

BROOD EN BANKET DERDE GRAAD TSO

LEERPLAN SECUNDAIR ONDERWIJS

VVKSO – BRUSSEL D/2013/7841/026

(Vervangt D/2004/0279/016 met ingang van 1 september 2013)



Vlaams Verbond van het Katholiek Secundair Onderwijs
Guimardstraat 1, 1040 Brussel

Inhoud

| | | |
|-----|---|----|
| 1 | Inleiding en situering van het leerplan | 5 |
| 1.1 | Algemeen | 5 |
| 1.2 | Studierichtingsprofiel "Brood en banket" | 6 |
| 2 | Beginsituatie en instroom | 8 |
| 2.1 | Leerlingengroep en beginsituatie | 8 |
| 2.2 | Leerlingenprofiel | 8 |
| 3 | Logisch studietraject | 9 |
| 3.1 | Schematische voorstelling | 9 |
| 3.2 | Wat na de derde graad? | 10 |
| 4 | Vorming vertrekkend van een christelijk mensbeeld | 11 |
| 5 | Opbouw en samenhang | 12 |
| 6 | Doelstellingen | 13 |
| 6.1 | Competenties | 13 |
| 6.2 | Groei in competenties: cesuur tweede/derde graad | 13 |
| 6.3 | Leerplandoelstellingen | 15 |
| 7 | Minimale materiële vereisten | 30 |
| 7.1 | Algemeen | 30 |
| 7.2 | Infrastructuur | 30 |
| 7.3 | Materiële en didactische uitrusting | 31 |
| 8 | Pedagogische-didactische wenken | 33 |
| 9 | Geïntegreerde proef | 33 |
| 10 | Stages | 33 |

1 Inleiding en situering van het leerplan

1.1 Algemeen

Dit leerplan is een grondige herwerking van het leerplan 2004/016 voor de studierichting “Brood- en banket” derde graad tso. De herwerking gebeurt gelijktijdig met deze voor het leerplan 2002/065 van “Brood- en banket” tweede graad tso.

Dit leerplan past in de **lessentabel** van de studierichting “Brood en banket” derde graad tso, terug te vinden op www.vvkso.be > lessentabellen > 3^{de} graad > tso > 1^{ste} en 2^{de} leerjaar > Brood en banket.

De richting “Brood en banket” heeft een dubbele finaliteit. Enerzijds wil het jongeren voorbereiden op specifieke professionele bacheloropleidingen binnen de voedingssector, anderzijds wil het jongeren kwalificaties bieden om meteen op de arbeidsmarkt te functioneren.

Als professionele bacheloropleidingen lijken de richtingen “Voedingsmiddelentechnologie”, “Voedings- en dieetkunde” of “Bedrijfsmanagement” de meest aangewezen. Wat kwalificaties betreft wordt gekeken naar beroepen in de bakkerijsector, zowel in de ambachtelijke als industriële sector¹. Tegelijk nodigt de richting “Brood en banket” jongeren, die niet kiezen voor hoger onderwijs, uit om zich verder te bekwamen in een Se-n-Se opleiding of eventueel een specialisatiejaar bso. Zo verhogen ze hun expertise en worden hun kansen op de arbeidsmarkt ruimer.

Bij de opmaak van dit leerplan is bijgevolg uitgegaan van deze meervoudige finaliteit.

In voorliggend leerplan is zowel het competentieniveau voor de tweede als dat voor de derde graad opgenomen. Aldus willen we de gewenste groei in competenties bij de leerlingen duiden. Bovendien wordt hierdoor aangeduid welk niveau de leerlingen na de tweede graad gehaald hebben in hun competentiegroei.

De belangrijkste **accentwijzigingen** t.o.v. het vorige leerplan zijn:

- De sterke focus in de tweede graad op de basis: productkennis, basistechnieken en processen.
- De uitdieping en verruiming van deze productkennis in de derde graad met aansluitend de aandacht voor de technologisch processen.
- Het benadrukken van veilig, voedselveilig en milieuvriendelijk handelen als ‘rode draad’ doorheen de opleiding.
- Het nadrukkelijk relateren van het competentieontwikkelen aan enerzijds de beroepscompetentieprofielen waartoe wordt opgeleid en anderzijds de vervolgstudies in hoger onderwijs of Se-n-Se.
- Commerciële en organisatorische vaardigheden.

¹ Op basis van de competentieprofielen, te vinden op www.competent.be.

1.2 Studierichtingsprofiel “Brood en banket”

1.2.1 Beroepsprofiel en beroepswereld

Het beroepsprofiel van de SERV definieert ²:

“De ambachtelijke brood- en banketbakker zet bakwaardige graangewassen en andere ingrediënten om naar bakkerijproducten zoals witbrood, bruinbrood, volkorenbrood, harde en zachte broodjes, gebak en taarten. Dit gebeurt op een vaktechnisch perfecte, efficiënte en hygiënische manier. Bovendien besteedt de bakker als ondernemer aandacht aan ondermeer marketing, reclame, administratie, personeelsbeleid en milieueisen.”

De brood- en banketbakkerij is een belangrijke sector binnen de voedingsbranche. Voortdurend dienen nieuwe tendensen en nieuwe smaken zich aan. De inventieve bakkerij speelt hierop in door uitbreiding van het assortiment, kwaliteitsbewaking van de producten en informatisering. We onderscheiden de ambachtelijke bakkerijen en de industriële bakkerijen, maar evenzeer ‘grote’ en ‘kleine’ bakkerijen.

Het onderscheid tussen ‘grote’ en ‘kleine’ bakkerijen wordt gemaakt a.d.h.v. het aantal werknemers. Een grote bakkerij telt minstens 20 voltijds equivalent werknemers, een kleine minder dan 20.

De **industriële bakkerijen** produceren grote hoeveelheden van dezelfde producten en zijn daarom meer geautomatiseerd. Hier worden tunnelovens gebruikt met een hoge verwerkingscapaciteit. De industriële bakker werkt meer aan machines en staat meestal slechts voor een deelproces in. Het gaat hier niet alleen om bakkers, maar ook om deegmakers, kneders, bankwerkers, ovenmannen, biscuitbakkers, bereiders van vullingcrèmes. Productieoperatoren kortom.

De **ambachtelijke bakkerijen** richten zich vooral op brood en banket en sommigen nemen er nog chocoladebewerking en ijsbereiding bij.

De vestigingswet van 14/01/1993 verstaat onder de brood- en banketbakker:

De brood- en banketbakker is de persoon of de vennootschap die voor rekening van derden ten minste één van volgende werkzaamheden uitoefent:

- *het bereiden van bakkerijproducten of andere producten zoals die door de wetgeving inzake levensmiddelen betreffende brood en andere bakkerijproducten worden bepaald (diverse broodsoorten, zachte luxe, harde luxe, gerezen bladerdeeg, vlaaien);*
- *het bereiden van producten die gewoonlijk met de term banketbakkerijproducten worden aangeduid (soezenbeslag, bladerdeeg, meringues, vet- en boterdeeg, biscuit- en cakebeslag, “petits fours”, taarten en gebak, crèmesoorten, basissuikerwerk, amandelwerk).*

De nevenproducten zijn: chocolade, ijs, hartige producten, suikerbewerking en dieetproducten.

In de ambachtelijke bakkerijen vindt niet alleen de productie plaats, maar ook de **verkoop** aan de eindverbruiker is er in eigen beheer. De ambachtelijke bakker is niet alleen een vakman, maar vaak ook een ondernemer van zijn eigen zaak.

