

# STANDAARDTRAJECT

## Brood- en banketbakkerij dual

---

### 1. Situering en omschrijving

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

In de opleiding brood- en banketbakkerij dual wordt gekozen voor een overeenkomst alternerende opleiding. Dit impliceert dat de wekelijkse invulling moet overeenstemmen met de normale voltijdse wekelijkse arbeidsduur die van toepassing is in de onderneming overeenkomstig de CAO. Meestal is dit gemiddeld 38 opleidingsuren per week, maar dit dient bij opmaak van de overeenkomst op de werkplek nagevraagd te worden.

De opleiding brood- en banketbakkerij dual wordt georganiseerd in het eerste en tweede leerjaar van de derde graad beroepssecundair onderwijs, voor het studiegebied voeding.

Het standaardtraject voor de opleiding brood- en banketbakkerij dual is gebaseerd op de volgende beroepskwalificaties:

- Beroepskwalificatie bakker,  
niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur
- Beroepskwalificatie banketbakker,  
niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur

In de opleiding brood- en banketbakkerij dual leert men:

- verschillende soorten (gist)degen (broden, zachte en harde luxe, taarten, gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgerelateerde producten, ...)
- verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde producten, ...)

bereiden, verwerken, bakken, afwerken, bewaren en verpakken volgens de voorschriften van de voedselveiligheid. Men leert ook de brood- en banketbakkerijproducten uitstallen en verkopen, alsook een (banket)bakkerij organiseren.

In een standaardtraject wordt er geen uitspraak gedaan over de organisatievorm van de duale opleiding. De aanbieder duaal leren bepaalt zelf of hij dit lineair of modulair organiseert.

De opleidingsduur bedraagt 2 schooljaren.

## 2. Toelatingsvoorwaarden

De voorwaarden om bij de start van de opleiding brood- en banketbakkerij duaal als regelmatige leerling te worden toegelaten zijn:

- ofwel houder zijn van een getuigschrift van de tweede graad van het secundair onderwijs;
- ofwel beschikken over een gunstige beslissing van de klassenraad of het begeleidingsteam, naargelang van het geval, over een leerling die aan de voltijdse leerplicht heeft voldaan.

Bovendien geldt als bijzondere toelatingsvoorwaarde dat de leerling medisch geschikt moet zijn bevonden indien hij rechtstreeks in aanraking komt met voedingswaren of -stoffen en die waren kan verontreinigen of besmetten. Die geschiktheidsverklaring is eenmalig en geldt voor de duur van de opleiding, tenzij er een aanleiding is om de geschiktheid te herevalueren. Een ongeschiktheidsverklaring in de loop van het schooljaar impliceert de beslissing van de betrokken personen om de leerling uiterlijk op het einde van dat schooljaar de opleiding te laten stopzetten.

Een kopie van de stavingsstukken met betrekking tot de toelatingsvoorwaarden moeten door de aanbieder duaal leren ter beschikking gesteld worden van de verificateur.

## 3. Algemene vorming

De verplichte algemene vorming voor het eerste en tweede leerjaar van de derde graad bso is opgenomen in het standaardtraject en omvat alle eindtermen of een verwijzing naar de inhoud van deze onderdelen:

### **Project algemene vakken**

De vakgebonden eindtermen van het eerste en tweede leerjaar van de derde graad bso.

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

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

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

De vakgebonden eindtermen van het eerste en tweede leerjaar van de derde graad bso.

### **Vakoverschrijdende eindtermen**

De vakoverschrijdende eindtermen van het secundair onderwijs.

### **Levensbeschouwing (niet van toepassing voor CDO en leertijd)**

De doelen voor godsdienst, niet-confessionele zedenleer, cultuurbeschouwing of eigen cultuur en religie zijn in overeenstemming met de internationale en grondwettelijke beginselen inzake de rechten van de mens en van het kind in het bijzonder en respecteren de door het Vlaams Parlement, naargelang van het geval, bekrachtigde of goedgekeurde eindtermen.

De aanbieder duaal leren bepaalt zelf hoe de algemeen vormende competenties georganiseerd worden en bepaalt zelf de mate van integratie met de beroepsgerichte competenties.

## **4. Beroepsgerichte vorming – organisatie lineair**

Per activiteit worden de bijhorende vaardigheden en kenniselementen opgenomen. De geselecteerde kennis moet steeds in functie van de activiteit en vaardigheden gerealiseerd worden.

