

# **BROOD- EN BANKETBAKKERIJ EN CONFISERIE DERDE GRAAD BSO**

---

LEERPLAN SECUNDAIR ONDERWIJS

VVKSO – BRUSSEL D/2012/7841/028

Vervangt D/2004/0279/018 met ingang van 1 september 2012



---

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

# Inhoud

INLEIDING .....	3	
1	STUDIERICHTINGSPROFIEL “Brood- en banketbakkerij en confiserie” .....	4
1.1	Beroepsprofiel en beroepswereld .....	4
1.2	Beginsituatie .....	5
1.3	Situering .....	5
1.4	Wat na de derde graad? .....	5
1.5	Logische leerlijn .....	6
1.6	Vorming vertrekend van een christelijk mensbeeld .....	6
1.7	Competenties .....	7
2	COMPETENTIES .....	10
2.1	Basiscompetentie .....	10
2.2	Kerncompetenties voor de studierichting .....	10
2.3	Groei in basiscompetentie: Cesuur tweede / derde graad .....	11
2.4	Groei in kerncompetenties: Cesuur tweede / derde graad .....	12
3	LEERPLANDOELSTELLINGEN .....	18
3.1	Basiscompetentie .....	18
3.2	Kerncompetenties .....	22
3.3	Stages .....	45
3.4	Minimale materiële vereisten .....	45

## INLEIDING

Dit leerplan is een grondige herwerking van het leerplan 2004/018 voor de studierichting “Brood- en banketbakkerij en confiserie” derde graad bso. Deze herwerking gebeurt gelijktijdig met deze voor het leerplan 2002/064 van “Brood- en banketbakkerij” tweede graad bso.

In voorliggend leerplan zijn zowel het competentieniveau voor de tweede als voor de derde graad opgenomen. Aldus willen we de gewenste groei 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. leerplan 2004/018 zijn:

- De sterke focus in de tweede graad op de basis.
- Het benadrukken van veilig, voedselveilig, hygiënisch en milieubewust handelen als ‘rode draad’ doorheen de opleiding.
- Het nadrukkelijk relateren van het competentieontwikkelen aan de beroepscompetentieprofielen waartoe wordt opgeleid.
- Creativiteit en commerciële vaardigheden i.f.v. product en verkoop.

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 vorming. Waar dit voor de hand ligt, is het in het leerplan bij de didactische wenken groen (of grijs) gemarkeerd.

De **vormgeving** is verschillend met de vroegere leerplannen, omdat we uitgaan van volgende structuur:

**Beroepsprofielen → studierichtingsprofiel → competenties → leerplandoelstellingen → ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes → didactische wenken → vormen van evaluatie.**

In onderstaande tekst wordt vertrokken van een breed uitgeschreven studierichtingsprofiel, met aandacht voor zowel de specifieke als de algemene vorming. Van daaruit worden de competenties voor de studierichting en de onderliggende leerplandoelstellingen uitgeschreven.

Door het bepalen van een cesuur in competentieniveau tussen de tweede graad en de derde graad wordt een groeipad uitgetekend.

Door deze werkwijze gaat de tekst steeds verder in gedetailleerde uitwerking.

In hoofdstuk 1 komt eerst het studierichtingsprofiel. In hoofdstuk 2 wordt dit vertaald in competenties. De cesuur tussen tweede en derde graad toont de competentiegroei en geeft meteen al de onderliggende leerplandoelstellingen aan. Deze worden dan herhaald in hoofdstuk 3, aangevuld met wat nodig is aan ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes. Aansluitend zijn didactische wenken te lezen evenals – waar dit relevant is – vormen van evaluatie. In het studierichtingsprofiel is rekening gehouden met de competentieprofielen<sup>1</sup> van de beroepen waartoe de richting opleidt.

---

<sup>1</sup> De beroepsprofielen zijn terug te vinden op [www.serv.be](http://www.serv.be) of [www.competent.be](http://www.competent.be). Kies voor ‘beroepscompetentieprofielen’

# 1 STUDIERICHTINGSPROFIEL “Brood- en banketbakkerij en confiserie”

## 1.1 Beroepsprofiel en beroepswereld

Het beroepsprofiel van de SERV definieert <sup>2</sup>:

*“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.

Men spreekt van een **industriële bakkerij** als aan de volgende criteria is voldaan:

- een omzet behalen van meer dan 1 900 000 euro;
- meer dan 20 werknemers in dienst hebben;
- in het bezit zijn van een tunnel- of bandoven.

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 vulling-crèmes. Productieoperatoren kortom.

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

De vestigingwet 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.

---

<sup>2</sup> [www.serv.be](http://www.serv.be) of [www.competent.be](http://www.competent.be)

## 1.2 Beginsituatie

Jongeren kiezen voor de richting “Brood- en banketbakkerij en confiserie” omdat ze graag brood en patisserie leren bakken en omdat zij klanten willen verwennen met chocolade, marsepein en ander lekkers. Creativiteit en organisatietalent zijn belangrijke troeven.

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

## 1.3 Situering

Op het einde van de studierichting Brood- en banketbakkerij en confiserie derde graad bso kunnen de leerlingen zelfstandig taken uitvoeren voor de **ambachtelijke en industriële brood- en banketbakkerij**.

Zij kunnen ook als medewerker bij chocolatiers of ijsbereiders werken.

De leerlingen kennen de principes van een productgerichte creatieve vormgeving en van een commerciële en milieubewuste bedrijfsvoering.

Tijdens het volledige productieproces en alle aanverwante aspecten kunnen zij de regels van (voedsel-) veiligheid en hygiëne toepassen.

Alle aspecten van de werkzaamheden in een brood- en banketbakkerij dienen aan bod te komen opdat de leerling zo ruim mogelijke kansen zou hebben op de arbeidsmarkt.

De afgestudeerden zijn in staat zijn om als werknemer op te treden in diverse bedrijfstypes: ambachtelijke bakkerij, fijnbakkerij, confiserie, chocoladebedrijf, ijsbereiding, ..., en dit in de context van een zelfstandige zaak, een eenmanszaak, een kleine en middelgrote onderneming, een industrieel bedrijf.

Na een aantal jaren praktische ervaring zullen zij kunnen doorstromen naar het **zelfstandige ondernemerschap**<sup>3</sup> of naar leidinggevende functies in de bedrijfswereld.

Als **uitvoerend werknemer** in dienstverband wordt de afgestudeerde verondersteld vakbekwaam te zijn. Onder vakbekwaamheid dient dan verstaan te worden: die kennis, vaardigheden en attitudes bezitten die hem in staat stellen een aantal taken tot tevredenheid van bedrijfsleiding, medewerkers en klanten uit te voeren.

## 1.4 Wat na de derde graad?

De afgestudeerden kunnen **onmiddellijk aan het werk als brood- of banketbakker** bij een ambachtelijke brood- en banketbakker of in een industriële bakkerij. Zij kunnen als medewerker chocolade bewerken en als medewerker ijsbereidingen uitvoeren.

Zij kunnen zich als zelfstandige vestigen – liefst na een aantal jaren beroepservaring – mits zij beschikken over een getuigschrift van bedrijfsbeheer<sup>4</sup>.

---

<sup>3</sup> Hiervoor is wel het getuigschrift van bedrijfsbeheer noodzakelijk: zie ook voetnoot 4

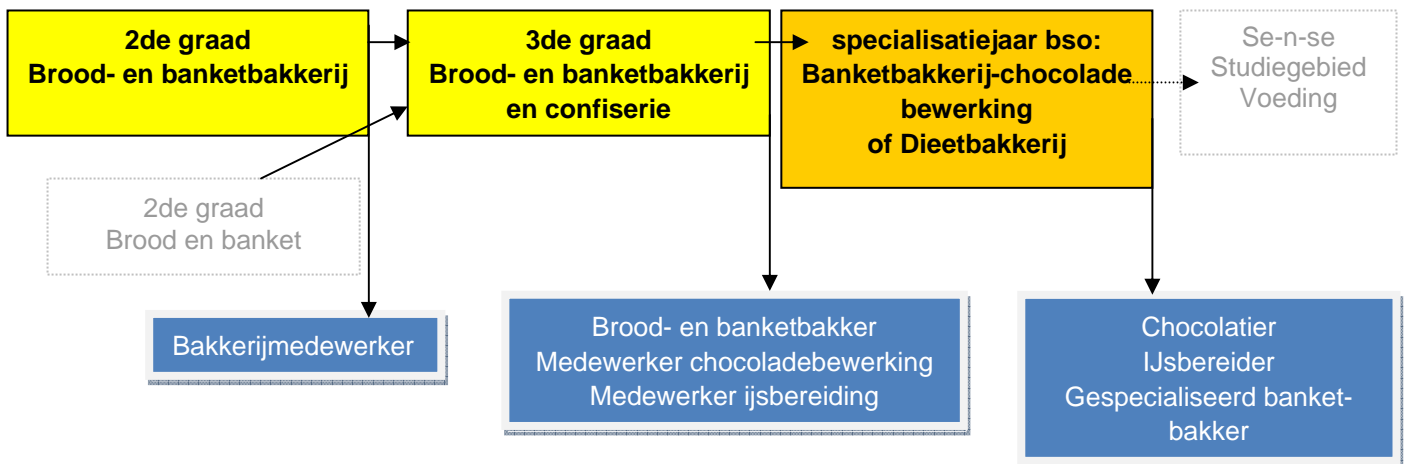
<sup>4</sup> De inhouden en doelstellingen van bedrijfsbeheer (omzendbrief SO/2008/01) zijn opgenomen in het leerplan toegepaste economie (zie [www.vvksso.be](http://www.vvksso.be) > leerplannen > derde graad 1ste en 2de leerjaar). Dit leerplan kan gerealiseerd worden in het eerste en tweede leerjaar van de derde graad (2 maal 3 wekelijkse lessen) of na het voltooien van een specialisatiejaar bso. Naargelang de keuze van de school wordt het getuigschrift bedrijfsbeheer dan uitgereikt na het tweede leerjaar van de derde graad Brood- en banketbakkerij en confiserie of na een aansluitend specialisatiejaar.

De meerderheid kiest echter voor een **verdere specialisatie in een derde leerjaar van de derde graad** bso. Meest voor de hand liggend zijn Banketbakkerij-chocoladebewerking en Dieetbakkerij.

Na het 3<sup>de</sup> leerjaar van de 3<sup>de</sup> graad met succes gevolgd te hebben, ontvangen de leerlingen het diploma secundair onderwijs.

Daarna verder studeren in een opleiding "secundair na secundair" (Se-n-Se) behoort ook tot de mogelijkheden.

## 1.5 Logische leerlijn



## 1.6 Vorming vertrekkend 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.
- 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 banketbakkerij en confiserie" 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.*
- *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.*

## 1.7 Competenties

### 1.7.1 Richtingspecifiek

Zoals voor iedereen die wil werken in de verkoop, geldt de **basiscompetentie**:

- Klantgericht handelen, binnen de eigenheid van een organisatie en in samenwerking met een team.

Voor de studierichting gelden volgende **kerncompetenties**:

- De voorbereidende werkzaamheden in een brood- en banketbakkerij organiseren en uitvoeren.
- Bereiden van gistdeegproducten.
- Bereiden van producten voor de banketbakkerij.
- Verwerken van chocolade, marsepein en suiker.
- Consumptie-ijs bereiden en verwerken.
- De wetgeving van veilig en milieubewust handelen toepassen. De wetgeving van voedselveiligheid toepassen. De bijhorende administratie en registratie verrichten.
- Binnen de context van een brood- en banketbakkerij prijsbewust handelen.
- De verkoop organiseren en uitvoeren.