De toekomstige bakker is vandaag - als zelfstandige ondernemer van één of meerdere vestigingen of verantwoordelijk in de distributie of een organisatie - organisator en coördinator van de verkoop, de productie en het productaanbod. Hij³ is verantwoordelijk voor het strategische beleid van de onderneming of neemt deelverantwoordelijkheden op in een organisatie. Hij plant het werk, het productaanbod en de planning van het personeel. Hij is leider en leidt medewerkers op. Daarnaast voert hij de bedrijfseconomische administratie uit of een deel ervan, beheert de voorraad, draagt bij aan het imago van de winkel, afdeling of organisatie en werkt daarnaast mee in de winkel of in de productieruimte. Hij is op de hoogte van relevante ontwikkelingen buiten en binnen de sector en organisatie.

² www.serv.be of www.competent.be

³ Hiermee bedoelen we steeds zowel hij als zij (m/v)

Een tso-opleiding "Brood en banket" leidt jongeren onder meer op naar dergelijke functies.

1.2.2 Onderscheid opleidingen bakkerij in tso en bso

In het bso-traject gaat veel aandacht naar praktijk en worden in finaliteit jongeren gevormd die onder begeleiding zelfstandig kunnen werken.

Het tso-traject heeft meer aandacht voor het organisatorische en wil jongeren vormen die ook in een middenkader kunnen functioneren. Bovendien is de component AV prominenter aanwezig omdat in tso de eindtermen voor die vakken moeten gehaald worden. Een tso-opleiding wil immers steeds de kans bieden op vervolgonderwijs (professionele bachelor).

Omwille van deze duidelijk verschillende profielen, is het nodig een dubbel traject aan te bieden in de opleiding bakkerij. Binnen het toekomstig continuüm van het secundair onderwijs, zullen beide richtingen een duidelijke en complementaire plaats krijgen.

2 Beginsituatie en instroom

2.1 Leerlingengroep en beginsituatie

Jongeren kiezen voor de opleiding “Brood en banket” omdat ze zich in de context van bakkerij zowel professioneel als op het gebied van persoonlijkheid willen ontwikkelen.

Het gaat om jongeren met een duidelijke interesse voor het creëren van smakelijke, gezonde, veilige en duurzame voeding, met aandacht voor bedrijfsvoering.

Creativiteit en interesse voor wetenschap en techniek zijn bijkomende kenmerken van de leerlingen.

Als logische vooropleiding geldt de tweede graad “Brood en banket”. Wie echter uit een andere studierichting komt, moet wel bereid zijn om achterstanden weg te werken.

2.2 Leerlingenprofiel

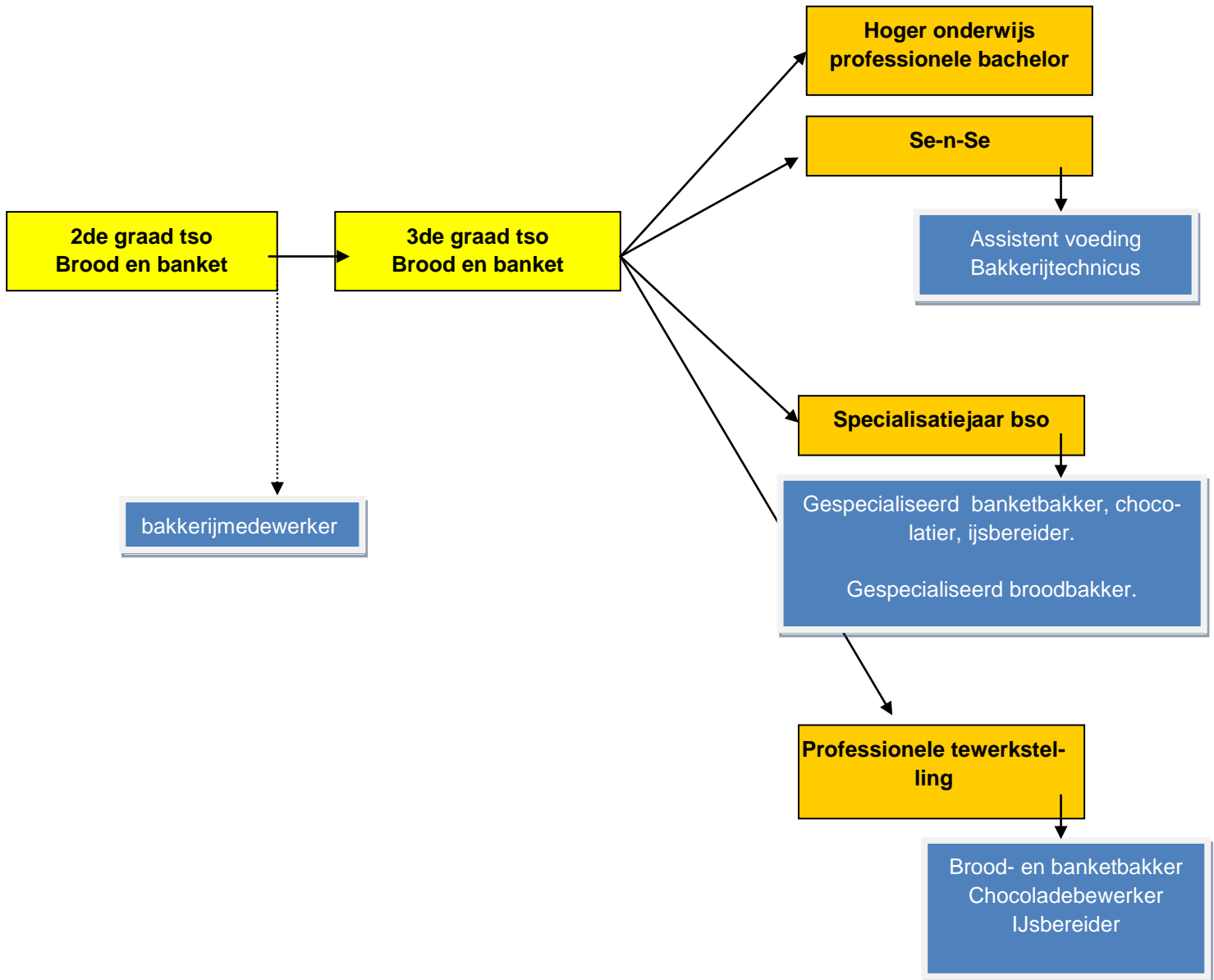
T.o.v. een bso-opleiding zijn leerlingen die kiezen voor een tso-opleiding meer onderzoekend en vragend naar een verklaring voor fenomenen. Deze nieuwsgierigheid reikt verder dan het pure uitvoerend werk. Ze doet bij hen het inzicht in producten, processen en technieken groeien.

Jongeren binnen een technische opleiding moeten daarom minder worden aangestuurd, nemen initiatief en zijn kritischer wat betreft hun prestaties.

Een verhoogde zelfstandigheidsfactor en de ruimere kennis maakt, dat deze jongeren naast uitvoerende taken, ook andere taken zoals plannen, organiseren en leiding geven, zich vlotter eigen maken en daar later ook worden op aangesproken.

3 Logisch studietraject

3.1 Schematische voorstelling



3.2 Wat na de derde graad?

De afgestudeerden kunnen **verder studeren** in een Se-n-Se opleiding (Bakkerijtechnieken of Assistent in de voeding) of in hoger onderwijs (professionele bachelor zoals Voedingsmiddelentechnologie, Voedings- en dieetkunde, Bedrijfsmanagement).

