

BROOD- EN BANKETBAKKERIJ TWEEDE GRAAD BSO

LEERPLAN SECUNDAIR ONDERWIJS

VVKSO – BRUSSEL D/2012/7841/015

Vervangt D/2002/0279/064 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 Wat na de tweede graad?	5
1.4 Situering van de totale opleiding	5
1.5 Logische leerlijn	6
1.6 Vorming vertrekkend van een christelijk mensbeeld	6
1.7 Competenties	7
2 COMPETENTIES	9
2.1 Basiscompetentie	9
2.2 Kerncompetenties voor de studierichting	9
2.3 Groei in basiscompetentie: Cesuur tweede / derde graad	10
2.4 Groei in kerncompetenties: Cesuur tweede / derde graad	11
3 LEERPLANDOELSTELLINGEN	17
3.1 Basiscompetentie	17
3.2 Kerncompetenties	20
3.3 Minimale materiële vereisten	33

INLEIDING

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

In voorliggend leerplan zijn zowel de competentieniveau voor de tweede als voor de derde graad opgenomen. Aldus willen we de gewenste groei bij de leerlingen duiden, meer in het bijzonder de overgang van de tweede naar de derde graad.

De belangrijkste **accentwijzigingen** t.o.v. leerplan 2002/064 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.

In het leerplan van de derde graad komt daar nog bij:

- 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 competentieprofielen¹ van de beroepen waartoe de richting opleidt.

¹ De beroepsprofielen zijn terug te vinden op www.serv.be of www.competent.be. Kies voor ‘beroepscompetentieprofielen’

1 STUDIERICHTINGSPROFIEL “Brood- en banketbakkerij en confiserie”

1.1 Beroepsprofiel en beroepswereld

Het beroepsprofiel van de SERV definieert²:

*“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.

Een **industriële bakkerij** voldoet aan de volgende criteria:

- 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 vullingcrèmes. Productieoperatoren kortom.

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

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

² www.serv.be of www.competent.be

1.2 Beginsituatie

Jongeren kiezen voor de richting “Brood- en banketbakkerij” 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.

Wie vooraf het beroepsvoorbereidende leerjaar “Hotel-bakkerij-slagerij” volgde of de basisoptie “Hotelvoeding” heeft uiteraard een streepje voor bij de instroom in de tweede graad. Maar elke gemotiveerde jongere kan instappen, wat de vooropleiding ook was.

1.3 Wat na de tweede graad?

De meerderheid van de leerlingen zal doorstromen naar de derde graad “Brood- en banketbakkerij en confiserie”, omdat ze op basis van hun ervaringen in de tweede graad meer verantwoordelijkheid willen dragen en brood- en banketbakker of later chocolatier willen worden. Zij zijn bovendien geïnteresseerd in de trendverschuivingen in het voedingspatroon en de technologische, commerciële en creatieve aspecten van de brood- en banketbakkerij.

De mogelijkheid bestaat ook om – in het kader van de leerplicht – leren en werken te combineren in het deeltijds beroepssecundair onderwijs of in het stelsel van het individueel leerlingenwezen.

1.4 Situering van de totale opleiding

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**.

De leerlingen kennen ook 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 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.

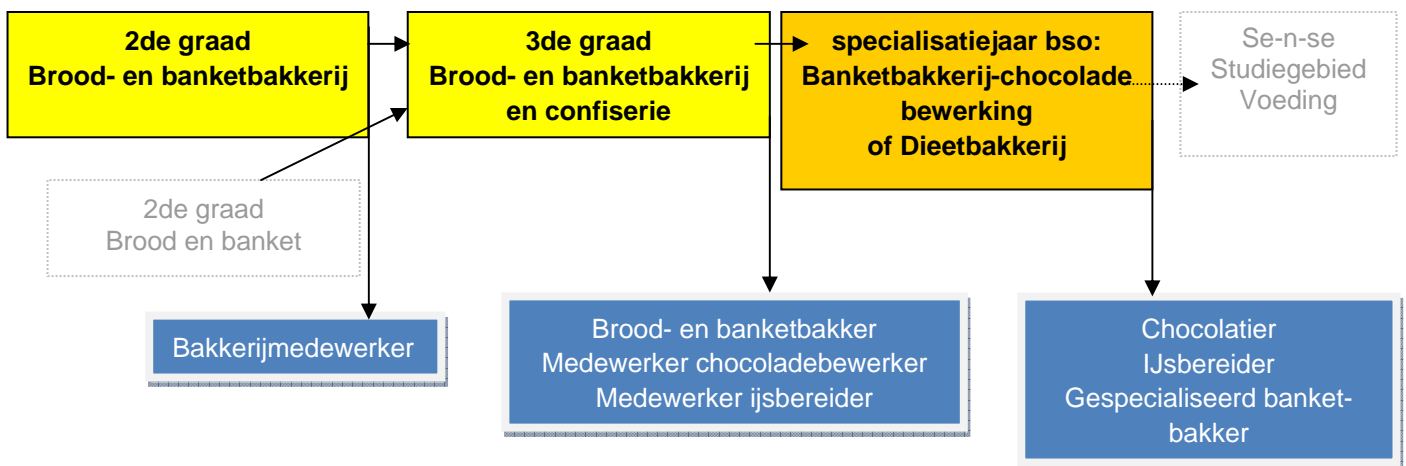
De afgestudeerden zijn in staat zijn om als werknemer op te treden in diverse bedrijfstypes: ambachtelijke bakkerij, fijnbakkerij, confiserie, chocoladebedrijf, ijsbereiding,...., en dit in de context van een zelfstandige zaak, een eenmanszaak, een kleine en middelgrote onderneming, een industrieel bedrijf.

