident dat de evaluatie nagaat of en in hoeverre die doelen bereikt werden.

Elke module moet (afzonderlijk) worden geëvalueerd, ook indien het centrum ervoor opteert meerdere modules geïntegreerd aan te bieden.

#### 5.2.1 CRITERIA VOOR KWALITEITSVOLLE EVALUATIE

Gezien er op basis van evaluatiegegevens uitspraken en beslissingen worden genomen over cursisten, is het vanzelfsprekend dat dit gebeurt op basis van een kwaliteitsvolle evaluatie.

Een kwaliteitsvolle evaluatie voldoet minstens aan vier criteria: validiteit, betrouwbaarheid, transparantie en feedback.

➤ **Validiteit** : meet de evaluatie wat ze beoogt te meten?

Als je bijvoorbeeld wil nagaan of de cursisten in staat zijn een werkplan op te maken dan doe gebruik je hiervoor een praktijktoets en geen kennistoets.

Of een evaluatie al dan niet valide is kan je nagaan aan de hand van de volgende vragen:

- zijn vooraf de belangrijkste leerdoelen die geëvalueerd moeten worden vastgelegd?
- zijn al deze leerdoelen uitgewerkt in vragen of opdrachten?
- zijn de vragen en opdrachten representatief voor de aangeboden leerstof?
- wordt aan elke leerplandoelstelling een score toegekend in functie van het gewicht van deze leerplandoelstelling?
- zijn de beoordelingscriteria in overeenstemming met de leerplandoelstellingen?

- **Betrouwbaarheid:** is de beoordeling correct, zitten er geen meetfouten in?

Het resultaat van een evaluatie kan door allerlei factoren, gelegen bij de cursist, bij de leerkracht, bij de omgeving, de toets..., beïnvloed worden.

Als bijvoorbeeld de ene leraar tips geeft tijdens de toets en een andere leraar niet dan kan dit invloed hebben op het resultaat.

Voor een betrouwbare toetsing is het belangrijk om deze factoren zo goed mogelijk onder controle te houden.

Je kan de betrouwbaarheid verhogen door na te gaan of:

- de toets afgestemd is op het niveau van de cursisten
- er duidelijke beoordelingscriteria en normen zijn vastgelegd
- je op basis van de toets in zijn geheel een onderscheid kan maken tussen cursisten die de stof goed en minder goed beheersen
- er voor parallelklassen afspraken gemaakt zijn rond het opstellen en afnemen van toetsen
- er een verbeter sleutel is
- de kans op een toevalstreffer wordt uitgesloten.

- **Transparantie:** duidelijke informatie over de evaluatieprocedure en de beoordelingsmodaliteiten.

Evaluatie geeft sturing aan het leerproces van de cursist. Door duidelijk te communiceren over de manier van evalueren en beoordelen worden de cursisten in staat gesteld zich degelijk voor te bereiden en de evaluatieopdracht adequaat uit te voeren.

Een evaluatie is transparant als de cursisten duidelijk geïnformeerd zijn over:

- het tijdstip
- de doelstellingen
- de verwachtingen
- de beoordelingscriteria
- de puntenverdeling
- de toegestane tijd.

Ook op niveau van het team is het belangrijk om duidelijk te communiceren zodat er meer overeenstemming ontstaat tussen de beoordelingsaanpak van de verschillende leerkrachten en er een evenwichtige spreiding van evaluatiemomenten kan worden gerealiseerd.

- **Feedback:**

Het evaluatieproces eindigt niet met het mededelen van resultaten, maar omvat ook het geven van feedback (hoe heb ik het gedaan) en feed forward (hoe kan ik het beter doen).

Het spreekt voor zich dat evaluatie authentiek, efficiënt en didactisch relevant is.

- **Authenticiteit:** levensechtheid

De evaluatieopdracht moet een zo goed mogelijke nabootsing zijn van reële situaties.

- **Efficiëntie:** haalbaarheid

Een evaluatie is haalbaar als ze efficiënt te ontwikkelen, af te nemen, te corrigeren en te scoren is. Bij het evalueren moet rekening gehouden worden met de beschikbare tijd en mogelijkheden. Het is daarom beter kleinschalig te starten en voldoende tijd te voorzien. Ook is het wenselijk dat je kan rekenen op de steun van collega's.

- **Didactische relevantie:**

De cursisten ervaren de opdracht als betekenis- en waardevol zodat ze er iets van kunnen bijleren.

### **5.2.2 WANNEER EVALUEREN?**

De regelgeving stelt dat een evaluatie kan georganiseerd worden in de vorm van een permanente evaluatie of in de vorm van een afsluitende evaluatie. Hiermee wordt bedoeld dat een centrum vrij is om te kiezen voor:

- één eindevaluatie op het einde van een module of
- meerdere evaluatiemomenten tijdens de looptijd van de module of
- een combinatie van beide.

Vanuit een competentiegerichte benadering van evaluatie verdient het aanbeveling dat je zowel ontwikkelings- als beoordelingsgericht evalueert.

### **5.3 BREED EVALUEREN**

---

Bij breed evalueren wordt gebruik gemaakt van verschillende evaluatievormen en -methodieken. Denk bijvoorbeeld aan co-evaluatie, peer-evaluatie, portfolio, zelf-evaluatie, casustoets, klassiek examen, simulatie ... Niet elke evaluatievorm is voor elk doel en op elk moment geschikt.

---

## 6 ALGEMENE DOELSTELLINGEN VAN DE OPLEIDING

---

In deze opleiding leert de cursist gistdegen bereiden, verwerken, bakken en afwerken volgens de voorschriften van de voedselveiligheid teneinde de gemaakte producten te verkopen.

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

- Omgevingscontext:
  - Het beroep wordt uitgeoefend in bakkerijen, traditionele of industriële bakkerijen, in de afdeling bakkerij van supermarkten;
  - Het kan worden uitgeoefend tijdens de dag, 's nachts, 's ochtends vroeg, in het weekend of op feestdagen. Dit varieert naar gelang de organisatie (ambachtelijke onderneming, hypermarkt, ...) en de industrialisatie- en automatiseringsgraad van het productieproces;
  - Het wordt uitgeoefend in een omgeving met temperatuurschommelingen en wisselende vochtigheidsgraad;
  - De bakker moet kunnen omgaan met en inspelen op een flexibele markt;
  - Hij/zij moet tijdsschema's respecteren: de bakkerijproducten moeten tijdig klaar zijn.
- Handelingscontext:
  - De activiteit vindt plaats in een (banket)bakkerij en kan het hanteren van lasten en langdurig rechtstaan inhouden;;
  - De bakker voert routinematig dezelfde handelingen uit;
  - Hij/zij kan zich aanpassen en flexibel opstellen bij wisselende omgevingsfactoren (weersomstandigheden, speciale gelegenheden, seizoenen, ....) die een invloed uitoefenen op de productie;
  - Hij/zij moet inspelen op trends; creativiteit in ontwikkeling van producten en opstelling van de verkoopruimte (aankleding, het etaleren van producten,...) is noodzakelijk;
  - Hij/zij heeft permanente aandacht voor voedselveiligheid en hygiëne;
  - Hij/zij moet met klanten en medewerkers kunnen omgaan
  - Hij/zij moet markt en concurrentie opvolgen;
  - Hij/zij moet de productie afstemmen op de noden en wensen van de klanten;
  - Hij/zij moet kunnen omgaan met financiële aspecten (verkoopprijs, kassa, kostprijsberekening)
  - Hij/zij werkt samen met leveranciers, het afdelingshoofd en de hygiënische diensten en medewerkers;
  - Hij/zij moet onder tijdsdruk kunnen werken;
  - Hij/zij draagt persoonlijke beschermingskledij volgens de wetgeving.

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

- Is zelfstandig/werkt alleen in het voorbereiden, plannen en uitvoeren van zijn taken.
- Is gebonden aan
  - de autocontrolelijds (G -026)
  - de vigerende wetgeving met betrekking tot het bakkerijberoep
  - de vraag van het cliënteel
  - de opdrachten
  - de bestellingen
  - de wensen en noden van de doelgroep
  - de weersomstandigheden en buitentemperaturen
- Kan beroep doen op een medewerker voor het ondersteunen van de activiteiten

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

- De correcte toepassing van het autocontrolesysteem;
- Een vakkundige bereiding van grondstoffen tot gistdegen en de verwerking op een hygiënische manier tot een kwaliteitsvol bakkerijproduct;
- Kwalitatief toegepaste baktechnieken;
- Professioneel gedecoreerde eindproducten;

- Kwaliteitsvolle en prijsbewuste keuze van grondstoffen;
- Klantgericht samengesteld assortiment;
- Hygiënisch en volgens de regelgeving gemaakte en bewaarde producten;
- Een voedselveilig en gerentabiliseerd bakkerijproduct;
- Correcte informatie aan de klant met betrekking tot de productsamenstelling;
- Een verantwoorde planning van het productieproces;
- Officiële instanties en klanten informeren in geval zich problemen voordoen met voedselveiligheid
- Een uitgewerkte commerciële strategie (Pasen, Kerstmis, Vaderdag, Valentijn,...);
- Een selectie van leveranciers;
- Een correcte behandeling van niet-conforme producten volgens de van toepassing zijnde richtlijnen (interne richtlijnen gebaseerd op het wettelijk kader);
- Opgevolgde grondstoffenvoorraad en doorgegeven bestellingen aan leveranciers;
- Opgevolgde klantenbestellingen.

---

## 7 LEERPLANDOELSTELLINGEN PER MODULE

---

### Leeswijzer bij de leerplandoelstellingen en specifieke pedagogisch didactische wenken per module

Het leerplan bestaat uit drie kolommen die als volgt moeten gelezen worden:

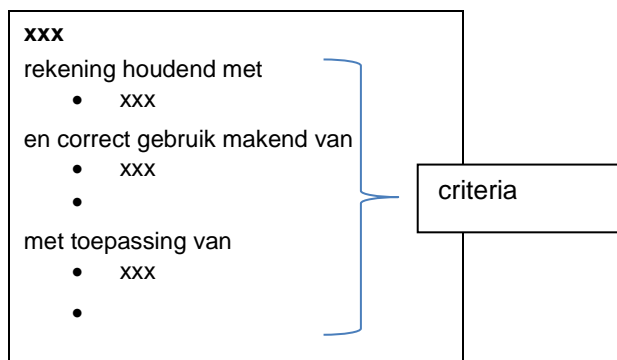
- In de eerste kolom staan de eigenlijke **leerplandoelstellingen**.

Het realiseren van de leerplandoelstellingen bij de cursisten vormt de **kernopdracht** van de leraar.

De leerplandoelstellingen dekken minstens de (basis)competenties zoals opgenomen in de erkende beroepskwalificatie/ het opleidingsprofiel. Ze geven weer welk gedrag van de cursisten verwacht wordt om aan te tonen dat zij de competenties verworven hebben. De leerplandoelstellingen:

- zijn geformuleerd in termen van waarneembaar gedrag;
- bevatten een (handelings)werkwoord dat duidelijk verwijst naar het vereiste beheersingsniveau;
- bevatten tevens de criteria die noodzakelijk zijn om de desbetreffende leerplandoelstelling te bereiken.

Voorbeeld:



De leerplandoelstellingen van de modules moeten worden gelezen in functie van

- de algemene doelstellingen van de opleiding, met inbegrip van context, autonomie en verantwoordelijkheid;
- de algemene doelstelling van de module.

De leerplandoelstellingen aangeduid met ED in de tweede kolom zijn eigen doelen. Deze leerplandoelstellingen komen bovenop de (basis)competenties uit het OP (aangeduid met EBK), werden toegevoegd door de leerplanmakers en hebben het statuut 'te bereiken'.

De differentiële leerplandoelstellingen staan steeds cursief. Deze leerplandoelstellingen zijn facultatief en zijn bedoeld om te verdiepen en/of te uit te breiden.

- De **code** in de tweede kolom verwijst naar de code van de erkende beroepskwalificatie zoals opgenomen in het opleidingsprofiel, waardoor op een transparante manier wordt aangegeven hoe de competenties van de beroepskwalificatie/het opleidingsprofiel op een herkenbare manier in het leerplan zijn opgenomen.
- De rechterkolom geeft een aantal **specifieke pedagogisch-didactische wenken** mee die inspirerend kunnen zijn bij het leerproces. Ze zijn echter vrijblijvend: uiteindelijk beslist de leraar eigenhandig over het didactisch proces binnen de visie op leren en evalueren van het centrum.