Ze kunnen ook **onmiddellijk aan het werk als brood- of banketbakker** bij een ambachtelijke brood- en banketbakker of in een industriële bakkerij. Zij kunnen ook als chocoladebewerker en als ijsbereider starten. Ze kunnen hun expertise ter zake ook verhogen door een specialisatiejaar bso te volgen vooraleer op de arbeidsmarkt te komen.

Na een aantal jaren beroepservaring kunnen sommigen zich als zelfstandige vestigen mits zij beschikken over een getuigschrift van bedrijfsbeheer⁴.

Omwille van die dubbele finaliteit zal in de studierichting dus niet enkel gefocust worden op de competentievragen vanuit de beroepswereld, maar evenzeer op het verwachte profiel en voorkennis voor logische vervolgstudies.

In de logische vervolgopleidingen in het hoger onderwijs, wordt een duidelijke interesse verwacht voor onderzoeksmethodes en innovatieve productietechnieken. Tegelijk wordt marktgevoeligheid en ondernemingszin verwacht.

⁴ De inhoud en doelstellingen van bedrijfsbeheer (omzendbrief SO/2008/01) zijn opgenomen in het leerplan toegepaste economie: zie www.vvkso.be > leerplannen > derde graad 1ste en 2de leerjaar.

4 Vorming vertrekend van een christelijk mensbeeld

Ons onderwijs streeft de vorming van de totale persoon na waarbij het christelijke mensbeeld centraal staat. Onderstaande waarden zijn dan ook steeds na te streven tijdens alle handelingen:

- Respect voor de medemens.
- Solidariteit.
- Duurzame zorg voor milieu en leven.
- Respectvol omgaan met eigen geloof, anders gelovigen en niet-gelovigen.
- Vanuit eigen spiritualiteit omgaan met ethische problemen.

Specifiek voor de richting “Brood- en banket” is het volgende belangrijk:

- Respect voor milieu, duurzaamheid en ethiek is een wezenlijk kenmerk voor wie met voeding omgaat.
- Brood behoort tot de basisvoeding. Bakkers hebben dus een belangrijke taak betreffende een gezond voedingspatroon van mensen. Dit begint met voldoende aandacht voor kwalitatieve grondstoffen en deze kwaliteit moet gedurende het gehele productieproces gewaarborgd blijven.
- Brood- en banketbakkers komen in contact met medewerkers en klanten van allerlei culturen. Diversiteit is een wezenlijk kenmerk van het cliënteel. Respectvol omgaan met deze diversiteit is dus belangrijk.

5 Opbouw en samenhang

Het leerplan is een **geïntegreerd leerplan**. Er wordt geen onderscheid meer gemaakt tussen TV en PV. Dit zal enkel dienen te gebeuren in functie van de opdrachtverdeling van de leraren, maar de leerplandoelstellingen dienen gerealiseerd in een samenwerking tussen TV en PV. Bovendien zullen de competenties pas ten volle gerealiseerd kunnen worden als er ook samenwerking is met de leraren van de algemene vakken. Waar dit voor de hand ligt, is het in het leerplan bij de didactische wenken groen (of grijs) gemarkeerd.

In tegenstelling met de bso-richtingen hoeven niet alle leerinhouden omgezet te worden in vaardigheden. In een tso-richting geldt theoretisch en wetenschappelijk inzicht immers ook als brede achtergrond om technologische processen te begrijpen en te sturen, zonder dat dit steeds in praktijkoefeningen moet worden omgezet.

Het leerplan vertoont een **samenhang** over de graden heen. Om die opbouw optimaal te verzekeren, is het noodzakelijk om naast de eigen doelstellingen ook deze van de andere graden te kennen.

In de tweede graad ligt de nadruk op het verwerven van de noodzakelijke transfereerbare basiskennis, inzichten en attitudes bij het gebruik van basisproducten en basistechnieken.

In de derde graad worden de leerinhouden en doelstellingen in verband met basistechnieken verruimd en uitgediept. De klemtoon van de vorming ligt op voedselveilig werken, organisatie en duurzaam handelen binnen de sector.

Binnen het fundamentele gedeelte wordt ook aandacht besteed aan bedrijfsuitrustingen die courant voorkomen.

Dit leerplan is als volgt **opgebouwd**: vanuit het studierichtingsprofiel⁵ zijn eerst de competenties (6.1) voor de studierichting uitgeschreven, met een groeilijn die de cesuur tussen beide graden beschrijft (6.2). Zo zien leraren van de derde graad welk competentieniveau in de tweede graad bereikt is.

Bij de leerplandoelstellingen (6.3) worden vooraf 'overkoepelende doelstellingen' (6.3.1) genoteerd, die bij elke competentie aan bod zullen komen.

Na elke competentie worden didactische wenken genoteerd die aansluiten bij de bijhorende leerplandoelstellingen. Waar dit relevant is, zijn ook wenken voor evaluatie opgenomen.

⁵ het studierichtingsprofiel van deze studierichting is gekoppeld aan de lessentabel, te raadplegen via www.vvksso.be > lessentabellen > 3^{de} graad > tso > 1^{ste} en 2^{de} leerjaar > Brood en banket.

6 Doelstellingen

Verder in dit leerplan worden enkel de doelstellingen behandeld voor het specifieke gedeelte. Waar de realisatie ervan samenhangt met vakken uit de algemene vorming staat dit genoteerd bij de didactische wenken.

**Als voor de realisatie van een doelstelling samengewerkt wordt met een ander vak, moet er nadrukkelijk op toegezien worden dat de leerplandoelstelling in samenspraak gehaald wordt. Het gaat om een gedeelde verantwoordelijkheid.
De school zal deze samenhang bewaken.**

Anderzijds is het belangrijk dat leraren AV hun leerplandoelstellingen inkleuren op basis van het studierichtingsprofiel.

6.1 Competenties

| | |
|-----------|--|
| C1 | De warenwetgeving en de specifieke wetgeving i.v.m. veiligheid, welzijn, voedselveiligheid en milieuvoorschriften implementeren en opvolgen in de organisatie van een brood- en banketbakkerij. |
| C2 | Het werk faciliteren, plannen, organiseren en begeleiden. |
| C3 | Grondstoffen brood, banket, chocolade- en ijsproducten kunnen beoordelen en voedselveilig verwerken op basis van kwaliteit en mogelijkheden voor verkoop. |
| C4 | De aankoop en productie van brood, banket, chocolade- en ijsproducten voedselveilig en nutritioneel organiseren en uitvoeren. |
| C5 | Brood, banket, chocolade- en ijsproducten op een voedselveilige wijze conditioneren. |
| C6 | De organisatie van een verkooppunt realiseren. |
| C7 | Financieel managen van een brood- en banketbakkerij. |