Na een aantal jaren praktische ervaring zullen zij kunnen doorstromen naar het **zelfstandige ondernemerschap**³ 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.

³ Hiervoor is wel het getuigschrift van bedrijfsbeheer noodzakelijk. Zie hiervoor de opmerkingen bij het leerplan van de derde graad.

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" is het volgende belangrijk:

- *Respect voor milieu, duurzaamheid en ethiek is een wezenlijk kenmerk voor wie met voeding omgaat. Al komt dit vooral in de derde graad aan de orde, toch is het nodig die attitude reeds van in de tweede graad na te streven.*
- *Brood behoort tot de basisvoeding. Bakkers hebben dus een belangrijke taak betreffende een gezond voedingspatroon van mensen.*

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).

In de tweede graad komt de leerling nog niet in contact met klanten. Vandaar dat er, wat het communicatieve betreft, geen samenwerking voor de hand ligt tussen de algemene en specifieke vorming.

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 en 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.

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

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:

- 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 (al van in de tweede graad) 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 de leerlingen voortdurend gebruik van de kennis en de cultuur ontwikkeld door onze voorouders. Anderzijds kunnen zij de diversiteit van culturen in onze geglobaliseerde wereld niet ontkennen.

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

In de voedingssector zijn attitudes als stiptheid, nauwkeurigheid, orde en netheid, creativiteit, 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 om wille van vele uren intens werk, langdurig rechtstaan, werken met warme ovens, 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. 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 (zie onder 1.7.1), die gerealiseerd moeten zijn einde tweede graad en verder worden gezet in de derde graad:

- | | |
|-----------|---|
| C1 | Onder begeleiding de voorbereidende werkzaamheden in een brood- en banketbakkerij kunnen uitvoeren. |
| C2 | Onder begeleiding gistdeegproducten bereiden. |
| C3 | Onder begeleiding producten voor de banketbakkerij bereiden. |
| C4 | Onder begeleiding chocolade, marsepein en suiker verwerken. |
| C5 | Onder begeleiding consumptie-ijs helpen bereiden en verwerken.
<i>(in de tweede graad enkel als uitbreiding)</i> |
| C6 | Onder begeleiding de wetgeving van veilig, hygiënisch en milieubewust handelen toepassen. |
| C7 | Onder begeleiding prijsbewust handelen binnen de context van een brood- en banketbakkerij. |
| C8 | De verkoop helpen voorbereiden. |

2.3 Groei in basiscompetentie: Cesuur tweede / derde graad

Basiscompetentie	Competentieniveau 2 ^{de} graad	Competentieniveau 3 ^{de} graad
Klantvriendelijkheid	<p>(omdat leerlingen in de tweede graad in principe niet in contact komen met klanten, wordt er geen communicatieve doelstelling genoteerd)</p>	<p>De leerling kan:</p> <p>III.1 op een praktische manier in het Nederlands en Frans of Engels converseren met klanten.</p> <p>III.2 omgaan met klachten van klanten.</p> <p>III.3 vlot gebruik maken van de in het bedrijf gangbare softwareprogramma's, die aansluiten bij de functie.</p> <p>III.4 op een efficiënte manier informatie opzoeken en deze op een aantrekkelijke en overzichtelijke manier presenteren aan de klant.</p> <p>III.5 de ontwikkelingen in de sector opvolgen en vak-kennis bijhouden.</p>
Veilig werken	<p>De leerling kan:</p> <p>II.1 vastgestelde problemen meteen melden aan de verantwoordelijke.</p> <p>II.2 eenvoudige eerste EHBO-handelingen verrichten.</p> <p>II.3 ergonomisch werken.</p>	<p>De leerling kan:</p> <p>III.6 deskundig optreden bij onveilige of gevaarlijke situaties.</p> <p>III.7 regelmatige controles i.v.m. gebruikte infrastructuur en apparatuur uitvoeren.</p>
Werken in een organisatie en een team	<p>De leerling kan:</p> <p>II.4 de zelfbeheersing bewaren bij werkdruk.</p> <p>II.5 tijdig hulp vragen als men de situatie niet zelf aankan.</p> <p>II.6 flexibel zijn bij taakwisseling.</p> <p>II.7 deelnemen aan teammomenten.</p> <p>II.8 de gemaakte afspraken uitvoeren.</p>	<p>III.8 de leerling kent de regels van het aanwerven en begeleiden van personeel.</p> <p>De leerling kan:</p> <p>III.9 teamleden sturen binnen hun opdracht.</p> <p>III.10 erop toezien dat de teamleden klantgericht handelen.</p> <p>III.11 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 (geformuleerd voor 3 ^{de} graad)	Competentieniveau 2 ^{de} graad	Competentieniveau 3 ^{de} graad
C1 De voorbereidende werkzaamheden in een brood- en banketbakkerij organiseren en uitvoeren.	De leerling kan onder begeleiding: II.9 de voorbereidende werkzaamheden volgens plan uitvoeren.	De leerling kan: III.13 de eigen werkzaamheden plannen en organiseren. III.14 de werkzaamheden van de teamleden plannen en organiseren.
	II.10 het benodigde kleine materiaal herkennen, klaarzetten en correct gebruiken.	III.15 in functie van de te bereiden producten bepalen welk materiaal nodig is.
	II.11 het benodigde grote materiaal herkennen en onder begeleiding correct gebruiken.	III.16 materiaal/toestellen controleren op gebruiksklaarheid en correct instellen voor gebruik.
	II.12 de indeling van de werkplaats in functie van de uit te voeren taken herkennen.	
	II.13 het gebruik, de werking en het reinigen van het gebruikte materiaal op een veilige en correcte manier uitvoeren.	III.17 het nodige materiaal/de nodige toestellen correct gebruiken en reinigen.
	II.14 De leerling verwerft basiskennis van de te <u>ge-</u>	III.18 productkennis toepassen in functie van de te