<b>Activiteiten</b>	<b>Kennis</b>
<b>Werkt hygiënisch en (voedsel)veilig</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Gebruikt schoonmaakmateriaal en -middelen</li><li>- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op</li><li>- Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen</li><li>- Controleert de staat van het materieel</li><li>- Draagt werkkledij volgens de hygiënische richtlijnen</li><li>- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen</li><li>- Sorteert afval volgens de richtlijnen</li><li>- Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid</li></ul>	<b>Kennis</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Schoonmaak- en ontsmettingsmiddelen- en procedures</li><li>- Traceerbaarheid van producten</li><li>- Besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten</li><li>- Werkorganisatie</li><li>- Regelgeving inzake autocontrole in de (banket)bakkerij</li><li>- Geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk</li><li>- FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out)</li></ul> <b>Grondige kennis</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Hygiëneregelgeving</li></ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Past het FEFO (First Expired, First Out) en FIFO (First In, First Out)-principe toe</li> <li>- Respecteert de regelgeving rond preventie en veiligheid op het werk</li> </ul>	
<p><b>Bereidt gistdegen voor broden, harde en zachte luxe en taarten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zet het benodigde materiaal/materieel klaar</li> <li>- Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen</li> <li>- Stelt het deeg samen aan de hand van een recept</li> <li>- Berekent de kwantiteit</li> <li>- Zet meeteenheden om</li> <li>- Weegt grondstoffen af</li> <li>- Bepaalt de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen en bepaalt en handhaaft de temperatuur</li> <li>- Draait en kneedt deeg manueel of machinaal</li> <li>- Past verschillende kneedmethodes toe</li> <li>- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, gist, ...</li> <li>- Samenstelling en bereidingstechnieken</li> <li>- Productieproces van gistdegen</li> <li>- Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Verwerkt gistdegen voor broden, harde en zachte luxe en taarten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bepaalt de benodigde hoeveelheid deeg per stuk / per gewicht</li> <li>- Weegt het deeg af</li> <li>- Verdeelt het deeg manueel of met behulp van een verdeelmachine in stukken</li> <li>- Bolt het deeg op en/of maakt het lang</li> <li>- Plaatst de deegstukken op platen of in bakvormen</li> <li>- Laat het deeg rijzen (in de (rem)rijkskast, gekoelde ruimte, ...)</li> <li>- Controleert de gisting en het rijzen van het deeg</li> <li>- Koelt het deeg af of vriest het in</li> <li>- Rolt het deeg uit</li> <li>- Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, garneringen, ...</li> <li>- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, gist, ...</li> <li>- Samenstelling en bereidings- en verwerkingstechnieken</li> <li>- Productieproces van gistdegen</li> <li>- Verschillende gistingsprocessen (vloeibare gist, desems, voordegen, ...)</li> <li>- Uitroltechnieken</li> <li>- Invriezen van voedingswaren</li> <li>- Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Doreert, decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen</li> </ul>	
<p><b>Bakt gistdegen voor broden, harde en zachte luxe en taarten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stelt de oven in (tijd, temperatuur, ...) en bakt de producten af</li> <li>- Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel</li> <li>- Ontvormt de producten en plaatst ze (op roosters) in rekken</li> <li>- Kan verschillende oventypes gebruiken</li> <li>- Voorkomt broodfouten</li> <li>- Bakt producten verder af</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verschillende oventypes</li> <li>- Verschillende afbaktechnieken</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Bereidt gerezen bladerdeeg</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zet het benodigde materiaal/materieel klaar</li> <li>- Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen</li> <li>- Stelt het deeg samen aan de hand van een recept</li> <li>- Berekent de kwantiteit</li> <li>- Zet meeteenheden om</li> <li>- Weegt grondstoffen af</li> <li>- Bepaalt de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen en bepaalt en handhaaft de temperatuur</li> <li>- Draait en kneedt deeg manueel of machinaal</li> <li>- Past verschillende kneedmethodes toe</li> <li>- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, gist, ...</li> <li>- Samenstelling en bereidingstechnieken</li> <li>- Productieproces van gerezen bladerdeeg</li> <li>- Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Verwerkt gerezen bladerdeeg</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bepaalt de benodigde hoeveelheid deeg per stuk /per gewicht</li> <li>- Weegt het deeg af</li> <li>- Verdeelt het deeg manueel of met behulp van een verdeelmachine in stukken</li> <li>- Bolt het deeg op en/of maakt het lang</li> <li>- Plaatst de deegstukken op platen of in bakvormen</li> <li>- Laat het deeg rijzen (in de (rem)rijkast, gekoelde ruimte, ...)</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, gist, ...</li> <li>- Samenstelling en bereidings- en verwerkingstechnieken</li> <li>- Productieproces van gerezen bladerdeeg</li> <li>- Verschillende gistingsprocessen (vloeibare gist, desems, voordegen, ...)</li> <li>- Toereer- en uitroltechnieken</li> <li>- Invriezen van voedingswaren</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Controleert de gisting en het rijzen van het deeg</li> <li>- Koelt het deeg af of vriest het in</li> <li>- Toereert en/of rolt het deeg uit</li> <li>- Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, garneringen, ...</li> <li>- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten</li> <li>- Doreert, decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Bakt gerezen bladerdeeg</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stelt de oven in (tijd, temperatuur, ...) en bakt de producten af</li> <li>- Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel</li> <li>- Ontvormt de producten en plaatst ze (op roosters) in rekken</li> <li>- Kan verschillende oventypes gebruiken</li> <li>- Bakt producten verder af</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verschillende oventypes</li> <li>- Verschillende afbaktechnieken</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Werkt bakkerijproducten (broden, harde en zachte luxe, taarten en gerezen bladerdeegproducten) af</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Abricoteert, glaceert, ...</li> <li>- Past afwerkingstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken</li> <li>- Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diverse afwerkingstechnieken</li> <li>- Allergenen</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Bereidt vet-, kook- en bladerdegen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zet het benodigde materiaal/materieel klaar</li> <li>- Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen</li> <li>- Stelt het deeg samen aan de hand van een recept</li> <li>- Berekent de kwantiteit</li> <li>- Zet meeteenheden om</li> <li>- Weegt grondstoffen af</li> <li>- Bepaalt de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen en bepaalt en handhaaft de temperatuur</li> <li>- Draait en kneedt deeg manueel of machinaal</li> <li>- Past verschillende meng- en/of klopmethodes toe</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ...</li> <li>- Samenstelling en bereidingstechnieken</li> <li>- Productieproces van bladerdeeg, vet- en kookdegen</li> <li>- Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten</li> </ul>	
<p><b>Verwerkt vet-, kook- en bladerdegen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bepaalt de benodigde hoeveelheid deeg per stuk / per gewicht</li> <li>- Verdeelt het deeg manueel of machinaal</li> <li>- Past spuit-, snij-, rol- of uitsteektechnieken toe</li> <li>- Plaatst het deeg op platen of in bakvormen</li> <li>- Laat het deeg rusten in een al dan niet gekoelde ruimte</li> <li>- Koelt het halffabricaat af of vriest het in</li> <li>- Toereert en/of rolt het deeg uit</li> <li>- Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, mousses, bavarois, boterroom, garneringen, ...</li> <li>- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten</li> <li>- Doreert, decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ...</li> <li>- Samenstelling en bereidings- en verwerkingstechnieken</li> <li>- Productieproces van bladerdeeg, vet- en kookdegen</li> <li>- Verschillende rijsmiddelen</li> <li>- Spuit-, snij-, uitrol-, toereer- en uitsteektechnieken</li> <li>- Invriezen van voedingswaren</li> <li>- Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Bakt vet-, kook- en bladerdegen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stelt de oven in (tijd, temperatuur, ...) en bakt de producten af</li> <li>- Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel</li> <li>- Ontvormt de producten en plaatst ze (op roosters) in rekken</li> <li>- Kan verschillende oventypes gebruiken</li> <li>- Bakt producten verder af</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verschillende oventypes</li> <li>- Verschillende afbaktechnieken</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Bereidt beslagen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zet het benodigde materiaal/materieel klaar</li> <li>- Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen</li> <li>- Stelt het beslag samen aan de hand van een recept</li> <li>- Berekent de kwantiteit</li> <li>- Zet meeteenheden om</li> <li>- Weegt grondstoffen af</li> <li>- Bepaalt de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen en</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ...</li> <li>- Samenstelling en bereidingstechnieken</li> <li>- Productieproces van beslagen</li> <li>- Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p>