6.2 Groei in competenties: cesuur tweede/derde graad

| | |
|---|--|
| C1 Onder begeleiding de warenwetgeving en de specifieke i.v.m. wetgeving veiligheid, welzijn, voedselveiligheid en milieuvoorschriften naleven in de organisatie van een brood- en banketbakkerij. | C1 De warenwetgeving en de specifieke wetgeving i.v.m. veiligheid, welzijn, voedselveiligheid en milieuvoorschriften implementeren en opvolgen in de organisatie van een brood- en banketbakkerij. |
| Naleven van volgende wetgeving: <ul style="list-style-type: none"> • warenwetgeving; • codex van het welzijn op het werk; • milieureglementering; • regelgeving i.v.m. voedselveiligheid. | Inzicht in de volgende wetgeving en haar consequenties in de organisatie van een brood- en banketbakkerij: <ul style="list-style-type: none"> • warenwetgeving; • codex van het welzijn op het werk; |

| | |
|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • milieureglementering; • regelgeving i.v.m. voedselveiligheid. |
| C2 Onder begeleiding de eigen werkzaamheden faciliteren en plannen. | C2 Het werk faciliteren, plannen, organiseren en begeleiden. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Uitrusting voor eigen werkzaamheden. • Voorbereidende werkzaamheden. • Productieproces. • Afsluitende werkzaamheden. | <ul style="list-style-type: none"> • Totale uitrusting. • Voorbereidende werkzaamheden. • Productie. • Afsluitende werkzaamheden. • Personeelsorganisatie en -begeleiding. • Administratie van de bedrijfsvoering. |
| C3 Onder begeleiding grondstoffen voor brood- en banketbakkerij kennen en beoordelen. | C3 Grondstoffen voor brood, banket, chocolade- en ijsproducten beoordelen en voedselveilig verwerken op basis van kwaliteit en mogelijkheden voor verkoop. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Kennis van grondstoffen. • Grondstoffen beoordelen bij levering. • Technische aspecten van de grondstoffen. | <ul style="list-style-type: none"> • Kennis van hoofd- en hulpgrondstoffen. • Grondstoffen beoordelen bij aankoop. • Technische aspecten van de hoofd- en hulpgrondstoffen. • Voedselveilig bereiden, verwerken en afwerken. • Biochemische aspecten van de hoofd- en hulpgrondstoffen. |
| C4 Onder begeleiding de productie van brood, banket en chocoladeproducten voedselveilig uitvoeren. | C4 De aankoop en productie van brood, banket, chocolade- en ijsproducten voedselveilig en nutritioneel organiseren en uitvoeren. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Productkennis. • Producten kunnen beoordelen onder begeleiding. • Technische aspecten van het product en proces. | <ul style="list-style-type: none"> • Productkennis. • Producten spontaan kunnen beoordelen. • Biochemische aspecten tijdens het productieproces. |
| C5 Brood, banket en chocoladeproducten op een voedselveilige wijze verpakken. | C5 Brood, banket, chocolade- en ijsproducten op een voedselveilige wijze conditioneren. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Kunnen verpakken. • Kunnen bewaren. • Kunnen stockeren. | <ul style="list-style-type: none"> • Verpakking. • Verpakkingstechnieken. • Bewaarstechnieken. • Stockeren. |
| C6 Onder begeleiding producten verkoopsklaar maken. | C6 De organisatie van een verkooppunt realiseren. |

| | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Presentatie van producten voor de verkoop. | <ul style="list-style-type: none"> • Marketing. • Bedrijfs- en verkoopformules. • Beheersoftware gebruiken. • Inrichting van het verkooppunt. |
| C7 De foodcost berekenen. | C7 Financieel managen van een brood- en banketbakkerij. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Eenheidsprijzen. • Foodcost berekenen. | <ul style="list-style-type: none"> • Bij aankoop. • Bij productie. • Bij verkoop |

6.3 Leerplandoelstellingen

6.3.1 Overkoepelende doelstellingen

Onderstaande doelstellingen komen aan bod bij meerdere competenties. Daarom noteren we ze vooraf: om er de aandacht op te vestigen en niet in nodeloze herhaling te vallen.

In de rechterkolom staan suggesties voor de realisatie ervan.

| | <i>Mogelijke koppelingen met onderstaande doelstellingen:</i> |
|---|---|
| III.1 De regelgeving toepassen aansluitend bij de gegeven opdracht. | C1 (III.9 – 14) C2 (III.15) C3 (III.24, 25, 29) C5 (III.38 – 43) C6 (III.46, 51) |
| III.2 Bij elke opdracht de wettelijk voorgeschreven registratie bijhouden. | C1 (III.15) C2 (III.23) C3 (III.25) C4 (III.36, 37) C5 (III.38 – 43) C6 (III.46) |
| III.3 De correcte vakterminologie gebruiken. | C1 (III.9 – 14) C3 (III.24 – 29) C4 (III.32 – 36) C5 (III.38 – 43) C7 (III.52, 53) |

| | |
|--|---|
| III.4 Een correcte taal gebruiken in contacten met personeel en met externen. | C2 (III.20) C4 (III.36) C6 (III.48 – 51) C7 (III.52 – 54) |
| III.5 Klantgericht handelen. | C2 (III.16) C6 (III.44 – 51) |
| III.6 ICT gebruiken. | C2 (III.17, 20, 23) C6 (III.49, 50) C7 (III.52 – 57) |
| III.7 Teamgericht werken. | C2 (III.18 – 21) |
| III.8 De evolutie in de sector opvolgen. Vakkennis bijhouden. | C1 (III.12) C2 (III.15, 16) C3 (III.24 – 28) C4 (III.33) C5 (III.38 – 43) C6 (III.44 – 47) |

6.3.2 Competentie 1

C1 De warenwetgeving en de specifieke wetgeving i.v.m. veiligheid, welzijn, voedselveiligheid en milieuvoorschriften implementeren en opvolgen in de organisatie van een brood- en banketbakkerij.

| Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie) | Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes |
|---|--|
| III.9 De leerling kan de warenwetgeving raadplegen, ze interpreteren, implementeren en opvolgen in een brood- en banketbakkerij. | <ul style="list-style-type: none"> • De warenwetgeving. • Specifieke reglementering i.v.m. brood, ijs, chocolade. |
| III.10 De leerling kan de codex van het welzijn op het werk raadplegen, ze interpreteren, implementeren en opvolgen in een | <ul style="list-style-type: none"> • De codex van het welzijn op het werk: <ul style="list-style-type: none"> - vigerende wetgeving omtrent: <ul style="list-style-type: none"> o controlesystemen; |

| | |
|--|--|
| <p>brood- en banketbakkerij.</p> | <ul style="list-style-type: none"> o persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen; o signalisatie; o pictogrammen; o noodprocedures; o evacuatieprocedures; o meldingsprocedures; o geluidsnormen. <ul style="list-style-type: none"> - preventiedienst (interne en externe dienst – comité). - agressie, pesterijen, ongewenst seksueel gedrag. - ergonomie. - veiligheid bij het werken met onderhoudsproducten en apparatuur. <p>Veilig werken:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gevaarlijke situaties opmerken en risico's inschatten. • Ordelijk en net werken. • Voorschriften en instructies inzake veiligheid spontaan toepassen. |
| <p>III.11</p> <p>De leerling kan de milieuwetgeving raadplegen, ze interpreteren, implementeren en opvolgen in een brood- en banketbakkerij.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • De milieuwetgeving: <ul style="list-style-type: none"> - vigerende milieuwetgeving. - afvalpreventie en –verwerking. - rationeel energieverbruik. <p>Milieubewust werken:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spontaan afval en restproducten beperken en volgens wettelijke voorschriften sorteren. |
| <p>III.12</p> <p>De leerling kan de wetgeving i.v.m. voedselveiligheid raadplegen, ze interpreteren, implementeren en opvolgen in een brood- en banketbakkerij.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • De wetgeving op de voedselveiligheid: <ul style="list-style-type: none"> - voedselveiligheid FAVV; - checklists FAVV; - HACCP; - risicoanalyses; - gevaren; - allergenen; - autocontrole; - autocontrolegidsen; - intern autocontrolesysteem; - etikettering; - traceerbaarheid; - meldingsplicht; - reinigingsplan; - onderhoudsplan; |