## 7.1 MODULE: BRODEN EN HARDE LUXE (M VO G101 - 80 LESTIJDEN)

### 7.1.1 ACTIVITEITEN EN TE INTEGREREN ONDERSTEUNENDE KENNIS

Onderstaande tabel geeft een overzicht van de activiteiten en de te integreren kennis zoals omschreven in het opleidingsprofiel. **Deze tabel is louter informatief bedoeld, en maakt als dusdanig geen deel uit van het leerplan.**

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<b>Houdt de werkomgeving netjes en hygiënisch</b> - Gebruikt schoonmaakmaterieel en -middelen - Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op - Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen - Draagt werkkledij volgens de hygiënische richtlijnen - Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen - Sorteert afval volgens de richtlijnen	Id 16246	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Basiskennis van werkorganisatie</li> <li>• Basiskennis van de vaktechnologie</li> <li>• Basiskennis van de verschillende oventypes</li> <li>• Basiskennis van de regelgeving inzake autocontrole in de bakkerij</li> <li>• Basiskennis van het invriezen van voedingswaren</li> <li>• Basiskennis van allergenen</li> <li>• Kennis van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, gist, ...</li> <li>• Kennis van de FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out)</li> <li>• Kennis van bereidings- en verwerkingstechnieken</li> <li>• Kennis van het productieproces van gistdegen voor broden en harde luxe</li> <li>• Kennis van uitroltechnieken</li> <li>• Kennis van de verschillende afbaktechnieken</li> <li>• Kennis van diverse afwerkingstechnieken</li> <li>• Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> <li>• Grondige kennis van de hygiëneregelgeving</li> </ul>
<b>Bereidt gistdegen voor broden en harde luxe</b> - Zet het benodigde materiaal/materieel klaar - Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen - Stelt het deeg samen aan de hand van een recept - Zet meeteenheden om - Weegt grondstoffen af - Bepaalt de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen - Draait en kneedt deeg manueel of machinaal - Past verschillende kneedmethodes toe - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten - Respekteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 14966	
<b>Verwerkt gistdegen voor broden en harde luxe</b> - Weegt de benodigde hoeveelheid deeg per stuk/per gewicht - Verdeelt het deeg manueel of machinaal - Bolt het deeg op en/of maakt het lang - Plaatst het deeg op platen of in bakvormen - Laat het deeg rijzen (in de (rem)rijskast, gekoelde ruimte,...) - Koelt het halffabricaat of deeg af of vriest het in - Rolt het deeg uit - Bereidt halffabricaten - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten - Doreert, decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen - Respekteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 5817, Id 25363	

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<b>Bakt gistdegen voor broden en harde luxe</b> - Stelt de oven in (tijd, temperatuur,...) en bakt de producten af - Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel - Ontvormt de producten en plaatst ze op rekken - Maakt half afgebakken producten - Kan verschillende oventypes gebruiken - Voorkomt broodfouten - Bakt half afgebakken producten verder af - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 16722	
<b>Werkt broden en harde luxe af</b> - Past afwerkingstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken - Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 6067	
<b>Bewaart en verpakt broden en harde luxe</b> - Gebruikt een snijmachine - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 20379	

### 7.1.2 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module verwerft de cursist onder begeleiding de technieken om op uitvoerend niveau gewone broden en harde luxedegen te bereiden, te verwerken, te bakken, af te werken en te bewaren en verpakken, rekening houdend met de vereisten op het gebied van netheid en hygiëne.

### 7.1.3 BEGINSITUATIE

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.



#### 7.1.4 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

<p style="text-align: center;"><b>Leerplandoelstellingen</b></p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p><b>De cursisten kunnen</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Code EBK ED</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b></p>
<p><b>de werkomgeving netjes en hygiënisch houden</b> correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• schoonmaakmaterieel en -middelen</li> </ul> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de basiskennis van de regelgeving inzake autocontrole in de bakkerij</li> <li>• basiskennis van allergenen</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de richtlijnen voor het reinigen en desinfecteren van het materieel</li> <li>• de hygiënische richtlijnen voor het dragen van werkkledij en het wassen en ontsmetten van de handen</li> <li>• de richtlijnen voor het sorteren van afval</li> <li>• een grondige kennis van de hygiëneregelgeving</li> </ul> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de werkplek en het materieel systematisch opruimen</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Id 16246</b></p>	<p>Zorg ervoor dat het onderhoudsplan beschikbaar is en toegepast wordt.</p> <p>Neem voldoende tijd voor het toelichten van de regelgeving.</p> <p>Zorg voor een evenwichtige taakverdeling waarbij elk van de cursisten zijn verantwoordelijkheid moet opnemen. Duid een algemeen verantwoordelijke aan voor netheid en hygiëne.</p> <p>Maak gebruik van de veiligheidsinstructiefiches voor de toestellen.</p>

<p style="text-align: center;"><b>Leerplandoelstellingen</b></p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p><b>De cursisten kunnen</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Code EBK ED</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b></p>
<p><b>gistdegen voor broden en harde luxe bereiden</b></p> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de werkorganisatie en het benodigde materiaal/materieel</li> <li>• de vaktechnologie</li> <li>• de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid</li> <li>• de FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out)</li> <li>• het productieproces van gistdegen voor broden en harde luxe</li> <li>• de bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, gist, ...</li> </ul> <p>en correct</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• meeteenheden omzetten</li> <li>• grondstoffen afwegen</li> <li>• het deeg aan de hand van een recept samenstellen</li> <li>• natuurlijke aroma's toevoegen aan de producten om smaak en kleur te bepalen</li> </ul> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen controleren</li> <li>• de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen bepalen</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• verschillende kneedmethodes: manueel of machinaal draaien en kneden</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Id 14966</b></p>	<p>Leer cursisten bijv. een werkschema/stappenplan opstellen.</p>

<p align="center"><b>Leerplandoelstellingen</b></p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p><b>De cursisten kunnen</b></p>	<p align="center"><b>Code EBK ED</b></p>	<p align="center"><b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b></p>
<p><b>gistdegen voor broden en harde luxe verwerken</b></p> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• bereidings-, verwerkings- en uitroltechnieken</li> <li>• en daarbij <ul style="list-style-type: none"> <li>- de benodigde hoeveelheid deeg per stuk/per gewicht wegen</li> <li>- het deeg manueel of machinaal verdelen</li> <li>- het deeg opbollen en/of lang maken</li> <li>- het deeg op platen of in bakvormen plaatsen</li> <li>- het deeg laten rijzen (in de (rem)rijkskast, gekoelde ruimte,...)</li> <li>- het deeg eventueel afkoelen of invriezen</li> <li>- het deeg uitrollen</li> <li>- halffabricaten bereiden</li> <li>- natuurlijke aroma's aan de producten toevoegen om smaak en kleur te bepalen</li> <li>- producten doreren, decoreren, modelleren en snijden volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Id 5817, Id 25363</b></p>	<p>Streef een opbouw in moeilijkheidsgraad na in het aanbrengen van de bereidings- en verwerkingstechnieken.</p> <p>Besteed in het begin voldoende aandacht aan manuele handelingen teneinde de cursist voldoende voeling te laten krijgen met het verwerken van deeg.</p> <p>Benut de mogelijkheden van multimedia om bepaalde technieken te tonen en individueel in te laten inoefenen.</p>
<p><b>gistdegen voor broden en harde luxe bakken</b></p> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de oven instellen (tijd, temperatuur,...) en de producten afbakken</li> <li>• het bakproces en het uitzicht van de producten visueel controleren</li> <li>• de producten ontvormen en ze op rekken plaatsen</li> <li>• half afgebakken producten maken, afbakken en verder afwerken</li> <li>• broodfouten voorkomen</li> </ul> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de verschillende oventypes</li> <li>• de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid</li> <li>• recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de verschillende afbaktechnieken</li> </ul>	<p><b>Id 16722</b></p>	<p>Gebruik didactisch materiaal van beroepsorganisaties (bijv. IPV) om bijv. broodfouten te tonen.</p> <p>Bespreek de afgewerkte producten en geef feedback bij toevallige bak- of broodfouten (bijv. gaten).</p>

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i> <b>De cursisten kunnen</b>	<b>Code EBK ED</b>	<b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b>
<b>broden en harde luxe afwerken</b> rekening houdend met <ul style="list-style-type: none"> <li>• de recepten en kwaliteitseisen</li> <li>• de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid</li> </ul> met toepassing van <ul style="list-style-type: none"> <li>• afwerkingstechnieken om de producten verkoopklaar te maken</li> </ul>	<b>Id 6067</b>	
<b>broden en harde luxe bewaren en verpakken</b> rekening houdend met <ul style="list-style-type: none"> <li>• de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid</li> </ul> en correct gebruik makend van <ul style="list-style-type: none"> <li>• een snijmachine</li> <li>• eventueel een verpakkingsmachine</li> </ul> met toepassing van <ul style="list-style-type: none"> <li>• verpakkingsmethodes: met de hand of machinaal</li> </ul>	<b>Id 20379</b>	Indien het centrum niet over een snijmachine of verpakkingsmachine beschikt, kan je hiervoor ook een bedrijfsbezoek organiseren.

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de [context](#), [graad van autonomie](#) en [verantwoordelijkheden](#) zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.

## 7.2 MODULE: ZACHTE LUXE (M VO G102 - 80 LESTIJDEN)

### 7.2.1 ACTIVITEITEN EN TE INTEGREREN ONDERSTEUNENDE KENNIS

Onderstaande tabel geeft een overzicht van de activiteiten en de te integreren kennis zoals omschreven in het opleidingsprofiel. **Deze tabel is louter informatief bedoeld, en maakt als dusdanig geen deel uit van het leerplan.**

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<b>Houdt de werkomgeving netjes en hygiënisch</b> - Gebruikt schoonmaakmaterieel en -middelen - Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op - Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen - Draagt werkkledij volgens de hygiënische richtlijnen - Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen - Sorteert afval volgens de richtlijnen	Id 16246	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Basiskennis van werkorganisatie</li> <li>• Basiskennis van de vaktechnologie</li> <li>• Basiskennis van de verschillende oventypes</li> <li>• Basiskennis van de regelgeving inzake autocontrole in de bakkerij</li> <li>• Basiskennis van het invriezen van voedingswaren</li> </ul>
<b>Bereidt gistdegen voor zachte luxe</b> - Zet het benodigde materiaal/materieel klaar - Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen - Stelt het deeg samen aan de hand van een recept - Zet meeteenheden om - Weegt grondstoffen af - Bepaalt de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen - Draait en kneedt deeg manueel of machinaal - Past verschillende kneedmethodes toe - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten - Respekteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 14966	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Basiskennis van allergenen</li> <li>• Kennis van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, gist, ...</li> <li>• Kennis van de FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out)</li> <li>• Kennis van bereidings- en verwerkingstechnieken</li> <li>• Kennis van het productieproces van gistdegen voor zachte luxe</li> <li>• Kennis van uitroltechnieken</li> </ul>
<b>Verwerkt gistdegen voor zachte luxe</b> - Weegt de benodigde hoeveelheid deeg per stuk/per gewicht - Verdeelt het deeg manueel of machinaal - Bolt het deeg op en/of maakt het lang - Plaatst het deeg op platen of in bakvormen - Laat het deeg rijzen (in de (rem)rijkskast, gekoelde ruimte, ...) - Koelt het halffabricaat of deeg af of vriest het in - Rolt het deeg uit - Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, garneringen, ... - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten - Doreert, decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen - Respekteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 5817, Id 25363	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van de verschillende afbaktechnieken</li> <li>• Kennis van diverse afwerkingstechnieken</li> <li>• Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> <li>• Grondige kennis van de hygiëneregelgeving</li> </ul>

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<b>Bakt gistdegen voor zachte luxe</b> - Stelt de oven in (tijd, temperatuur, ...) en bakt de producten af - Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel - Ontvormt de producten en plaatst ze op rekken - Maakt half afgebakken producten - Kan verschillende oventypes gebruiken - Voorkomt broodfouten - Bakt half afgebakken producten verder af - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 16722	
<b>Werkt zachte luxe af</b> - Abricoteert, glaceert, ... - Past afwerkingstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken - Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 6067	
<b>Bewaart en verpakt zachte luxe</b> - Gebruikt een snijmachine - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 20379	

### 7.2.2 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module verwerft de cursist onder begeleiding de technieken om op uitvoerend niveau zachte luxedegen te bereiden, te verwerken, te bakken, af te werken en te bewaren en verpakken, rekening houdend met de vereisten op het gebied van netheid en hygiëne;

### 7.2.3 BEGINSITUATIE

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

## 7.2.4 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

<p style="text-align: center;"><b>Leerplandoelstellingen</b></p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p><b>De cursisten kunnen</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Code EBK ED</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b></p>
<p><b>de werkomgeving netjes en hygiënisch houden</b> correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• schoonmaakmaterieel en -middelen</li> </ul> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de basiskennis van de regelgeving inzake autocontrole in de bakkerij</li> <li>• basiskennis van allergenen</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de richtlijnen voor het reinigen en desinfecteren van het materieel</li> <li>• de hygiënische richtlijnen voor het dragen van werkkledij en het wassen en ontsmetten van de handen</li> <li>• de richtlijnen voor het sorteren van afval</li> <li>• een grondige kennis van de hygiëneregelgeving</li> </ul> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de werkplek en het materieel systematisch opruimen</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Id 16246</b></p>	<p>Zorg ervoor dat het onderhoudsplan beschikbaar is en toegepast wordt.</p> <p>Neem voldoende tijd voor het toelichten van de regelgeving.</p> <p>Zorg voor een evenwichtige taakverdeling waarbij elk van de cursisten zijn verantwoordelijkheid moet opnemen. Duid een algemeen verantwoordelijke aan voor netheid en hygiëne.</p> <p>Maak gebruik van de veiligheidsinstructiefiches voor de toestellen.</p>

<p style="text-align: center;"><b>Leerplandoelstellingen</b></p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p><b>De cursisten kunnen</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Code EBK ED</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b></p>
<p><b>gistdegen voor zachte luxe bereiden</b> rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de werkorganisatie en het benodigde materiaal/materieel</li> <li>• de vaktechnologie</li> <li>• de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid</li> <li>• de FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out)</li> <li>• het productieproces van gistdegen voor zachte luxe</li> <li>• de bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, gist, ...</li> </ul> <p>en correct</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• meeteenheden omzetten</li> <li>• grondstoffen afwegen</li> <li>• het deeg aan de hand van een recept samenstellen</li> <li>• natuurlijke aroma's toevoegen aan de producten om smaak en kleur te bepalen</li> </ul> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen controleren</li> <li>• de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen bepalen</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• verschillende kneedmethodes: manueel of machinaal draaien en kneden</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Id 14966</b></p>	<p>Leer cursisten bijv. een werkschema/stappenplan opstellen.</p>