<p>bepaalt en handhaaft de temperatuur</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Draait beslag manueel of machinaal</li> <li>- Past verschillende meng- en/of klopmethodes toe</li> <li>- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Verwerkt beslagen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bepaalt de benodigde hoeveelheid deeg per stuk / per gewicht</li> <li>- Verdeelt het beslag manueel of machinaal</li> <li>- Past spuittechnieken toe</li> <li>- Plaatst het beslag op platen of in bakvormen</li> <li>- Koelt het halffabricaat af of vriest het in</li> <li>- Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, mousses, bavarois, boterroom, garneringen, ...</li> <li>- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten</li> <li>- Decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ...</li> <li>- Samenstelling en bereidings- en verwerkingstechnieken</li> <li>- Productieproces van beslagen</li> <li>- Verschillende rijsmiddelen</li> <li>- Spuit- en uitsteektechnieken</li> <li>- Invriezen van voedingswaren</li> <li>- Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Bakt beslagen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stelt de oven in (tijd, temperatuur, ...) en bakt de producten af</li> <li>- Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel</li> <li>- Ontvormt de producten en plaatst ze (op roosters) in rekken</li> <li>- Kan verschillende oventypes gebruiken</li> <li>- Bakt producten verder af</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verschillende oventypes</li> <li>- Verschillende afbaktechnieken</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Werkt banketbakkerijproducten af</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Abricoteert, glaceert, garneert, maskeert, modelleert, overgiet volgens de verschillende afwerkingstechnieken</li> <li>- Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken</li> <li>- Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diverse afwerkings- en garneertechnieken: enroberen, dompelen, spuiten, modelleren, garneren, glaceren, kandiseren, ...</li> <li>- Allergenen</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Bereidt gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten (banket)bakkerij *</b></p>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ...</li> </ul>



<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zet het benodigde materiaal/materieel klaar</li> <li>- Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen</li> <li>- Stelt het deeg en/of beslag samen aan de hand van een recept</li> <li>- Berekent de kwantiteit</li> <li>- Zet meeteenheden om</li> <li>- Weegt grondstoffen af</li> <li>- Bepaalt de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen en bepaalt en handhaaft de temperatuur</li> <li>- Draait en kneedt deeg en/of beslag manueel of machinaal</li> <li>- Past verschillende meng- en/of kneed- en/of klopmethodes toe</li> <li>- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Samenstelling en bereidingstechnieken</li> <li>- Productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten</li> <li>- Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Verwerkt gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten (banket)bakkerij *</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bepaalt de benodigde hoeveelheid deeg per stuk/per gewicht</li> <li>- Weegt het deeg af</li> <li>- Verdeelt het deeg en/of beslag manueel of machinaal</li> <li>- Bolt het deeg op en/of maakt het lang</li> <li>- Past spuit-, snij-, rol- of uitsteektechnieken toe</li> <li>- Plaatst het deeg en/of beslag op platen of in bakvormen</li> <li>- Laat het deeg rusten/rijzen in een al dan niet gekoelde ruimte</li> <li>- Controleert de gisting en het rijzen van het deeg</li> <li>- Koelt het deeg en/of halffabricaat af of vriest het in</li> <li>- Toereert en/of rolt het deeg uit</li> <li>- Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, mousses, bavarois, boterroom, garneringen, ...</li> <li>- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten</li> <li>- Doreert, decoreert, modelleert en snijdt producten volgens</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ...</li> <li>- Samenstelling en bereidings- en verwerkingstechnieken</li> <li>- Productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten</li> <li>- Verschillende rijsmiddelen</li> <li>- Spuit- en uitsteektechnieken</li> <li>- Invriezen van voedingswaren</li> <li>- Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>

<p>vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen</p>	
<p><b>Bakt gezondheidsgelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten (banket)bakkerij *</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stelt de oven in (tijd, temperatuur, ...) en bakt de producten af</li> <li>- Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel</li> <li>- Ontvormt de producten en plaatst ze (op roosters) in rekken</li> <li>- Kan verschillende oventypes gebruiken</li> <li>- Voorkomt fouten</li> <li>- Bakt producten verder af</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verschillende oventypes</li> <li>- Verschillende afbaktechnieken</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Werkt gezondheidsgelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten (banket)bakkerij af *</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Abricoteert, glaceert, garneert, maskeert, modelleert, overgiet volgens de verschillende afwerkingstechnieken</li> <li>- Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopsklaar te maken</li> <li>- Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diverse afwerkings- en garneertechnieken: enroberen, dompelen, spuiten, modelleren, garneren, glaceren, kandiseren, ...</li> <li>- Allergenen</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Bewaart en verpakt (banket)bakkerij- en aanverwante producten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Past snijtechnieken toe</li> <li>- Gebruikt een snijmachine</li> <li>- Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine</li> <li>- Stemt de verpakking af op het product</li> <li>- Houdt de bewaartemperatuur op peil</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product</li> <li>- Wettelijke bewaartemperatuur</li> </ul>
<p><b>Stalt (banket)bakkerij- en aanverwante producten in de etalage of de toonbank uit</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zorgt voor een evenwichtige schikking van producten in de verkoopruimte</li> <li>- Brengt etiketten met de wettelijk verplichte informatie aan</li> <li>- Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Samenstelling van (banket)bakkerij- en aanverwante producten</li> <li>- Impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product</li> <li>- Wetgeving met betrekking tot verplichte aanduidingen van goederen, etiketteringen van voorverpakte voedingsmiddelen, maten en gewichten</li> </ul>