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - werkplaatsreglement; - veiligheidsvoorschriften. <p>Hygiënebewust handelen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aandacht voor persoonlijke verzorging, werk- en beschermkledij. • Voorschriften i.v.m. hygiëne respecteren. • Actief en proactief gericht zijn op hygiëne in de voeding. |
| <p>III.13</p> <p>De leerling kan de verschillende organisatievormen in brood- en banketbakkerijen beschrijven, met de bijhorende functies.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Beschrijving van soorten brood- en banketbakkerijen en aanverwante. • Organogram. • Functiebeschrijvingen. |
| <p>III.14</p> <p>De leerling kan het interne kwaliteitszorgsysteem toepassen.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Het interne kwaliteitszorgsysteem. |

Didactische wenken

- Het is aangewezen leerplandoelstelling III.10 te realiseren vooraleer de leerlingen op stage⁶ vertrekken.
- Aansluitend kan de bespreking gebeuren van de risicoanalyses verbonden aan de werkpostfiche van de stageplaatsen.
- In III.13 is het de bedoeling om ook aanverwante organisatievormen te beschrijven, zoals: ijssalons, chocolatiers, tearooms, ambulante handel, ...

Vormen van evaluatie

- Het ondervragen van deze kennis, gebeurt best vanuit concrete situaties.
- In de geïntegreerde proef zal voldoende aandacht moeten besteed worden aan de concrete regelgeving toepasselijk voor het gekozen project.

6.3.3 Competentie 2

C2 Het werk faciliteren, plannen, organiseren en begeleiden.

| <i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i> | <i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i> |
|--|---|
| <p>III.15</p> <p>De leerling kan een plan van werkplaatsinrichting opmaken i.f.v. een concept, rekening</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Noodzakelijke uitrusting volgens concept en regelgeving. • Materiaal en machines. • Instructie- en veiligheidsfiches. |

⁶ Stages vormen een verplicht onderdeel van de praktijkvorming: zie hoofdstuk 9

| | |
|---|--|
| <p>houdend met regelgeving en efficiëntie.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Functionele inrichting. <p>Voorschriften naleven:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Producten, apparatuur, machines en arbeidsmiddelen spontaan volgens voorschriften gebruiken. |
| <p>III.16 De leerling kan het productaanbod plannen.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Assortiment volgens concept. |
| <p>III.17 De leerling kan het productieproces van een bereiding en/of verwerking plannen en organiseren.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Het productieproces van een verwerking of bereiding. • Het werkschema. <p>Kunnen organiseren:</p> <ul style="list-style-type: none"> • De procedures inherent aan de werkwijze in een zelfstandige bakkerij systematisch kunnen integreren in het werkplan. • De taken binnen de gestelde tijd uitvoeren conform de kwaliteitsnormen. |
| <p>III.18 De leerling kan het eigen werk plannen en organiseren.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Werkplan. • Stappenplan. <p>Planmatig werken:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Structuur aanbrengen in tijd en ruimte. • Prioriteit leggen bij het aanpakken van taken of problemen. • Het stappenplan bewaken. |
| <p>III.19 De leerling kan het werk van de teamleden plannen en organiseren.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Werkrooster teamleden. <p>Flexibiliteit:</p> <ul style="list-style-type: none"> • In staat zijn het werkplan aan te passen aan de arbeidsomstandigheden. |
| <p>III.20 De leerling kan zorgen voor een optimale interne en externe communicatie.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Interne communicatie: <ul style="list-style-type: none"> - horizontaal; - verticaal. • Externe communicatie <ul style="list-style-type: none"> - klanten; - klachten. • Promotie (ontwerp flyer, ICT-gebruik ...). <p>Communicatieve vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • In staat zijn in verschillende situaties op een doelgerichte manier te communiceren. • Zich vlot uitdrukken in de Nederlandse taal. |
| <p>III.21 De leerling kan de teamleden coachen en bijsturen waar nodig.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Coachen van de teamleden: <ul style="list-style-type: none"> - creëren van een veilig werkklimaat en –omgeving; - instructies geven en begeleiden; |

| | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - motiveren en communiceren; - observeren, beoordelen en feedback geven. <p>Omgaan met werkdruk:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zich kunnen aanpassen aan wisselende taken. • Opgewassen zijn tegen de eisen die het begeleiden van de ambachtelijke bereidingswijze van hulp- en grondstoffen tot eindproduct in een bakkerij stelt. <p>Teamgericht werken:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zin voor samenwerking tonen. • In overleg werken. • In team overleggen en communiceren. |
| <p>III.22</p> <p>De leerling kan de afsluitende werkzaamheden plannen en organiseren.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Beoordeling producten naar bestemming. • Toepassing HACCP-regels bij afsluiten. |
| <p>III.23</p> <p>De leerling kan de noodzakelijke administratie verrichten.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Administratie aansluitend bij III.10 – III.14. • Rapportering. • Gebruik van ICT. |

Didactische wenken

- Bij III.20:
 - Een samenwerking met taalleraren ligt voor de hand
 - Voor de opmaak van een flyer, een website ... kan samengewerkt worden met de leraar creatieve technieken of de leraar toegepaste informatica.
- Bij III.21:
 - Voor de realisatie van deze doelstelling is het aangewezen de leerlingen in een beurtrol de verantwoordelijkheid te geven over een groep medeleerlingen.
- Verschillende van deze doelstellingen kunnen ook gerealiseerd worden in de Gip of via de stage.

6.3.4 Competentie 3

C3 Grondstoffen voor brood, banket, chocolade- en ijsproducten beoordelen en voedselveilig verwerken op basis van kwaliteit en mogelijkheden voor verkoop.

| | |
|---|--|
| <i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i> | <i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i> |
| <p>III.24</p> <p>De leerling kan hoofd- en hulpgrondstoffen beoordelen op kwaliteit.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Technische aspecten van hoofd- en hulpgrondstoffen en additieven. <ul style="list-style-type: none"> - technische fiches. • Biochemische aspecten van hoofd- en hulpgrondstoffen. |

| | |
|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Kwaliteitsnormen en criteria: <ul style="list-style-type: none"> - hoofdgrondstoffen; - hulpgrondstoffen. • Functies van de hoofd- en hulpgrondstoffen en additieven. • Vaktermen. • Controle bij de ontvangst van de goederen: <ul style="list-style-type: none"> - controle kwaliteit; - controle wettelijk verplichte documenten. |
| <p>III.25</p> <p>De leerling kan de chemische risico's verbonden aan voeding inschatten.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Additieven – E-nummers. • Contaminanten. • Residuen. |
| <p>III.26</p> <p>De leerling kan hoofd- en hulpgrondstoffen mengen tot een goed deeg, beslag, crèmes, koude puddingen, consumptie-ijs, suikerbewerking en halfabricaten.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Gistdegen: <ul style="list-style-type: none"> - brood en speciaal brood; - harde luxe en producten andere dan brood; - zachte luxe; - gerezen bladerdeeg. • Degen: <ul style="list-style-type: none"> - vet- en boterdeeg; - bladerdeeg; - kookdeeg; • Beslagen: <ul style="list-style-type: none"> - biscuitbeslagen; - cakebeslagen; - schuimbeslagen. • Crèmes: <ul style="list-style-type: none"> - boterroom; - banketbakkersroom. • Koude puddingen: <ul style="list-style-type: none"> - bavarois; - chipolata; - diplomaat; - mousses; - rijstpudding. • Suikerwerk: <ul style="list-style-type: none"> - pastillage; - suikertrekken; |