<p style="text-align: center;"><b>Leerplandoelstellingen</b></p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p><b>De cursisten kunnen</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Code EBK ED</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b></p>
<p><b>gistdegen voor zachte luxe verwerken</b></p> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• bereidings-, verwerkings- en uitroltechnieken</li> <li>• en daarbij <ul style="list-style-type: none"> <li>- de benodigde hoeveelheid deeg per stuk/per gewicht wegen</li> <li>- het deeg manueel of machinaal verdelen</li> <li>- het deeg opbollen en/of lang maken</li> <li>- het deeg op platen of in bakvormen plaatsen</li> <li>- het deeg laten rijzen (in de (rem)rijkskast, gekoelde ruimte,...)</li> <li>- het deeg eventueel afkoelen of invriezen</li> <li>- het deeg uitrollen</li> <li>- halffabricaten bereiden, vullingen, crèmes, garneringen,...</li> <li>- natuurlijke aroma's aan de producten toevoegen om smaak en kleur te bepalen</li> <li>- producten doreren, decoreren, modelleren en snijden volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Id 5817, Id 25363</b></p>	<p>Streef een opbouw in moeilijkheidsgraad na in het aanbrengen van de bereidings- en verwerkingstechnieken.</p> <p>Besteed in het begin voldoende aandacht aan manuele handelingen teneinde de cursist voldoende voeling te laten krijgen met het verwerken van deeg.</p> <p>Benut de mogelijkheden van multimedia om bepaalde technieken te tonen en individueel in te laten inoefenen.</p>
<p><b>gistdegen voor zachte luxe bakken</b></p> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de oven instellen (tijd, temperatuur,...) en de producten afbakken</li> <li>• het bakproces en het uitzicht van de producten visueel controleren</li> <li>• de producten ontvormen en ze op rekken plaatsen</li> <li>• half afgebakken producten maken, afbakken en verder afwerken</li> <li>• broodfouten voorkomen</li> </ul> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de verschillende oventypes</li> <li>• de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid</li> <li>• recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de verschillende afbaktechnieken</li> </ul>	<p><b>Id 16722</b></p>	<p>Gebruik didactisch materiaal van beroepsorganisaties (bijv. IPV) om bijv. broodfouten te tonen.</p> <p>Bespreek de afgewerkte producten en geef feedback bij toevallige bak- of broodfouten.</p>

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i> <b>De cursisten kunnen</b>	<b>Code EBK ED</b>	<b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b>
<b>zachte luxe afwerken</b> rekening houdend met <ul style="list-style-type: none"> <li>• de recepten en kwaliteitseisen</li> <li>• de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid</li> </ul> met toepassing van <ul style="list-style-type: none"> <li>• afwerkingstechnieken om de producten verkoopklaar te maken: abricoteren, glaceren,...</li> </ul>	<b>Id 6067</b>	
<b>zachte luxe bewaren en verpakken</b> rekening houdend met <ul style="list-style-type: none"> <li>• de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid</li> </ul> en correct gebruik makend van <ul style="list-style-type: none"> <li>• een snijmachine</li> <li>• eventueel een verpakkingsmachine</li> </ul> met toepassing van <ul style="list-style-type: none"> <li>• verpakkingsmethodes: met de hand of machinaal</li> </ul>	<b>Id 20379</b>	Indien het centrum niet over een snijmachine of verpakkingsmachine beschikt, kan je hiervoor ook een bedrijfsbezoek organiseren.

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de [context](#), [graad van autonomie](#) en [verantwoordelijkheden](#) zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.

## 7.3 MODULE: TAARTEN OP BASIS VAN GISTDEGEN (M VO G103 - 80 LESTIJDEN)

### 7.3.1 ACTIVITEITEN EN TE INTEGREREN ONDERSTEUNENDE KENNIS

Onderstaande tabel geeft een overzicht van de activiteiten en de te integreren kennis zoals omschreven in het opleidingsprofiel. **Deze tabel is louter informatief bedoeld, en maakt als dusdanig geen deel uit van het leerplan.**

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<b>Houdt de werkomgeving netjes en hygiënisch</b> - Gebruikt schoonmaakmaterieel en -middelen - Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op - Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen - Draagt werkkledij volgens de hygiënische richtlijnen - Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen - Sorteert afval volgens de richtlijnen	Id 16246	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Basiskennis van werkorganisatie</li> <li>• Basiskennis van de vaktechnologie</li> <li>• Basiskennis van de verschillende oventypes</li> <li>• Basiskennis van de regelgeving inzake autocontrole in de bakkerij</li> <li>• Basiskennis van het invriezen van voedingswaren</li> </ul>
<b>Bereidt gistdegen voor taarten</b> - Zet het benodigde materiaal/materieel klaar - Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen - Stelt het deeg samen aan de hand van een recept - Zet meeteenheden om - Weegt grondstoffen af - Bepaalt de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen - Draait en kneedt deeg manueel of machinaal - Past verschillende kneedmethodes toe - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten - Respekteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 14966	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Basiskennis van allergenen</li> <li>• Kennis van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, gist, ...</li> <li>• Kennis van de FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out)</li> <li>• Kennis van bereidings- en verwerkingstechnieken</li> <li>• Kennis van het productieproces van gistdegen voor taarten</li> <li>• Kennis van uitroltechnieken</li> </ul>
<b>Verwerkt gistdegen voor taarten</b> - Weegt de benodigde hoeveelheid deeg per stuk/per gewicht - Verdeelt het deeg manueel of machinaal - Bolt het deeg op en/of maakt het lang - Plaatst het deeg op platen of in bakvormen - Laat het deeg rijzen (in de (rem)rijkskast, gekoelde ruimte,...) - Koelt het halffabricaat of deeg af of vriest het in - Rolt het deeg uit - Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, garneringen, ... - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten - Doreert, decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen - Respekteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 5817, Id 25363	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van de verschillende afbaktechnieken</li> <li>• Kennis van diverse afwerkingstechnieken</li> <li>• Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> <li>• Grondige kennis van de hygiëneregelgeving</li> </ul>

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<b>Bakt gistdegen voor taarten</b> - Stelt de oven in (tijd, temperatuur,...) en bakt de producten af - Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel - Ontvormt de producten en plaatst ze op rekken - Maakt half afgebakken producten - Kan verschillende oventypes gebruiken - Bakt half afgebakken producten verder af - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 16722	
<b>Werkt taarten op basis van gistdegen af</b> - Abricoteert, glaceert,... - Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken - Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 6067	
<b>Bewaart en verpakt taarten</b> - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 20379	

### 7.3.2 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module verwerft de cursist onder begeleiding de technieken om op uitvoerend niveau taarten op basis van gistdegen te bereiden, te verwerken, te bakken, af te werken en te bewaren en verpakken, rekening houdend met de vereisten op het gebied van netheid en hygiëne.

### 7.3.3 BEGINSITUATIE

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

### 7.3.4 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

<p style="text-align: center;"><b>Leerplandoelstellingen</b></p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p><b>De cursisten kunnen</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Code EBK ED</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b></p>
<p><b>de werkomgeving netjes en hygiënisch houden</b> correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• schoonmaakmaterieel en -middelen</li> </ul> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de basiskennis van de regelgeving inzake autocontrole in de bakkerij</li> <li>• basiskennis van allergenen</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de richtlijnen voor het reinigen en desinfecteren van het materieel</li> <li>• de hygiënische richtlijnen voor het dragen van werkkledij en het wassen en ontsmetten van de handen</li> <li>• de richtlijnen voor het sorteren van afval</li> <li>• een grondige kennis van de hygiëneregelgeving</li> </ul> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de werkplek en het materieel systematisch opruimen</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Id 16246</b></p>	<p>Zorg ervoor dat het onderhoudsplan beschikbaar is en toegepast wordt.</p> <p>Neem voldoende tijd voor het toelichten van de regelgeving.</p> <p>Zorg voor een evenwichtige taakverdeling waarbij elk van de cursisten zijn verantwoordelijkheid moet opnemen. Duid een algemeen verantwoordelijke aan voor netheid en hygiëne.</p> <p>Maak gebruik van de veiligheidsinstructiefiches voor de toestellen.</p>

<p style="text-align: center;"><b>Leerplandoelstellingen</b></p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p><b>De cursisten kunnen</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Code EBK ED</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b></p>
<p><b>gistdegen voor taarten bereiden</b> rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de werkorganisatie en het benodigde materiaal/materieel</li> <li>• de vaktechnologie</li> <li>• de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid</li> <li>• de FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out)</li> <li>• het productieproces van gistdegen voor taarten</li> <li>• de bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, gist, ...</li> </ul> <p>en correct</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• meeteenheden omzetten</li> <li>• grondstoffen afwegen</li> <li>• het deeg aan de hand van een recept samenstellen</li> <li>• natuurlijke aroma's toevoegen aan de producten om smaak en kleur te bepalen</li> </ul> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen controleren</li> <li>• de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen bepalen</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• verschillende kneedmethodes: manueel of machinaal draaien en kneden</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Id 14966</b></p>	<p>Leer cursisten bijv. een werkschema/stappenplan opstellen.</p>

<p style="text-align: center;"><b>Leerplandoelstellingen</b></p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p><b>De cursisten kunnen</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Code EBK ED</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b></p>
<p><b>gistdegen voor taarten verwerken</b></p> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• bereidings-, verwerkings- en uitroltechnieken</li> <li>• en daarbij <ul style="list-style-type: none"> <li>- de benodigde hoeveelheid deeg per stuk/per gewicht wegen</li> <li>- het deeg manueel of machinaal verdelen</li> <li>- het deeg opbollen en/of lang maken</li> <li>- het deeg op platen of in bakvormen plaatsen</li> <li>- het deeg laten rijzen (in de (rem)rijkskast, gekoelde ruimte,...)</li> <li>- het deeg eventueel afkoelen of invriezen</li> <li>- het deeg uitrollen</li> <li>- halffabricaten bereiden, vullingen, crèmes, garneringen,...</li> <li>- natuurlijke aroma's aan de producten toevoegen om smaak en kleur te bepalen</li> <li>- producten doreren, decoreren, modelleren en snijden volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Id 5817, Id 25363</b></p>	<p>Streef een opbouw in moeilijkheidsgraad na in het aanbrengen van de bereidings- en verwerkingstechnieken.</p> <p>Besteed in het begin voldoende aandacht aan manuele handelingen teneinde de cursist voldoende voeling te laten krijgen met het verwerken van deeg.</p> <p>Streef naar een evenwicht tussen manueel en machinaal uitrollen.</p> <p>Benut de mogelijkheden van multimedia om bepaalde technieken te tonen en individueel in te laten inoefenen.</p>
<p><b>gistdegen voor taarten bakken</b></p> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de oven instellen (tijd, temperatuur,...) en de producten afbakken</li> <li>• het bakproces en het uitzicht van de producten visueel controleren</li> <li>• de producten ontvormen en ze op rekken plaatsen</li> <li>• half afgebakken producten maken, afbakken en verder afwerken</li> </ul> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de verschillende oventypes</li> <li>• de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid</li> <li>• recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de verschillende afbaktechnieken</li> </ul>	<p><b>Id 16722</b></p>	<p>Gebruik didactisch materiaal van beroepsorganisaties (bijv. IPV) om bepaalde fouten te tonen.</p> <p>Bespreek de afgewerkte producten en geef feedback bij toevallige verwerkingsfouten.</p>

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i> <b>De cursisten kunnen</b>	<b>Code EBK ED</b>	<b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b>
<b>taarten op basis van gistdegen afwerken</b> rekening houdend met <ul style="list-style-type: none"> <li>• de recepten en kwaliteitseisen</li> <li>• de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid</li> </ul> met toepassing van <ul style="list-style-type: none"> <li>• afwerkingstechnieken om de producten verkoopklaar te maken: abricoteren, glaceren,...</li> </ul>	<b>Id 6067</b>	
<b>taarten bewaren en verpakken</b> rekening houdend met <ul style="list-style-type: none"> <li>• de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid</li> </ul> en correct gebruik makend van <ul style="list-style-type: none"> <li>• eventueel een verpakkingsmachine</li> </ul> met toepassing van <ul style="list-style-type: none"> <li>• verpakkingsmethodes: met de hand of machinaal</li> </ul>	<b>Id 20379</b>	Indien het centrum niet over een verpakkingsmachine beschikt, kan je hiervoor ook een bedrijfsbezoek organiseren.

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de [context](#), [graad van autonomie](#) en [verantwoordelijkheden](#) zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.



## 7.4 MODULE: GEREZEN BLADERDEEG (M VO G104 - 80 LESTIJDEN)

### 7.4.1 ACTIVITEITEN EN TE INTEGREREN ONDERSTEUNENDE KENNIS

Onderstaande tabel geeft een overzicht van de activiteiten en de te integreren kennis zoals omschreven in het opleidingsprofiel. **Deze tabel is louter informatief bedoeld, en maakt als dusdanig geen deel uit van het leerplan.**

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<b>Houdt de werkomgeving netjes en hygiënisch</b> - Gebruikt schoonmaakmaterieel en -middelen - Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op - Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen - Draagt werkkledij volgens de hygiënische richtlijnen - Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen - Sorteert afval volgens de richtlijnen	Id 16246	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Basiskennis van werkorganisatie</li> <li>• Basiskennis van de vaktechnologie</li> <li>• Basiskennis van de verschillende oventypes</li> <li>• Basiskennis van de regelgeving inzake autocontrole in de bakkerij</li> <li>• Basiskennis van het invriezen van voedingswaren</li> </ul>
<b>Bereidt gerezen bladerdeeg</b> - Zet het benodigde materiaal/materieel klaar - Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen - Stelt het deeg samen aan de hand van een recept - Zet meeteenheden om - Weegt grondstoffen af - Bepaalt de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen - Draait en kneedt deeg manueel of machinaal - Past verschillende kneedmethodes toe - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten - Respekteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 14966	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Basiskennis van allergenen</li> <li>• Kennis van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, gist, ...</li> <li>• Kennis van de FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out)</li> <li>• Kennis van bereidings- en verwerkingstechnieken</li> <li>• Kennis van het productieproces van gerezen bladerdeeg</li> <li>• Kennis van uitrol- en toereertechnieken</li> </ul>
<b>Verwerkt gerezen bladerdeeg</b> - Weegt de benodigde hoeveelheid deeg per stuk/per gewicht - Verdeelt het deeg manueel of machinaal - Bolt het deeg op en/of maakt het lang - Plaatst het deeg op platen of in bakvormen - Laat het deeg rijzen (in de (rem)rijkskast, gekoelde ruimte, ...) - Koelt het halffabricaat of deeg af of vriest het in - Toereert en/of rolt het deeg uit - Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, garneringen, ... - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten - Doreert, decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen - Respekteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 5817, Id 25363	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van de verschillende afbaktechnieken</li> <li>• Kennis van diverse afwerkingstechnieken</li> <li>• Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> <li>• Grondige kennis van de hygiëneregelgeving</li> </ul>

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<b>Bakt gerezen bladerdeeg</b> - Stelt de oven in (tijd, temperatuur,...) en bakt de producten af - Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel - Ontvormt de producten en plaatst ze op rekken - Maakt half afgebakken producten - Kan verschillende oventypes gebruiken - Bakt half afgebakken producten verder af - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 16722	
<b>Werkt producten op basis van gerezen bladerdeeg af</b> - Abricoteert, glaceert,... - Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken - Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 6067	
<b>Bewaart en verpakt producten op basis van gerezen bladerdeeg</b> - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	Id 20379	

#### 7.4.2 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module verwerft de cursist onder begeleiding de technieken om op uitvoerend niveau gerezen bladerdeeg te bereiden, te verwerken, te bakken, af te werken en te bewaren en verpakken, rekening houdend met de vereisten op het gebied van netheid en hygiëne.