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

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

	II.31 basisbereidingen van pralines uitvoeren. (U)	III.47 pralines maken.
	II.32 eenvoudige bewerkingen om te garneren toepassen.	III.48 suikerwerk bereiden met afleidingen.
		III.49 zich nieuwe technieken eigen maken. (U)
		III.50 nieuwe trends implementeren. (U)
		III.51 werken met streekgebonden producten. (U)
C5 Consumptie-ijs bereiden en verwerken.	De leerling kan onder begeleiding: II.33 eenvoudige ijsbereidingen uitvoeren. (U)	De leerling kan: III.52 geturbineerd ijs volgens procedures bereiden.
		III.53 niet geturbineerd ijs volgens procedures bereiden.
		III.54 sorbet volgens procedure maken.
		III.55 ijs verwerken tot taarten en ijsproducten. (U)
C6 De wetgeving van veilig en milieubewust handelen toepassen. De wetgeving van de voedselveiligheid toepassen. Verrichten van de bijhorende administratie en registratie.	De leerling kan onder begeleiding: II.34 veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform de geldende wetgeving.	De leerling kan: III.56 de veiligheidsvoorschriften toepassen en laten toepassen. III.57 de milieuvoorschriften toepassen en laten toepassen. III.58 voedselveilig werken conform de geldende wetgeving. III.59 voedselveilig werken conform het interne kwaliteitssysteem.
	II.35 geleverde producten bewaren conform de geldende wetgeving.	III.60 de ontvangst van de goederen uitvoeren.

	II.36 afgewerkte en halfafgewerkte producten bewaren conform de geldende wetgeving.	III.61 afgewerkte producten en niet verkochte producten bewaren conform de wetgeving.
		III.62 de administratie en registratie bijhouden, nodig voor het toepassen van de geldende wetgeving.
C7 Binnen de context van een bakkerijbedrijf prijsbewust handelen.	De leerling kan onder begeleiding:	
	II.37 zorgvuldig omgaan met voedingsproducten, materialen en toestellen.	De leerling kan:
	II.38 prijzen van basisproducten opzoeken. II.39 een foodcost berekenen. (U)	III.63 de kostprijs berekenen van een product en er de verantwoorde verkoopprijs van het afgewerkt product uit afleiden.
		III.64 assisteren bij de voorraadbeheer.
		III.65 assisteren bij de inkoop van de benodigde grondstoffen, halffabricaten en materiaal.
	II.40 meewerken aan het zuinig omgaan met energie.	III.66 oordeelkundig omgaan met energie, met materialen en toestellen.
C8 De verkoop organiseren en uitvoeren.	De leerling kan onder begeleiding:	De leerling kan:
		III.67 een gericht marketing- en verkoopsbeleid voeren.
	II.41 producten helpen schikken ter voorbereiding van de verkoop.	III.68 een assortiment samenstellen volgens de te verwachten verkoop. III.69 de producten, klaar voor verkoop, verzorgd en esthetisch schikken in de toonbank en tijdens de dag herschikken en aanvullen. III.70 de klant optimaal ontvangen en bedienen.
		III.71 de decoratie van de zaak verzorgen.

	II.42 brood snijden en verpakken. (U)	III.72 de verkochte producten op een correcte manier verpakken.
		III.73 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

- Omdat in de tweede graad leerlingen nog niet in contact komen met klanten, zijn hier nog geen communicatieve doelstellingen opgenomen.
- Klantgericht werken zullen leerlingen in de tweede graad doen onder leiding: deze doelstelling ressorteert onder 3.1.3 (werken in team).

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>
II.1 De leerling kan vastgestelde problemen meteen melden aan de verantwoordelijke.	<u>Kennis:</u> <ul style="list-style-type: none">• Mogelijke probleemsituaties in de bakkerijsector.• Weten wie moet verwittigd worden voor welk probleem. <u>Vaardigheden:</u> <ul style="list-style-type: none">• Juist handelen in enkele concrete, vaak voorkomende situaties. <u>Attitude:</u> <ul style="list-style-type: none">• Naleven van procedures.
II.2 De leerling kan eenvoudige eerste EHBO-handelingen verrichten.	<u>Kennis:</u> <ul style="list-style-type: none">• Eenvoudige EHBO-handelingen (kleine snijwonden, oppervlakkig brandwonden, ...). <u>Vaardigheden:</u> <ul style="list-style-type: none">• Correct uitvoeren van toegelaten eenvoudige EHBO-handelingen en zorgen voor de hygiënische afdekking. <u>Attitude:</u> <ul style="list-style-type: none">• Kalmte bewaren.
II.3 De leerling kan de regels van het ergonomisch werken toepassen.	<u>Kennis:</u> <ul style="list-style-type: none">• Eenvoudige ergonomische regels.• Systematisch de regels van de ergonomie toepassen. <u>Vaardigheden:</u>