### 1.7.2 In samenwerking met de algemene vorming

**Communiceren** in het Nederlands en het Frans (of Engels).

Communicatieve vaardigheden zijn essentieel voor functies in de verkoop. Bij voorkeur in de taal van de klant, zo niet in een taal die de klant begrijpt.

Bakkers komen niet steeds in contact met klanten, maar vermits de verkoop tot de competenties van de opleiding behoort, zal het functioneel communiceren in het kader van een beroepsopdracht de nodige aandacht krijgen.

Uiteraard komt eveneens het communiceren tijdens het maatschappelijk functioneren (de weg vragen, een gids raadplegen, een folder lezen, enz.) aan de orde.

Een eigen **mening** vormen en verwoorden op basis van argumenten, luisteren naar de mening van anderen en eventueel de eigen mening herzien.

Bso leerlingen zijn maatschappelijk sterk beïnvloedbaar. Het is dus belangrijk dat we leerlingen helpen en ondersteunen bij de vorming van een eigen mening. Dit kan door maatschappelijke problemen bespreekbaar te maken tijdens de opleiding. Ook door het opentrekken en toelichten van maatschappelijke, culturele, politieke en filosofische onderwerpen in de breedte. Een actieve deelname aan een discussie stimuleert de luisterbereidheid en het openstaan voor andere meningen. Gaandeweg vormt de leerling een eigen geargumenteerde mening die hij consequent naleeft en waarnaar hij handelt.

Deze mening kunnen uitdrukken door de beheersing van de taal evenals door beheersing van emoties, is een belangrijke sociale vaardigheid.

Van wie in verkoopsector werkt, wordt verwacht dat hij belangstelling toont voor de interesses van de klant, zodat hij kan tegemoet komen aan zijn wensen en eventueel op kan anticiperen.

Op een verantwoorde manier **keuzes** maken.

Keuzes maken en deze nadien kunnen verantwoorden is voor bso leerlingen niet zo evident. Soms zijn ze ook niet bewust van de gevolgen bij een foutieve keuze.

Het is dus belangrijk dat we de leerling objectieve criteria en tips aanreiken die een verantwoorde keuze bewerkstelligen. Bijvoorbeeld:

- keuze van het assortiment van broden, van zachte en harde luxe, van patisserie, confiserie en chocoladeartikelen;
- voor scholen waar dit het geval is: bij het zelf kiezen van een GIP onderwerp, bij het meebepalen van de keuze van de stageplaats, waarbij telkens door het reflecteren over de eigen mogelijkheden, het doorzettingsvermogen, kennen en kunnen meespelen.

Diezelfde competentie is ook essentieel voor het later (breed) maatschappelijk functioneren:

- keuze van beroep;
- bewust aankoopbeleid in het dagelijkse leven.

**Probleemoplossend** werken.

Eén van de basiscompetenties van klantgericht handelen, bestaat er in problemen goed op te vangen en ze oplossingsgericht aan te pakken. Daarom wordt in de opleiding aandacht besteed aan:

- klachtenbehandeling;
- strategieën / procedures voor oplossingsgerichte aanpak van problemen;
- omgaan met werkdruk, zodat deze geen invloed heeft op de te nemen beslissing.

Op een veilige, hygiënische en milieubewuste manier **handelen**.

In de voedingssector is aandacht voor hygiëne, veiligheid en milieubewust handelen essentieel.

Tijdens de gehele opleiding is dit aspect van competentiegericht werken de 'rode draad' bij alle handelingen in praktijklessen.

Bewust hygiënisch en veilig leren handelen, wordt onderbouwd door de nodige zeer praktisch uitgewerkte basiskennis i.v.m. voedselveiligheidsvoorschriften, brandveiligheid, afvalpreventie, enz.

Zich historisch, geografisch en cultureel **situëren**.

Als individu maken wij voortdurend gebruik van de kennis en de cultuur ontwikkeld door onze voorouders. Anderzijds kunnen we de diversiteit van culturen in onze globaliseerde wereld niet ontkennen.

Klanten komen via reizen in contact met verschillende soorten brood, banket, chocolade en confiserie. Zij wensen dit als consument ook terug te vinden in de detailhandel. Anderzijds wensen inwoners van buitenlandse herkomst hun cultuur i.v.m. brood en banket te kunnen aankopen.



Een opdracht nauwgezet **realiseren** (en hierbij zelf initiatief nemen).

In de voedingssector zijn attitudes als stiptheid, nauwkeurigheid, orde en netheid, creativiteit (eigen initiatief), tempo en doorzettingsvermogen bijzonder belangrijk.

Anderzijds moet de jongere binnen een duidelijk omschreven situatie de opgelegde taken correct kunnen uitvoeren.

**Respectvol** omgaan met eigen lichaam (seksualiteit, gezondheid, sport ...).

Het bakkersberoep is fysiek sterk belastend omwille van de vele uren intens werk, het langdurig rechtstaan, werken met warme ovens, de werkdruk, weekend- en nachtwerk.

Het bewaren van een goede conditie is een noodzakelijke voorwaarde om het vol te houden in deze sector. Ergonomisch werken is hierbij een belangrijk aandachtspunt, maar ook het verstandig omgaan met genotsmiddelen (alcohol, tabak), bewaken van voldoende nachtrust en recuperatie na zware inspanningen.

## 2 COMPETENTIES

Verder in dit leerplan worden enkel nog de richtingspecifieke competenties behandeld. Waar de realisatie ervan samenhangt met vakken uit de algemene vorming staat dit genoteerd bij de leerplandoelstellingen.

**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.

### 2.1 Basiscompetentie

Voor alle studierichtingen die opleiden tot een functie in de verkoop geldt volgende basiscompetentie:

***Klantgericht handelen, binnen de eigenheid van een organisatie en in samenwerking met een team.***

Deze competentie wordt verdeeld in drie deelrubrieken:

- klantvriendelijkheid;
- veilig werken;
- werken in een organisatie en een team.

### 2.2 Kerncompetenties voor de studierichting

Vanuit het studierichtingsprofiel volgen acht duidelijke kerncompetenties, die gerealiseerd moeten zijn einde derde graad (zie onder 1.7.1):

- C1** De voorbereidende werkzaamheden in een brood- en banketbakkerij organiseren en uitvoeren.
- C2** Bereiden van gistdeegproducten.
- C3** Bereiden van producten voor de banketbakkerij.
- C4** Verwerken van chocolade, marsepein en suiker.
- C5** Consumptie-ijs bereiden en verwerken.
- C6** De wetgeving van veilig en milieubewust handelen toepassen. De wetgeving van voedselveiligheid toepassen. Verrichten van de bijhorende administratie en registratie.
- C7** Binnen de context van een brood- en banketbakkerij prijsbewust handelen.
- C8** De verkoop organiseren en uitvoeren.

## 2.3 Groei in basiscompetentie: Cesuur tweede / derde graad

Basiscompetentie	Competentieniveau 2 <sup>de</sup> graad	Competentieniveau 3 <sup>de</sup> graad
<b>Klantvriendelijkheid</b>	<p>(omdat leerlingen in de tweede graad in principe niet in contact komen met klanten, wordt er geen communicatieve doelstelling genoteerd)</p>	<p><b>De leerling kan:</b></p> <p><b>III.1</b> op een praktische manier in het Nederlands en Frans of Engels converseren met klanten.</p> <p><b>III.2</b> omgaan met klachten van klanten.</p> <p><b>III.3</b> vlot gebruik maken van de in het bedrijf gangbare softwareprogramma's, die aansluiten bij de functie.</p> <p><b>III.4</b> op een efficiënte manier informatie opzoeken en deze op een aantrekkelijke en overzichtelijke manier presenteren aan de klant.</p> <p><b>III.5</b> de ontwikkelingen in de sector opvolgen en vak-kennis bijhouden.</p>
<b>Veilig werken</b>	<p><b>De leerling kan:</b></p> <p><b>II.1</b> vastgestelde problemen meteen melden aan de verantwoordelijke.</p> <p><b>II.2</b> eenvoudige eerste EHBO-handelingen verrichten.</p> <p><b>II.3</b> ergonomisch werken.</p>	<p><b>De leerling kan:</b></p> <p><b>III.6</b> deskundig optreden bij onveilige of gevaarlijke situaties.</p> <p><b>III.7</b> regelmatige controles i.v.m. gebruikte infrastructuur en apparatuur uitvoeren.</p>
<b>Werken in een organisatie en een team</b>	<p><b>De leerling kan:</b></p> <p><b>II.4</b> de zelfbeheersing bewaren bij werkdruk.</p> <p><b>II.5</b> tijdig hulp vragen als men de situatie niet zelf aankan.</p> <p><b>II.6</b> flexibel zijn bij taakwisseling.</p> <p><b>II.7</b> deelnemen aan teammomenten.</p> <p><b>II.8</b> de gemaakte afspraken uitvoeren.</p>	<p><b>De leerling kan:</b></p> <p><b>III.8</b> als toekomstig werknemer een passende job vinden in de bakkerijsector.</p> <p><b>III.9</b> teamleden sturen binnen hun opdracht.</p> <p><b>III.10</b> erop toezien dat de teamleden klantgericht handelen.</p> <p><b>III.11</b> wisselende omstandigheden goed opvangen.</p>

		III.12 teamwerking opvolgen en bijsturen waar nodig.
--	--	--

## 2.4 Groei in kerncompetenties: Cesuur tweede / derde graad

In de **tweede graad** komen vooral de basisproducten van bakkerij en banket aan bod. Wat het vaardigheidsniveau betreft wordt ernaar gestreefd dat de leerling uitvoert onder begeleiding.

In de **derde graad** wordt gestreefd naar zelfstandig uitvoeren en komt een ruime waaier van producten aan bod.

Kerncompetenties	Competentieniveau 2 <sup>de</sup> graad	Competentieniveau 3 <sup>de</sup> graad
<b>C1</b> <b>De voorbereidende werkzaamheden in een brood- en banketbakkerij organiseren en uitvoeren.</b>	<b>De leerling kan <u>onder begeleiding</u>:</b> <b>II.9</b> de voorbereidende werkzaamheden volgens plan uitvoeren.	<b>De leerling kan:</b> <b>III.13</b> de eigen werkzaamheden plannen en organiseren. <b>III.14</b> de werkzaamheden van de teamleden plannen en organiseren.
	<b>II.10</b> het benodigde kleine materiaal herkennen, klaarzetten en correct gebruiken.	<b>III.15</b> in functie van de te bereiden producten bepalen welk materiaal nodig is.
	<b>II.11</b> het benodigde grote materiaal herkennen en onder begeleiding correct gebruiken.	<b>III.16</b> materiaal/toestellen controleren op gebruiksklaarheid en correct instellen voor gebruik.
	<b>II.12</b> de indeling van de werkplaats in functie van de uit te voeren taken herkennen.	
	<b>II.13</b> het gebruik, de werking en het reinigen van het gebruikte materiaal op een veilige en correcte manier uitvoeren.	<b>III.17</b> het nodige materiaal/de nodige toestellen correct gebruiken en reinigen.
	<b>II.14</b> De leerling verwerft basiskennis i.v.m. de te <u>gebruikte</u> hoofd- en hulpgrondstoffen, additieven.	<b>III.18</b> productkennis toepassen in functie van de te realiseren opdracht.