<p><b>Informeert klanten over de (banket)bakkerij- en aanverwante producten en verkoopt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stelt vragen om de wensen van de klanten te achterhalen</li> <li>- Informeert klanten over de samenstelling, bereidingswijze, bewaringswijze en toepassing van de producten</li> <li>- Noteert klantenbestellingen en volgt ze op</li> <li>- Wijst de klant op speciale acties en producten om de verkoop te stimuleren</li> <li>- Rekent de verkoopprijs af met de klant</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Samenstelling van (banket)bakkerij- en aanverwante producten</li> <li>- Bewaringswijze</li> <li>- Verkooptechnieken</li> <li>- Allergenen</li> </ul>
<p><b>Plant de productie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Schat de vraag van de klanten in</li> <li>- Stelt een assortiment samen volgens de verwachte verkoop en het seizoen</li> <li>- Stelt recepten samen</li> <li>- Bereidt de productie voor</li> <li>- Plant het dagelijkse werk rekening houdend met externe factoren</li> <li>- Stelt een werkschema op</li> <li>- Optimaliseert waar mogelijk de productie</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Productieproces van (banket)bakkerijproducten</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Volgt de voorraad op en maakt bestellingen op</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gebruikt software voor voorraadbeheer</li> <li>- Registreert voorraadgegevens</li> <li>- Registreert gegevens over het verbruik van producten</li> <li>- Schat de vraag van de klanten in</li> <li>- Stelt een assortiment samen volgens verwachte verkoop en het seizoen</li> <li>- Berekent de hoeveelheid grondstoffen en producten</li> <li>- Contacteert leveranciers</li> <li>- Vult een bestelbon in voor aankoop van grondstoffen, halffabricaten, materieel en verpakkingen</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Financieel en administratief beheer</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grondstoffen en ingrediënten</li> <li>- Voorraadbeheer</li> <li>- Samenstelling van (banket)bakkerij- en aanverwante producten</li> </ul>
<p><b>Ontvangt goederen en producten en controleert de levering</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Voert ontvangstcontrole uit op hoeveelheid en kwaliteit</li> <li>- Controleert de temperatuur, het gewicht, de versheid van de goederen en producten</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wettelijke bewaar temperatuur</li> <li>- Impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product</li> <li>- Wetgeving met betrekking tot verplichte aanduidingen van</li> </ul>

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

Alle activiteiten situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing), met uitzondering van de activiteiten aangeduid met een \* op beheersingsniveau 1 (basisbeheersing: beperkte reële toepassing of een gesimuleerde toepassing).

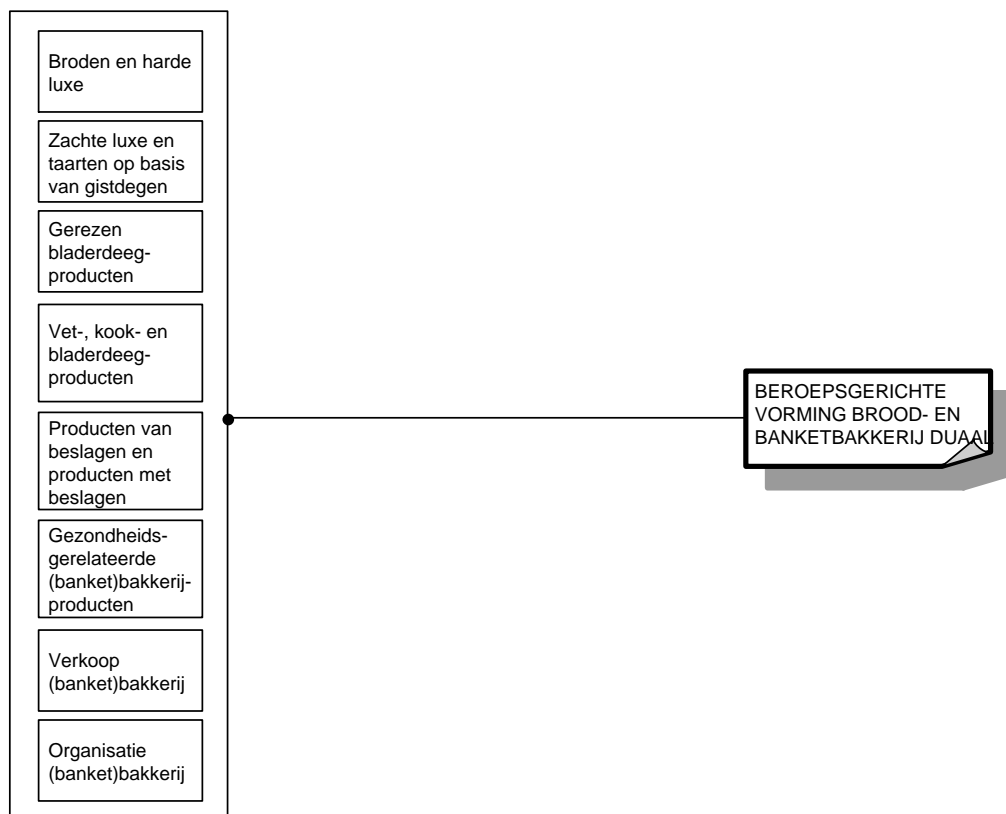
## 5. Beroepsgerichte vorming – organisatie modulair

De beroepsgerichte vorming kan modulair georganiseerd worden. De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit 8 clusters, samenhangende en afgeronde gehelen van competenties die de lerende de mogelijkheid biedt via een individuele

leerweg toe te werken naar een studiebekrachtiging met waarborg op vervolgopleidingen of tewerkstellingsmogelijkheden.

De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit de volgende clusters:

- Broden en harde luxe
- Zachte luxe en taarten op basis van gistdegen
- Gerezen bladerdeegproducten
- Vet-, kook- en bladerdeegproducten
- Producten van beslagen en producten met beslagen
- Gezondheidsgerelateerde (banket)bakkerijproducten
- Verkoop (banket)bakkerij
- Organisatie (banket)bakkerij



Voor elke onderstaande activiteit worden de bijhorende vaardigheden en kenniselementen opgenomen. De geselecteerde kennis moet steeds in functie van de activiteit en vaardigheden gerealiseerd worden.

### **Algemene activiteit**

Onderstaande algemene activiteit moet in de modulaire organisatie op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing) geïntegreerd worden, in één of meerdere clusters doorheen de volledige duale opleiding.