	<ul style="list-style-type: none"> De regels van de ergonomisch werken toepassen in de praktijksituaties v van een bakkerij. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> Systematisch de regels van de ergonomie toepassen.
--	--

Didactische wenken

- Enkele voorbeelden van probleemsituaties:
 - een apparaat dat niet werkt;
 - een leerling die zich verwondt;
 - evacuatie uit de werkruimte bij een evacuatieoefening.
- Voor het realiseren van doelstelling II.1 is het aangewezen enkele concrete situaties te simuleren. Rolspel is een aangewezen methode om de vaardigheden te oefenen. Eventueel kan hier de hulp van de preventieadviseur ingeroepen worden.
- Bij de realisatie van doelstelling II.2 kan eventueel externe hulp van een verpleegkundige ingeroepen worden.
- Voor II.3 is het belangrijk die situaties uit de praktijk te nemen waar leerlingen met ergonomisch werken geconfronteerd worden (bvb. tillen, correcte houding aan de werktafel, enz.)

3.1.3 Werken in een organisatie en een team

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>
II.4 De leerling kan zijn zelfbeheersing bewaren bij werkdruk.	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Aanleren van technieken om zich te beheersen. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> Technieken toepassen om zich te beheersen. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> Er zich bewust van zijn dat werkdruk eigen zijn aan het beroep.
II.5 De leerling vraagt tijdig hulp als hij een situatie niet aankan.	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> Organogram bedrijf. Functiebeschrijvingen. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> Op tijd hulp vragen. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> Weten dat men niet alles alleen kan en dat het beter is hulp te vragen dan fouten te maken.
II.6 De leerling stelt zich flexibel op bij taakwisseling.	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mogelijkheden van taakwissels binnen de organisatie. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> Verschillende taken aankunnen, zodat taakwissels gemakkelijk kun-

	<p>nen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Snel kunnen switchen van opdrachten binnen de functiebeschrijving. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Flexibiliteit. • Stiptheid.
<p>II.7 De leerling kan deelnemen aan teammomenten.</p> <p>II.8 De leerlingen voert de gemaakte afspraken uit.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Soorten teammomenten: briefing, debriefing, evaluatie. • Regels bij vergaderingen. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zich in een teammoment gedragen passend bij de functie. • Toepassen van gemaakte afspraken. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Respecteren van het gezag van de leidinggevende. • Zin voor samenwerking (team).

Didactische wenken

- Wat de functiebeschrijvingen betreft (II.5) is het belangrijk dat de leerlingen het principe van een functiebeschrijving kennen en dat ze in algemene lijnen weten welke taken tot welke functie behoren. Het is niet de bedoeling hier grondige theoretische beschouwingen aan te wijden. De kennis is hier louter functioneel bedoeld.
- Enkele voorbeelden van taakwisselingen (II.6):
 - vervangen van een zieke leerling;
 - bijspringen in geval van tijdsnood om een bestelling tijdig klaar te maken.
- De teamvergaderingen waarover sprake in II.7 en II.8 kunnen zich in de tweede graad beperken tot de voorbereidende besprekingen die de leraar maakt bij de start van een les of lessenreeks.

Vormen van evaluatie

- De doelstellingen II.1 tot II.8 zijn essentieel en zullen bijgevolg regelmatig aan bod komen in de lessen. Het is dan ook aangewezen op de evaluatiedocumenten hieraan aandacht te besteden door ze als een vast gegeven op te nemen. Dit betekent niet dat ze steeds moeten geëvalueerd worden, maar toch op regelmatige basis.

3.2 Kerncompetenties

3.2.1 Kerncompetentie 1

C1 Onder begeleiding de voorbereidende werkzaamheden in een brood- en banketbakkerij uitvoeren.

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>
II.9 De leerling kan onder begeleiding de voorbereidende werkzaamheden volgens plan uitvoeren.	<u>Kennis:</u> <ul style="list-style-type: none">• Stappenplan.• Basiskennis i.v.m.:<ul style="list-style-type: none">○ hoofd- en hulpgrondstoffen gebruikt in een brood- en banketbakkerij;○ additieven gebruikt in een brood- en banketbakkerij;○ materialen gebruikt in een brood- en banketbakkerij. <u>Vaardigheden:</u> <ul style="list-style-type: none">• Het stappenplan uitvoeren.• Hoofd- en hulpgrondstoffen herkennen.• Materialen herkennen. <u>Attitude:</u> <ul style="list-style-type: none">• Richtlijnen strikt opvolgen.
II.10 De leerling kan onder begeleiding het benodigde klein materiaal herkennen, klaarzetten en correct gebruiken.	<u>Kennis voor brood- en banketbakkerij:</u> <ul style="list-style-type: none">• Klein materiaal.• Gebruik en onderhoud. <u>Vaardigheden:</u> <ul style="list-style-type: none">• Benodigde kleine materiaal selecteren.• Het benodigde klein materiaal correct gebruiken.• Het benodigde klein materiaal onderhouden. <u>Attitude:</u> <ul style="list-style-type: none">• Respect voor materiaal.
II.11 De leerling kan onder begeleiding het benodigde grote materiaal herkennen en correct gebruiken.	<u>Kennis voor brood- en banketbakkerij:</u> <ul style="list-style-type: none">• Het gebruikte materiaal. <u>Vaardigheden:</u> <ul style="list-style-type: none">• Het benodigde grote materiaal gebruiksklaar maken.• Het benodigde grote materiaal correct gebruiken. <u>Attitude:</u> <ul style="list-style-type: none">• Respect voor materiaal.