#### 7.4.3 BEGINSITUATIE

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

#### 7.4.4 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

<p style="text-align: center;"><b>Leerplandoelstellingen</b></p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p><b>De cursisten kunnen</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Code EBK ED</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b></p>
<p><b>de werkomgeving netjes en hygiënisch houden</b> correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• schoonmaakmaterieel en -middelen</li> </ul> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de basiskennis van de regelgeving inzake autocontrole in de bakkerij</li> <li>• basiskennis van allergenen</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de richtlijnen voor het reinigen en desinfecteren van het materieel</li> <li>• de hygiënische richtlijnen voor het dragen van werkkledij en het wassen en ontsmetten van de handen</li> <li>• de richtlijnen voor het sorteren van afval</li> <li>• een grondige kennis van de hygiëneregelgeving</li> </ul> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de werkplek en het materieel systematisch opruimen</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Id 16246</b></p>	<p>Zorg ervoor dat het onderhoudsplan beschikbaar is en toegepast wordt.</p> <p>Neem voldoende tijd voor het toelichten van de regelgeving.</p> <p>Zorg voor een evenwichtige taakverdeling waarbij elk van de cursisten zijn verantwoordelijkheid moet opnemen. Duid een algemeen verantwoordelijke aan voor netheid en hygiëne.</p> <p>Maak gebruik van de veiligheidsinstructiefiches voor de toestellen.</p>

<p style="text-align: center;"><b>Leerplandoelstellingen</b></p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p><b>De cursisten kunnen</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Code EBK ED</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b></p>
<p><b>gerezen bladerdeeg bereiden</b> rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de werkorganisatie en het benodigde materiaal/materieel</li> <li>• de vaktechnologie</li> <li>• de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid</li> <li>• de FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out)</li> <li>• het productieproces van gerezen bladerdeeg</li> <li>• de bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, gist, ...</li> </ul> <p>en correct</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• meeteenheden omzetten</li> <li>• grondstoffen afwegen</li> <li>• het deeg aan de hand van een recept samenstellen</li> <li>• natuurlijke aroma's toevoegen aan de producten om smaak en kleur te bepalen</li> </ul> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen controleren</li> <li>• de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen bepalen</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• verschillende kneedmethodes: manueel of machinaal draaien en kneden</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Id 14966</b></p>	<p>Leer cursisten bijv. een werkschema/stappenplan opstellen.</p> <p>Je kan de verschillende fases van het toeren bijv. als volgt illustreren: de leerkracht bereidt een correct deeg en bakt het in de verschillende fases af om het verschil tussen één toer, twee toeren tot en met voldoende toeren aan de hand van concrete deegstukken aan te tonen.</p>

<p style="text-align: center;"><b>Leerplandoelstellingen</b></p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p><b>De cursisten kunnen</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Code EBK ED</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b></p>
<p><b>gerezen bladerdeeg verwerken</b></p> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• bereidings-, verwerkings- en uitroltechnieken</li> <li>• en daarbij <ul style="list-style-type: none"> <li>- de benodigde hoeveelheid deeg per stuk/per gewicht wegen</li> <li>- het deeg manueel of machinaal verdelen</li> <li>- het deeg opbollen en/of lang maken</li> <li>- het deeg op platen of in bakvormen plaatsen</li> <li>- het deeg laten rijzen (in de (rem)rijskast, gekoelde ruimte,...)</li> <li>- het deeg eventueel afkoelen of invriezen</li> <li>- het deeg uitrollen en/of toereren</li> <li>- halffabricaten bereiden, vullingen, crèmes, garneringen,...</li> <li>- natuurlijke aroma's aan de producten toevoegen om smaak en kleur te bepalen</li> <li>- producten doreren, decoreren, modelleren en snijden volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Id 5817, Id 25363</b></p>	<p>Streef een opbouw in moeilijkheidsgraad na in het aanbrengen van de bereidings- en verwerkingstechnieken.</p> <p>Besteed in het begin voldoende aandacht aan manuele handelingen teneinde de cursist voldoende voeling te laten krijgen met het verwerken van deeg.</p> <p>Streef naar een evenwicht tussen manueel en machinaal uitrollen.</p> <p>Benut de mogelijkheden van multimedia om bepaalde technieken te tonen en individueel in te laten inoefenen.</p>
<p><b>gerezen bladerdeeg bakken</b></p> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de oven instellen (tijd, temperatuur,...) en de producten afbakken</li> <li>• het bakproces en het uitzicht van de producten visueel controleren</li> <li>• de producten ontvormen en ze op rekken plaatsen</li> <li>• half afgebakken producten maken, afbakken en verder afwerken</li> </ul> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de verschillende oventypes</li> <li>• de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid</li> <li>• recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de verschillende afbaktechnieken</li> </ul>	<p><b>Id 16722</b></p>	<p>Gebruik didactisch materiaal van beroepsorganisaties (bijv. IPV) om bepaalde fouten te tonen.</p> <p>Bespreek de afgewerkte producten en geef feedback bij toevallige verwerkingsfouten.</p>

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i> <b>De cursisten kunnen</b>	<b>Code EBK ED</b>	<b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b>
<b>producten op basis van gerezen bladerdeeg afwerken</b> rekening houdend met <ul style="list-style-type: none"> <li>• de recepten en kwaliteitseisen</li> <li>• de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid</li> </ul> met toepassing van <ul style="list-style-type: none"> <li>• afwerkingstechnieken om de producten verkoopklaar te maken: abricoteren, glaceren,...</li> </ul>	<b>Id 6067</b>	
<b>producten op basis van gerezen bladerdeeg bewaren en verpakken</b> rekening houdend met <ul style="list-style-type: none"> <li>• de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid</li> </ul> en correct gebruik makend van <ul style="list-style-type: none"> <li>• eventueel een verpakkingsmachine</li> </ul> met toepassing van <ul style="list-style-type: none"> <li>• verpakkingsmethodes: met de hand of machinaal</li> </ul>	<b>Id 20379</b>	

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de [context](#), [graad van autonomie](#) en [verantwoordelijkheden](#) zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.

## 7.5 MODULE: SPECIALITEITEN BRODEN EN HARDE LUXE (M VO 105 - 80 LESTIJDEN)

### 7.5.1 ACTIVITEITEN EN TE INTEGREREN ONDERSTEUNENDE KENNIS

Onderstaande tabel geeft een overzicht van de activiteiten en de te integreren kennis zoals omschreven in het opleidingsprofiel. **Deze tabel is louter informatief bedoeld, en maakt als dusdanig geen deel uit van het leerplan.**

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<b>Houdt de werkomgeving netjes en hygiënisch</b> - 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	<b>Id 16246</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kennis van kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, gist, ...</li><li>• Kennis van de FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out)</li><li>• Kennis van werkorganisatie</li><li>• Kennis van bereidings- en verwerkingstechnieken</li></ul>
<b>Bereidt gistdegen voor specialiteiten broden en harde luxe</b> - 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 temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen - Draait en kneedt deeg manueel of machinaal - Past verschillende kneedmethodes toe - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	<b>Id 14966</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kennis van het productieproces van gistdegen voor specialiteiten broden en harde luxe</li><li>• Kennis van de verschillende gistingsprocessen (vloeibare gist, desems, voordegen, ...)</li><li>• Kennis van uitroltechnieken</li><li>• Kennis van de verschillende oventypes</li><li>• Kennis van de verschillende afbaktechnieken</li><li>• Kennis van diverse afwerkingstechnieken</li></ul>

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<b>Verwerkt gistdegen voor specialiteiten broden en harde luxe</b> - 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 - Rolt het deeg uit - Bereidt halffabricaten - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten - Modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen - Respekteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	<b>Id 5817, Id 25363</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van de regelgeving inzake autocontrole in de bakkerij</li> <li>• Kennis van het invriezen van voedingswaren</li> <li>• Kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke bewaartemperatuur</li> <li>• Kennis van allergenen</li> <li>• Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> <li>• Grondige kennis van hygiëneregelgeving</li> <li>• Grondige kennis van de vaktechnologie</li> </ul>
<b>Bakt gistdegen voor specialiteiten broden en harde luxe</b> - Stelt de oven in (tijd, temperatuur, ...) en bakt de producten af - Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel - Ontvormt de producten en plaatst ze (op roosters) in rekken - Maakt half afgebakken producten - Kan verschillende oventypes gebruiken - Voorkomt broodfouten - Bakt half afgebakken producten verder af - Respekteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	<b>Id 16722</b>	
<b>Werkt specialiteiten broden en harde luxe af</b> - Past afwerkingstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken - Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen - Respekteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	<b>Id 6067</b>	
<b>Bewaart en verpakt specialiteiten broden en harde luxe</b> - Gebruikt een snijmachine - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine - Stemt de verpakking af op het product - Houdt de bewaartemperatuur op peil - Respekteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	<b>Id 20379</b>	

## 7.5.2 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist specialiteiten broden en harde luxe bereiden, verwerken, bakken, afwerken, bewaren en verpakken. Deze module bevat de competenties die eigen zijn aan de graad van autonomie en verantwoordelijkheid waarmee een bakker moet kunnen functioneren.



De activiteiten uit de voorgaande modules worden herhaald omdat deze bijkomende onderliggende competenties bevatten: het gaat hier over een uitbreiding van de reeds verworven competenties die nu met een hogere graad van autonomie en verantwoordelijkheid worden uitgevoerd.

### 7.5.3 BEGINSITUATIE

De cursist beschikt over het deelcertificaat van de modules “Brod en harde luxe”, “Zachte luxe”, “Taarten op basis van gistdegen” en “Gerezen bladerdeeg” of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

### 7.5.4 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i> <b>De cursisten kunnen</b>	<b>Code EBK ED</b>	<b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b>
<b>de werkomgeving netjes en hygiënisch houden</b> correct gebruik makend van <ul style="list-style-type: none"> <li>• schoonmaakmateriaal en -middelen</li> </ul> rekening houdend met <ul style="list-style-type: none"> <li>• de kennis van de regelgeving inzake autocontrole in de bakkerij</li> <li>• de kennis van allergenen</li> </ul> met toepassing van <ul style="list-style-type: none"> <li>• de richtlijnen voor het reinigen en desinfecteren van het materieel</li> <li>• de hygiënische richtlijnen voor het dragen van werkkledij en het wassen en ontsmetten van de handen</li> <li>• de richtlijnen voor het sorteren van afval</li> </ul> en daarbij <ul style="list-style-type: none"> <li>• de werkplek en het materieel systematisch opruimen</li> <li>• de staat van het materieel controleren</li> </ul> en met integratie van <ul style="list-style-type: none"> <li>• een grondige kennis van de hygiëneregelgeving</li> </ul>	<b>Id 16246</b>	Blijf voldoende aandacht besteden aan netheid en hygiëne en leg de nadruk op zelfstandig werken.

<p style="text-align: center;"><b>Leerplandoelstellingen</b></p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p><b>De cursisten kunnen</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Code EBK ED</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b></p>
<p><b>gistdegen voor specialiteiten broden en harde luxe bereiden</b></p> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de werkorganisatie en het benodigde materiaal/materieel</li> <li>• de FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out)</li> <li>• het productieproces van gistdegen voor specialiteiten broden en harde luxe</li> <li>• de regelgeving inzake voedselveiligheid</li> </ul> <p>en correct</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de kwantiteit berekenen</li> <li>• meeteenheden omzetten</li> <li>• grondstoffen afwegen</li> <li>• het deeg aan de hand van een recept samenstellen</li> <li>• natuurlijke aroma's toevoegen aan de producten om smaak en kleur te bepalen</li> </ul> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen controleren</li> <li>• de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen bepalen</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• verschillende kneedmethodes: manueel of machinaal draaien en kneden</li> <li>• de kennis van de kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, gist, ...</li> <li>• de kennis van de verschillende gistingsprocessen (vloeibare gist, desems, voordegen, ...)</li> </ul> <p>en met integratie van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• een grondige kennis van de vaktechnologie</li> <li>• een grondige kennis van de hygiëneregelgeving</li> </ul>	<p><b>Id 14966</b></p>	<p>Laat de cursisten zelf bijv. een werkschema/stappenplan opstellen.</p>

<p style="text-align: center;"><b>Leerplandoelstellingen</b></p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p><b>De cursisten kunnen</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Code EBK ED</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b></p>
<p><b>gistdegen voor specialiteiten broden en harde luxe verwerken</b></p> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de regelgeving inzake voedselveiligheid</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• bereidings-, verwerkings- en uitroltechnieken</li> <li>• en daarbij <ul style="list-style-type: none"> <li>- de benodigde hoeveelheid deeg per stuk/per gewicht bepalen en wegen</li> <li>- het deeg manueel of machinaal verdelen</li> <li>- het deeg opbollen en/of lang maken</li> <li>- het deeg op platen of in bakvormen plaatsen</li> <li>- het deeg laten rijzen (in de (rem)rijkskast, gekoelde ruimte,...)</li> <li>- de gisting en het rijzen van het deeg controleren</li> <li>- het deeg eventueel afkoelen of invriezen</li> <li>- het deeg uitrollen</li> <li>- halffabricaten bereiden</li> <li>- natuurlijke aroma's aan de producten toevoegen om smaak en kleur te bepalen</li> <li>- producten doreren, decoreren, modelleren en snijden volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen</li> </ul> </li> </ul> <p>en met integratie van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• een grondige kennis van de hygiëneregelgeving</li> </ul>	<p><b>Id 5817, Id 25363</b></p>	<p>Streef een opbouw in moeilijkheidsgraad na in het aanbrenge van de bereidings- en verwerkingstechnieken.</p> <p>Benut de mogelijkheden van multimedia om bepaalde technieken te tonen en individueel in te laten inoefenen.</p> <p>Deze module biedt veel mogelijkheden tot differentiatie.</p>