| | |
|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - suikergieten; - suikerblazen. • Halffabricaten. • Nevenproducten van de brood- en banketbakkerij, chocolade, mar-sepein en suiker. • Consumptie-ijs. • Vormen en grootte. • Recepturen voor: <ul style="list-style-type: none"> - brood; - banket; - nevenproducten van brood- en banketbakkerij. <p>Werken met precisie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het juist afwegen van ingrediënten. • Het juist opvolgen van een productieproces. • Het nauwkeurig instellen van machines zodat de vooropgestelde kwaliteitstandaarden worden bereikt. |
| <p>III.27</p> <p>De leerling kan een deeg, be-slag, crèmes, koude puddingen, chocoladeproducten, consump-tie-ijs, siersuikerwerk en halffa-bricaten bereiden en verwerken.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • De bereidingsprocessen: <ul style="list-style-type: none"> - brood; - banket; - nevenproducten van brood- en banketbakkerij. • Verwerkingsprocessen. • Bakprocessen. |
| <p>III.28</p> <p>De leerling kan brood- en ban-ketproducten afwerken.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Afwerking. • Aanvullende hulpgrondstoffen voor: <ul style="list-style-type: none"> - brood; - banket; - nevenproducten van brood- en banketbakkerij. • Afwerkingstechnieken: <ul style="list-style-type: none"> - brood; - banket; - nevenproducten van brood- en banketbakkerij. • Decoreren: spuiten, vullen, beleggen en glaceren: <ul style="list-style-type: none"> - brood; - banket; - nevenproducten van brood- en banketbakkerij. • Versnijden: <ul style="list-style-type: none"> - brood; - banket. |

| | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Nevenproducten van brood- en banketbakkerij. • Presentatietechnieken: <ul style="list-style-type: none"> - brood; - banket; - nevenproducten van brood- en banketbakkerij. |
| III.29 De leerling kan afwijkingen in producten herkennen en kan ze vermijden. | <ul style="list-style-type: none"> • Afwijkingen: <ul style="list-style-type: none"> - brood; - banket; - nevenproducten van brood- en banketbakkerij. |
| III.30 De leerling kan het productieproces evalueren en bijsturen. | <ul style="list-style-type: none"> • Evalueren/bijsturen: <ul style="list-style-type: none"> - proces; - product/resultaat. • Afwijkingen voorkomen. |
| III.31 De leerling kan de fysico-chemische processen die zich voordoen bij het bereiden van producten verklaren. | <ul style="list-style-type: none"> • De stappen van een technologisch proces doorlopen. • De fysico-chemische processen. |

Didactische wenken

- Veel van deze doelstellingen zullen gerealiseerd worden in praktijklessen. Toch is het belangrijk dat leerlingen de nodige theoretische en wetenschappelijke achtergrond hebben om hun realisaties te begrijpen en te sturen.
- Idealiter wordt kennis en vaardigheden voor deze leerplannen door één leraar aangebracht. Zo niet zal een samenwerking tussen leraren TV en PV nodig zijn, vooral in het synchroniseren van hun realisaties van leerinhouden.
- Voor III.25, 29 en 31 is een samenwerking met het vak TV Toegepaste Natuurwetenschappen aangewezen.
- Voorbeelden bij III.31: ranzig worden van vetstoffen, oud worden van brood, suikerrijp van chocolade ...

6.3.5 Competentie 4

C4 De aankoop en productie van brood, banket, chocolade- en ijsproducten voedselveilig en nutritioneel organiseren en uitvoeren.

| <i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i> | <i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i> |
|--|---|
| <p>III.32 De leerling kan brood, banket, chocolade- en ijsproducten aankopen.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Criteria aankoop. |
| <p>III.33 De leerling kan binnen een opdracht de kwaliteit bewaken van het te realiseren product.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Kwaliteitskenmerken: <ul style="list-style-type: none"> - organoleptische; - nutritionele; - chemische; - fysische; - biologische; - allergenen. <p>Kwaliteitsbewust handelen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inschatten aan welke vereisten een product moet voldoen. |
| <p>III.34 De leerling kan de voedingswaarde berekenen van een product.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Voedingsmiddelentabel. • Energetische voedingswaarde. • Nutritionele voedingswaarde. • Doelgroepen. |
| <p>III.35 De leerling kan de juiste grondstoffen/producten gebruiken voor een bereiding.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Eigenschappen product/grondstoffen. |
| <p>III.36 De leerling kan de aankoop organiseren.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Leverancierslijsten. • Prijsvergelijking. • Volgens thema. |
| <p>III.37 De leerling kan de productie organiseren volgens plan.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Productieschema. • Flow-charts. |

6.3.6 Competentie 5

C5 Brood, banket , chocolade- en ijsproducten op een voedselveilige wijze conditioneren.

| <i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i> | <i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes.</i> |
|--|---|
| <p>III.38 De leerling kan bewaarmogelijkheden voor broodproducten verklaren en toepassen.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Voor alle doelstellingen komen volgende leerinhouden aan bod: <ul style="list-style-type: none"> - bewaartechnieken. - soorten verpakking. - verpakkingstechnieken. - etiketteren. - stockeren. • Respectievelijk vanuit het oogpunt van een ambachtelijke brood- en banketbakker, chocoladebewerker en ijsbereider. <p>Kwaliteitsbewust handelen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • inschatten aan welke vereisten een product moet voldoen. |
| <p>III.39 De leerling kan bewaarmogelijkheden voor banketproducten verklaren en toepassen.</p> | |
| <p>III.40 De leerling kan bewaarmogelijkheden voor chocoladeproducten verklaren en toepassen.</p> | |
| <p>III.41 De leerling kan bewaarmogelijkheden voor ijsproducten verklaren en toepassen.</p> | |
| <p>III.42 De leerling kan bewaarmogelijkheden voor suiker en suikerdecoratie verklaren en toepassen.</p> | |
| <p>III.43 De leerling kan bewaarmogelijkheden voor de nevenproducten van de bakkerij verklaren en toepassen.</p> | |

Didactische wenken

- Bij de realisatie van deze doelstellingen, is het belangrijk ook de wetenschappelijke invalshoek te betrekken. Dit kan door samenwerking met het vak TV Toegepaste Natuurwetenschappen.
- Het is niet de bedoeling alle bewaartechnieken te laten toepassen. Met sommige bewaartechnieken zal de leerling enkel via stages of bedrijfsbezoeken kennis maken.