	<b>De leerling kan onder begeleiding:</b>	<b>III.19</b> een basistechniek <b>zelfstandig</b> uitvoeren / een basisrecept <b>zelfstandig</b> bereiden.
	<b>II.15</b> recepten van basisbereidingen en samenstellingen van recepten lezen en begrijpen.	
	<b>II.16</b> de hoeveelheden en de samenstelling uitgaande van een te gebruiken recept correct afwegen en afmeten met het juiste materiaal.	<b>III.20</b> een bestaande receptuur omrekenen naar de gewenste hoeveelheden.
		<b>III.21</b> een receptuur aanpassen volgens de specifieke vraag van de klant (eventueel voedingspatroon) of aan een werkorder.
	<b>II.17</b> de principes van gezonde voeding toepassen in zijn opdrachten.	<b>III.22</b> een product samenstellen conform de regels van de gezonde voeding.
	<b>II.18</b> toezien op de versheid en de kwaliteit van de producten.	<b>III.23</b> hoofdgrondstoffen, hulpgrondstoffen, additieven beoordelen voor aankoop.
	<b>III.24</b> leveringen controleren bij ontvangst.	
<b>C2</b> <b>Bereiden van gistdeegproducten.</b>	<b>De leerling kan onder begeleiding:</b>	<b>De leerling kan:</b>
	<b>II.19</b> basisbereidingen van brood uitvoeren.	<b>III.25</b> het courante aanbod van brood en enkele speciale broden bereiden.
	<b>II.20</b> basisbereidingen van 'zachte luxe' uitvoeren.	<b>III.26</b> het courante aanbod van zachte luxe en vlaaien bereiden, met enkele afleidingen.
	<b>II.21</b> basisbereidingen van 'harde luxe' uitvoeren.	<b>III.27</b> het courante aanbod van harde luxe bereiden met enkele afleidingen.
	<b>II.22</b> basisbereidingen 'gerezen bladerdeeg' uitvoeren.	<b>III.28</b> het courante aanbod van harde gerezen bladerdeeg bereiden, met enkele afleidingen.
		<b>III.29</b> bake-off producten afbakken.
		<b>III.30</b> hartige bereidingen bereiden.
	<b>III.31</b> zich nieuwe technieken eigen maken ( <b>U</b> )	

		III.32 nieuwe trends implementeren.
		III.33 werken met streekgebonden producten.
<b>C3</b> <b>Bereiden van producten voor de banketbakkerij.</b>	<b>De leerling kan onder begeleiding:</b> <b>II.23</b> basisbereidingen van vet- en boterdegen uitvoeren.	<b>De leerling kan:</b> <b>III.34</b> vet- en boterdegen bereiden met afleidingen en toepassingen.
	<b>II.24</b> basisbereidingen van bladerdeeg uitvoeren.	<b>III.35</b> bladerdeeg bereiden met afleidingen.
	<b>II.25</b> basisbereidingen van beslagen uitvoeren.	<b>III.36</b> beslagen bereiden met afleidingen.
	<b>II.26</b> basisbereidingen van taarten en vlaaien uitvoeren.	<b>III.37</b> taarten bereiden met afleidingen.
	<b>II.27</b> basisbereidingen van crèmesoorten uitvoeren.	<b>III.38</b> crème-soorten bereiden met afleidingen.
	<b>II.28</b> basisbereidingen van soezenbeslag uitvoeren.	<b>III.39</b> soezenbeslag bereiden met afleidingen.
		<b>III.40</b> werken met bake-off producten.
		<b>III.41</b> hartige bereidingen maken.
		<b>III.42</b> zich nieuwe technieken eigen maken. <b>(U)</b>
		<b>III.43</b> nieuwe trends implementeren.
	<b>III.44</b> werken met regionale producten.	
<b>C4</b> <b>Verwerken van chocolade, marsepein en suiker.</b>	<b>De leerling kan onder begeleiding:</b> <b>II.29</b> eenvoudige bewerkingen met marsepein uitvoeren.	<b>De leerling kan:</b> <b>III.45</b> marsepein verwerken.
	<b>II.30</b> eenvoudige bewerkingen met chocolade uitvoeren.	<b>III.46</b> chocolade verwerken met afleidingen.
	<b>II.31</b> basisbereidingen van pralines uitvoeren. <b>(U)</b>	<b>III.47</b> pralines maken.

	<b>II.32</b> eenvoudige bewerkingen om te garneren toepassen.	<b>III.48</b> suikerwerk bereiden met afleidingen.
		<b>III.49</b> zich nieuwe technieken eigen maken. <b>(U)</b>
		<b>III.50</b> nieuwe trends implementeren. <b>(U)</b>
		<b>III.51</b> werken met streekgebonden producten. <b>(U)</b>
<b>C5</b> <b>Consumptie-ijs bereiden en verwerken.</b>	<b>De leerling kan onder begeleiding:</b> <b>II.33</b> eenvoudige ijsbereidingen uitvoeren. <b>(U)</b>	<b>De leerling kan:</b> <b>III.52</b> geturbineerd ijs volgens procedures bereiden.
		<b>III.53</b> niet geturbineerd ijs volgens procedures bereiden.
		<b>III.54</b> sorbet volgens procedure maken.
		<b>III.55</b> ijs verwerken tot taarten en ijsproducten. <b>(U)</b>
<b>C6</b> <b>De wetgeving van veilig en milieubewust handelen toepassen.</b> <b>De wetgeving van de voedselveiligheid toepassen.</b> <b>Verrichten van de bijhorende administratie en registratie.</b>	<b>De leerling kan onder begeleiding:</b> <b>II.34</b> veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform de geldende wetgeving.	<b>De leerling kan:</b> <b>III.56</b> de veiligheidsvoorschriften toepassen en laten toepassen. <b>III.57</b> de milieuvoorschriften toepassen en laten toepassen. <b>III.58</b> voedselveilig werken conform de geldende wetgeving. <b>III.59</b> voedselveilig werken conform het interne kwaliteitssysteem.
	<b>II.35</b> geleverde producten bewaren conform de geldende wetgeving.	<b>III.60</b> de ontvangst van de goederen uitvoeren.
	<b>II.36</b> afgewerkte producten bewaren conform de geldende wetgeving.	<b>III.61</b> afgewerkte producten en niet verkochte producten bewaren conform de wetgeving.

		<b>III.62</b> de administratie en registratie bijhouden, nodig voor het toepassen van de geldende wetgeving.
<b>C7</b> Binnen de context van een bakkerijbedrijf prijsbewust handelen.	<b>De leerling kan onder begeleiding:</b>	<b>De leerling kan:</b>
	<b>II.37</b> zorgvuldig omgaan met voedingsproducten, materialen en toestellen.	
	<b>II.38</b> prijzen van basisproducten opzoeken. <b>II.39</b> een foodcost berekenen. (U)	<b>III.63</b> de kostprijs berekenen van een product en er de verantwoorde verkoopprijs van het afgewerkt product uit afleiden.
		<b>III.64</b> assisteren bij de voorraadbeheer.
		<b>III.65</b> assisteren bij de inkoop van de benodigde grondstoffen, halffabricaten en materiaal.
	<b>II.40</b> meewerken aan het zuinig omgaan met energie.	<b>III.66</b> oordeelkundig omgaan met energie, met materialen en toestellen.
<b>C8</b> De verkoop organiseren en uitvoeren.	<b>De leerling kan onder begeleiding:</b>	<b>De leerling kan:</b>
		<b>III.67</b> een gericht marketing- en verkoopsbeleid voeren.
	<b>II.41</b> producten helpen schikken ter voorbereiding van de verkoop.	<b>III.68</b> een assortiment samenstellen volgens de te verwachten verkoop. <b>III.69</b> de producten, klaar voor verkoop, verzorgd en esthetisch schikken in de toonbank en tijdens de dag herschikken en aanvullen. <b>III.70</b> de klant optimaal ontvangen en bedienen.
		<b>III.71</b> de decoratie van de zaak verzorgen.
	<b>II.42</b> brood snijden en verpakken. (U)	<b>III.72</b> de verkochte producten op een correcte manier verpakken.
		<b>III.73</b> werken met kassa en meettoestellen.



		III.74 de vraag van de klant commercieel verwerken.
		III.75 de verkoop en service in een tearoom organiseren. (U)

(U) = uitbreiding

### 3 LEERPLANDOELSTELLINGEN

#### 3.1 Basiscompetentie

*Klantgericht handelen, binnen de eigenheid van een organisatie en in samenwerking met een team.*

##### 3.1.1 Klantvriendelijkheid

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>
<b>III.1</b> De leerling kan op een praktische manier in het Nederlands en het Frans of het Engels converseren met klanten.	<b><u>Kennis:</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>Praktische talenkennis in aansluiting met verschillende situaties in de bakkerij.</li></ul> <b><u>Vaardigheden:</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>Klanten kunnen bedienen in correct Nederlands en in contextueel Frans en/of Engels.</li></ul> <b><u>Attitude:</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>Klantvriendelijkheid.</li></ul>
<b>III.2</b> De leerling kan omgaan met klachten van klanten.	<b><u>Kennis:</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>De meest voorkomende klachten van klanten/gasten en de manier van behandelen.</li></ul> <b><u>Vaardigheden:</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>Klantvriendelijk omgaan met klachten.</li><li>Efficiënt reageren op klachten.</li></ul> <b><u>Attitude:</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>Klachten ernstig nemen.</li></ul>
<b>III.3</b> De leerling kan vlot gebruik maken van de in het bedrijf gangbare softwareprogramma's, die aansluiten bij de functie.	<b><u>Kennis:</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>De courante software die wordt gebruikt in bakkerijen en de toepassingen ervan.</li></ul> <b><u>Vaardigheden:</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>Vlot gebruik van de in de school gebruikte software voor bakkerij.</li><li>Gebruik van tekstverwerker en rekenblad.</li></ul> <b><u>Attitudes:</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>Aandacht voor spelling en correct taalgebruik.</li><li>Aandacht voor lay-out.</li></ul>
<b>III.4</b> De leerling kan op een efficiënte manier informatie opzoeken en	<b><u>Kennis:</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>Diverse informatiebronnen.</li></ul>

<p>deze op een aantrekkelijke en overzichtelijke manier presenteren aan de klant.</p> <p><b>III.5</b></p> <p>De leerling volgt de ontwikkelingen in de sector op en houdt vakkennis bij.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vakliteratuur, vaktijdschriften, persberichten.</li> <li>• Gebruik van ICT en internet.</li> <li>• Mogelijke vormen van presentatie.</li> </ul> <p><b><u>Vaardigheden:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De gewenste informatie kunnen opzoeken en deze kunnen verwerken en presenteren.</li> </ul> <p><b><u>Attitudes:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alert zijn voor de ontwikkelingen in de sector.</li> <li>• Respecteren van copyright.</li> </ul>
--	---

### **Didactische wenken**

- ❑ Voor doelstelling III.1 is de samenwerking met de taalleraren evident. Hierbij kan het interessant zijn leerlingen Franstalige (of Engelstalige) klanten te laten bedienen in de winkel van de school (die klanten kunnen taalleerkrachten zijn).
- ❑ Omgaan met klachtenbehandeling (III.2) mag niet louter theoretisch gebeuren. Via rollenspel kunnen vaardigheden ingeoeffend worden. Ook hier kan samen gewerkt worden met taalleraren of met de leraar pav. Het is belangrijk leerlingen duidelijk te maken dat klachten niet te zien als een bedreiging, maar als een uitnodiging tot optimalisering van de dienst.
- ❑ Het werken met de in de school gebruikte software (III.3) wordt vooral geoefend in de didactische ruimtes (ontvangst goederen, winkel, enz.).
- ❑ Wat tekstverwerking betreft, kunnen opdrachten gegeven worden in combinatie met de geïntegreerde proef:
  - opmaak van een prijslijst;
  - opmaak van een (eenvoudig) foldertje of publiciteit;
  - eindproduct geïntegreerde proef.
- ❑ De klant waarover sprake in III.4 kan ook een leraar zijn, een medeleerling of een jurylid van de geïntegreerde proef.
- ❑ Wat het 'presenteren' in III.4 betreft, moet zowel aan mondelinge als schriftelijke communicatie gedacht worden als over de opmaak van de uitprint. Wat dat laatste betreft, is het nodig de leerlingen er op te wijzen dat informatie die door knip- en plakwerk wordt verkregen, persoonlijk moet herwerkt worden tot één aansluitend geheel. Ook dient men er de leerlingen op te wijzen dat ze hun bronnen moeten vermelden.
- ❑ Als de school over een gespecialiseerde bibliotheek beschikt, is het nodig leerlingen te leren hoe ze daar hun informatie kunnen vinden.
- ❑ Het is belangrijk dat leerlingen de actualiteit i.v.m. hun sector opvolgen en deze weten te plaatsen binnen het kader van kwaliteitsverbetering.