<p>II.12</p> <p>De leerling kan de indeling van de werkplaats in functie van de uit te voeren taken herkennen.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De regelgeving i.v.m. GMP en GHP ⁴ (de school en omgeving, layout, productflow, infrastructuur / uitrusting en onderhoud / omgevingstemperatuur / schoonmaak en hygiëne / ...). • Zie ook II.34 • De werkplaats: <ul style="list-style-type: none"> ○ bestemming; ○ indeling; ○ basisuitrusting. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gebruik van de werkplaats herkennen in functie van de uit te voeren taken. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Respect voor materiaal.
<p>II.13</p> <p>De leerling kan onder begeleiding de nodige toestellen op een veilige en correcte manier gebruiken, reinigen en terugzetten.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Instructie- of veiligheidsfiches. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De instructiefiches lezen en juist interpreteren. • Het benodigde materiaal veilig en correct gebruiken. • Het benodigde materiaal veilig en correct reinigen. • Het benodigde materiaal op de juiste plaats terugzetten. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Zin voor orde en netheid.
<p>II.14</p> <p>De leerling verwerft de basis-kennis i.v.m. de <u>gebruikte</u> hoofd- en hulpgrondstoffen, additieven.</p>	<p><u>Kennis van de te gebruiken:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Hoofdgrondstoffen. • Hulpstoffen. • Additieven. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De nodige informatie kunnen opzoeken. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Leergierig zijn.
<p>II.15</p> <p>De leerling kan onder begeleiding recepten van basisbereidingen en samenstellingen van recepten lezen en begrijpen.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Basisrecepten. • Samenstellingen. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Uitgaande van een recept al het nodige klaarzetten.

⁴ GMP = goede methodes van productie / GHP = goede hygiënepraktijken

	<p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurigheid.
<p>II.16</p> <p>De leerling kan onder begeleiding de hoeveelheden en de samenstelling uitgaande van een te gebruiken recept correct afwegen en afmeten met het juiste materiaal.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Recepturen. • Samenstellingen. • Maten en gewichten. • Materiaal. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Volgens recept wegen en afmeten met het juiste materiaal. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurigheid.
<p>II.17</p> <p>De leerling kan onder begeleiding de principes van de gezonde voeding toepassen in hun opdrachten.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Gezonde voeding. • De actieve voedingsdriehoek. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De gebruikte ingrediënten in de actieve voedingsdriehoek situeren. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Aandacht voor gezonde voeding.
<p>II.18</p> <p>De leerling kan onder begeleiding toezien op de versheid en de kwaliteit van de producten.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Basiscriteria voor verse producten: visueel, geur, staat van verpakking, houdbaarheid, gewicht en temperatuur. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Controleren op versheid. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Verantwoordelijkheidszin.

Didactische wenken

- ❑ Voor de realisatie van de doelstellingen, behorend tot de kerncompetenties, worden TV en PV geïntegreerd. De opdrachten groeien gedurende de tweede graad in complexiteit.
- ❑ Het zal nodig zijn in de lessen PV voldoende differentiatie in te bouwen om:
 - leerlingen die de basisvaardigheden voldoende beheersen, uit te dagen voor complexere taken (**verdieping**);
 - leerlingen die de basisvaardigheden nog onvoldoende beheersen, te begeleiden zodat ze die noodzakelijke basis verwerven.

Vormen van evaluatie

- ❑ Een parate kennis over voedingsproducten, materiaal en technologie is noodzakelijk. Dit zal op zeer regelmatige wijze worden getoetst. Zo kan een les starten of eindigen met een korte toets (mondeling en/of schriftelijk) van de noodzakelijke kennis om de oefening goed te realiseren.

- ❑ Kennis hoeft niet noodzakelijk schriftelijk ondervraagd te worden. Vanuit de praktijklessen kan de leraar perfect vaststellen of leerlingen over de nodige onderliggende kennis en attitudes beschikken.
- ❑ Voor de praktijklessen is 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.
- ❑ Belangrijk is leerlingen op regelmatige basis na een praktijkoefening een **zelfevaluatie** te laten maken en deze te confronteren met de evaluatie van de leraar. Hiervoor kan een evaluatieschema gebruikt worden, dat sterk aanleunt bij (of hetzelfde is als) dat van de leraar.

3.2.2 Kerncompetentie 2

C2 Onder begeleiding gistdeegproducten bereiden.