<p style="text-align: center;"><b>Leerplandoelstellingen</b></p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p><b>De cursisten kunnen</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Code EBK ED</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b></p>
<p><b>gistdegen voor specialiteiten broden en harde luxe bakken</b></p> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de oven instellen (tijd, temperatuur,...) en de producten afbakken</li> <li>• het bakproces en het uitzicht van de producten visueel controleren</li> <li>• de producten ontvormen en ze (op roosters) op rekken plaatsen</li> <li>• half afgebakken producten maken, afbakken en verder afwerken</li> <li>• broodfouten voorkomen</li> </ul> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de verschillende oventypes</li> <li>• de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid</li> <li>• recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de verschillende afbaktechnieken</li> </ul>	<p><b>Id 16722</b></p>	<p>Gebruik didactisch materiaal van beroepsorganisaties (bijv. IPV) om bijv. broodfouten te tonen.</p> <p>Bespreek de afgewerkte producten en geef feedback.</p>
<p><b>Specialiteiten broden en harde luxe afwerken</b></p> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de recepten en kwaliteitseisen</li> <li>• de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• afwerkingstechnieken om de producten verkoopklaar te maken</li> </ul>	<p><b>Id 6067</b></p>	<p>Leg de nadruk op het verschil tussen basis- en specifieke afwerkingstechnieken. Speel in op actuele tendensen.</p>
<p><b>specialiteiten broden en harde luxe bewaren en verpakken</b></p> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid</li> </ul> <p>en correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• een snijmachine</li> <li>• eventueel een verpakkingsmachine</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• verpakkingsmethodes: met de hand of machinaal en afgestemd op het product</li> <li>• het systematisch handhaven van de wettelijke bewaartemperatuur</li> </ul>	<p><b>Id 20379</b></p>	<p>Indien het centrum niet over een snijmachine of verpakkingsmachine beschikt, kan je hiervoor ook een bedrijfsbezoek organiseren.</p>

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de [context](#), [graad van autonomie](#) en [verantwoordelijkheden](#) zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.

## 7.6 MODULE: SPECIALITEITEN ZACHTE LUXE EN TAARTEN OP BASIS VAN GISTDEGEN (M VO 106 - 40 LESTIJDEN)

### 7.6.1 ACTIVITEITEN EN TE INTEGREREN ONDERSTEUNENDE KENNIS

Onderstaande tabel geeft een overzicht van de activiteiten en de te integreren kennis zoals omschreven in het opleidingsprofiel. **Deze tabel is louter informatief bedoeld, en maakt als dusdanig geen deel uit van het leerplan.**

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<b>Houdt de werkomgeving netjes en hygiënisch</b> <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></ul>	<b>Id 16246</b>	Kennis van kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, gist, ... Kennis van de FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out) Kennis van werkorganisatie Kennis van bereidings- en verwerkingstechnieken Kennis van het productieproces van gistdegen voor specialiteiten zachte luxe en taarten
<b>Bereidt gistdegen voor specialiteiten zachte luxe en taarten</b> <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>- 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>- 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><li>- Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid</li></ul>	<b>Id 14966</b>	Kennis van de verschillende gistingsprocessen (vloeibare gist, desems, voordegen, ...) Kennis van uitroltechnieken Kennis van de verschillende oventypes Kennis van de verschillende afbaktechnieken Kennis van diverse afwerkingstechnieken Kennis van de regelgeving inzake autocontrole in de bakkerij Kennis van het invriezen van voedingswaren Kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke bewaartemperatuur

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<b>Verwerkt gistdegen voor specialiteiten zachte luxe en taarten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bepaalt de benodigde hoeveelheid deeg per stuk/ per gewicht</li> <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)rijkskast, 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>- 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> <li>- Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid</li> </ul>	<b>Id 5817,</b> <b>Id 25363</b>	Kennis van allergenen Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied Grondige kennis van hygiëneregelgeving Grondige kennis van de vaktechnologie
<b>Bakt gistdegen voor specialiteiten zachte luxe en taarten</b> <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>- Kan verschillende oventypes gebruiken</li> <li>- Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid</li> </ul>	<b>Id 16722</b>	
<b>Werkt specialiteiten zachte luxe en taarten af</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Abricoteert, glaceert, ...</li> <li>- Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken</li> <li>- Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen</li> <li>- Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid</li> </ul>	<b>Id 6067</b>	
<b>Bewaart en verpakt specialiteiten zachte luxe en taarten</b> <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> <li>- Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid</li> </ul>	<b>Id 20379</b>	

### 7.6.2 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist specialiteiten zachte luxe en taarten op basis van gistdegen bereiden, verwerken, bakken, afwerken en bewaren en verpakken. Deze module bevat de competenties die eigen zijn aan de graad van autonomie en verantwoordelijkheid waarmee een bakker moet kunnen functioneren.

De activiteiten uit de voorgaande modules worden herhaald omdat deze bijkomende onderliggende competenties bevatten: het gaat hier over een uitbreiding van de reeds verworven competenties die nu met een hogere graad van autonomie en verantwoordelijkheid worden uitgevoerd.

### 7.6.3 BEGINSITUATIE

De cursist beschikt over het deelcertificaat van de modules “Brod en harde luxe”, “Zachte luxe”, “Taarten op basis van gistdegen” en “Gerezen bladerdeeg” of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

### 7.6.4 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i> <b>De cursisten kunnen</b>	<b>Code EBK ED</b>	<b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b>
<b>de werkomgeving netjes en hygiënisch houden</b> correct gebruik makend van <ul style="list-style-type: none"><li>• schoonmaakmateriaal en -middelen</li></ul> rekening houdend met <ul style="list-style-type: none"><li>• de kennis van de regelgeving inzake autocontrole in de bakkerij</li><li>• de kennis van allergenen</li></ul> met toepassing van <ul style="list-style-type: none"><li>• de richtlijnen voor het reinigen en desinfecteren van het materieel</li><li>• de hygiënische richtlijnen voor het dragen van werkkledij en het wassen en ontsmetten van de handen</li><li>• de richtlijnen voor het sorteren van afval</li></ul> en daarbij <ul style="list-style-type: none"><li>• de werkplek en het materieel systematisch opruimen</li><li>• de staat van het materieel controleren</li></ul> en met integratie van <ul style="list-style-type: none"><li>• een grondige kennis van de hygiëneregulering</li></ul>	<b>Id 16246</b>	Blijf voldoende aandacht besteden aan netheid en hygiëne en leg de nadruk op zelfstandig werken.



<p style="text-align: center;"><b>Leerplandoelstellingen</b></p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p><b>De cursisten kunnen</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Code EBK ED</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b></p>
<p><b>gistdegen voor specialiteiten zachte luxe en taarten bereiden</b> rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de werkorganisatie en het benodigde materiaal/materieel</li> <li>• de FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out)</li> <li>• het productieproces van gistdegen voor specialiteiten zachte luxe en taarten</li> <li>• de regelgeving inzake voedselveiligheid</li> </ul> <p>en correct</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de kwantiteit berekenen</li> <li>• meeteenheden omzetten</li> <li>• grondstoffen afwegen</li> <li>• het deeg aan de hand van een recept samenstellen</li> <li>• natuurlijke aroma's toevoegen aan de producten om smaak en kleur te bepalen</li> </ul> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen controleren</li> <li>• de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen bepalen</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• verschillende kneedmethodes: manueel of machinaal draaien en kneden</li> <li>• de kennis van de kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, gist, ...</li> <li>• de kennis van de verschillende gistingsprocessen (vloeibare gist, desems, voordegen, ...)</li> </ul> <p>en met integratie van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• een grondige kennis van de vaktechnologie</li> <li>• een grondige kennis van de hygiëneregelgeving</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Id 14966</b></p>	<p>Laat de cursisten zelf bijv. een werkschema/stappenplan opstellen.</p>

<p style="text-align: center;"><b>Leerplandoelstellingen</b></p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p><b>De cursisten kunnen</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Code EBK ED</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b></p>
<p><b>gistdegen voor specialiteiten zachte luxe en taarten verwerken</b></p> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de regelgeving inzake voedselveiligheid</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• bereidings-, verwerkings- en uitroltechnieken</li> <li>• en daarbij <ul style="list-style-type: none"> <li>- de benodigde hoeveelheid deeg per stuk/per gewicht bepalen en wegen</li> <li>- het deeg manueel of machinaal verdelen</li> <li>- het deeg opbollen en/of lang maken</li> <li>- de deegstukken op platen of in bakvormen plaatsen</li> <li>- het deeg laten rijzen (in de (rem)rijkskast, gekoelde ruimte,...)</li> <li>- de gisting en het rijzen van het deeg controleren</li> <li>- het deeg eventueel afkoelen of invriezen</li> <li>- het deeg uitrollen</li> <li>- halffabricaten, vullingen, crèmes, garneringen,... bereiden</li> <li>- natuurlijke aroma's aan de producten toevoegen om smaak en kleur te bepalen</li> <li>- producten doreren, decoreren, modelleren en snijden volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen</li> </ul> </li> </ul> <p>en met integratie van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• een grondige kennis van de hygiëneregelgeving</li> </ul>	<p><b>Id 5817, Id 25363</b></p>	<p>Streef een opbouw in moeilijkheidsgraad na in het aanbrengen van de bereidings- en verwerkingstechnieken.</p> <p>Benut de mogelijkheden van multimedia om bepaalde technieken te tonen en individueel in te laten inoefenen.</p> <p>Deze module biedt veel mogelijkheden tot differentiatie.</p>
<p><b>gistdegen voor specialiteiten zachte luxe en taarten bakken</b></p> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de oven instellen (tijd, temperatuur,...) en de producten afbakken</li> <li>• het bakproces en het uitzicht van de producten visueel controleren</li> <li>• de producten ontvormen en ze (op roosters) op rekken plaatsen</li> </ul> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de verschillende oventypes</li> <li>• de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid</li> <li>• recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de verschillende afbaktechnieken</li> </ul>	<p><b>Id 16722</b></p>	<p>Bespreek de afgewerkte producten en geef feedback.</p>

<p style="text-align: center;"><b>Leerplandoelstellingen</b></p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p><b>De cursisten kunnen</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Code EBK ED</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b></p>
<p><b>Specialiteiten zachte luxe en taarten afwerken</b></p> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de recepten en kwaliteitseisen</li> <li>• de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• afwerkings- en garneringstechnieken om de producten verkoopklaar te maken: abricoteren, glaceren...</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Id 6067</b></p>	<p>Leg de nadruk op het verschil tussen basis- en specifieke afwerkingstechnieken. Speel in op actuele tendensen.</p>
<p><b>specialiteiten zachte luxe en taarten bewaren en verpakken</b></p> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid</li> </ul> <p>en correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• een snijmachine</li> <li>• eventueel een verpakkingsmachine</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• verpakkingsmethodes: met de hand of machinaal en afgestemd op het product</li> <li>• het systematisch handhaven van de wettelijke bewaartemperatuur</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Id 20379</b></p>	<p>Indien het centrum niet over een snijmachine of verpakkingsmachine beschikt, kan je hiervoor ook een bedrijfsbezoek organiseren.</p>

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de [context](#), [graad van autonomie](#) en [verantwoordelijkheden](#) zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.

## 7.7 MODULE: SPECIALITEITEN GEREZEN BLADERDEEG (M VO 107 - 40 LESTIJDEN)

### 7.7.1 ACTIVITEITEN EN TE INTEGREREN ONDERSTEUNENDE KENNIS

Onderstaande tabel geeft een overzicht van de activiteiten en de te integreren kennis zoals omschreven in het opleidingsprofiel. **Deze tabel is louter informatief bedoeld, en maakt als dusdanig geen deel uit van het leerplan.**

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<b>Houdt de werkomgeving netjes en hygiënisch</b> - 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	<b>Id 16246</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kennis van kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, gist, ...</li><li>• Kennis van de FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out)</li><li>• Kennis van werkorganisatie</li><li>• Kennis van bereidings- en verwerkingstechnieken</li></ul>
<b>Bereidt specialiteiten gerezen bladerdeeg</b> - 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 temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen - Draait en kneedt deeg manueel of machinaal - Past verschillende kneedmethodes toe - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	<b>Id 5817, Id 25363</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kennis van het productieproces van specialiteiten gerezen bladerdeeg</li><li>• Kennis van de verschillende gistingsprocessen (vloeibare gist, desems, voordegen, ...)</li><li>• Kennis van toereer- en uitroltechnieken</li><li>• Kennis van de verschillende oventypes</li><li>• Kennis van de verschillende afbaktechnieken</li><li>• Kennis van diverse afwerkingstechnieken</li><li>• Kennis van de regelgeving inzake</li></ul>

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<b>Verwerkt specialiteiten gerezen bladerdeeg</b> - 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 - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	<b>Id 5817, Id 25363</b>	autocontrole in de bakkerij <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van het invriezen van voedingswaren</li> <li>• Kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke bewaartemperatuur</li> <li>• Kennis van allergenen</li> <li>• Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> <li>• Grondige kennis van hygiëneregelgeving</li> <li>• Grondige kennis van de vaktechnologie</li> </ul>
<b>Bakt specialiteiten gerezen bladerdeeg</b> - Stelt de oven in (tijd, temperatuur, ...) en bakt de producten af - Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel - Ontvormt de producten en plaatst ze (op roosters) in rekken - Maakt half afgebakken producten - Kan verschillende oventypes gebruiken - Bakt half afgebakken producten verder af - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	<b>Id 16722</b>	
<b>Werkt specialiteiten gerezen bladerdeeg af</b> - Abricoteert, glaceert, ... - Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken - Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	<b>Id 6067</b>	
<b>Bewaart en verpakt specialiteiten gerezen bladerdeeg</b> - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine - Stemt de verpakking af op het product - Houdt de bewaartemperatuur op peil - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	<b>Id 20379</b>	

### 7.7.2 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist specialiteiten gerezen bladerdeeg bereiden, verwerken, bakken, afwerken en bewaren en verpakken. Deze module bevat de competenties die eigen zijn aan de graad van autonomie en verantwoordelijkheid waarmee een bakker moet kunnen functioneren.