### 3.1.2 Veilig werken

Alle doelstellingen die te maken hebben met **voedselveilig** werken, zijn opgenomen bij kerncompetentie C6.

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>
<p><b>III.6</b></p> <p>De leerling kan deskundig optreden bij onveilige of gevaarlijke situaties.</p>	<p><b><u>Kennis:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Procedures bij probleemsituaties.</li> <li>• Risicoanalyses.</li> </ul> <p><b><u>Vaardigheden:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leren hoe men met probleemsituaties omgaat.</li> <li>• Kunnen inschatten wat men in een probleemsituatie moet doen, mag doen, niet mag doen.</li> </ul> <p><b><u>Attitude:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rustig blijven in noodsituaties.</li> </ul>
<p><b>III.7</b></p> <p>De leerling voert regelmatige controles uit i.v.m. gebruikte infrastructuur en apparatuur.</p>	<p><b><u>Kennis:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leren hoe instructiefiches van apparatuur lezen.</li> <li>• Risicoanalyse leren lezen.</li> </ul> <p><b><u>Vaardigheden:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Handelingen uitvoeren aansluitend bij de instructiefiches.</li> </ul> <p><b><u>Attitude:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Correct handelen.</li> </ul>

#### **Didactische wenken**

- ❑ Algemeen zal men bij doelstelling III.6 best vertrekken van verschillende cases, evoluerend van eenvoudig tot complex. Hier is achtergrondkennis nodig al zal men zich wat veiligheid en brandpreventie betreft, beperken tot het praktisch toepasbare.
- ❑ Voor het bijbrengen van de theorie en de praktische aanpak, kan de samenwerking met externen aangewezen zijn (verpleegkundige/arts, preventieadviseur van de school, brandweer, ...).

### 3.1.3 Werken in een organisatie en een team

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>
<p><b>III.8</b></p> <p>De leerling kan als toekomstig werknemer een passende job vinden in de bakkerijsector.</p> <p><b>III.9</b></p> <p>De leerling kan teamleden sturen binnen hun opdracht.</p>	<p><b><u>Kennis:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organogram van en taakverdeling binnen een bakkerijbedrijf.</li> <li>• Functiebeschrijvingen.</li> </ul> <p><b><u>Vaardigheden:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Een zelfanalyse kunnen maken.</li> <li>• Een job vinden aansluitend bij de eigen competenties en interesses.</li> <li>• Raadplegen van job advertenties.</li> </ul>

	<p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kritisch lezen van job advertenties.</li> </ul>
<p><b>III.10</b></p> <p>De leerling kan erop toezien dat de teamleden klantgericht handelen.</p>	<p><b>Kennis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Motiveringstechnieken.</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Motiveringstechnieken kunnen gebruiken bij teamleden.</li> </ul> <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Toezien op de realisatie van het werk van teamleden in het kader van kwaliteitscontrole.</li> </ul>
<p><b>III.11</b></p> <p>De leerling kan wisselende omstandigheden goed opvangen.</p>	<p><b>Kennis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Van taakdifferentiatie in functie van de efficiëntie.</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vaardig zijn in het herschikken van opdrachten.</li> </ul> <p><b>Attitudes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Flexibiliteit.</li> <li>• Motiverende instructies geven.</li> </ul>
<p><b>III.12</b></p> <p>De leerling kan de teamwerking opvolgen en bijsturen waar nodig.</p>	<p><b>Kennis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Methodes voor het opvolgen van afspraken.</li> <li>• Manieren om corrigerend op te treden.</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Opvolgen van teamwerk.</li> <li>• Corrigerend kunnen optreden.</li> </ul> <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Voorbeeldfunctie.</li> </ul>

### **Didactische wenken**

- ❑ Voor de realisatie van doelstelling III.8 is een **samenwerking met de leraar bedrijfsbeheer** aangewezen.
- ❑ Wisselen van taakverdeling (III.11) wordt geoefend vanuit concrete situaties:
  - vervanging van onverwacht afwezige collega('s);
  - opvangen van een onvoorziene drukte in de winkel;
  - laattijdige levering van nodige producten.
- ❑ Om de doelstellingen III.9-10-12 te realiseren is het nodig dat leerlingen af en toe leiding krijgen over een (beperkt) team van medewerkers, zowel in de werkplaats als in de winkel.
- ❑ **Een samenwerking met taalleraren of leraren pav kan aangewezen zijn voor de realisatie van doelstelling III.10 (motiveringstechnieken).**
- ❑ Wat III.12 betreft kan ook een evaluatie behoren van het werk, gepresteerd door de teamleden.

## 3.2 Kerncompetenties

### 3.2.1 Kerncompetentie 1

**C1 De voorbereidende werkzaamheden in een brood- en banketbakkerij organiseren en uitvoeren.**

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>
<p><b>III.13</b></p> <p>De leerling kan de eigen werkzaamheden plannen en organiseren.</p>	<p><b><u>Kennis:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Algemene kennis over de grondstoffen en de additieven, die gebruikt worden in een brood- en banketbakkerij.</li><li>• Algemene kennis over het materiaal, dat gebruikt wordt in een brood- en banketbakkerij.</li><li>• Productieschema.</li><li>• Werkplanning.</li></ul> <p><b><u>Vaardigheden:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Bepalen van de grondstoffen, additieven en materialen nodig voor de gewenste productie.</li><li>• Receptuur omzetten in een productieschema.</li><li>• Productieschema omzetten in een werkplanning.</li></ul> <p><b><u>Attitude:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Zin voor verantwoordelijkheid.</li></ul>
<p><b>III.14</b></p> <p>De leerling kan de werkzaamheden van de teamleden plannen en organiseren.</p>	<p><b><u>Kennis:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Werkrooster.</li><li>• Werkschema.</li></ul> <p><b><u>Vaardigheden:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Opstellen van een werkschema voor teamleden voor beperkte opdrachten.</li></ul> <p><b><u>Attitude:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Oordeelkundig kunnen plannen en organiseren.</li></ul>
<p><b>III.15</b></p> <p>De leerling kan in functie van de te bereiden producten bepalen welk materiaal nodig is.</p>	<p><b><u>Kennis:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Courant gebruikte machines.</li><li>• Instructie- en veiligheidsfiches.</li><li>• Instellingen van machines a.d.h.v. gebruiksaanwijzingen.</li><li>• Reinigingsmethodes.</li></ul> <p><b><u>Vaardigheden:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Machines juist kunnen instellen.</li><li>• Machines volgens gebruiksaanwijzing gebruiksklaar maken.</li><li>• Onregelmatigheden en defecten aan machines vaststellen en mel-</li></ul>
<p><b>III.16</b></p> <p>De leerling kan materiaal controleren op gebruiksklaarheid en correct instellen voor gebruik.</p>	

<p><b>III.17</b></p> <p>De leerling kan het nodige materiaal / de nodige toestellen correct gebruiken en reinigen.</p>	<p>den.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Toestellen correct gebruiken.</li> <li>• Materiaal en toestellen correct reinigen.</li> </ul> <p><b><u>Attitude:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Precies werken.</li> </ul>
<p><b>III.18</b></p> <p>De leerling kan productkennis toepassen in functie van de te realiseren opdracht.</p> <p><b>III.19</b></p> <p>De leerling kan een basistechniek <b>zelfstandig</b> uitvoeren / een basisrecept <b>zelfstandig</b> bereiden.</p>	<p><b><u>Kennis:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De vaktermen.</li> <li>• De grondstoffen.</li> <li>• Additieven.</li> <li>• Het klein en groot materiaal.</li> <li>• Inrichting werkplaats.</li> <li>• Het gebruik volgens fiche van het grote materiaal.</li> <li>• De regelgeving.</li> </ul> <p><b><u>Vaardigheden:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De juiste vaktermen gebruiken.</li> <li>• Een recept lezen en toepassen.</li> <li>• Receptuur en productieproces eventueel bijsturen.</li> <li>• Een recept voedselveilig bereiden en afwerken.</li> </ul> <p><b><u>Attitudes:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zelfstandig werken.</li> <li>• Voedselveilig werken.</li> </ul>
<p><b>III.20</b></p> <p>De leerling kan een bestaande receptuur omrekenen naar de gewenste hoeveelheden.</p>	<p><b><u>Kennis:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Functionele rekentechnieken zoals de regel van drie, procentberekening, enz.</li> </ul> <p><b><u>Vaardigheden:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Een bestaande receptuur omrekenen naar de gewenste hoeveelheden.</li> </ul> <p><b><u>Attitude:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nauwkeurigheid.</li> </ul>
<p><b>III.21</b></p> <p>De leerling kan een receptuur aanpassen aan de specifieke vragen van de klant (eventueel voedingspatroon) of aan het werkorder.</p>	<p><b><u>Kennis:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Opmaak van een werkorder.</li> <li>• Voedingspatronen.</li> </ul> <p><b><u>Vaardigheden:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Een receptuur aanpassen aan de specifieke vragen van de klant.</li> <li>• Een receptuur aanpassen aan het werkorder.</li> </ul> <p><b><u>Attitude:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Klantgericht werken.</li> </ul>

<p><b>III.22</b></p> <p>De leerling kan een product samenstellen conform de regels van de gezonde voeding.</p>	<p><b><u>Kennis:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Regels van gezonde voeding.</li> <li>• De voedingsmiddelentabel.</li> <li>• De voedingswaarde.</li> <li>• Bio-producten. <b>(U)</b></li> <li>• Samenstellingsnormen.</li> <li>• Allergenen.</li> <li>• Wettelijk toegelaten additieven.</li> <li>• De verplichte gegevens op een etiket.</li> </ul> <p><b><u>Vaardigheden:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Etiketten kunnen lezen en begrijpen.</li> <li>• Het toepassen van de wetgeving i.v.m. toegelaten additieven.</li> </ul> <p><b><u>Attitude:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aandacht voor gezonde voeding.</li> </ul>
<p><b>III.23</b></p> <p>De leerling kan hoofdgrondstoffen, hulpgrondstoffen en additieven beoordelen voor aankoop.</p> <p><b>II.24</b></p> <p>De leerling kan leveringen controleren bij ontvangst.</p>	<p><b><u>Kennis:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Productkennis.</li> <li>• Regelgeving/ingangscntrole.</li> <li>• Oorsprong van producten (traceerbaarheid).</li> <li>• Het opslaan van geleverde producten.</li> </ul> <p><b><u>Vaardigheden:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kwaliteitscriteria toepassen.</li> <li>• Ingangscntrole toepassen.</li> <li>• Traceerbaarheid controleren.</li> <li>• Levering correct opslaan.</li> </ul> <p><b><u>Attitude:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kwaliteitsbewustzijn.</li> </ul>

### ***Didactische wenken***

- ❑ Voortbouwend op de tweede graad, zal het leerplan vertaald worden in concrete, zo realiteitsgetrouw mogelijke opdrachten in de didactische bakkerij van de school. De integratie van technische en praktische vakken is dus een noodzaak.
- ❑ De progressie in opbouw zal gaan van sturend door de leraar (begin derde graad) naar meer zelfstandigheid onder supervisie. De progressie zal zich ook uiten in het steeds complexer worden van de opdrachten.
- ❑ Het leren opmaken van een werkplan als handig hulpmiddel voor de organisatie is quasi een noodzaak.
- ❑ Voor de realisatie van III.14 wordt gefocust op eenvoudige opdrachten. Zoals voor de doelstellingen III.9-10-12 is het nodig dat leerlingen af en toe leiding krijgen over een (beperkt) team van medewerkers.
- ❑ Voor de doelstellingen III.23 en III.24 zal het nodig zijn om leerlingen (bijvoorbeeld met een beurtrol) mee te laten functioneren in het economaat van de bakkerijschool.