Activiteiten	Kennis
<p><b>Werkt hygiënisch en (voedsel)veilig</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gebruikt schoonmaakmaterieel en -middelen</li> <li>- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op</li> <li>- Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen</li> <li>- Controleert de staat van het materieel</li> <li>- Draagt werkkledij volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>- Sorteert afval volgens de richtlijnen</li> <li>- Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid</li> <li>- Past het FEFO (First Expired, First Out) en FIFO (First In, First Out)-principe toe</li> <li>- Respecteert de regelgeving rond preventie en veiligheid op het werk</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Schoonmaak- en ontsmettingsmiddelen- en procedures</li> <li>- Traceerbaarheid van producten</li> <li>- Besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten</li> <li>- Werkorganisatie</li> <li>- Regelgeving inzake autocontrole in de (banket)bakkerij</li> <li>- Geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk</li> <li>- FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out)</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hygiëneregelgeving</li> </ul>

## Cluster Broden en harde luxe– BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p><b>Bereidt gistdegen voor broden en harde luxe</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zet het benodigde materiaal/materieel klaar</li> <li>- Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen</li> <li>- Stelt het deeg samen aan de hand van een recept</li> <li>- Berekent de kwantiteit</li> <li>- Zet meeteenheden om</li> <li>- Weegt grondstoffen af</li> <li>- Bepaalt de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen en bepaalt en handhaaft de temperatuur</li> <li>- Draait en kneedt deeg manueel of machinaal</li> <li>- Past verschillende kneedmethodes toe</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, gist, ...</li> <li>- Samenstelling en bereidingstechnieken</li> <li>- Productieproces van gistdegen</li> <li>- Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten</li> </ul>	
<p><b>Verwerkt gistdegen voor broden en harde luxe</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bepaalt de benodigde hoeveelheid deeg per stuk / per gewicht</li> <li>- Weegt het deeg af</li> <li>- Verdeelt het deeg manueel of met behulp van een verdeelmachine in stukken</li> <li>- Bolt het deeg op en/of maakt het lang</li> <li>- Plaatst de deegstukken op platen of in bakvormen</li> <li>- Laat het deeg rijzen (in de (rem)rijkskast, gekoelde ruimte, ...)</li> <li>- Controleert de gisting en het rijzen van het deeg</li> <li>- Koelt het deeg af of vriest het in</li> <li>- Rolt het deeg uit</li> <li>- Bereidt halffabricaten</li> <li>- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten</li> <li>- Modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, gist, ...</li> <li>- Samenstelling en bereidings- en verwerkingstechnieken</li> <li>- Productieproces van gistdegen</li> <li>- Verschillende gistingsprocessen (vloeibare gist, desems, voordegen, ...)</li> <li>- Uitroltechnieken</li> <li>- Invriezen van voedingswaren</li> <li>- Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Bakt gistdegen voor broden en harde luxe</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stelt de oven in (tijd, temperatuur, ...) en bakt de producten af</li> <li>- Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel</li> <li>- Ontvormt de producten en plaatst ze (op roosters) in rekken</li> <li>- Kan verschillende oventypes gebruiken</li> <li>- Voorkomt broodfouten</li> <li>- Bakt producten verder af</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verschillende oventypes</li> <li>- Verschillende afbaktechnieken</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Werkt broden en harde luxe af</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Past afwerkingstechnieken toe om de producten verkoopsklaar te maken</li> <li>- Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diverse afwerkingstechnieken</li> <li>- Allergenen</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Bewaart en verpakt broden en harde luxe</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gebruikt een snijmachine</li> <li>- Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product</li> <li>- Wettelijke bewaartemperatuur</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Stemt de verpakking af op het product</li> <li>- Houdt de bewaartemperatuur op peil</li> </ul>	
---	--

## Cluster Zachte luxe en taarten op basis van gistdegen – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p><b>Bereidt gistdegen voor zachte luxe en taarten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zet het benodigde materiaal/materieel klaar</li> <li>- Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen</li> <li>- Stelt het deeg samen aan de hand van een recept</li> <li>- Berekent de kwantiteit</li> <li>- Zet meeteenheden om</li> <li>- Weegt grondstoffen af</li> <li>- Bepaalt de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen en bepaalt en handhaaft de temperatuur</li> <li>- Draait en kneedt deeg manueel of machinaal</li> <li>- Past verschillende kneedmethodes toe</li> <li>- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, gist, ...</li> <li>- Samenstelling en bereidingstechnieken</li> <li>- Productieproces van gistdegen</li> <li>- Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Verwerkt gistdegen voor zachte luxe en taarten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bepaalt de benodigde hoeveelheid deeg per stuk / per gewicht</li> <li>- Weegt het deeg af</li> <li>- Verdeelt het deeg manueel of met behulp van een verdeelmachine in stukken</li> <li>- Bolt het deeg op en/of maakt het lang</li> <li>- Plaatst de deegstukken op platen of in bakvormen</li> <li>- Laat het deeg rijzen (in de (rem)rijkskast, gekoelde ruimte, ...)</li> <li>- Controleert de gisting en het rijzen van het deeg</li> <li>- Koelt het deeg af of vriest het in</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, gist, ...</li> <li>- Samenstelling en bereidings- en verwerkingstechnieken</li> <li>- Productieproces van gistdegen</li> <li>- Verschillende gistingsprocessen (vloeibare gist, desems, voordegen, ...)</li> <li>- Uitroltechnieken</li> <li>- Invriezen van voedingswaren</li> <li>- Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul>



<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rolt het deeg uit</li> <li>- Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, garneringen, ...</li> <li>- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten</li> <li>- Doreert, decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen</li> </ul>	<p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Bakt gistdegen voor zachte luxe en taarten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stelt de oven in (tijd, temperatuur, ...) en bakt de producten af</li> <li>- Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel</li> <li>- Ontvormt de producten en plaatst ze (op roosters) in rekken</li> <li>- Kan verschillende oventypes gebruiken</li> <li>- Bakt producten verder af</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verschillende oventypes</li> <li>- Verschillende afbaktechnieken</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Werkt zachte luxe en taarten af</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Abricoteert, glaceert, ...</li> <li>- Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken</li> <li>- Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diverse afwerkingstechnieken</li> <li>- Allergenen</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Bewaart en verpakt zachte luxe en taarten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine</li> <li>- Stemt de verpakking af op het product</li> <li>- Houdt de bewaartemperatuur op peil</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product</li> <li>- Wettelijke bewaartemperatuur</li> </ul>