De activiteiten uit de voorgaande modules worden herhaald omdat deze bijkomende onderliggende competenties bevatten: het gaat hier over een uitbreiding van de reeds verworven competenties die nu met een hogere graad van autonomie en verantwoordelijkheid worden uitgevoerd.

### 7.7.3 BEGINSITUATIE

De cursist beschikt over het deelcertificaat van de modules “Brod en harde luxe”, “Zachte luxe”, “Taarten op basis van gistdegen” en “Gerezen bladerdeeg” of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

### 7.7.4 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i> <b>De cursisten kunnen</b>	<b>Code EBK ED</b>	<b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b>
<b>de werkomgeving netjes en hygiënisch houden</b> correct gebruik makend van <ul style="list-style-type: none"> <li>• schoonmaakmateriael en -middelen</li> </ul> rekening houdend met <ul style="list-style-type: none"> <li>• de kennis van de regelgeving inzake autocontrole in de bakkerij</li> <li>• de kennis van allergenen</li> </ul> met toepassing van <ul style="list-style-type: none"> <li>• de richtlijnen voor het reinigen en desinfecteren van het materieel</li> <li>• de hygiënische richtlijnen voor het dragen van werkkledij en het wassen en ontsmetten van de handen</li> <li>• de richtlijnen voor het sorteren van afval</li> </ul> en daarbij <ul style="list-style-type: none"> <li>• de werkplek en het materieel systematisch opruimen</li> <li>• de staat van het materieel controleren</li> </ul> en met integratie van <ul style="list-style-type: none"> <li>• een grondige kennis van de hygiëneregelgeving</li> </ul>	<b>Id 16246</b>	Blijf voldoende aandacht besteden aan netheid en hygiëne en leg de nadruk op zelfstandig werken.

<p style="text-align: center;"><b>Leerplandoelstellingen</b></p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p><b>De cursisten kunnen</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Code EBK ED</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b></p>
<p><b>specialiteiten gerezen bladerdeeg bereiden</b></p> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de werkorganisatie en het benodigde materiaal/materieel</li> <li>• de FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out)</li> <li>• het productieproces van gerezen bladerdeeg</li> <li>• de regelgeving inzake voedselveiligheid</li> </ul> <p>en correct</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de kwantiteit berekenen</li> <li>• meeteenheden omzetten</li> <li>• grondstoffen afwegen</li> <li>• het deeg aan de hand van een recept samenstellen</li> <li>• natuurlijke aroma's toevoegen aan de producten om smaak en kleur te bepalen</li> </ul> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen controleren</li> <li>• de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen bepalen</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• verschillende kneedmethodes: manueel of machinaal draaien en kneden</li> <li>• de kennis van de kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, gist, ...</li> <li>• de kennis van de verschillende gistingsprocessen (vloeibare gist, desems, voordegen, ...)</li> </ul> <p>en met integratie van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• een grondige kennis van de vaktechnologie</li> <li>• een grondige kennis van de hygiëneregelgeving</li> </ul>	<p><b>Id 5817, Id 25363</b></p>	<p>Laat de cursisten zelf bijv. een werkschema/stappenplan opstellen.</p>

<p style="text-align: center;"><b>Leerplandoelstellingen</b></p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p><b>De cursisten kunnen</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Code EBK ED</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b></p>
<p><b>specialiteiten gerezen bladerdeeg verwerken</b></p> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de regelgeving inzake voedselveiligheid</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• bereidings-, verwerkings- en uitroltechnieken</li> <li>• en daarbij <ul style="list-style-type: none"> <li>- de benodigde hoeveelheid deeg per stuk/per gewicht bepalen en wegen</li> <li>- het deeg manueel of machinaal verdelen</li> <li>- het deeg opbollen en/of lang maken</li> <li>- de deegstukken op platen of in bakvormen plaatsen</li> <li>- het deeg laten rijzen (in de (rem)rijkskast, gekoelde ruimte,...)</li> <li>- de gisting en het rijzen van het deeg controleren</li> <li>- het deeg eventueel afkoelen of invriezen</li> <li>- het deeg toereren en/of uitrollen</li> <li>- halffabricaten, vullingen, crèmes, garneringen,... bereiden</li> <li>- natuurlijke aroma's aan de producten toevoegen om smaak en kleur te bepalen</li> <li>- producten doreren, decoreren, modelleren en snijden volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen</li> </ul> </li> </ul> <p>en met integratie van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• een grondige kennis van de hygiëneregelgeving</li> </ul>	<p><b>Id 5817, Id 25363</b></p>	<p>Streef een opbouw in moeilijkheidsgraad na in het aanbrengen van de bereidings- en verwerkingstechnieken.</p> <p>Benut de mogelijkheden van multimedia om bepaalde technieken te tonen en individueel in te laten inoefenen.</p> <p>Deze module biedt veel mogelijkheden tot differentiatie.</p>



<p style="text-align: center;"><b>Leerplandoelstellingen</b></p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p><b>De cursisten kunnen</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Code EBK ED</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b></p>
<p><b>specialiteiten gerezen bladerdeeg bakken</b></p> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de oven instellen (tijd, temperatuur,...) en de producten afbakken</li> <li>• het bakproces en het uitzicht van de producten visueel controleren</li> <li>• de producten ontvormen en ze (op roosters) op rekken plaatsen</li> <li>• half afgebakken producten maken, afbakken en verder afwerken</li> </ul> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de verschillende oventypes</li> <li>• de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid</li> <li>• recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de verschillende afbaktechnieken</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Id 16722</b></p>	<p>Gebruik didactisch materiaal van beroepsorganisaties (bijv. IPV) om bepaalde fouten te tonen.</p> <p>Bespreek de afgewerkte producten en geef feedback.</p>
<p><b>Specialiteiten gerezen bladerdeeg afwerken</b></p> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de recepten en kwaliteitseisen</li> <li>• de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• afwerkings- en garneringstechnieken om de producten verkoopklaar te maken: abricoteren, glaceren...</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Id 6067</b></p>	<p>Leg de nadruk op het verschil tussen basis- en specifieke afwerkingstechnieken. Speel in op actuele tendensen.</p>
<p><b>specialiteiten gerezen bladerdeeg bewaren en verpakken</b></p> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid</li> </ul> <p>en correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• eventueel een verpakkingsmachine</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• verpakkingsmethodes: met de hand of machinaal en afgestemd op het product</li> <li>• het systematisch handhaven van de wettelijke bewaar temperatuur</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Id 20379</b></p>	

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de [context](#), [graad van autonomie](#) en [verantwoordelijkheden](#) zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.

## 7.8 MODULE: DIEETPRODUCTEN BAKKERIJ (M VO 108 - 80 LESTIJDEN)

### 7.8.1 ACTIVITEITEN EN TE INTEGREREN ONDERSTEUNENDE KENNIS

Onderstaande tabel geeft een overzicht van de activiteiten en de te integreren kennis zoals omschreven in het opleidingsprofiel. **Deze tabel is louter informatief bedoeld, en maakt als dusdanig geen deel uit van het leerplan.**

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<b>Houdt de werkomgeving netjes en hygiënisch</b> - 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	<b>Id 16246</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kennis van kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, gist, ...</li><li>• Kennis van de FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out)</li><li>• Kennis van werkorganisatie</li><li>• Kennis van bereidings- en verwerkingstechnieken</li></ul>
<b>Bereidt gistdegen voor dieetproducten bakkerij</b> - 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 temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen - Draait en kneedt deeg manueel of machinaal - Past verschillende kneedmethodes toe - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	<b>Id 14966</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kennis van het productieproces van gistdegen voor dieetproducten bakkerij</li><li>• Kennis van de verschillende gistingsprocessen (vloeibare gist, desems, voordegen, ...)</li><li>• Kennis van toereer- en/of uitroltechnieken</li><li>• Kennis van de verschillende oventypes</li><li>• Kennis van de verschillende afbaktechnieken</li><li>• Kennis van diverse afwerkingstechnieken</li><li>• Kennis van de regelgeving inzake</li></ul>

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<b>Verwerkt gistdegen voor dieetproducten bakkerij</b> - 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 - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	<b>Id 5817, Id 25363</b>	autocontrole in de bakkerij <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van het invriezen van voedingswaren</li> <li>• Kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke bewaartemperatuur</li> <li>• Kennis van allergenen</li> <li>• Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> <li>• Grondige kennis van hygiëneregelgeving</li> <li>• Grondige kennis van de vaktechnologie</li> </ul>
<b>Bakt gistdegen voor dieetproducten bakkerij</b> - Stelt de oven in (tijd, temperatuur, ...) en bakt de producten af - Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel - Ontvormt de producten en plaatst ze (op roosters) in rekken - Maakt half afgebakken producten - Kan verschillende oventypes gebruiken - Voorkomt broodfouten - Bakt half afgebakken producten verder af - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	<b>Id 16722</b>	
<b>Werkt dieetproducten bakkerij af</b> - Abricoteert, glaceert, ... - Past afwerkingstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken - Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	<b>Id 6067</b>	
<b>Bewaart en verpakt dieetproducten bakkerij</b> - Gebruikt een snijmachine - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine - Stemt de verpakking af op het product - Houdt de bewaartemperatuur op peil - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	<b>Id 20379</b>	

## 7.8.2 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist dieetproducten bakkerij bereiden, verwerken, bakken, afwerken en bewaren en verpakken op basis van een elementaire kennis van voedings- en dieetleer. Deze module bevat de competenties die eigen zijn aan de graad van autonomie en verantwoordelijkheid waarmee een bakker moet kunnen functioneren.

De activiteiten uit de voorgaande modules worden herhaald omdat deze bijkomende onderliggende competenties bevatten: het gaat hier over een uitbreiding van de reeds verworven competenties die nu met een hogere graad van autonomie en verantwoordelijkheid worden uitgevoerd.

## 7.8.3 BEGINSITUATIE

De cursist beschikt over het deelcertificaat van de modules “Brod en harde luxe”, “Zachte luxe”, “Taarten op basis van gistdegen” en “Gerezen bladerdeeg” of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

## 7.8.4 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

Leerplandoelstellingen	Code EBK ED	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i>		
<b>De cursisten kunnen</b> <b>de werkomgeving netjes en hygiënisch houden</b> correct gebruik makend van <ul style="list-style-type: none"><li>• schoonmaakmateriaal en -middelen</li></ul> rekening houdend met <ul style="list-style-type: none"><li>• de kennis van de regelgeving inzake autocontrole in de bakkerij</li><li>• de kennis van allergenen</li></ul> met toepassing van <ul style="list-style-type: none"><li>• de richtlijnen voor het reinigen en desinfecteren van het materieel</li><li>• de hygiënische richtlijnen voor het dragen van werkkledij en het wassen en ontsmetten van de handen</li><li>• de richtlijnen voor het sorteren van afval</li></ul> en daarbij <ul style="list-style-type: none"><li>• de werkplek en het materieel systematisch opruimen</li><li>• de staat van het materieel controleren</li></ul> en met integratie van <ul style="list-style-type: none"><li>• een grondige kennis van de hygiëneregelgeving</li></ul>	<b>Id 16246</b>	Blijf voldoende aandacht besteden aan netheid en hygiëne en leg de nadruk op zelfstandig werken. Wijs erop dat bepaalde dieetbakkerijproducten in een specifiek daartoe voorziene omgeving dienen gemaakt te worden (bijv. glutenvrij).

<p style="text-align: center;"><b>Leerplandoelstellingen</b></p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p><b>De cursisten kunnen</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Code EBK ED</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b></p>
<p><b>gistdegen voor dieetproducten bakkerij bereiden</b></p> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de werkorganisatie en het benodigde materiaal/materieel</li> <li>• de FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out)</li> <li>• het productieproces van gistdegen voor dieetproducten bakkerij</li> <li>• de regelgeving inzake voedselveiligheid</li> </ul> <p>en correct</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de kwantiteit berekenen</li> <li>• meeteenheden omzetten</li> <li>• grondstoffen afwegen</li> <li>• het deeg aan de hand van een recept samenstellen</li> <li>• natuurlijke aroma's toevoegen aan de producten om smaak en kleur te bepalen</li> </ul> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen controleren</li> <li>• de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen bepalen</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• verschillende kneedmethodes: manueel of machinaal draaien en kneden</li> <li>• de kennis van de kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, gist, ...</li> <li>• de kennis van de verschillende gistingsprocessen (vloeibare gist, desems, voordegen, ...)</li> </ul> <p>en met integratie van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• een grondige kennis van de vaktechnologie</li> <li>• een grondige kennis van de hygiëneregelgeving</li> </ul>	<p><b>Id 14966</b></p>	<p>Hou bij de organisatie van de lessenreeks rekening met de specifieke soorten diëten.</p> <p>Begeleid de cursisten bij het opstellen van een aangepast werkschema/stappenplan in functie van dieetbakkerij.</p> <p>Wijs de cursist op het belang van het correct gebruik van de ingrediënten in de verschillende diëten.</p> <p>Wijs op de mogelijke gevolgen van verkeerd gebruik voor de consument.</p> <p>Doe eventueel een beroep op gastdocenten.</p>