6.3.7 Competentie 6

C6 De organisatie van een verkooppunt realiseren.

| Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie) | Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes |
|--|--|
| <p>III.44</p> <p>De leerling kan een gericht marketing- en verkoopbeleid voeren.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Klantentypes / klantendoelgroep. • Factoren die de verkoop bevorderen of belemmeren. • Verschillende verkoopconcepten van brood- en banketbakkerijen. • Reclame en publiciteit. |
| <p>III.45</p> <p>De leerling kan een plan van winkelinrichting maken i.f.v. een gekozen verkoopconcept.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Winkelinrichting. • Organisatie verkoop. • Consumptiemogelijkheid ter plaatse. (U) • Broodautomaat. (U) |
| <p>III.46</p> <p>De leerling kan een toonbankplan opmaken i.f.v. het assortiment en/of het gekozen thema.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Assortiment in relatie met klantendoelgroep. • Prijsaanduiding (wetgeving). • Wetgeving ivm verkoop vb ontdoode producten. • Presentatietechnieken, rekening houdend met wetgeving. • Mogelijke thema's en bijhorende decoratie van de zaak. • Decoratietechnieken. |
| <p>III.47</p> <p>De leerling kan de decoratie van het verkooppunt verzorgen i.f.v. het gekozen concept en/of het gekozen thema.</p> | |
| <p>III.48</p> <p>De leerling kan de klanten ontvangen, bedienen en adviseren.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Productkennis. • Verkoopgesprekken. • Belang van klantvriendelijkheid. • Klantenbinding. • Omgaan met klachten. • Samenstelling van een assortiment op vraag van de klant. <p>Klantvriendelijkheid:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spontaan vriendelijk omgaan met de klant. • Om een klant commercieel te kunnen helpen, beschikken over communicatieve vaardigheden in het Nederlands, het Frans en het Engels. • Zich kunnen aanpassen aan de wensen van de klant. • De eisen van de klant analyseren en in functie daarvan aankopen. |

| | |
|--|--|
| <p>III.49</p> <p>De leerling kan een keuze maken voor een vlot werkend kassasysteem.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Kassasystemen. • Kennismaking en gebruik van het kassasysteem van de school. • Kassaverrichtingen. • Kassarapporten interpreteren. |
| <p>III.50</p> <p>De leerling kan IT-toepassingen in een brood- of banketbakkerij gebruiken.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Registratie klantgegevens, met respect voor de wet van de privacy. • Registratie verkoopgegevens. (U) • Promotiefolder of flyers. (zie ook III.12) • Internetsite. • Direct mailing. (U) |
| <p>III.51</p> <p>De leerling kan zorgen voor het nodige verpakkingsmateriaal, conform de wetgeving.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Verpakkingsmateriaal. • Specifieke wetgeving. • Broodsnijmachine. |

Didactische wenken

- Voor de realisatie van de leerplandoelstellingen III.44,45, 49 is een samenwerking met het vak TV Toegepaste economie (bedrijfsbeheer) aangewezen.
- Voor de realisatie van de leerplandoelstellingen III.46, 47 en 51 is een samenwerking met het vak Creatieve technieken aangewezen.
- Voor de realisatie van de leerplandoelstelling III.48 (verkoopgesprekken, klachtenbehandeling) kan samengewerkt worden met de taalleraren. Vermits Engels en Frans tot het verplichte curriculum behoren, is het logisch de verkoopgesprekken niet te beperken tot het Nederlands, maar ook uit te breiden naar Engels en Frans.
- Bij III.50 is het niet de bedoeling een internetsite te ontwerpen. De opzet is dat men de voor- en nadelen van een internetsite voor een brood- en banketbakkerij bespreekt.

6.5.7 Competentie 7

| | |
|--|---|
| <p>C7 Financieel managen van een brood- en banketbakkerij.</p> | |
| <p><i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i></p> | <p><i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i></p> |
| <p>III.52</p> <p>De leerling kan assisteren bij de organisatie van het aankoopbeleid.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Vergelijkende studie van grondstoffen en materialen en machines. • Raadplegen catalogi. • Prijsoffertes opvragen en vergelijken. • Leveringsvoorwaarden. • Komen tot verantwoorde keuze op basis van prijs/kwaliteit. • Vakkennis bijhouden. |

| | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> Nieuwe trends in de brood- en banketbakkerijsector. Vakbeurzen bezoeken. (U) |
| III.53 De leerling kan assisteren bij de organisatie van het voorraadbeheer. | <ul style="list-style-type: none"> Inrichting magazijn. Regelgeving i.v.m. opslag goederen. Vergelijken leveringsbon met bestelbon. Opslagbeheer. Opslagtechnieken. Principes van FEFO en FIFO. <p>Nauwkeurigheid en precisie:</p> <ul style="list-style-type: none"> Goederen controleren bij ontvangst. Goederen correct opslaan. |
| III.54 De leerling kan assisteren bij het algemeen personeelsbeleid. (U) | <ul style="list-style-type: none"> Criteria bij het aanwerven van personeel. Mogelijke contracten. Wervingskanalen. Omgaan met personeel. Coaching. (zie ook III.21) Functioneringsgesprekken. |
| III.55 De leerling kan de kosten verbonden aan de inrichting en organisatie van het atelier en de winkel inschatten. | <ul style="list-style-type: none"> Energiekosten. Kosten i.v.m. milieu en voedselveiligheid. Personeelskost. Beheersing van deze kosten. |
| III.56 De leerling kan een correcte prijszetting maken van de afgewerkte producten. | <ul style="list-style-type: none"> Berekenen van de foodcost. Vaste en variabele kosten: weten welke kosten vast en welke variabel zijn (niet kunnen berekenen). Winstmarge. Winstcoëfficiënt. Berekenen van de verkoopprijs. |
| III.57 De leerling kan een correcte prijszetting maken van de geleverde diensten. (U) | <ul style="list-style-type: none"> Tea-room. Consumptiemogelijkheden ter plaatse. Leveringen aan huis. Dessertbuffetten (in traiteurdienst). |

Didactische wenken

- Deze competentie kan slechts bereikt worden in samenwerking met het vak TV Toegepaste economie, meer bepaald het gedeelte Bedrijfsbeheer. Bovenstaande doelstellingen behoren tot de opdracht van de leraar TV/PV Bakkerij.
- De leraar Toegepaste economie zal in combinatie hiermee de doelstellingen [26] – [46] uit de checklist 'bedrijfsbeheer' realiseren.
- Voor de realisatie van III.54 (coaching) is een samenwerking met de leraar Nederlands aangewezen.
- Voor de realisatie van III.55 (energiekosten) kan een samenwerking gebeuren met de leraar TV Toegepaste natuurwetenschappen.

- Voor de berekening van de verkoopprijs (III.56) is een samenwerking nodig tussen de leraar TV/PV Bakkerij en de leraar Toegepaste economie. De eerste zal met de leerlingen de foodcost berekenen. De tweede brengt ook de vaste en andere kosten in rekening. Uit beide komt men dan tot een realistische verkoopprijs.

7 Minimale materiële vereisten

7.1 Algemeen

Om de leerplandoelstellingen bij de leerlingen te realiseren dient de school minimaal de hierna beschreven infrastructuur, materiële en didactische uitrusting ter beschikking te stellen, die beantwoordt aan de reglementaire eisen op het vlak van veiligheid, gezondheid, hygiëne, ergonomie en milieu.

Dit alles is daarnaast aangepast aan de visie op leren die de school hanteert.

Wetgeving

Betreffende **veiligheid en milieu** is de volgende wetgeving van toepassing:

- CODEX van het welzijn op het werk. (www.werk.belgie.be/welzijn_op_het_werk.aspx)
- Vlarem. (<http://www.lne.be/themas/hinder-en-risicos/geurhinder/regelgeving-geurhinder/vlarem>)

Voor **voedselveiligheid** zijn belangrijk:

- Gids voor autocontrole in de slagerij (FAVV G-003).
(www.favv.be > beroepssectoren > autocontrole > autocontrolegidsen)
- Leidraad bij KB van 10 november 2005 en 22 december 2005.
- Warenwetgeving.
- Hygiënechecklisten FAVV. (www.favv.be > beroepssectoren > checklist "inspecties")

Deze wetgeving bevat de technische voorschriften die in acht moeten genomen worden met betrekking tot de uitrusting en inrichting van de lokalen en de aankoop en het gebruik van toestellen en materiaal.