## Cluster Gerezen bladerdeegproducten – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p><b>Bereidt gerezen bladerdeeg</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zet het benodigde materiaal/materieel klaar</li> <li>- Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen</li> <li>- Stelt het deeg samen aan de hand van een recept</li> <li>- Berekent de kwantiteit</li> <li>- Zet meeteenheden om</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, gist, ...</li> <li>- Samenstelling en bereidingstechnieken</li> <li>- Productieproces van gerezen bladerdeeg</li> <li>- Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Weegt grondstoffen af</li> <li>- Bepaalt de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen en bepaalt en handhaaft de temperatuur</li> <li>- Draait en kneedt deeg manueel of machinaal</li> <li>- Past verschillende kneedmethodes toe</li> <li>- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Allergenen</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Verwerkt gerezen bladerdeeg</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bepaalt de benodigde hoeveelheid deeg per stuk /per gewicht</li> <li>- Weegt het deeg af</li> <li>- Verdeelt het deeg manueel of met behulp van een verdeelmachine in stukken</li> <li>- Bolt het deeg op en/of maakt het lang</li> <li>- Plaatst de deegstukken op platen of in bakvormen</li> <li>- Laat het deeg rijzen (in de (rem)rijkskast, gekoelde ruimte, ...)</li> <li>- Controleert de gisting en het rijzen van het deeg</li> <li>- Koelt het deeg af of vriest het in</li> <li>- Toereert en/of rolt het deeg uit</li> <li>- Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, garneringen, ...</li> <li>- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten</li> <li>- Doreert, decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, gist, ...</li> <li>- Samenstelling en bereidings- en verwerkingstechnieken</li> <li>- Productieproces van gerezen bladerdeeg</li> <li>- Verschillende gistingsprocessen (vloeibare gist, desems, voordegen, ...)</li> <li>- Toereer- en uitroltechnieken</li> <li>- Invriezen van voedingswaren</li> <li>- Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Bakt gerezen bladerdeeg</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stelt de oven in (tijd, temperatuur, ...) en bakt de producten af</li> <li>- Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel</li> <li>- Ontvormt de producten en plaatst ze (op roosters) in rekken</li> <li>- Kan verschillende oventypes gebruiken</li> <li>- Bakt producten verder af</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verschillende oventypes</li> <li>- Verschillende afbaktechnieken</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Werkt gerezen bladerdeegproducten af</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Abricoteert, glaceert, ...</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diverse afwerkingstechnieken</li> <li>- Allergenen</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken</li> <li>- Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen</li> </ul>	<p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Bewaart en verpakt gerezen bladerdeegproducten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine</li> <li>- Stemt de verpakking af op het product</li> <li>- Houdt de bewaartemperatuur op peil</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product</li> <li>- Wettelijke bewaartemperatuur</li> </ul>

### Cluster Vet-, kook- en bladerdeegproducten – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p><b>Bereidt vet-, kook- en bladerdegen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zet het benodigde materiaal/materieel klaar</li> <li>- Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen</li> <li>- Stelt het deeg samen aan de hand van een recept</li> <li>- Berekent de kwantiteit</li> <li>- Zet meeteenheden om</li> <li>- Weegt grondstoffen af</li> <li>- Bepaalt de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen en bepaalt en handhaaft de temperatuur</li> <li>- Draait en kneedt deeg manueel of machinaal</li> <li>- Past verschillende meng- en/of klopmethodes toe</li> <li>- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ...</li> <li>- Samenstelling en bereidingstechnieken</li> <li>- Productieproces van bladerdeeg, vet- en kookdegen</li> <li>- Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Verwerkt vet-, kook- en bladerdegen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bepaalt de benodigde hoeveelheid deeg per stuk / per gewicht</li> <li>- Verdeelt het deeg manueel of machinaal</li> <li>- Past spuit-, snij-, rol- of uitsteektechnieken toe</li> <li>- Plaatst het deeg op platen of in bakvormen</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ...</li> <li>- Samenstelling en bereidings- en verwerkingstechnieken</li> <li>- Productieproces van bladerdeeg, vet- en kookdegen</li> <li>- Verschillende rijsmiddelen</li> <li>- Spuit-, snij-, uitrol-, toereer- en uitsteektechnieken</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Laat het deeg rusten in een al dan niet gekoelde ruimte</li> <li>- Koelt het halffabricaat af of vriest het in</li> <li>- Toereert en/of rolt het deeg uit</li> <li>- Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, mousses, bavarois, boterroom, garneringen, ...</li> <li>- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten</li> <li>- Doreert, decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Invriezen van voedingswaren</li> <li>- Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Bakt vet-, kook- en bladerdegen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stelt de oven in (tijd, temperatuur, ...) en bakt de producten af</li> <li>- Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel</li> <li>- Ontvormt de producten en plaatst ze (op roosters) in rekken</li> <li>- Kan verschillende oventypes gebruiken</li> <li>- Bakt producten verder af</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verschillende oventypes</li> <li>- Verschillende afbaktechnieken</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Werkt vet-, kook- en bladerdeegproducten af</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Abricoteert, glaceert, garneert, maskeert, modelleert, overgiet volgens de verschillende afwerkingstechnieken</li> <li>- Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken</li> <li>- Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diverse afwerkings- en garneertechnieken: enroberen, dompelen, spuiten, modelleren, garneren, glaceren, kandiseren, ...</li> <li>- Allergenen</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Bewaart en verpakt vet-, kook- en bladerdeegproducten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Past snijtechnieken toe</li> <li>- Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine</li> <li>- Stemt de verpakking af op het product</li> <li>- Houdt de bewaartemperatuur op peil</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product</li> <li>- Wettelijke bewaartemperatuur</li> </ul>