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>
<p>II.19 De leerling kan onder begeleiding de basisbereidingen van brood uitvoeren.</p> <p>II.20 De leerling kan onder begeleiding de basisbereidingen van 'zachte luxe' uitvoeren.</p> <p>II.21 De leerling kan onder begeleiding de basisbereidingen van 'harde luxe' uitvoeren.</p> <p>II.22 De leerling kan onder begeleiding de basisbereidingen van 'gerezen bladerdeeg' uitvoeren.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De wetgeving toepasselijk voor deze doelstellingen. • Assortiment van broden, van zachte luxe, van harde luxe. • De hoofdgrondstoffen en hulpgrondstoffen voor het bereiden van broden, van zachte luxe en harde luxe. • De samenstelling en rol van de hoofd- en hulpgrondstoffen. • Het bepalen van de hoeveelheid. • Het bepalen van de temperatuur van de hoofd- en hulpgrondstoffen. • De verschillende kneedwijzen. • Eenvoudige toepassingen. • De voorwaarden voor gisting. • De gewichten voor deeg per stuk. • De technieken voor modelleren. • De technieken van het toeren. • De rol van vetstof en bereidingsmiddelen. • De invloed van de temperatuur op het eindproduct. • De invloed van het rijzen op het eindproduct. • De afbakmethodes. • Het bakproces. • Richtlijnen voor het verpakken. • Richtlijnen voor het bewaren. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p>

	<p>Attitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Handig zijn. • Nauwkeurig werken. • Doorzettingsvermogen.
--	--

Didactische wenken

- In de tweede graad is het belangrijk dat de basisvaardigheden zeer goed worden ingeoefend.
- De theoretische kennis staat volledig in functie van de vaardigheidstraining en bijhorende attitude.

Vormen van evaluatie

- Zie onder C1.
- Het is belangrijk dat leerlingen op hun volgfiche hun groeitraject kunnen volgen: zien waar ze (al) staan en waar ze naartoe moeten.

3.2.3 Kerncompetentie 3

C3	Onder begeleiding producten voor de banketbakkerij bereiden.
-----------	---

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>
<p>II.23</p> <p>De leerling kan onder begeleiding basisbereidingen van vet- en boterdegen uitvoeren.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Soorten vet- en boterdegen. • De samenstelling van de hoofd- en hulpgrondstoffen. • De rol van de grond- en hulpstoffen. • De grond- en hulpstoffen in functie van het product. • Het bakken en het bakproces. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurig en hygiënisch werken.
<p>II.24</p> <p>De leerling kan onder begeleiding basisbereidingen van bladerdeeg uitvoeren.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • De soorten bladerdeeg. • De samenstelling. • De rol van de hoofd- en hulpgrondstoffen.

	<ul style="list-style-type: none"> • De invloed van de hoofd- en hulpgrondstoffen. • De verschillende methodes. • De deegtemperatuur. • De verschillende kneedwijzen. • Het belang bloemkwaliteit. • Het koelen of invriezen van deeg. • Het bakken. • Het bakproces. • Productiefouten. • Het verpakken. • Het bewaren. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar even- goed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurig en hygiënisch werken.
<p>II.25</p> <p>De leerling kan onder begelei- ding basisbereidingen van be- slagen uitvoeren.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • De soorten beslag (biscuit, cake en schuimbeslag). • De bereidingswijzen van beslag. • De hoofd- en hulpgrondstoffen. • De samenstelling. • De rol van de hoofd- en hulpgrondstoffen. • Het verwerken van de verschillende beslagtypes. • Het moment van afwerken van het beslagtypes. • Temperatuursbepaling bij het afbakken. • Het bewaren. • Het verpakken. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar even- goed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurig en hygiënisch werken.
<p>II.26</p> <p>De leerling kan onder begelei- ding basisbereidingen van taar- ten en vlaaien uitvoeren.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Taarten/vlaaien met beslag. • Vullingen van fruit, beslag, crèmes. • Taarten/vlaaien met fruit.

	<ul style="list-style-type: none"> • Afwerkingen met gelei (zoals met aardbeien- of abrikozengelei). • Fruitsoorten. • Taarten/vlaaien met slagroom. • Invloed van temperatuur op eindproduct. • Het bewaren. • Het verpakken. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar even- goed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurig en hygiënisch werken.
<p>II.27</p> <p>De leerling kan onder begelei- ding basisbereidingen van crè- mesoorten uitvoeren.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Soorten crèmesoorten. • De hoofd- en hulpgrondstoffen. • De temperatuur van de grondstoffen. • De samenstelling van de grond- en hulpstoffen. • De samenstelling van de verschillende crèmesoorten. • Houdbaarheid crèmesoorten. • Bewaren. • Verpakken. • Invloed van de temperatuur op het eindproduct. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar even- goed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurig en hygiënisch werken.
<p>II.28</p> <p>De leerling kan onder begelei- ding basisbereidingen van soe- zenbeslag⁵ uitvoeren.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • De samenstelling grond- en hulpstoffen. • De samenstelling van het beslag. • De techniek van het verwerken van het soezenbeslag. • Het koelen en invriezen voor of na het bakken. • De invloed van de temperatuur op het eindproduct. • De verschillende wijzen van afwerking. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar even-</p>

⁵ Ook soezendeeg genoemd

	goed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen. Attitude: <ul style="list-style-type: none"> Nauwkeurig en hygiënisch werken.
--	--

Didactische wenken

- In de tweede graad is het belangrijk dat de basisvaardigheden zeer goed worden ingeoeffend.
- De theoretische kennis staat volledig in functie van de vaardigheidstraining en bijhorende attitude.

Vormen van evaluatie

- Zie onder C1.
- Het is belangrijk dat leerlingen op hun volgfiche hun groeitraject kunnen volgen, dat zij zien waar ze (al) staan en waar ze naartoe moeten.