<p style="text-align: center;"><b>Leerplandoelstellingen</b></p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p><b>De cursisten kunnen</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Code EBK ED</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b></p>
<p><b>gistdegen voor dieetproducten bakkerij verwerken</b></p> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de regelgeving inzake voedselveiligheid</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• bereidings-, verwerkings- en uitroltechnieken</li> <li>• en daarbij <ul style="list-style-type: none"> <li>- de benodigde hoeveelheid deeg per stuk/per gewicht bepalen en wegen</li> <li>- het deeg manueel of machinaal verdelen</li> <li>- het deeg opbollen en/of lang maken</li> <li>- de deegstukken op platen of in bakvormen plaatsen</li> <li>- het deeg laten rijzen (in de (rem)rijkskast, gekoelde ruimte,...)</li> <li>- de gisting en het rijzen van het deeg controleren</li> <li>- het deeg eventueel afkoelen of invriezen</li> <li>- het deeg toereren en/of uitrollen</li> <li>- halffabricaten, vullingen, crèmes, garneringen,... bereiden</li> <li>- natuurlijke aroma's aan de producten toevoegen om smaak en kleur te bepalen</li> <li>- producten doreren, decoreren, modelleren en snijden volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen</li> </ul> </li> </ul> <p>en met integratie van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• een grondige kennis van de hygiëneregelgeving</li> </ul>	<p><b>Id 5817, Id 25363</b></p>	<p>Streef een opbouw in moeilijkheidsgraad na in het aanbrenge van de bereidings- en verwerkingstechnieken.</p> <p>Benut de mogelijkheden van multimedia om bepaalde technieken te tonen en individueel in te laten inoefenen.</p>

<p style="text-align: center;"><b>Leerplandoelstellingen</b></p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p><b>De cursisten kunnen</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Code EBK ED</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b></p>
<p><b>gistdegen voor dieetproducten bakkerij bakken</b></p> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de oven instellen (tijd, temperatuur,...) en de producten afbakken</li> <li>• het bakproces en het uitzicht van de producten visueel controleren</li> <li>• de producten ontvormen en ze (op roosters) op rekken plaatsen</li> <li>• half afgebakken producten maken, afbakken en verder afwerken</li> <li>• broodfouten voorkomen</li> </ul> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de verschillende oventypes</li> <li>• de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid</li> <li>• recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de verschillende afbaktechnieken</li> </ul>	<p><b>Id 16722</b></p>	<p>Gebruik didactisch materiaal van beroepsorganisaties (bijv. IPV) om bepaalde fouten te tonen.</p> <p>Bespreek de afgewerkte producten en geef feedback.</p>
<p><b>dieetproducten bakkerij afwerken</b></p> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de recepten en kwaliteitseisen</li> <li>• de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• afwerkingstechnieken om de producten verkoopklaar te maken: abricoteren, glaceren...</li> </ul>	<p><b>Id 6067</b></p>	<p>Leg de nadruk op het verschil tussen basis- en specifieke afwerkingstechnieken. Speel in op actuele tendensen.</p>
<p><b>dieetproducten bakkerij bewaren en verpakken</b></p> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid</li> </ul> <p>en correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• een snijmachine</li> <li>• eventueel een verpakkingsmachine</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• verpakkingsmethodes: met de hand of machinaal en afgestemd op het product</li> <li>• het systematisch handhaven van de wettelijke bewaartemperatuur</li> </ul>	<p><b>Id 20379</b></p>	<p>Indien het centrum niet over een broodsnijmachine of –verpakkingsmachine beschikt, kan je hiervoor ook een bedrijfsbezoek organiseren.</p>

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de [context](#), [graad van autonomie](#) en [verantwoordelijkheden](#) zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.



## 7.9 MODULE: VERKOOP (BANKET)BAKKERIJ- EN AANVERWANTE PRODUCTEN (M VO G109 – 40 LESTIJDEN)

### 7.9.1 ACTIVITEITEN EN TE INTEGREREN ONDERSTEUNENDE KENNIS

Onderstaande tabel geeft een overzicht van de activiteiten en de te integreren kennis zoals omschreven in het opleidingsprofiel. **Deze tabel is louter informatief bedoeld, en maakt als dusdanig geen deel uit van het leerplan.**

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<b>Houdt de werkomgeving netjes en hygiënisch</b> - 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	<b>Id 16246</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van kenmerken van grondstoffen en ingrediënten</li> <li>• Kennis van de FIFO-methode (First In, First Out) en de FEFO-methode (First Expired, First Out)</li> <li>• Kennis van werkorganisatie</li> <li>• Kennis van de samenstelling, bereidings- en verwerkingstechnieken</li> <li>• Kennis van diverse afwerkingstechnieken</li> </ul>
<b>Stalt (banket)bakkerij- en aanverwante producten in de etalage of de toonbank uit</b> - Zorgt voor een evenwichtige schikking van producten in de verkoopruimte rekening houdend met het FEFO (First Expired, First Out) en FIFO (First In, First Out) –principe - Brengt etiketten met de wettelijk verplichte informatie aan - Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen - Past bij het presenteren in de toonbank de richtlijnen met betrekking tot hygiëne en voedselveiligheid toe	<b>Id 19908/ Id 18788</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van de regelgeving inzake autocontrole</li> <li>• Kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke bewaartemperatuur</li> <li>• Kennis van de impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product</li> <li>• Kennis van de wetgeving met betrekking tot verplichte aanduidingen van goederen, etiketteringen van voorverpakte voedingsmiddelen, maten en gewichten</li> </ul>
<b>Bewaart en verpakt (banket)bakkerij- en aanverwante producten</b> - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine - Stemt de verpakking af op het product - Houdt de bewaartemperatuur op peil - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	<b>Id 20379/ Co00033/ Co00034/ Co00035</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van verkoopstechnieken</li> <li>• Kennis van allergenen</li> <li>• Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul>
<b>Informeert klanten over en verkoopt (banket)bakkerij- en aanverwante producten</b> - 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	<b>Id 25698</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grondige kennis van hygiëneregelgeving</li> <li>• Grondige kennis van de vaktechnologie</li> </ul>

## 7.9.2 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist de afgewerkte bakkerij- en aanverwante producten uitstallen, bewaren en verpakken, de klanten informeren en de producten verkopen. Onder “bakkerij- en aanverwante producten” wordt hier verstaan: producten uit de bakkerij en banketbakkerij, chocolade-, suiker-, marsepein- en ijsproducten.

## 7.9.3 BEGINSITUATIE

De cursist beschikt over deelcertificaten van een aantal modules uit het studiegebied VOEDING, cluster bakkerijopleidingen, met een gezamenlijke duur van minstens 160 Lt of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

## 7.9.4 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i> <b>De cursisten kunnen</b>	<b>Code EBK ED</b>	<b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b>
<b>de werkomgeving netjes en hygiënisch houden</b> correct gebruik makend van <ul style="list-style-type: none"><li>• schoonmaakmateriael en -middelen</li></ul> rekening houdend met <ul style="list-style-type: none"><li>• de kennis van de regelgeving inzake autocontrole</li><li>• de kennis van allergenen</li></ul> met toepassing van <ul style="list-style-type: none"><li>• de richtlijnen voor het reinigen en desinfecteren van het materieel</li><li>• de hygiënische richtlijnen voor het dragen van werkkledij en het wassen en ontsmetten van de handen</li><li>• de richtlijnen voor het sorteren van afval</li></ul> en daarbij <ul style="list-style-type: none"><li>• de werkplek en het materieel systematisch opruimen</li><li>• de staat van het materieel controleren</li></ul> en met integratie van <ul style="list-style-type: none"><li>• een grondige kennis van de hygiëneregelgeving</li></ul>	<b>Id 16246</b>	Zorg ervoor dat het onderhoudsplan beschikbaar is en toegepast wordt. Neem voldoende tijd voor het toelichten van de regelgeving. Zorg voor een evenwichtige taakverdeling waarbij elk van de cursisten zijn verantwoordelijkheid moet opnemen. Duid een algemeen verantwoordelijke aan voor netheid en hygiëne. Maak gebruik van de veiligheidsinstructiefiches voor de toestellen.

<p style="text-align: center;"><b>Leerplandoelstellingen</b></p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p><b>De cursisten kunnen</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Code EBK ED</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b></p>
<p><b>(banket)bakkerij- en aanverwante producten in de etalage of de toonbank uitstallen</b> rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• een evenwichtige schikking van producten in de verkoopruimte</li> <li>• het FEFO (First Expired, First Out) en FIFO (First In, First Out) –principe</li> </ul> <p>met een correcte toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de kennis van werkorganisatie</li> <li>• de wetgeving met betrekking tot verplichte aanduidingen van goederen, etiketteringen van voorverpakte voedingsmiddelen, maten en gewichten</li> <li>• de richtlijnen met betrekking tot hygiëne en voedselveiligheid bij het presenteren in de toonbank en daarbij</li> <li>• producten verwijderen die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen</li> </ul>	<p><b>Id 19908/ Id 18788</b></p>	<p>Vertrek van praktijkvoorbeelden (verschillende soorten toonbanken, etalages...) om correcte en foutieve situaties te illustreren.</p> <p>Wijs de cursisten op het belang van het nauwgezet opvolgen van de regelgeving. Nuttige link: <a href="http://www.favv.be">www.favv.be</a> (wetgeving voedselveiligheid, etikettering, informatieplicht...).</p>
<p><b>(banket)bakkerij- en aanverwante producten bewaren en verpakken</b> rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid</li> <li>• de impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product</li> </ul> <p>en correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• een snijmachine</li> <li>• eventueel een verpakkingsmachine</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• verpakkingsmethodes: met de hand of machinaal en afgestemd op het product</li> <li>• het systematisch handhaven van de wettelijke bewaartemperatuur</li> </ul>	<p><b>Id 20379/ Co00033/ Co00034/ Co00035</b></p>	<p>Indien het centrum niet over een snijmachine of – verpakkingsmachine beschikt, kan je hiervoor ook een bedrijfsbezoek organiseren.</p>

<p style="text-align: center;"><b>Leerplandoelstellingen</b></p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p><b>De cursisten kunnen</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Code EBK ED</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b></p>
<p><b>klanten informeren over (banket)bakkerij- en aanverwante producten en die producten verkopen</b> rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de wensen van de klanten</li> <li>• recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p>en correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• een gerichte vraagstelling om de wensen van de klanten te achterhalen</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• verkooptechnieken</li> </ul> <p>met integratie van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• een grondige kennis van de vaktechnologie</li> </ul> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• klanten informeren over de samenstelling, grondstoffen en ingrediënten, bereidingswijze, afwerking, bewaringswijze en toepassing van de producten</li> <li>• klantenbestellingen noteren en opvolgen</li> <li>• de klant wijzen op speciale acties en producten om de verkoop te stimuleren</li> <li>• de verkoopprijs afrekenen met de klant</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Id 25698</b></p>	<p>Indien je deze module niet in een authentieke werkomgeving kan organiseren, kan je ook gebruik maken van simulaties, rollenspelen...</p>

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de [context](#), [graad van autonomie](#) en [verantwoordelijkheden](#) zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.

## 7.10 MODULE: ORGANISATIE (BANKET)BAKKERIJ EN AANVERWANTE (M VO G110 – 80 LESTIJDEN)

### 7.10.1 ACTIVITEITEN EN TE INTEGREREN ONDERSTEUNENDE KENNIS

Onderstaande tabel geeft een overzicht van de activiteiten en de te integreren kennis zoals omschreven in het opleidingsprofiel. **Deze tabel is louter informatief bedoeld, en maakt als dusdanig geen deel uit van het leerplan.**

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<b>Houdt de werkomgeving netjes en hygiënisch</b> - 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	Id 16246	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Basiskennis van financieel en administratief beheer</li> <li>• Kennis van kenmerken van grondstoffen en ingrediënten</li> <li>• Kennis van de FIFO-methode (First In, First Out) en de FEFO-methode (First Expired, First Out)</li> <li>• Kennis van voorraadbeheer</li> <li>• Kennis van werkorganisatie</li> <li>• Kennis van de samenstelling, bereidings- en verwerkingstechnieken</li> <li>• Kennis van het productieproces van (banket)bakkerij- en aanverwante producten</li> <li>• Kennis van de regelgeving inzake autocontrole</li> </ul>
<b>Plant de productie</b> - Schat de vraag van de klanten in - Stelt een assortiment samen volgens 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	Id 18086	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke bewaartemperatuur</li> <li>• Kennis van de impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product</li> <li>• Kennis van de wetgeving met betrekking tot verplichte aanduidingen van goederen, etiketteringen van voorverpakte voedingsmiddelen, maten en gewichten</li> <li>• Kennis van allergenen</li> <li>• Kennis van wettelijke reglementering in verband met vervoer van voedingswaren</li> </ul>
<b>Volgt de voorraad op en maakt bestellingen</b> - 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 het rendement van de grondstoffen en producten - Berekent de hoeveelheid producten voor de bestellingen - Koopt grondstoffen, halffabricaten en materieel in - Vult een bestelbon in - Contacteert leveranciers - Koopt verpakkingen aan	Id 18152	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke bewaartemperatuur</li> <li>• Kennis van de impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product</li> <li>• Kennis van de wetgeving met betrekking tot verplichte aanduidingen van goederen, etiketteringen van voorverpakte voedingsmiddelen, maten en gewichten</li> <li>• Kennis van allergenen</li> <li>• Kennis van wettelijke reglementering in verband met vervoer van voedingswaren</li> </ul>

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<b>Ontvangt goederen en producten en controleert de levering</b> - 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 - Staat de goederen op volgens hygiëneregelgeving - Controleert en registreert de temperatuur en het vochtgehalte in de opslagruimte - Meldt fouten volgens de procedure	Id 18111	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> <li>• Kennis van coaching van een team</li> <li>• Grondige kennis van hygiëneregelgeving</li> <li>• Grondige kennis van de vaktechnologie</li> </ul>
<b>Volgt de financiële en administratieve gegevens op</b> - Verzamelt de benodigde gegevens van grond- en hulpstoffen - 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	Id 18026	
<b>Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op</b> - Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op - Geeft zelf het goede voorbeeld - Informeert medewerkers over voedselveiligheid en hygiëne - Stuurt medewerkers bij indien nodig	Id 19841	

### 7.10.2 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist de voorraad opvolgen en beheren, de productie plannen en bestellingen plaatsen, goederen ontvangen en de levering controleren, de financiële en administratieve gegevens opvolgen, alsook vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid opvolgen.