### Vormen van evaluatie

- ❑ Naast de **zelfevaluatie** die aangeleerd wordt in de tweede graad is het in de derde graad belangrijk aan **teamevaluatie** te doen. Na de dienst bespreken de leerlingen het verloop van de praktijk, evalueren wat goed was en fout liep en duiden zij werkpunten tot optimalisatie aan.
- ❑ De **geïntegreerde proef** is een belangrijke afsluiting van het proces ontwikkeld in de derde graad. Hieraan wordt gedurende een geheel schooljaar (eventueel de gehele derde graad) gewerkt. Dit werk is een belangrijk element bij de eindevaluatie.
- ❑ **Stages** vormen een belangrijke component in de opleiding. Ook om die reden is de stagebeoordeling een belangrijke beslissingsfactor bij de eindevaluatie.

### 3.2.2 Kerncompetentie 2

#### C2 Bereiden van gistdeegproducten.

Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)	Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes
<b>III.25</b> De leerling kan het courante aanbod van <b>brood</b> en enkele speciale broden bereiden.	<b><u>Kennis:</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>• De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling.</li><li>• De soorten brood.</li><li>• De wettelijke bepalingen.</li><li>• De samenstelling en de bereidingswijze.</li><li>• De grondstoffen en hulpgrondstoffen.</li><li>• De kneedmethodes.</li><li>• Technieken voor het modelleren van de stukken.</li><li>• De temperatuur van het water.</li><li>• De invloed van de temperatuur en het rijzen van het eindproduct.</li><li>• Het rijzen van het deeg.</li><li>• Het instellen van de oven.</li><li>• De afbakmethodes.</li><li>• Het bakproces.</li><li>• Het ontvormen en op rekken plaatsen volgens wettelijke voorschriften.</li><li>• De broodfouten.</li><li>• Het snijden van brood.</li><li>• Het verpakken van brood.</li></ul> <b><u>Vaardigheden:</u></b> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <b><u>Attitude:</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Handig, voedselveilig en precies werken.</li></ul>

<p><b>III.26</b></p> <p>De leerling kan het courante aanbod van <b>zachte luxe</b> en vlaaien bereiden, met enkele afleidingen.</p> <p><b>III.27</b></p> <p>De leerling kan het courante aanbod van <b>harde luxe</b> bereiden, met enkele afleidingen.</p> <p><b>III.28</b></p> <p>De leerling kan het courante aanbod van <b>gerezen bladerdeeg</b> bereiden, met enkele afleidingen.</p> <p><b>III.29</b></p> <p>De leerling kan <b>bake-off</b> producten afbakken.</p>	<p><b><u>Kennis:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De wetgeving toepasselijk voor deze doelstellingen.</li> <li>• De verschillende types en hun afleidingen.</li> <li>• De hoofdgrondstoffen en hulpgrondstoffen.</li> <li>• De samenstelling.</li> <li>• Het bepalen van de hoeveelheid.</li> <li>• Het bepalen van de temperatuur van de grondstoffen.</li> <li>• De verschillende kneedwijzen.</li> <li>• Technieken van het toeren.</li> <li>• Toepassingen met afleidingen.</li> <li>• Het bepalen wanneer ingrediënten worden toegevoegd.</li> <li>• De voorwaarden voor gisting.</li> <li>• De gewichten voor deeg per stuk.</li> <li>• De technieken voor modelleren.</li> <li>• De rol van vetstof en bereidingsmiddelen.</li> <li>• De invloed van de temperatuur op het eindproduct.</li> <li>• De invloed van het rijzen op het eindproduct.</li> <li>• De afbakmethodes (oven, friteuse, grill, wafelijzer, ...).</li> <li>• Het bakproces.</li> <li>• Richtlijnen voor het verpakken en bewaren.</li> <li>• Diepvriezen.</li> <li>• Half-afgebakken producten.</li> </ul> <p><b><u>Vaardigheden:</u></b></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><b><u>Attitude:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Handig, voedselveilig en precies werken.</li> </ul>
<p><b>III.30</b></p> <p>De leerling kan <b>hartige producten</b> maken.</p>	<p><b><u>Kennis:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling.</li> <li>• Receptuur voor hartige producten.</li> <li>• Bijhorende productkennis.</li> </ul> <p><b><u>Vaardigheden:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De wetgeving toepassen.</li> <li>• Diverse soorten van hartige bereidingen klaarmaken.</li> </ul> <p><b><u>Attitude:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Handig, voedselveilig en precies werken.</li> </ul>
<p><b>III.31</b></p> <p>De leerling kan zich nieuwe technieken eigen maken. <b>(U)</b></p>	<p><b><u>Kennis:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nieuwe technieken.</li> </ul> <p><b><u>Vaardigheden:</u></b></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Toepassen van nieuwe technieken.</li> </ul> <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leergierig zijn.</li> </ul>
<p><b>III.32</b></p> <p>De leerling kan nieuwe trends implementeren.</p>	<p><b>Kennis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nieuwe trends.</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Implementeren van nieuwe trends.</li> </ul> <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leergierig zijn.</li> </ul>
<p><b>III.33</b></p> <p>De leerling kan werken met streekgebonden producten.</p>	<p><b>Kennis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Streekgebonden producten.</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Implementeren van streekgebonden producten.</li> </ul> <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leergierig zijn.</li> </ul>

### **Didactische wenken**

- ❑ De basistechnieken voor deze doelstellingen zijn reeds in de tweede graad aangeleerd. In de derde graad worden complexere technieken en vaardigheden aangeleerd en geoefend en wordt er meer nadruk gelegd op het zelfstandig werken.
- ❑ De **progressie** in opbouw zal gaan van sturend door de leraar (begin derde graad) naar meer zelfstandigheid onder supervisie. De progressie zal zich ook uiten in het steeds complexer worden van de opdrachten.
- ❑ Met het courante aanbod van brood (III.25) wordt bedoeld: wit brood, bruin/grijs brood, volkorenbrood, meergranenbrood, enz.  
Als speciale broden, kan gedacht worden aan mueslibrood, notenbrood, houthakkersbrood, enz. De keuze hiervoor ligt bij de school.
- ❑ Voor het courante aanbod van zachte luxe (III.26) komen minimaal aan bod: sandwiches, brioches, kramiek.  
Wat afleidingen betreft, kan gedacht worden aan: mastellen, paasbroodjes, sinterklaaskoeken, enz.
- ❑ Voor het courante aanbod van harde luxe (III.27) komen minimaal aan bod: stokbrood, harde broodjes, piccolo's, hotelbroodjes.  
Wat afleidingen betreft, kan gedacht worden aan: korenhalmen, Franse en Italiaanse broden, enz.
- ❑ Voor het courante aanbod van gerezen bladerdegen (III.28) komen minimaal aan bod: croissants, boterkoeken, diverse koffiekoeken.
- ❑ Voor de doelstelling III.32 kunnen in aanmerking komen:
  - verrassingsbroden;
  - oriëntaalse broden zoals Turks en Marokkaans brood;
  - ciabatta en focaccio brood;
  - provençaalse fougassen;
  - franse brioches;
  - pittabrood;

- pizza's;
  - kerststollen.
- Voor de doelstelling III.33 kunnen in aanmerking komen:
- Gentse mastellen, Limburgse vlaaien, Luiks gebak, Brusselse en Luikse wafels, Verviers gebak;
  - Pain à la Grecque ('bruit van de grecht') ;
  - Zwitserse koeken, Berlijnse bollen, donuts.
- Voor alle doelstellingen is het nodig dat leerlingen zeer handig worden in hun technische realisaties. Bovendien zal steeds aandacht gaan naar het voedselveilig en precies werken.
- Tegelijk moet ook gewerkt worden aan het meer zelfstandig werken en aan de beroepsfierheid.

### Vormen van evaluatie

- Zoals in de tweede graad is voor de praktijklessen een permanente evaluatie aangewezen. Dit kan zich vertalen in een volgfiche of een gelijkaardig document waarop de vorderingen van de leerling duidelijk af te lezen zijn, maar waarop ook de lacunes te zien zijn waaraan nog moet gewerkt worden.

### 3.2.3 Kerncompetentie 3

#### C3 Bereiden van producten voor de banketbakkerij.

Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)	Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes
<p><b>III.34</b></p> <p>De leerling kan <b>vet- en boterdegen</b> bereiden met afleidingen en toepassingen.</p>	<p><b><u>Kennis:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vet- en boterdegen met afleidingen.</li> <li>• Toepassingen van vet- en boterdegen naar afwerkingen en gebruik van diverse vormen.</li> <li>• De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling.</li> <li>• Halffabrikaten.</li> </ul> <p><b><u>Vaardigheden:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zelfstandig vet- en boterdegen bereiden.</li> <li>• Zelfstandig afleidingen van vet- en boterdegen bereiden.</li> <li>• Toepassen van technieken naar afwerking en vormen.</li> <li>• Toepassen van de wetgeving.</li> </ul> <p><b><u>Attitude:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Handig, voedselveilig en precies werken.</li> </ul>
<p><b>III.35</b></p> <p>De leerling kan <b>bladerdeeg</b> bereiden met afleidingen.</p>	<p><b><u>Kennis:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bladerdegen met afleidingen.</li> <li>• Toepassingen van bladerdegen naar afwerkingen en gebruik van diverse vormen.</li> <li>• De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling.</li> <li>• Halffabrikaten.</li> <li>• Bladerdeegproducten bestemd voor hartige bereidingen.</li> </ul>