3.2.4 Kerncompetentie 4

C4 Onder begeleiding chocolade, marsepein en suiker bewerken.

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>
II.29 De leerling kan onder begeleiding eenvoudige bewerkingen met marsepein uitvoeren.	Kennis: <ul style="list-style-type: none"> De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. Grond- en hulpstoffen. Soorten marsepein. Samenstelling en verhoudingen van marsepein. Verhouding figuren. Het bewaren van marsepein. Het verpakken van marsepein. Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> Modelleren van eenvoudige figuren. Kleuren van marsepein. (U) Marsepein bewaren. Attitude: <ul style="list-style-type: none"> Precies werken.
II.30 De leerling kan onder begeleiding eenvoudige bewerkingen met chocolade uitvoeren.	Kennis: <ul style="list-style-type: none"> De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. Soorten chocolade.

	<ul style="list-style-type: none"> • Het voorkristalliseren van chocolade. • Eenvoudige bewerkingen. • Het bewaren van chocolade. • Het verpakken van chocolade. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar even- goed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chocolade voorkristalliseren. (U) <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Precies werken.
<p>II.31</p> <p>De leerling kan onder begelei- ding basisbereidingen met pra- lines uitvoeren.(U)</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • De samenstelling grond – hulpgrondstoffen. • Het samenstellen van een vulling, pralines. • Het verwerken van een vulling. • Het afwerken van pralines. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar even- goed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><u>Attitudes:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Zin voor hygiënisch werken. • Zin voor samenwerking.
<p>II.32</p> <p>De leerling kan onder begelei- ding eenvoudige bewerkingen om te garneren toepassen.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Garneertechnieken. • Garneerglazuur. • Opschriften. • Tekeningen. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar even- goed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Precies werken.

Didactische wenken

- In de tweede graad is het belangrijk dat de basisvaardigheden zeer goed worden ingeoeffend.
- De theoretische kennis staat volledig in functie van de vaardigheidstraining en bijhorende attitude.

- Wat doelstelling II.30 betreft, is het belangrijk dat het voorkristalliseren van chocolade aan leerlingen getoond wordt. Of deze techniek ook door elke leerling moet ingeoeft worden, laten we aan de beslissing van de school over.

Vormen van evaluatie

- Zie onder C1.

3.2.5 Kerncompetentie 5

C5 Onder begeleiding consumptie-ijs bereiden en verwerken.

Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)	Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes
II.33 De leerling kan onder begeleiding eenvoudige ijsbereidingen uitvoeren. (U)	Kennis: <ul style="list-style-type: none"> • De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> • Onder begeleiding de apparatuur op een correcte manier kunnen reinigen en ontsmetten. • Juist kunnen afwegen van de grondstoffen. • Onder begeleiding de composities kunnen vervaardigen en turbijnen tot consumptie-ijs. • Het consumptie-ijs hygiënisch in de ijsdozen kunnen verpakken. • Het ijs op de correcte manier kunnen etiketteren en bewaren. Attitude: <ul style="list-style-type: none"> • Hygiënisch werken.

3.2.6 Kerncompetentie 6

C6 Onder begeleiding de wetgeving van veilig en milieubewust handelen toepassen.

Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)	Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes
II.34 De leerling kan onder begeleiding veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform de geldende wetgeving.	Kennis: <ul style="list-style-type: none"> • Richtlijnen en procedures met betrekking tot GMP en GHP. • Veiligheidsfiche van het materiaal. • Defecten en storingen van het materiaal. Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> • Voorschriften en instructies betreffende veiligheid, hygiëne en milieu toepassen.

	<ul style="list-style-type: none"> • Voorgeschreven procedures toepassen. • Persoonlijke hygiëne toepassen. • Persoonlijke beschermingsmiddelen gebruiken. • Werkomgeving schoonhouden. • Materiaal volgens voorschriften gebruiken. • Materiaal volgens voorschriften reinigen. • Afval- en restproducten sorteren. • Melden van defecten en storingen van het materiaal. • Uitvoeren van het reinigingsplan. • Maken van de nodige registraties. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Veilig, hygiënisch en milieubewust werken.
<p>II.35</p> <p>De leerling kan onder begeleiding geleverde producten bewaren conform de geldende wetgeving.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Etikettering. • Basisprincipes voor bewaren – verpakken. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurigheid. Verantwoordelijkheidszin.
<p>II.36</p> <p>De leerling kan onder begeleiding afgewerkte en halfafgewerkte producten bewaren conform de geldende wetgeving.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Basis bewaartechnieken. • Basis verpakken. • Basis etiketteren. • Basis koeltechnieken. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurigheid. Verantwoordelijkheidszin.

Didactische wenken

- Bij deze leerplandoelstellingen worden de principes van GMP en GHP uitgediept.
- Voor de realisatie van doelstelling II.35 kan een samenwerking met het economaat aangewezen zijn.
- Het IPV (www.ipv.be) heeft een didactisch pakket met 6 lestools uitgewerkt rond hygiëne en voedselveiligheid voor opleidingen bakkerij- en banketbakkerij: 'Mijn Bakkerij'.

Vormen van evaluatie

- Vermits veilig, milieubewust en hygiënisch werken een 'rode draad' is doorheen de gehele opleiding, zal hieraan ook voldoende aandacht besteed worden in de evaluatiefiches.

3.2.7 Kerncompetentie 7

C7 Binnen de context van een brood- en banketbakkerij onder begeleiding prijsbewust handelen.