## Cluster Producten van beslagen en producten met beslagen – BEHEERSINGSNIVEAU 2

<b>Activiteiten</b>	<b>Kennis</b>
---------------------	---------------

<p><b>Bereidt beslagen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zet het benodigde materiaal/materieel klaar</li> <li>- Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen</li> <li>- Stelt het beslag samen aan de hand van een recept</li> <li>- Berekent de kwantiteit</li> <li>- Zet meeteenheden om</li> <li>- Weegt grondstoffen af</li> <li>- Bepaalt de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen en bepaalt en handhaaft de temperatuur</li> <li>- Draait beslag manueel of machinaal</li> <li>- Past verschillende meng- en/of klopmethodes toe</li> <li>- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ...</li> <li>- Samenstelling en bereidingstechnieken</li> <li>- Productieproces van beslagen</li> <li>- Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Verwerkt beslagen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bepaalt de benodigde hoeveelheid deeg per stuk / per gewicht</li> <li>- Verdeelt het beslag manueel of machinaal</li> <li>- Past spuittechnieken toe</li> <li>- Plaatst het beslag op platen of in bakvormen</li> <li>- Koelt het halffabricaat af of vriest het in</li> <li>- Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, mousses, bavarois, boterroom, garneringen, ...</li> <li>- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten</li> <li>- Decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ...</li> <li>- Samenstelling en bereidings- en verwerkingstechnieken</li> <li>- Productieproces van beslagen</li> <li>- Verschillende rijsmiddelen</li> <li>- Spuit- en uitsteektechnieken</li> <li>- Invriezen van voedingswaren</li> <li>- Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Bakt beslagen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stelt de oven in (tijd, temperatuur, ...) en bakt de producten af</li> <li>- Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel</li> <li>- Ontvormt de producten en plaatst ze (op roosters) in rekken</li> <li>- Kan verschillende oventypes gebruiken</li> <li>- Bakt producten verder af</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verschillende oventypes</li> <li>- Verschillende afbaktechnieken</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Werkt producten van beslagen en producten met beslagen af</b></p>	<p><b>Kennis</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Abricoteert, glaceert, garneert, maskeert, modelleert, overgiet volgens de verschillende afwerkingstechnieken</li> <li>- Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken</li> <li>- Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diverse afwerkings- en garneertechnieken: enroberen, dompelen, spuiten, modelleren, garneren, glaceren, kandiseren, ...</li> <li>- Allergenen</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Bewaart en verpakt producten van beslagen en producten met beslagen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Past snijtechnieken toe</li> <li>- Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine</li> <li>- Stemt de verpakking af op het product</li> <li>- Houdt de bewaartemperatuur op peil</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product</li> <li>- Wettelijke bewaartemperatuur</li> </ul>

### Cluster Gezondheidsgerelateerde (banket)bakkerijproducten – BEHEERSINGSNIVEAU 1

Activiteiten	Kennis
<p><b>Bereidt gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten (banket)bakkerij *</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zet het benodigde materiaal/materieel klaar</li> <li>- Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen</li> <li>- Stelt het deeg en/of beslag samen aan de hand van een recept</li> <li>- Berekent de kwantiteit</li> <li>- Zet meeteenheden om</li> <li>- Weegt grondstoffen af</li> <li>- Bepaalt de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen en bepaalt en handhaaft de temperatuur</li> <li>- Draait en kneedt deeg en/of beslag manueel of machinaal</li> <li>- Past verschillende meng- en/of kneed- en/of klopmethodes toe</li> <li>- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ...</li> <li>- Samenstelling en bereidingstechnieken</li> <li>- Productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten</li> <li>- Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Verwerkt gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten (banket)bakkerij *</b></p>	<p><b>Kennis</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bepaalt de benodigde hoeveelheid deeg per stuk/per gewicht</li> <li>- Weegt het deeg af</li> <li>- Verdeelt het deeg en/of beslag manueel of machinaal</li> <li>- Bolt het deeg op en/of maakt het lang</li> <li>- Past spuit-, snij-, rol- of uitsteektechnieken toe</li> <li>- Plaatst het deeg en/of beslag op platen of in bakvormen</li> <li>- Laat het deeg rusten/rijzen in een al dan niet gekoelde ruimte</li> <li>- Controleert de gisting en het rijzen van het deeg</li> <li>- Koelt het deeg en/of halffabricaat af of vriest het in</li> <li>- Toereert en/of rolt het deeg uit</li> <li>- Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, mousses, bavaois, boterroom, garneringen, ...</li> <li>- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten</li> <li>- Doreert, decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ...</li> <li>- Samenstelling en bereidings- en verwerkingstechnieken</li> <li>- Productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten</li> <li>- Verschillende rijsmiddelen</li> <li>- Spuit- en uitsteektechnieken</li> <li>- Invriezen van voedingswaren</li> <li>- Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Bakt gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten (banket)bakkerij *</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stelt de oven in (tijd, temperatuur, ...) en bakt de producten af</li> <li>- Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel</li> <li>- Ontvormt de producten en plaatst ze (op roosters) in rekken</li> <li>- Kan verschillende oventypes gebruiken</li> <li>- Voorkomt fouten</li> <li>- Bakt producten verder af</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verschillende oventypes</li> <li>- Verschillende afbaktechnieken</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
<p><b>Werkt gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten (banket)bakkerij af *</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Abricoteert, glaceert, garneert, maskeert, modelleert, overgiet volgens de verschillende afwerkingstechnieken</li> <li>- Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diverse afwerkings- en garneertechnieken: enroberen, dompelen, spuiten, modelleren, garneren, glaceren, kandiseren, ...</li> <li>- Allergenen</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>

- Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen	
---	--

## Cluster Verkoop (banket)bakkerij – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<b>Bewaart en verpakt (banket)bakkerij- en aanverwante producten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Past snijtechnieken toe</li> <li>- Gebruikt een snijmachine</li> <li>- Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine</li> <li>- Stemt de verpakking af op het product</li> <li>- Houdt de bewaartemperatuur op peil</li> </ul>	<b>Kennis</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product</li> <li>- Wettelijke bewaartemperatuur</li> </ul>
<b>Stalt (banket)bakkerij- en aanverwante producten in de etalage of de toonbank uit</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zorgt voor een evenwichtige schikking van producten in de verkoopruimte</li> <li>- Brengt etiketten met de wettelijk verplichte informatie aan</li> <li>- Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen</li> </ul>	<b>Kennis</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Samenstelling van (banket)bakkerij- en aanverwante producten</li> <li>- Impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product</li> <li>- Wetgeving met betrekking tot verplichte aanduidingen van goederen, etiketteringen van voorverpakte voedingsmiddelen, maten en gewichten</li> </ul>
<b>Informeert klanten over de (banket)bakkerij- en aanverwante producten en verkoopt</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stelt vragen om de wensen van de klanten te achterhalen</li> <li>- Informeert klanten over de samenstelling, bereidingswijze, bewaringswijze en toepassing van de producten</li> <li>- Noteert klantenbestellingen en volgt ze op</li> <li>- Wijst de klant op speciale acties en producten om de verkoop te stimuleren</li> <li>- Rekent de verkoopprijs af met de klant</li> </ul>	<b>Kennis</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Samenstelling van (banket)bakkerij- en aanverwante producten</li> <li>- Bewaringswijze</li> <li>- Verkooptechnieken</li> <li>- Allergenen</li> </ul>

## Cluster Organisatie (banket)bakkerij – BEHEERSINGSNIVEAU 2



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

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

Alle clusters situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing), met uitzondering van de cluster aangeduid met een \* op beheersingsniveau 1 (basisbeheersing: beperkte reële toepassing of een gesimuleerde toepassing).