	<p><b><u>Vaardigheden:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zelfstandig bladerdegen bereiden.</li> <li>• Zelfstandig afleidingen van bladerdegen bereiden.</li> <li>• Toepassen van technieken naar afwerking en vormen.</li> <li>• Toepassen van de wetgeving.</li> <li>• Bereiden van bladerdeeg bedoeld voor hartige producten.</li> </ul> <p><b><u>Attitude:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Handig, voedselveilig en precies werken.</li> </ul>
<p><b>III.36</b></p> <p>De leerling kan <b>beslagen</b> bereiden met afleidingen.</p>	<p><b><u>Kennis:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Beslagen met afleidingen.</li> <li>• De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling.</li> <li>• Halffabrikaten.</li> </ul> <p><b><u>Vaardigheden:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zelfstandig beslagen bereiden.</li> <li>• Zelfstandig afleidingen van beslagen bereiden.</li> <li>• Toepassen van de wetgeving.</li> <li>• Biscuit en cakebeslag in verschillende toepassingen maken.</li> <li>• Kiezen en wegen van de grondstoffen.</li> <li>• Manueel bereiden en verwerken van het beslag.</li> <li>• Machinaal bereiden en verwerken van het beslag.</li> <li>• Afwerken van deegproducten.</li> <li>• Afbakken van deegproducten met juiste temperatuur.</li> <li>• Creatief afwerken.</li> </ul> <p><b><u>Attitude:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Handig, voedselveilig en precies werken.</li> </ul>
<p><b>III.37</b></p> <p>De leerling kan <b>taarten</b> bereiden met afleidingen.</p>	<p><b><u>Kennis:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Taarten en vlaaien (terugkoppeling kennis tweede graad).</li> <li>• De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling.</li> <li>• Halffabrikaten.</li> <li>• Afleidingen.</li> <li>• Bepalen hoeveelheid gelatine.</li> <li>• Mousse.</li> <li>• Bavarois.</li> </ul> <p><b><u>Vaardigheden:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zelfstandig taarten en vlaaien bereiden.</li> <li>• Zelfstandig afleidingen van taarten en vlaaien bereiden.</li> <li>• Zelfstandig werken.</li> <li>• Toepassen van de wetgeving.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verschillende soorten mousse, bavarois maken.</li> </ul> <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Handig, voedselveilig en precies werken.</li> </ul>
<p><b>III.38</b></p> <p>De leerling kan <b>crèmesoorten</b> bereiden met afleidingen.</p>	<p><b>Kennis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Crèmesoorten met afleidingen.</li> <li>De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling.</li> <li>Halffabrikaten.</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Zelfstandig crèmesoorten bereiden.</li> <li>Zelfstandig afleidingen van crèmesoorten bereiden.</li> <li>Toepassen van de wetgeving.</li> <li>Creatief afwerken.</li> </ul> <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Handig, voedselveilig en precies werken.</li> </ul>
<p><b>III.39</b></p> <p>De leerling kan <b>soezenbeslag</b><sup>5</sup> bereiden met afleidingen.</p>	<p><b>Kennis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Soezenbeslag met afleidingen.</li> <li>De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling.</li> <li>Halffabrikaten.</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Zelfstandig soezenbeslag maken.</li> <li>Zelfstandig afleidingen van soezenbeslag maken.</li> <li>Toepassen van de wetgeving.</li> </ul> <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Handig, voedselveilig en precies werken.</li> </ul>
<p><b>III.40</b></p> <p>De leerling kan werken met <b>bake-off</b> producten.</p> <p><b>III.41</b></p> <p>De leerling kan <b>hartige bereidingen</b> maken. <b>(U)</b></p>	<p><b>Kennis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling.</li> <li>Verwerking en doel van bake-off producten.</li> <li>Receptuur voor hartige bereidingen. <b>(U)</b></li> <li>Bijhorende productkennis.</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>De wetgeving toepassen.</li> <li>Werken met bake-off producten.</li> <li>Diverse soorten van hartige bereidingen klaarmaken. <b>(U)</b></li> </ul> <p><b>Attitude:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Handig, voedselveilig en precies werken.</li> </ul>

<sup>5</sup> Ook soezendeeg genoemd.

<b>III.42</b> De leerling kan zich nieuwe technieken eigen maken. <b>(U)</b>	<u><b>Kennis:</b></u> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nieuwe technieken.</li> </ul> <u><b>Vaardigheden:</b></u> <ul style="list-style-type: none"> <li>Toepassen van nieuwe technieken.</li> </ul> <u><b>Attitude:</b></u> <ul style="list-style-type: none"> <li>Leergierig zijn.</li> </ul>
<b>III.43</b> De leerling kan nieuwe trends implementeren. <b>(U)</b>	<u><b>Kennis:</b></u> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nieuwe trends.</li> </ul> <u><b>Vaardigheden:</b></u> <ul style="list-style-type: none"> <li>Implementeren van nieuwe trends.</li> </ul> <u><b>Attitude:</b></u> <ul style="list-style-type: none"> <li>Leergierig zijn.</li> </ul>
<b>III.44</b> De leerling kan werken met streekgebonden producten. <b>(U)</b>	<u><b>Kennis:</b></u> <ul style="list-style-type: none"> <li>Streekgebonden producten.</li> </ul> <u><b>Vaardigheden:</b></u> <ul style="list-style-type: none"> <li>Implementeren van streekgebonden producten.</li> </ul> <u><b>Attitude:</b></u> <ul style="list-style-type: none"> <li>Leergierig zijn.</li> </ul>

#### **Didactische wenken**

- Ook bij deze doelstellingen zal de nadruk liggen op het nauwkeurig en voedselveilig werken.
- Tegelijk kan ook gewerkt worden aan het meer zelfstandig werken en aan de beroepsfierheid.

### **3.2.4 Kerncompetentie 4**

#### **C4 Verwerken van chocolade, marsepein en suiker.**

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>
<b>III.45</b> De leerling kan <b>marsepein</b> verwerken.	<u><b>Kennis:</b></u> <ul style="list-style-type: none"> <li>De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling.</li> <li>Grond- en hulpstoffen.</li> <li>Additieven.</li> <li>Samenstelling en verhoudingen van marsepein.</li> <li>Kenmerken figuren.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verhouding figuren.</li> <li>• Mogelijke toepassingen met marsepein.</li> <li>• Het bewaren van marsepein.</li> <li>• Het verpakken van marsepein.</li> <li>• Halffabrikaten.</li> </ul> <p><b><u>Vaardigheden:</u></b></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar even- goed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><b><u>Attitude:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Handig, voedselveilig en precies werken.</li> </ul>
<p><b>III.46</b></p> <p>De leerling kan <b>chocolade</b> ver- werken met afleidingen.</p>	<p><b><u>Kennis:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling.</li> <li>• Halffabrikaten.</li> <li>• Afleidingen.</li> <li>• Soorten chocolade.</li> <li>• Chocoladeartikelen.</li> <li>• Chocoladevullingen.</li> <li>• Het bewaren van chocolade.</li> <li>• Het verpakken van chocolade.</li> </ul> <p><b><u>Vaardigheden:</u></b></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar even- goed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><b><u>Attitude:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Handig, voedselveilig en precies werken.</li> </ul>
<p><b>III.47</b></p> <p>De leerling kan <b>pralines</b> ma- ken.</p>	<p><b><u>Kennis:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling.</li> <li>• Soorten pralines.</li> <li>• Soorten vullingen.</li> <li>• Verschillende afwerkingmethodes.</li> <li>• Technieken voor het maken van pralines.</li> <li>• Het bewaren van pralines.</li> <li>• Het verpakken van pralines.</li> </ul> <p><b><u>Vaardigheden:</u></b></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar even- goed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><b><u>Attitude:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Handig, voedselveilig en precies werken.</li> </ul>
<p><b>III.48</b></p> <p>De leerling kan <b>suikerwerk</b> bereiden met afleidingen.</p>	<p><b><u>Kennis:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling.</li> <li>• Halffabrikaten.</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Afleidingen.</li> <li>• Soorten suikers.</li> <li>• Bepalen van de hoeveelheid benodigde grondstoffen.</li> <li>• Temperaturen.</li> <li>• Kooktechnieken van basisgrondstoffen.</li> <li>• Eenvoudige sierstukken en hun afgeleiden.</li> <li>• Het bewaren.</li> <li>• Het verpakken.</li> </ul> <p><b><u>Vaardigheden:</u></b></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar even- goed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><b><u>Attitude:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Handig, voedselveilig en precies werken.</li> </ul>
<p><b>III.49</b></p> <p>De leerling kan zich nieuwe technieken eigen maken. <b>(U)</b></p>	<p><b><u>Kennis:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nieuwe technieken.</li> </ul> <p><b><u>Vaardigheden:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Toepassen van nieuwe technieken.</li> </ul> <p><b><u>Attitude:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leergierig zijn.</li> </ul>
<p><b>III.50</b></p> <p>De leerling kan nieuwe trends implementeren. <b>(U)</b></p>	<p><b><u>Kennis:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nieuwe trends.</li> </ul> <p><b><u>Vaardigheden:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Implementeren van nieuwe trends.</li> </ul> <p><b><u>Attitude:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leergierig zijn.</li> </ul>
<p><b>III.51</b></p> <p>De leerling kan werken met streekgebonden producten. <b>(U)</b></p>	<p><b><u>Kennis:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Streekgebonden producten.</li> </ul> <p><b><u>Vaardigheden:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Implementeren van streekgebonden producten.</li> </ul> <p><b><u>Attitude:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leergierig zijn.</li> </ul>

### 3.2.5 Kerncompetentie 5

#### C5 Consumptie-ijs bereiden en verwerken.

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>
<p><b>III.52</b></p> <p>De leerling kan <b>geturbineerd ijs</b> volgens procedures bereiden.</p>	<p><b><u>Kennis:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling.</li> <li>• Grondstoffen.</li> <li>• Additieven.</li> <li>• IJscomposities.</li> <li>• Procedures.</li> <li>• Het verpakken.</li> <li>• Het etiketteren.</li> <li>• Het invriezen.</li> <li>• Het bewaren.</li> </ul> <p><b><u>Vaardigheden:</u></b></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar even- goed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><b><u>Attitude:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Handig, voedselveilig en precies werken.</li> </ul>
<p><b>III.53</b></p> <p>De leerling kan <b>niet geturbineerd ijs</b> volgens procedures bereiden.</p>	<p><b><u>Kennis:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling.</li> <li>• Grondstoffen.</li> <li>• Additieven.</li> <li>• Procedures.</li> <li>• IJsparfait.</li> <li>• Het verpakken.</li> <li>• Het etiketteren.</li> <li>• Het invriezen.</li> <li>• Het bewaren.</li> </ul> <p><b><u>Vaardigheden:</u></b></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar even- goed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><b><u>Attitude:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Handig, voedselveilig en precies werken.</li> </ul>
<p><b>III.54</b></p> <p>De leerling kan <b>sorbets</b> volgens procedures bereiden.</p>	<p><b><u>Kennis:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling.</li> <li>• Grondstoffen.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Additieven.</li> <li>• Procedures.</li> <li>• Soorten sorbets.</li> <li>• Recepturen.</li> <li>• Het verpakken.</li> <li>• Het etiketteren.</li> <li>• Het invriezen.</li> <li>• Het bewaren.</li> </ul> <p><b><u>Vaardigheden:</u></b></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar even- goed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><b><u>Attitude:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Handig, voedselveilig en precies werken.</li> </ul>
<p><b>III.55</b></p> <p>De leerling kan ijs verwerken tot taarten en ijsproducten. <b>(U)</b></p>	<p><b><u>Kennis:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling.</li> <li>• IJstaarten.</li> <li>• Sorbet.</li> <li>• Vormen.</li> <li>• Het ontvormen van ijsproducten.</li> <li>• Het samenstellen van vormen.</li> <li>• Het afwerken van ijstaarten.</li> <li>• Het decoreren van ijstaarten.</li> <li>• Het verpakken van ijstaarten.</li> <li>• Het etiketteren van ijstaarten.</li> </ul> <p><b><u>Vaardigheden:</u></b></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar even- goed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><b><u>Attitude:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Handig, voedselveilig en precies werken.</li> </ul>

### **Didactische wenken**

- Met “de wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling” wordt bedoeld dat leerlingen het onderscheid moeten kennen tussen de verschillende soorten consumptie-ijs. Het is niet de bedoeling grondig in te gaan op de zeer complexe wetgeving i.v.m. ijsbereiding.