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>
II.37 De leerling kan onder begeleiding zorgvuldig omgaan met voedingsproducten, materialen en toestellen.	<u>Kennis:</u> <ul style="list-style-type: none">• Belang van zorgvuldig omgaan met voedingsproducten, materialen en toestellen in functie van het bewaken van de kosten. <u>Vaardigheden en attitude:</u> <ul style="list-style-type: none">• In alle handelingen steeds rekening houden met de gevolgen voor de kosten.
II.38 De leerling kan onder begeleiding prijzen van basisproducten opzoeken.	<u>Kennis:</u> <ul style="list-style-type: none">• Eenheidsprijzen.• Seizoensgebonden prijzen. <u>Vaardigheden:</u> <ul style="list-style-type: none">• Opzoeken van prijzen. <u>Attitude:</u> <ul style="list-style-type: none">• Nauwkeurig en gericht opzoeken.
II.39 De leerling kan onder begeleiding een foodcost berekenen. (U)	<u>Kennis:</u> <ul style="list-style-type: none">• Maten en gewichten.• Gebruik ICT i.f.v. de foodcostberekening. <u>Vaardigheden:</u> <ul style="list-style-type: none">• De foodcost berekenen van een product volgens procedure. <u>Attitude:</u> <ul style="list-style-type: none">• Nauwkeurig rekenen.
II.40 De leerling kan onder begeleiding meewerken aan het zuinig omgaan met energie en milieu.	<u>Kennis:</u> <ul style="list-style-type: none">• Notie van energiekosten.• Notie van milieukosten. <u>Vaardigheden:</u> <ul style="list-style-type: none">• Op een verantwoorde manier omgaan met energie en milieu. <u>Attitude:</u> <ul style="list-style-type: none">• Zuinig en bewust omgaan met energie.

Didactische wenken

- Als in de school het vak 'toegepaste informatica' opgenomen is in het curriculum, is voor de realisatie van doelstelling II.39 de samenwerking voor de hand liggend.
- Voor doelstelling II.40 is een samenwerking met de vakken pav of mavo mogelijk. Zonder in detail te gaan, is het goed leerlingen te confronteren met energiefacturen.

3.2.8 Kerncompetentie 8

C8 De verkoop helpen voorbereiden.	
Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)	Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes
II.41 De leerling kan onder begeleiding producten helpen schikken ter voorbereiding van de verkoop.	<u>Kennis:</u> <ul style="list-style-type: none">• Presentatie van winkelklare producten.• Etikettering. <u>Vaardigheden:</u> <ul style="list-style-type: none">• Producten winkelklaar maken. <u>Attitude:</u> <ul style="list-style-type: none">• Richtlijnen correct opvolgen.
II.42 De leerling kan onder begeleiding brood snijden en verpakken.(U)	<u>Kennis:</u> <ul style="list-style-type: none">• Maten en gewichten.• Manieren van verpakken. <u>Vaardigheden:</u> <ul style="list-style-type: none">• Snijden van brood.• Brood verpakken in de juiste verpakking. <u>Attitude:</u> <ul style="list-style-type: none">• Klantgericht werken.

Didactische wenken

- ❑ In de tweede graad werken de leerlingen nog niet in de winkel verbonden aan de bakkerijafdeling. De doelstellingen die hier geformuleerd worden, hebben te maken met het voorbereidende werk in de bakkerij.
- ❑ Met 'klantgericht werken' wordt ook verondersteld dat de leerling onder begeleiding kan tegemoet komen aan de wensen van de klant.

3.3 Minimale materiële vereisten

3.3.1 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)
- Vlarem. (<http://www.lne.be/themas/hinder-en-risicos/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 > beroepssectoren > autocontrole > autocontrolegidsen)
- Warenwetgeving.
- Hygiënechecklisten FAVV. (www.favv.be > beroepssectoren > checklist “inspecties”)

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

Zo is onder meer voorgeschreven dat:

- er duidelijke Nederlandstalige handleidingen en een technisch dossier aanwezig moeten zijn;
- alle gebruikers de werkinstructies en 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.

3.3.2 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.
- Een gekoeld lokaal voor confiserie en chocolade.
- Gekoelde opbergruimte. Koelinstallatie en vriescel.
- Voedingsmiddelenmagazijn (economaat).
- 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.

3.3.3 Noodzakelijk materiaal voor de realisatie van de leerplandoelstellingen

Klein materiaal:

bakplaten
beslagbekkens
boetseerstaafjes
bunsenbrander
deegdoekjes
deegkrabber
deegmes
deegrol
diktelatten
diverse vormen en ringen kloppers
kookpannen en -potten
maatbekers
maatemmer
mengkommen
messen
mixer
ovenpalen
paletmes
pollepels
puntzeef
roosters
snijplanken
spatels (pottenlekkers)
speculaasplanken
spuitmondjes
spuitzak
steekmes
strijkborsteltjes
taartblokken
zeven (grof en fijn)

Groot materiaal:

chocoladesmelttoestel
diepvries
gasvuur of inductievuur
handwas
kasten
klopper-mengelaar
kneder
koelkast
microgolfoven
patisserie- en broodoven
rekken
remrijkskast
rijkskast
shockdiepvriezer
uitroltafel
verdeler-opboller

Meetinstrumenten:

deegthermometer
kernthermometer
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.vvks@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.