## 6. Werkplekcomponent

In het kader van de werkplekcomponent moet er een voorafgaandelijk gezondheidsbeoordeling plaatsvinden indien de welzijnswetgeving dit vereist.

De werkplekcomponent in de opleiding brood- en banketbakkerij duaal omvat gemiddeld op jaarbasis minstens 20 opleidingsuren per week op de reële werkplek.

Gezien de verschillende specialiteiten (brood en banket) binnen dit standaardtraject brood- en banketbakkerij duaal dient de leerling zijn opleidingstraject te vervullen binnen deze 2 specialiteiten, namelijk het uitvoeren van alle activiteiten zowel in een broodbakkerij als banketbakkerij of in een brood- en banketbakkerij.

## 7. Studiebekrachtiging

Met in acht name van het evaluatieresultaat leidt de opleiding brood- en banketbakkerij duaal tot één van de volgende vormen van studiebekrachtiging:

- een studiegetuigschrift van het tweede leerjaar van de derde graad van het secundair onderwijs, bewijs van onderwijskwalificatie brood- en banketbakkerij duaal niveau 3 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 3 van het Europese kwalificatiekader, met inbegrip van de beroepskwalificatie "bakker" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader en de beroepskwalificatie "banketbakker" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader:
  - wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de algemene en beroepsgerichte vorming zoals in dit standaardtraject is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.
  
- een certificaat, bewijs van beroepskwalificatie "bakker" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader:
  - wordt uitgereikt, bij een lineaire organisatie, na slagen voor het geheel van de volgende activiteiten van de beroepsgerichte vorming die overeenstemmen met een beroepskwalificatie, zoals in dit standaardtraject is opgenomen, en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd:
    - Werkt hygiënisch en (voedsel)veilig
    - Bereidt gistdegen voor broden, harde en zachte luxe en taarten
    - Verwerkt gistdegen voor broden, harde en zachte luxe en taarten
    - Bakt gistdegen voor broden, harde en zachte luxe en taarten
    - Bereidt gerezen bladerdeeg
    - Verwerkt gerezen bladerdeeg
    - Bakt gerezen bladerdeeg
    - Werkt bakkerijproducten (broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeegproducten) af
    - Bereidt gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten bakkerij
    - Verwerkt gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten bakkerij
    - Bakt gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten bakkerij
    - Werkt gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten bakkerij af
    - Bewaart en verpakt bakkerij- en aanverwante producten
    - Stalt bakkerij- en aanverwante producten in de etalage of de toonbank uit
    - Informeert klanten over de bakkerij- en aanverwante producten en verkoopt

- Plant de productie
  - Volgt de voorraad op en maakt bestellingen op
  - Ontvangt goederen en producten en controleert de levering
  - Volgt de financiële en administratieve gegevens op
  - Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op
- wordt uitgereikt, bij een modulaire organisatie, na slagen voor het geheel van de volgende clusters van de beroepsgerichte vorming:
  - Broden en harde luxe
  - Zachte luxe en taarten op basis van gistdegen
  - Gerezen bladerdeegproducten
  - Gezondheidsgerelateerde (banket)bakkerijproducten
  - Verkoop (banket)bakkerij
  - Organisatie (banket)bakkerij

en de algemene activiteit die in de clusters geïntegreerd worden aangeboden, die overeenstemmen met een beroepskwalificatie, zoals in dit standaardtraject is opgenomen, en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.
- een certificaat, bewijs van beroepskwalificatie "banketbakker" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader:
  - wordt uitgereikt, bij een lineaire organisatie, na slagen voor het geheel van de volgende activiteiten van de beroepsgerichte vorming die overeenstemmen met een beroepskwalificatie, zoals in dit standaardtraject is opgenomen, en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd:
    - Werkt hygiënisch en (voedsel)veilig
    - Bereidt vet-, kook- en bladerdegen
    - Verwerkt vet-, kook- en bladerdegen
    - Bakt vet-, kook- en bladerdegen
    - Bereidt beslagen
    - Verwerkt beslagen
    - Bakt beslagen
    - Werkt banketbakkerijproducten af
    - Bereidt gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten banketbakkerij
    - Verwerkt gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten banketbakkerij
    - Bakt gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten banketbakkerij
    - Werkt gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten banketbakkerij af
    - Bewaart en verpakt banketbakkerij- en aanverwante producten

- Stalt banketbakkerij- en aanverwante producten in de etalage of de toonbank uit
  - Informeert klanten over de banketbakkerij- en aanverwante producten en verkoopt
  - Plant de productie
  - Volgt de voorraad op en maakt bestellingen op
  - Ontvangt goederen en producten en controleert de levering
  - Volgt de financiële en administratieve gegevens op
  - Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op
- wordt uitgereikt, bij een modulaire organisatie, na slagen voor het geheel van de volgende clusters van de beroepsgerichte vorming:
  - Vet-, kook- en bladerdeegproducten
  - Producten van beslagen en producten met beslagen
  - Gezondheidsgerelateerde (banket)bakkerijproducten
  - Verkoop (banket)bakkerij
  - Organisatie (banket)bakkerij

en de algemene activiteit die in de clusters geïntegreerd worden aangeboden, die overeenstemmen met een beroepskwalificatie, zoals in dit standaardtraject is opgenomen, en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.
- een attest van verworven competenties, bewijs van competenties:
  - wordt uitgereikt na slagen voor een aantal competenties die in dit standaardtraject zijn opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent zijn gerealiseerd.