### 3.2.6 Kerncompetentie 6

**C6 De wetgeving van veilig en milieubewust handelen toepassen. De wetgeving van voedselveiligheid toepassen. Verrichten van de bijhorende administratie en registratie.**

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>
<p><b>III.56</b></p> <p>De leerling kan de veiligheidsvoorschriften toepassen en laten toepassen.</p>	<p><b><u>Kennis:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Het werkplaatsreglement.</li> <li>• Veiligheidsvoorschriften bij gebruik apparatuur.</li> <li>• Noties i.v.m. beroepsveiligheid.</li> <li>• Methodes voor het controleren van de werkzaamheden van de teamleden.</li> <li>• Zie III.15 en 16.</li> </ul> <p><b><u>Vaardigheden:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• In alle handelingen rekening houden met het werkplaatsreglement.</li> <li>• Veiligheidsinstructiefiches correct toepassen.</li> <li>• Regels van beroepsveiligheid toepassen (o.a. beschermingsmiddelen, kledingvoorschriften,...).</li> <li>• Zie III.15 en 16</li> <li>• Toezien op het veilig werken van de teamleden.</li> </ul> <p><b><u>Attitudes:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nauwkeurigheid.</li> <li>• Verantwoordelijkheidszin.</li> </ul>
<p><b>III.57</b></p> <p>De leerling kan de milieuvoorschriften toepassen en laten toepassen.</p>	<p><b><u>Kennis:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De milieuvoorschriften van het bedrijf.</li> <li>• Algemeen afvalbeheer.</li> <li>• Methodes voor het controleren van de werkzaamheden van de teamleden.</li> </ul> <p><b><u>Vaardigheden:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• In alle handelingen rekening houden met de heersende milieuvoorschriften.</li> <li>• Toezien op het milieubewust handelen van de teamleden.</li> </ul> <p><b><u>Attitudes:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nauwkeurigheid.</li> <li>• Verantwoordelijkheidszin.</li> </ul>
<p><b>III.58</b></p> <p>De leerling kan voedselveilig werken conform de geldende wetgeving.</p>	<p><b><u>Kennis:</u></b></p> <p>Onderstaande kennis heeft enkel de bedoeling de leerlingen een achtergrond te bieden om de verplichte toepassing van de wetgeving op de voedselveiligheid te begrijpen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Voedselveiligheid FAVV.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Checklisten FAVV controle.</li> <li>• Etikettering.</li> <li>• Traceerbaarheid.</li> <li>• Meldingsplicht.</li> <li>• Reinigingsplan.</li> <li>• Desinfecteringsplan.</li> <li>• Onderhoudsplan.</li> </ul> <p><b><u>Vaardigheden:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• In alle handelingen rekening houden met de wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling.</li> <li>• Een staal nemen voor micro-biologisch onderzoek.</li> <li>• Een onderhoudsplan opstellen.</li> <li>• Een reinigingsplan opstellen.</li> <li>• Een desinfecteringsplan opstellen.</li> <li>• Toezien op het toepassen van het onderhoudsplan, het reinigingsplan, het desinfecteringsplan.</li> </ul> <p><b><u>Attitudes:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nauwkeurigheid.</li> <li>• Verantwoordelijkheidszin.</li> </ul>
<p><b>III.58a</b></p> <p>De leerling kan voedselveilig werken conform GMP/GHP.</p>	<p><b><u>Kennis:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Te vermijden kruisingen.</li> <li>• Grondplan.</li> <li>• Flows.</li> <li>• Drinkbaar water.</li> <li>• Ongedierte.</li> <li>• Reiniging en desinfectie.</li> <li>• Temperatuur.</li> <li>• Personeel.</li> <li>• Onderhoud.</li> <li>• Kalibratie.</li> <li>• Klachten en recall.</li> <li>• Ingangscntrole</li> <li>• Bacteriologische-chemische analyses.</li> <li>• Traceerbaarheid.</li> <li>• Productspecificaties.</li> </ul> <p><b><u>Vaardigheden:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• GMP, GHP of BVP toepassen of laten toepassen.</li> <li>• De nodige registratieformulieren invullen.</li> </ul>

	<p><b>III.58b</b></p> <p>De leerling kan voedselveilig werken conform HACCP.</p>	<p><b><u>Kennis</u></b> :</p> <p>Onderstaande kennis heeft enkel de bedoeling de leerlingen een achtergrond te bieden om de verplichte toepassing van HACCP te begrijpen.</p> <p>HACCP – stappenplan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Beleidsverklaring.</li> <li>• HACCP-team.</li> <li>• Scope van de studie.</li> <li>• Productbeschrijving.</li> <li>• Gebruik en consumentengroep.</li> <li>• Stroomschema.</li> <li>• Verificatie van het stroomschema.</li> <li>• Gevarenanalyse.</li> <li>• Determinatie van CCP's.</li> <li>• Criteria en toleranties.</li> <li>• Monitoring systeem.</li> <li>• Corrigerende maatregelen.</li> <li>• Documentatiesysteem.</li> <li>• Verificatie.</li> <li>• Herziening.</li> </ul> <p><b><u>Vaardigheden</u></b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• HACCP toepassen en laten toepassen.</li> <li>• De nodige registratieformulieren invullen.</li> </ul>
<p><b>III.59</b></p>	<p>De leerling kan voedselveilig werken conform het intern kwaliteitszorgsysteem.</p>	<p><b><u>Kennis</u></b>:</p> <p>Onderstaande kennis heeft enkel de bedoeling de leerlingen een achtergrond te bieden om de verplichte toepassing van het autocontrolesysteem te begrijpen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Intern Autocontrolesysteem m.b.t.: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ de algemene voorschriften inzake voedselveiligheid;</li> <li>○ de wettelijke voorschriften m.b.t. de kwaliteit van de producten;</li> <li>○ traceerbaarheid, recall en meldingsplicht.</li> </ul> </li> <li>• Autocontrolegidsen.</li> <li>• Checklist en leidraad.</li> </ul> <p><b><u>Vaardigheden</u></b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Het intern autocontrolesysteem toepassen: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ de nodige procedures toepassen;</li> <li>○ de nodige instructies toepassen;</li> <li>○ de nodige registratieformulieren invullen.</li> </ul> </li> <li>• De autocontrolegids(en) juist gebruiken.</li> <li>• Gebruik kunnen maken van checklist en leidraad. <b>(U)</b></li> </ul>

<p><b>III.60</b></p> <p>De leerling kan de ontvangst van de goederen uitvoeren.</p>	<p><b><u>Kennis:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling.</li> <li>• Versheid van de producten.</li> <li>• Voedingsgeschiktheid.</li> <li>• Criteria voor versheid van de producten.</li> <li>• Criteria voedselgeschiktheid.</li> <li>• Meetapparatuur.</li> <li>• Gebruik checklisten.</li> </ul> <p><b><u>Vaardigheden:</u></b></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><b><u>Attitudes:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nauwkeurigheid.</li> <li>• Verantwoordelijkheidszin</li> </ul>
<p><b>III.61</b></p> <p>De leerling kan afgewerkte producten en niet verkochte producten bewaren volgens de heersende wetgeving.</p>	<p><b><u>Kennis:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling.</li> <li>• Belang constante bewaartemperatuur.</li> <li>• Bewaringstechnieken voor: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ grondstoffen;</li> <li>○ hulpstoffen;</li> <li>○ halffabricaten;</li> <li>○ afgewerkte producten;</li> <li>○ niet verkochte waren.</li> </ul> </li> <li>• Koeltechnieken voor: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ productie;</li> <li>○ verkoopsruimte.</li> </ul> </li> <li>• Verouderingsprocessen.</li> <li>• Micro-organismen.</li> <li>• Het FIFO- en FEFO-principe<sup>6</sup>.</li> <li>• Het verpakken.</li> </ul> <p><b><u>Vaardigheden:</u></b></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><b><u>Attitudes:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nauwkeurigheid.</li> <li>• Verantwoordelijkheidszin.</li> </ul>
<p><b>III.62</b></p> <p>De leerling kan de administratie en registratie bijhouden, nodig voor het toepassen van de gel-</p>	<p><b><u>Kennis:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inkomend register.</li> <li>• Temperatuurregistratie.</li> </ul>

<sup>6</sup> FIFO = first in, first out / FEFO = first expired, first out.

dende wetgeving.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uitgaand register.</li> <li>• Andere beroepsgebonden registers.</li> </ul> <p><b><u>Vaardigheden:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gegevensbestanden raadplegen.</li> <li>• De verschillende registers correct invullen en bijhouden volgens de wetgeving.</li> </ul> <p><b><u>Attitudes:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nauwkeurigheid.</li> <li>• Verantwoordelijkheidszin.</li> </ul>
------------------	---

### **Didactische wenken**

- ❑ **Veiligheid en voedselveiligheid staan centraal in het gehele handelen van de leerling.** Er zal dus steeds aandacht besteed worden aan deze competentie. Verschillende van bovenstaande doelstellingen zullen dus tegelijk aan bod komen met de realisatie van de doelstellingen van de andere competenties. Door deze competentie hier afzonderlijk te noteren, willen we de aandacht vestigen op het belang ervan. Ze moet als een **rode draad** doorheen het gehele leerproces aanwezig zijn.
- ❑ Doelstelling III.58 wordt omwille van het belang verder geëxpliciteerd in twee onderdelen:
  - III.58a voedselveilig handelen conform GMP/GHP (uitbreiding aanpak uit tweede graad).
  - III.58b voedselveilig handelen conform HACCP.

III.59 sluit daar als derde stap in aan.

- ❑ Met kennis over het HACCP stappenplan (III.58b) wordt bedoeld dat de leerlingen de nodige achtergrond krijgen om het toepassen ervan te begrijpen. Het mag nooit de bedoeling zijn hier diepgaand op in te gaan.
- ❑ Idem voor het toepassen van het autocontrolesysteem (III.59).

### **Vormen van evaluatie**

- ❑ In elke praktijkles zal naast de evaluatie van de technische vaardigheden ook een evaluatie van het veilig en voedselveilig werken gebeuren.
- ❑ In de beoordelingsfiches, volgfiches e.d. zal bijgevolg voor elk lesgeheel steeds een rubriek opgenomen worden die aansluit bij competentie C6.

## **3.2.7 Kerncompetentie 7**

**C7 In de context van een brood- en banketbakkerij prijsbewust handelen.**

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>
<b>III.63</b>	<b><u>Kennis:</u></b>



<p>De leerling kan de kostprijs berekenen van een product en er de verantwoorde verkoopprijs van het afgewerkt product uit afleiden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aankooprijzen.</li> <li>• De foodcostberekening.</li> <li>• De verkoopprijs.</li> </ul> <p><b><u>Vaardigheden:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De foodcost berekenen van een product.</li> <li>• De verkoopprijs berekenen van een product.</li> </ul> <p><b><u>Attitude:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Economisch en prijsbewust werken.</li> </ul>
<p><b>III.64</b></p> <p>De leerling kan assisteren bij de voorraadbeheer.</p> <p><b>III.65</b></p> <p>De leerling kan assisteren bij de inkoop van de benodigde grondstoffen, halffabricaten en materiaal.</p>	<p><b><u>Kennis:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De wetgeving toepasselijk voor deze doelstellingen.</li> <li>• Controle ontvangst goederen.</li> <li>• Meetapparatuur.</li> <li>• Opslagtechnieken.</li> <li>• Het FIFO- en FEFO-principe.</li> <li>• Materiaal.</li> </ul> <p><b><u>Vaardigheden:</u></b></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar even- goed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Informatie over materialen opzoeken en kritisch vergelijken.</li> </ul> <p><b><u>Attitude:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nauwkeurigheid.</li> </ul>
<p><b>III.66</b></p> <p>De leerling kan oordeelkundig omgaan met energie, met materialen en toestellen.</p>	<p><b><u>Kennis:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Notie van het energieverbruik in een brood- en banketbakkerij.</li> <li>• Notie van de kostprijs van de verschillende materialen en toestellen en van de kostprijs van herstellingen.</li> <li>• De milieu context.</li> <li>• De ecologische voetafdruk.</li> </ul> <p><b><u>Vaardigheden:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Energiebewust werken door juiste aanwending van materialen en toestellen.</li> </ul> <p><b><u>Attitude:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Respect voor de gebruikte materialen en grondstoffen.</li> </ul>

### **Didactische wenken**

- ❑ Voor doelstelling III.63 zal samengewerkt worden met de collega van toegepaste economie. Kostprijsberekening is immers een leerplandoelstelling kaderend in bedrijfsbeheer. Een samenwerking kan erin bestaan dat de leraar PV/TV bakkerij de foodcost berekent met de leerlingen en dat de collega economie de andere kosten met hen berekent. Aldus kan men komen tot een realistische verkoopprijs.
- ❑ Voor de realisatie van doelstellingen III.64 en III.65 kan het interessant zijn leerlingen met een beurtrol een dienst in het economaat te laten lopen.