Zo is onder meer voorgeschreven dat:

- er duidelijke Nederlandstalige handleidingen en een technisch dossier aanwezig moeten zijn;
- alle gebruikers de werkinstructies en onderhoudsvorschriften dienen te kennen en correct kunnen toepassen;
- de collectieve veiligheidsvoorschriften nooit mogen gemanipuleerd worden;
- de persoonlijke beschermingsmiddelen aanwezig zijn en gedragen dienen te worden, daar waar de wetgeving het vereist.

De school zorgt ervoor dat deze regelgeving toegankelijk is voor de leraren.

7.2 Infrastructuur

7.2.1 Praktijklokalen met de nodige nutsvoorzieningen

- Een lokaal voor het bakken van brood.
- Een lokaal voor het vervaardigen van banketgebak en consumptie-ijs.
- Een gekoeld lokaal voor confiserie en chocolade.

- Winkel met aansluitende werkplaats.

7.2.2 *Leerlingenvestiaire met de nodige hygiënische voorzieningen*

7.2.3 *Bergruimtes met de nodige nutsvoorzieningen*

- Gekoelde opbergruimte.
- Koelinstallatie en vriescel.
- Voedingsmiddelenmagazijn (economaat).

7.2.4 *Ruimte om het afval te sorteren en te stockeren*

7.2.5 *Ruimtes die dienst doen als inspirerende leeromgeving*

- Lesruimte met pc, internetaansluiting, bord en bij voorkeur met beamer.
- Documentatieruimte met vakliteratuur en vaktijdschriften.

7.3 *Materiële en didactische uitrusting*

In functie van het realiseren van de doelen is het van belang dat onderstaand materieel beschikbaar is:

7.3.1 *Algemeen*

- Het nodige materiaal is aanwezig voor het reinigen en desinfecteren van materiaal, toestellen en lokalen.
- Voor alle handelingen moet de nodige beschermkledij aanwezig zijn: beschermshort, veiligheidshandschoenen, veiligheidsschoenen.
- Het nodige materieel is aanwezig voor de afvalsortering rekening houdend met de richtlijnen van het plaatselijk bestuur.

7.3.2 *Specifiek*

7.3.2.1 *Machines/apparaten/toestellen/inrichting*

Praktijklokalen:

chocoladesmelttoestel
diepvries
gasvuur en inductievuur

handwas
kasten
klopper-mengelaar

kneder
koelkast
microgolfoven
patisserie- en broodoven
rekken
remrijkskast

rijkskast
roomijsturbine
shockdiepvriezer
snijtafel
(volautomatische) tempereermachine
triltafel
uitroltafel
verdeler-opboller

Winkelinrichting:

koeltoonbank

koelkast
diepvriezer
broodsnijmachine
weegschaal
kassa
prij斯卡artjes
prijzlijst
verpakkingsmateriaal
allerhande recipiënten
bedieningsmateriaal
wandrek
etalagemateriaal

7.3.2.2 Klein gereedschap

Klein materiaal:

bakplaten
beslagbekkens
boetseerstaafjes
deegdoekjes
deegkom
deegkrabber
deegmes
deegrol
diktelatten
diverse vormen en ringen
friteuse
kloppers
kookpannen en -potten
maatbekers
maatemmer
mengkommen
messen
mixer
ovenpalen
paletmes
pollepels
pralinevormen
puntzeef
roosters

snijplanken
spatels (pottenlekkers)
speculaasplanken
spuitmondjes
spuitzak
steekmes
strijkborsteltjes
suikerlamp
taartblokken
thermomix
ventilators
wafelijzers
zeven (grof en fijn)

Meetinstrumenten:

Deegthermometer
hygrometer
kerntemperatuurmeter
refractometer
suikerthermometer

Weegtoestellen:

weegschalen (tot 1g)
weegschalen voor grotere hoeveelheden.

Er dient voldoende didactisch materiaal beschikbaar te zijn voor het bereiken van de doelstellingen. Omwille van de noodzaak van het werken met professionele en recente materialen en benodigdheden, pleiten we voor de beschikbaarheid van materialen en benodigdheden op de school – eventueel tijdelijk door middel van huren of lenen of beschikbaarheid op de stageplaats, externe opleidingscentra ...

In functie van stage en/of werkplekleren verbinden de scholen er zich toe om zelf een inventarislijst in overleg met de meewerkende bedrijven op te maken en ter beschikking te stellen als daar door de inspectie naar gevraagd wordt. Deze lijst wordt jaarlijks aangepast volgens de nieuwe noden en regelgeving.

8 Pedagogische-didactische wenken

De pedagogisch-didactische wenken zijn opgenomen bij de meeste competenties.

Er wordt daarbij vooral aandacht besteed aan de samenwerking tussen verschillende vakken:

- In eerste orde de samenwerking van leraren TV en PV.
- Bovendien is een samenwerking met leraren algemene vakken bijzonder interessant: bij de leerplandoelstellingen waar dit voor de hand ligt, staat dit genoteerd in de didactische wenken.

9 Geïntegreerde proef

In het tweede leerjaar van de derde graad van het technisch, het kunst- en het beroepssecundair onderwijs is de organisatie van een geïntegreerde proef (gip) reglementair verplicht.

Het algemeen kader hiervoor wordt toegelicht in een VVKSO mededeling die u via de directie kan bekomen.

De proef slaat voornamelijk op vakken van het specifiek gedeelte. De integratie van andere vakken kan een meerwaarde vormen als deze de gip ondersteunen.

De geïntegreerde proef wordt beoordeeld door een jury die zowel uit interne als uit externe deskundigen bestaat en hun evaluatie zal deel uitmaken van het deliberatiedossier.

Het document met specifieke gegevens voor de studierichting is te raadplegen op de website www.vvkso.be via de ingang lessentabellen > 3^{de} graad > tso > Brood en banket.

10 Stages

Naast de vorming op school maakt de stage in deze studierichting deel uit van de opleiding.

De leerling krijgt de mogelijkheid om de op school aangeleerde kennis, vaardigheden en attitudes op de stageplaats in te oefenen en/of uit te breiden.

De school beslist welke doelstellingen via stage worden bereikt.

De school is verantwoordelijk voor de organisatie van de stage.

De stage moet altijd gebeuren conform de omzendbrief betreffende leerlingenstages in het voltijds secundair onderwijs die u kan raadplegen via www.ond.vlaanderen.be/edulex > omzendbrieven > secundair onderwijs > stages.



Leerplannen van het VVKSO zijn het werk van leerplancommissies, waarin begeleiders, leraren en eventueel externe deskundigen samenwerken.

Op het voorliggende leerplan kunt u als leraar ook reageren en uw opmerkingen, zowel positief als negatief, aan de leerplancommissie meedelen via e-mail (leerplannen.vvksso@vsko.be).

Vergeet niet te vermelden over welk leerplan u schrijft: vak, studierichting, graad, nummer. Langs dezelfde weg kunt u zich ook aanmelden om lid te worden van een leerplancommissie. In beide gevallen zal de coördinatrice leerplannen zo snel mogelijk op uw schrijven reageren.