### 7.10.3 BEGINSITUATIE

De cursist beschikt over deelcertificaten van een aantal modules uit het studiegebied VOEDING, cluster bakkerijopleidingen, met een gezamenlijke duur van minstens 160 Lt of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

#### 7.10.4 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

<p style="text-align: center;"><b>Leerplandoelstellingen</b></p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p><b>De cursisten kunnen</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Code EBK ED</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b></p>
<p><b>de werkomgeving netjes en hygiënisch houden</b> correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• schoonmaakmaterieel en -middelen</li> </ul> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de kennis van de regelgeving inzake autocontrole</li> <li>• de kennis van allergenen</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de richtlijnen voor het reinigen en desinfecteren van het materieel</li> <li>• de hygiënische richtlijnen voor het dragen van werkkledij en het wassen en ontsmetten van de handen</li> <li>• de richtlijnen voor het sorteren van afval</li> </ul> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de werkplek en het materieel systematisch opruimen</li> <li>• de staat van het materieel controleren</li> </ul> <p>en met integratie van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• een grondige kennis van de hygiëneregelgeving</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Id 16246</b></p>	<p>Leer de cursisten een onderhoudsplan opstellen in functie van een bepaalde werkruimte (bakkerij, banketbakkerij, chocolade-, ijs- en suiker- en marsepeinbewerking).</p> <p>Neem voldoende tijd voor het toelichten van de regelgeving.</p>

<p style="text-align: center;"><b>Leerplandoelstellingen</b></p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p><b>De cursisten kunnen</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Code EBK ED</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b></p>
<p><b>de productie plannen</b> en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• recepten samenstellen</li> <li>• een assortiment samenstellen</li> <li>• de productie voorbereiden</li> <li>• het dagelijks werk plannen</li> <li>• de productie optimaliseren</li> </ul> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de vraag van de klanten, de verwachte verkoop en het seizoen</li> <li>• andere externe factoren</li> <li>• de werkorganisatie</li> <li>• de samenstelling, bereidings-, verwerkings- en afwerkingstechnieken</li> <li>• recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de kennis van het productieproces van (banket)bakkerij- en aanverwante producten</li> <li>• een grondige kennis van de vaktechnologie</li> </ul>	<p><b>Id 18086</b></p>	<p>Vertrek van praktijkvoorbeelden (verschillende soorten bedrijven) om verschillende vormen van productieplanning te illustreren.</p> <p>Indien je deze module niet in een authentieke werkomgeving kan organiseren, kan je ook gebruik maken van simulaties, bedrijfsbezoeken, vakbeurzen, gastdocenten...</p> <p>Wijs op specifieke planning in functie van feestdagen, evenementen...</p> <p>Informeer bij de leveranciers of je gebruik kan maken van software voor voorraadbeheer.</p>



<p style="text-align: center;"><b>Leerplandoelstellingen</b></p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p><b>De cursisten kunnen</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Code EBK ED</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b></p>
<p><b>de voorraad opvolgen en bestellingen maken</b></p> <p>gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• software voor voorraadbeheer</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de registratie van voorraadgegevens en van gegevens over het verbruik van producten</li> <li>• de berekening van het rendement van de grondstoffen en producten</li> <li>• de berekening van de hoeveelheid producten voor de bestellingen</li> <li>• de kennis van FIFO-methode (First In, First Out) en de FEFO-methode (First Expired, First Out)</li> <li>• de kennis van voorraadbeheer</li> </ul> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de vraag van de klanten, verwachte verkoop en het seizoen</li> <li>• de wettelijke reglementering in verband met vervoer van voedingswaren</li> </ul> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• grondstoffen, halffabricaten en materieel inkopen</li> <li>• een bestelbon invullen</li> <li>• leveranciers contacteren</li> <li>• verpakkingen aankopen</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Id 18152</b></p>	

<p style="text-align: center;"><b>Leerplandoelstellingen</b></p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p><b>De cursisten kunnen</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Code EBK ED</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b></p>
<p><b>goederen en producten ontvangen en de levering controleren</b> en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ontvangstcontrole uitvoeren op hoeveelheid en kwaliteit</li> <li>• de temperatuur, het gewicht, de versheid van de goederen en producten controleren</li> <li>• controleren of de goederen en producten voldoen aan de hygiënische voorschriften en voorschriften voor voedselveiligheid</li> <li>• de goederen opslaan volgens hygiëneregelgeving</li> </ul> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• condities waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan</li> <li>• de wettelijke bewaartemperatuur</li> <li>• de impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product</li> <li>• de wetgeving met betrekking tot verplichte aanduidingen van goederen, etiketteringen van voorverpakte voedingsmiddelen, maten en gewichten</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de kennis van kenmerken van grondstoffen en ingrediënten</li> <li>• het registreren van afwijkingen van geleverde goederen en producten</li> <li>• het controleren en registreren van de temperatuur en het vochtgehalte in de opslagruimte</li> <li>• de procedure om fouten te melden</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Id 18111</b></p>	
<p><b>de financiële en administratieve gegevens opvolgen</b> en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de benodigde gegevens van grond- en hulpstoffen verzamelen</li> <li>• op een rendementsbewuste manier omgaan met de grondstoffen in relatie tot de kostprijs van het (eind)product</li> <li>• acties ondernemen om de efficiëntie te verbeteren en de kosten te beheersen</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de basiskennis van financieel en administratief beheer</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Id 18026</b></p>	

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i> <b>De cursisten kunnen</b>	<b>Code EBK ED</b>	<b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b>
<b>vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid opvolgen</b> rekening houdend met <ul style="list-style-type: none"> <li>• ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> en daarbij <ul style="list-style-type: none"> <li>• zelf het goede voorbeeld geven</li> <li>• medewerkers informeren over voedselveiligheid en hygiëne</li> <li>• medewerkers bijsturen indien nodig</li> </ul> met toepassing van <ul style="list-style-type: none"> <li>• de kennis van coaching van een team</li> </ul>	<b>Id 19841</b>	

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de [context](#), [graad van autonomie](#) en [verantwoordelijkheden](#) zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.

## 7.11 MODULE: STAGE BAKKERIJ (M VO 111 – 160 LESTIJDEN)

### 7.11.1 ACTIVITEITEN EN TE INTEGREREN ONDERSTEUNENDE KENNIS

Onderstaande tabel geeft een overzicht van de activiteiten en de te integreren kennis zoals omschreven in het opleidingsprofiel. **Deze tabel is louter informatief bedoeld, en maakt als dusdanig geen deel uit van het leerplan.**

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
Houdt de werkomgeving netjes en hygiënisch	ld 16246	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kennis van bereidings- en verwerkingstechnieken</li><li>• Kennis van het productieproces van gistdegen</li><li>• Kennis van de verschillende gistingsprocessen (vloeibare gist, desems, voordegen,...)</li><li>• Kennis van de verschillende afbaktechnieken</li><li>• Kennis van diverse afwerkingstechnieken</li><li>• Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied</li></ul>
Bereidt gistdegen	ld 14966	
Verwerkt gistdegen	ld 5817, ld 25363	
Bakt gistdegen	ld 16722	
Werkt bakkerijproducten af	ld 6067	

### 7.11.2 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module past de cursist competenties die in de voorgaande modules werden aangeleerd, toe in een reële werkomgeving.

### 7.11.3 BEGINSITUATIE

De cursist beschikt over het deelcertificaat van de modules “Broden en harde luxe”, “Zachte luxe”, “Taarten op basis van gistdegen” en “Gerezen bladerdeeg” of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

#### 7.11.4 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

<p style="text-align: center;"><b>Leerplandoelstellingen</b></p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen (steeds cursief)</i></p> <p><b>De cursisten kunnen</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Code EBK ED</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b></p>
<p><b>de werkomgeving netjes en hygiënisch houden</b> correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• schoonmaakmaterieel en -middelen</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de richtlijnen voor het reinigen en desinfecteren van het materieel</li> <li>• de hygiënische richtlijnen voor het dragen van werkkledij en het wassen en ontsmetten van de handen</li> <li>• de richtlijnen voor het sorteren van afval</li> </ul> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de werkplek en het materieel systematisch opruimen</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Id 16246</b></p>	<p>De concrete activiteiten worden bepaald in samenspraak tussen de cursist, het centrum en de stagegever.</p>
<p><b>gistdegen bereiden</b> rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de werkorganisatie en het benodigde materiaal/materieel</li> <li>• de verschillende gistingprocessen (vloeibare gist, desems, voordegen,...)</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• het productieproces van gistdegen</li> </ul> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen bepalen</li> <li>• rekening houden met recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Id 14966</b></p>	
<p><b>gistdegen verwerken</b> met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• bereidings-, verwerkings- en uitroltechnieken</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Id 5817, Id 25363</b></p>	
<p><b>gistdegen bakken</b> met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de verschillende afbaktechnieken</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Id 16722</b></p>	
<p><b>bakkerijproducten afwerken</b> met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• afwerkingstechnieken om de producten verkoopklaar te maken</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Id 6067</b></p>	

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de [context](#), [graad van autonomie](#) en [verantwoordelijkheden](#) zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.

---

## **8 BIBLIOGRAFIE**

---

### **8.1 ALGEMEEN**

---

#### **8.1.1 RELEVANTE NASLAGWERKEN M.B.T. HYGIËNE, VEILIGHEID, WELZIJN**

ARAB (Algemeen Reglement voor Arbeidsbescherming) / de Codex voor het welzijn op het werk.

AREI (Algemeen Reglement op Elektrische Installaties)

Arbeidsbescherming. CED-SAMSOM, Brussel.

Algemeen Reglement voor arbeidsbescherming UGA.

Belgisch Brandtijdschrift. Nationale Vereniging voor Beveiliging tegen Brand Louvain-la-Neuve

E.H.B.O. Handboek voor helpers Het Belgische Rode Kruis, Brussel

Gids voor goede hygiënische praktijken ( methode H.A.C.C.P.)

Hygiëne op de werkvloer Die Keure, Brugge, 1998

VAN BELLE, C; e.a Welzijn op het werk, D 1999/180/1 – Uitgave 1999

VEBIC-PH7, Handleiding afvalpreventie VEBIC

Veiligheid en gezondheid bij de arbeid. Veiligheidsinstituut Antwerpen.,

Veiligheid en Gezondheid bij de Arbeid, Boeknr. D 1990/0180/1 Uitgave 1991

- Tijdschrift "Doe het veilig"

- Veiligheidscontrolelijsten

- Veiligheidszakboekje

Vorming en informatie in veiligheid en ergonomie. Federaal Ministerie van Tewerkstelling en Arbeid, Brussel, D-1990-1205-54.

.

#### **8.1.2 RELEVANTE ALGEMENE NASLAGWERKEN M.B.T. BAKKERIJ**

COCKELAERE, M., Algemene voedingsleer, 1987, Aurelia Books – St.Martens Latem

COCKELAERE, M., Praktische voedingsleer, 1987, Aurelia Books – St.Martens Latem

COCKELAERE, M., Praktische dieetleer , 1987, Aurelia Books – St.Martens Latem

COLIJS P, DEHAEZE L, DER WEDUWE I e.a., Ondernemen voor (banket)bakkers, mjPublishing, ISBN 978 90 78715 719, 2014

DE BACKER / DE SCHUTTER / HELLEMANS / VAN FRAUSUM / VAN HERP, Brood – en banketbakkerij, Pelckmans, ISBN 90 289 2455 8, 2003

FITZSIMONS, C., Granen noten en specerijen, Ars Scribendi BV, ISBN-90-5495-149-4, 1998

Fruit uit alle windstreken, Spectrum, ISBN-90 274 9022 8

Le livre du chocolat. Flammarion, ISBN-2-08-200573-9, 1995

NUBEL, Belgische Voedingsmiddelentabel, ISBN-90-74362-02-8, 1992

ONKELINX, E., Voeding : chemie om te overleven. Leuven, Wolters, 1993. ISBN: 9030910577

PERET, A., L'Encyclopédie de la Décoration de Vitrites, SEHM - France

PUT,J., e.a., Chemie in-zicht 1, Wolters Plantyn/NOVUM, 2000,

PUT,J., e.a., Chemie in-zicht 2, Wolters Plantyn/NOVUM, 2000

TEMMERMAN, Eetwarenreglementering (ook cd rom), Die Keure Brugge

VAN WAES, C., Technologie van de voedingsmiddelen, Plantyn – Deurne

### 8.1.3 RELEVANTE VAKTIJDSCHRIFTEN

Bakkerswereld, Elsevier Nederland

Chocolaterie, Professional Media Group, Zedelgem, 5 nrs

Onze passie, Bakkers Vlaanderen

Richemont, Richemont verlag – Luzern – Zwitserland

Brood en banket, Belgisch vakblad voor de brood –banketbakkerij , confiserie, chocolade en ijsbewerking , BVBA Evolutions Media Group, Wielsbeke , Tweemaandelijks

Consudel, Internationaal magazine voor industrie en handel in suikerwerk , chocolade, snacks , brood en banket, algemeenpubliciteitskantoor , Amsterdam , 11 nrs.

Candis, Candis verlag, Zurich, Zwitserland, 6 nrs

Voedingsmiddelentechnologie, Noordervliet, Utrecht

Nutrinews, driemaandelijks tijdschrift, NICE vzw., Nutrition Information Center, Treurenberg 16, 1000 Brussel, e-mail: [nice.vzw@skynet.be](mailto:nice.vzw@skynet.be) - [www.nicevzw.be](http://www.nicevzw.be)

V.I.V.E.C., Keizerlaan 21, 1000 Brussel

Voeding, Stichting voor wetenschappelijke voorlichting op voedingsgebied, Den Haag

Voedingsinformatie, Voorlichtingsbureau voor de voeding, Den Haag

### 8.1.4 RELEVANTE WEBSITES

<http://bakkersinfo.be>

<http://bakkersvlaanderen.be/>

<http://baknet.be/>

<http://www.callebaut.com>

<http://chocolaterie.pmg.be>

<http://dethuisbakker.nl/>

<http://www.favv.be>

<http://www.inbp.com/>

<http://www.ipv.be>

<http://ivvob.be/>

<https://www.nubel.be/ned/>

<http://www.werk.belgie.be/>

<http://www.voedingscentrum.nl/>

## 8.2 BROODBAKKERIJ

---

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

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

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

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

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

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

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

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

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