- Voor doelstelling III.66 ligt een samenwerking met de vakken pav of mavo voor de hand. In die vakken kan de energieproblematiek en de problematiek van de opwarming van de aarde opgenomen worden en de ecologische voetafdruk berekend worden.

### Vormen van evaluatie

- Als leerlingen ingeschakeld worden in het economaat, kunnen ze aan de hand van checklisten beoordeeld worden over de stipte uitvoering van hun opdracht:
  - opmaken van een bestelling;
  - controle toegeleverde producten;
  - correct uitvoeren stockbeheer.
- Kostprijscalculatie en het bepalen van de verkoopprijs van een product zal ongetwijfeld deel uitmaken van de geïntegreerde proef en daar geëvalueerd worden.

### 3.2.8 Kerncompetentie 8

#### C8 De verkoop organiseren en uitvoeren.

Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)	Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes
<p><b>III.67</b></p> <p>De leerling kan een gericht marketing- en verkoopbeleid voeren.</p>	<p><b><u>Kennis:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verkoopstechnieken.</li> <li>• Publiciteitsvoering. Promotie.</li> <li>• Marketingmix.</li> </ul> <p><b><u>Vaardigheden:</u></b></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><b><u>Attitude:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Klantgericht werken.</li> </ul>
<p><b>III.68</b></p> <p>De leerling kan een assortiment samenstellen volgens de te verwachten verkoop.</p> <p><b>III.69</b></p> <p>De leerling kan de producten, klaar voor verkoop, verzorgd en esthetisch schikken in de toonbank en tijdens de dag herschikken en aanvullen.</p> <p><b>III.70</b></p> <p>De leerling kan de klant optimaal ontvangen en bedienen.</p>	<p><b><u>Kennis:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Regelgeving, o.m. prijsaanduidingen.</li> <li>• Productkennis.</li> <li>• Maten en gewichten.</li> <li>• Etikettering. Prijskaartjes.</li> <li>• Toonbankplan.</li> <li>• Presentatietechnieken.</li> <li>• Het onthaal klanten.</li> <li>• Het bedienen klanten.</li> <li>• Het adviseren klanten.</li> <li>• Het verkoopsgesprek.</li> <li>• Het versnijden van producten.</li> <li>• Het inpakken van producten.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gereedschap en materiaal in de winkel.</li> <li>• Het afrekenen.</li> <li>• Het opnemen van een bestelling.</li> <li>• Het behandelen van klachten (zie ook III.2).</li> </ul> <p><b><u>Vaardigheden:</u></b></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar even-goed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><b><u>Attitudes:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Klantvriendelijkheid.</li> <li>• Communicatief vaardig zijn.</li> </ul>
<p><b>III.71</b></p> <p>De leerling kan de decoratie van de zaak verzorgen.</p>	<p><b><u>Kennis:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Decoratiemateriaal.</li> <li>• Mogelijke thema's.</li> </ul> <p><b><u>Vaardigheden:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De winkel decoreren volgens het gekozen thema.</li> </ul> <p><b><u>Attitude:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zin voor esthetiek.</li> </ul>
<p><b>III.72</b></p> <p>De leerling kan de verkochte producten op een correcte manier verpakken.</p>	<p><b><u>Kennis:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verpakkingsmateriaal.</li> <li>• Verpakkingstechnieken.</li> <li>• Regels van voedselveiligheid bij het verpakken.</li> </ul> <p><b><u>Vaardigheden:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producten correct verpakken.</li> </ul> <p><b><u>Attitude:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Klantgerichtheid.</li> </ul>
<p><b>III.73</b></p> <p>De leerling kan werken met kassa en meettoestellen.</p>	<p><b><u>Kennis:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kassasystemen.</li> <li>• Meettoestellen.</li> </ul> <p><b><u>Vaardigheden:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producten correct wegen.</li> <li>• Werken met het intern kassasysteem.</li> </ul> <p><b><u>Attitude:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nauwkeurigheid.</li> </ul>
<p><b>III.74</b></p> <p>De leerling kan de vraag van de klant commercieel verwerken.</p>	<p><b><u>Kennis:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van het mogelijke assortiment.</li> <li>• Timing van productie.</li> <li>• Gebruik van bestelformulier.</li> </ul>

	<p><b><u>Vaardigheden:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bestelling correct afwerken en klaarzetten.</li> </ul> <p><b><u>Attitude:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Communicatief vaardig zijn.</li> </ul>
<p><b>III.75</b></p> <p>De leerling kan de verkoop en service in een tearoom organiseren. <b>(U)</b></p>	<p><b><u>Kennis:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van de wetgeving omtrent verbruiksruimtes en consumptie ter plaatse.</li> <li>• Kennis van het mogelijke assortiment zowel zoet, hartig, ijs en dranken.</li> <li>• Bereidingen die aansluiten bij het assortiment.</li> <li>• Regelgeving i.v.m. prijsaanduiding.</li> <li>• Productkennis.</li> <li>• Bewaren van de producten uit het assortiment.</li> <li>• Verschillende afwerkingstechnieken.</li> <li>• Verschillende serveertechnieken.</li> <li>• Gesprek klant (taalgebruik).</li> </ul> <p><b><u>Vaardigheden:</u></b></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><b><u>Attitudes:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Klantvriendelijk zijn.</li> <li>• Communicatief vaardig zijn.</li> <li>• Handig, voedselveilig en precies werken.</li> </ul>

### ***Didactische wenken***

- De school zal beschikken over een didactische bakkerij, waarin de leerlingen de verkoop aan klanten kunnen aanleren.
- Het kan interessant zijn om naast een standaardaanbod ook met thema's te werken. Verschillende periodes van het jaar lenen zich daar uitstekend toe (Halloween, Sinterklaas, Kerstmis, Valentijn, Pasen, enz.).
- Voor doelstelling III.67 is een samenwerking met het vak bedrijfsbeheer aangewezen.
- Voor doelstelling III.70 is een samenwerking met taalleraren aangewezen.
- Voor doelstelling III.71 ligt de samenwerking met de leraar plastische opvoeding voor de hand.
- Voor doelstelling III.72 is het goed dat leerlingen geïnformeerd worden over de verschillende courante kassasystemen. Zij moeten enkel leren werken met het systeem dat in de school gebruikt wordt.

### 3.3 Stages

Naast de vorming op school, zijn stages een essentieel onderdeel van de groei in competentieontwikkeling. De lessentabel stelt daarom in de derde graad een minimum van 4 lestijden voor in de derde graad.

De stageperiode kan als een blokstage of als alternerende stage ingericht worden of als een combinatie van beide.

Het is aan te raden om twee periodes van stage te voorzien: één in het eerste en één in het tweede leerjaar van de derde graad. Het staat een school ook vrij de volledige stageperiode in één schooljaar te organiseren.

Tijdens de stage kunnen leerlingen de in de school verworven doelstellingen, verdiepen en confronteren met de realiteit van de werkomgeving die aansluit bij hun opleiding. Doelstellingen die onvoldoende bereikt zijn of helemaal niet, moeten in de stageactiviteiten nadrukkelijk aan bod komen.

De organisatie van de stage gebeurt conform de omzendbrief SO/2002/09 betreffende leerlingenstages in het voltijds secundair onderwijs.

### 3.4 Minimale materiële vereisten

#### 3.4.1 Wetgeving

Betreffende veiligheid en milieuwetgeving is de volgende wetgeving van toepassing:

- CODEX van het welzijn op het werk. ([www.werk.belgie.be/welzijn\\_op\\_het\\_werk.aspx](http://www.werk.belgie.be/welzijn_op_het_werk.aspx)).
- Vlarem. (<http://www.lne.be/themas/hinder-en-ricos/geurhinder/regelgeving-geurhinder/vlarem>)

Voor voedselveiligheid zijn belangrijk:

- Gids voor autocontrole in de brood- en banketbakkerij / chocolade (FAVV G-026, G-022) ([www.favv.be](http://www.favv.be) > beroepssectoren > autocontrole > autocontrolegidsen)
- Warenwetgeving.
- Hygiënechecklisten FAVV. ([www.favv.be](http://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 dossiers aanwezig moeten zijn;
- alle gebruikers de werkinstructies en onderhoudsvoorschriften 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.**

### 3.4.2 Nodige lokalen voor de realisatie van de leerplandoelstellingen

Om de leerplandoelstellingen te kunnen realiseren zijn minimaal volgende lokalen nodig:

- Een lokaal voor het bakken van brood.
- Een lokaal voor het vervaardigen van banketgebak en consumptie-ijs.
- Een gekoeld lokaal voor confiserie en chocolade.
- Gekoelde opbergruimte. Koelinstallatie en vriescel.
- Voedingsmiddelenmagazijn (economaat).
- Winkel met aansluitende werkplaats.
- Tea-room voor scholen die III.75 willen realiseren. **(U)**
- Lesruimte met pc, internetaansluiting, wit magnetisch bord en bij voorkeur met beamer.
- Documentatieruimte met vakliteratuur en vaktijdschriften.
- Leerlingenvestiaire met de nodige hygiënische voorzieningen.

Alle ruimtes moeten voldoen aan de vigerende regelgeving i.v.m. veiligheid, brandveiligheid, milieunormen en voedselveiligheid.

Het nodige materiaal is aanwezig voor het reinigen en desinfecteren van materiaal, toestellen en lokalen.

Voor alle handelingen moet de voorgeschreven werkkledij gedragen worden.

### 3.4.3 Noodzakelijk materiaal voor de realisatie van de leerplandoelstellingen

#### Klein materiaal:

bakplaten  
beslagbekkens  
boetseerstaafjes  
bunsenbrander  
deegdoekjes  
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)

#### Groot materiaal:

chocoladesmelttoestel  
diepvries  
gasvuur en inductievuur  
handwas  
kasten  
klopper-mengelaar  
kneder

koelkast  
microgolfoven  
patisserie- en broodoven  
rekken  
remrijkskast  
rijkskast  
roomijsturbine  
shockdiepvriezer  
snijtafel

(volautomatische) tempereer-  
machine  
triltafel  
uitroltafel  
verdeler-opboller

**Winkelinrichting:**

koeltoonbank  
koelkast  
diepvriezer  
broodsnijmachine  
weegschaal  
kassa  
prijskaartjes  
prijslijst  
verpakkingsmateriaal  
allerhande recipiënten  
bedieningsmateriaal  
wandrek  
etalagemateriaal

**Meetinstrumenten:**

deegthermometer  
kerntemperatuurmeter  
refractometer  
suikerthermometer

**Weegtoestellen:**

weegschalen (tot 1g)  
weegschalen voor grotere  
hoeveelheden



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](mailto: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.

---