

STANDAARDTRAJECT

Chocolatier dual

1. Situering en omschrijving

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

In de opleiding chocolatier 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 chocolatier dual wordt georganiseerd als een specialisatiejaar in het derde leerjaar van de derde graad beroepssecundair onderwijs, voor het studiegebied voeding.

Het standaardtraject voor de opleiding chocolatier dual is gebaseerd op de volgende beroepskwalificatie:

Beroepskwalificatie chocoladebewerker,
niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur

In de opleiding chocolatier dual leert men chocoladeproducten (pralines, chocoladestukken, koekjes, ...) bereiden, verwerken, afwerken, bewaren en verpakken volgens de voorschriften van de voedselveiligheid. Men leert ook de chocoladeproducten uitstallen en verkopen, alsook een chocolaterie organiseren.

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

De opleidingsduur bedraagt 1 schooljaar.

2. Toelatingsvoorwaarden

De voorwaarden om bij de start van de opleiding chocolatier dual als regelmatige leerling te worden toegelaten zijn:

- a) ofwel houder zijn van een diploma van secundair onderwijs, uitgereikt binnen een opleiding van hetzelfde studiegebied als de desbetreffende duale opleiding;
- b) ofwel houder zijn van een diploma van secundair onderwijs, uitgereikt in het deeltijds beroepssecundair onderwijs of de leertijd op basis van een certificaat van een opleiding die verwant is met het studiegebied van de desbetreffende duale opleiding;
- c) ofwel houder zijn van een studiegetuigschrift van het tweede leerjaar van de derde graad van het secundair onderwijs, uitgereikt binnen een opleiding van hetzelfde studiegebied als de desbetreffende duale opleiding;
- d) ofwel houder zijn van een studiegetuigschrift van het tweede leerjaar van de derde graad van het secundair onderwijs, uitgereikt in het deeltijds beroepssecundair onderwijs of de leertijd op basis van een certificaat van een opleiding die verwant is met het studiegebied van de desbetreffende duale opleiding;
- e) ofwel én houder zijn van één van de in a) tot en met d) vermelde studiebewijzen, uitgereikt binnen een opleiding van een ander studiegebied dan dat van de duale opleiding of binnen een opleiding die niet verwant is met het studiegebied van de duale opleiding, én beschikken over een gunstige beslissing van de klassenraad of het begeleidingsteam, naargelang van het geval.

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 dual leren ter beschikking gesteld worden van de verificateur.

3. Algemene vorming

De verplichte algemene vorming voor het derde 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 derde leerjaar van de derde graad bso.

Moderne vreemde talen (Frans of Engels)

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

Lichamelijke opvoeding (niet van toepassing voor CDO en leertijd)

De vakgebonden eindtermen van het derde 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.

Activiteiten	Kennis
Werkt hygiënisch en (voedsel)veilig <ul style="list-style-type: none">- Gebruikt schoonmaakmateriaal en -middelen- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op- Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen- Controleert de staat van het materieel- Draagt werkkledij volgens de hygiënische richtlijnen	Kennis <ul style="list-style-type: none">- Schoonmaak- en ontsmettingsmiddelen- en procedures- Traceerbaarheid van producten- Besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten- Werkorganisatie- Regelgeving inzake autocontrole in de chocoladebewerking- Geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk

<ul style="list-style-type: none"> - Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen - Sorteert afval volgens de richtlijnen - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid - Past het FEFO (First Expired, First Out) en FIFO (First In, First Out)-principe toe - Respecteert de regelgeving rond preventie en veiligheid op het werk 	<ul style="list-style-type: none"> - FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out) <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiëneregelgeving
<p>Bereidt pralines</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zet het benodigde materiaal/materieel klaar - Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen - Maakt bereidingen aan de hand van een recept - Berekent de kwantiteit - Zet meeteenheden om - Weegt grondstoffen af - Bepaalt de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen - Bereidt producten en vullingen manueel of machinaal - Past verschillende meng- en/of klopmethodes toe - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten - Past indien nodig recepten/bereidingswijze aan voor het voorkomen van bereidingsfouten - Reageert gepast bij kwaliteitsafwijkingen/technische problemen 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van grondstoffen en ingrediënten - Samenstelling en bereidingstechnieken - Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur - Allergenen - Recente ontwikkelingen in het vakgebied <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie
<p>Verwerkt pralines</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bepaalt de benodigde hoeveelheid per stuk / per gewicht - Verdeelt manueel of machinaal - Past spuit-, snij-, rol-, mouleer-, of uitsteektechnieken toe - Giet vullingen uit op platen of in vormen - Laat vullingen rusten en/of verharden in een al dan niet gekoelde ruimte - Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, garneringen, ... - Kandiseert producten 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Samenstelling en bereidings- en verwerkingstechnieken - Spuit-, snij-, temperer-, kook-, mouleer- en uitsteektechnieken - Koelen van vullingen en chocoladeproducten - Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur - Allergenen <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie

<ul style="list-style-type: none"> - Tempereert de chocolade - Koelt het product of vriest het in - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten - Decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen - Bedient machines en toestellen voor de verwerking van chocolade 	
<p>Werkt pralines af</p> <ul style="list-style-type: none"> - Glaceert, garneert, modelleert, dompelt, enrobeert, kandiseert en voegt samen volgens de verschillende afwerkingstechnieken - Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diverse afwerkings- en garneertechnieken: enroberen, dompelen, spuiten, modelleren, garneren, glaceren, kandiseren, ... - Allergenen <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie
<p>Bereidt chocoladestukken</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zet het benodigde materiaal/materieel klaar - Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen - Maakt bereidingen klaar aan de hand van een recept - Zet meeteenheden om - Weegt grondstoffen af - Bepaalt de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen - Bereidt producten manueel of machinaal - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en/of kleur toe aan de producten - Past indien nodig recepten/bereidingswijze aan voor het voorkomen van bereidingsfouten - Reageert gepast bij kwaliteitsafwijkingen/technische problemen 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van grondstoffen en ingrediënten - Samenstelling en bereidingstechnieken - Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur - Allergenen - Recente ontwikkelingen in het vakgebied <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie
<p>Verwerkt chocoladestukken</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bepaalt de benodigde hoeveelheid per stuk / per gewicht - Verdeelt manueel of machinaal - Past spuit-, snij-, rol-, mouleer-, of uitsteektechnieken toe - Bereidt garneringen - Tempereert de chocolade 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Samenstelling en bereidings- en verwerkingstechnieken - Spuit-, snij-, tempereer-, kook-, mouleer- en uitsteektechnieken - Koelen van chocoladeproducten - Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur

<ul style="list-style-type: none"> - Koelt het product of vriest het in - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en/of kleur toe aan de producten - Decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen - Bedient machines en toestellen voor de verwerking van chocolade 	<ul style="list-style-type: none"> - Allergenen <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie
<p>Werkt chocoladestukken af</p> <ul style="list-style-type: none"> - Garneert, modelleert, dompelt, enrobeert en voegt samen volgens de verschillende afwerkingstechnieken - Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diverse afwerkings- en garneertechnieken: enroberen, dompelen, spuiten, modelleren, garneren, ... - Allergenen <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie
<p>Bereidt koekjes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zet het benodigde materiaal/materieel klaar - Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen - Maakt bereidingen klaar aan de hand van een recept - Berekent de kwantiteit - Zet meeteenheden om - Weegt grondstoffen af - Bepaalt de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen - Bereidt producten en vullingen manueel of machinaal - Past verschillende meng- en/of klopmethodes toe - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten - Past indien nodig recepten/bereidingswijze aan voor het voorkomen van bereidingsfouten - Reageert gepast bij kwaliteitsafwijkingen/technische problemen 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van grondstoffen en ingrediënten - Samenstelling en bereidingstechnieken - Productieproces van vet- en boterdegen - Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur - Allergenen - Recente ontwikkelingen in het vakgebied <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie
<p>Verwerkt koekjes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bepaalt de benodigde hoeveelheid per stuk / per gewicht - Verdeelt manueel of machinaal - Past spuit-, snij-, rol-, mouleer-, of uitsteektechnieken toe 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Samenstelling en bereidings- en verwerkingstechnieken - Spuit-, snij-, uitrol-, tempereer- en uitsteektechnieken

<ul style="list-style-type: none"> - Giet vullingen uit op platen of in vormen - Laat vullingen rusten en/of verharden in een al dan niet gekoelde ruimte - Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, garneringen, ... - Tempereert de chocolade - Koelt het product of vriest het in - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten - Decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen 	<ul style="list-style-type: none"> - Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur - Allergenen <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie
<p>Bakt koekjes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stelt de oven in (tijd, temperatuur, ...) en bakt de producten af - Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel - Ontvormt de producten en plaatst ze op de roosters in rekken 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bakproces - Recente ontwikkelingen in het vakgebied <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie
<p>Werkt koekjes af</p> <ul style="list-style-type: none"> - Glaceert, garneert, modelleert, dompelt, enrobeert en voegt samen volgens de verschillende afwerkingstechnieken - Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diverse afwerkings- en garneertechnieken: abricoteren, enroberen, dompelen, spuiten, garneren, glaceren, ... - Allergenen <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie
<p>Bewaart en verpakt pralines, chocoladestukken, chocoladeproducten en koekjes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine - Stemt de verpakking af op het product - Houdt de bewaartemperatuur op peil en regelt de vochtigheidsgraad 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Impact van een verpakking op het bewaren van het product - Wettelijke bewaartemperatuur
<p>Stalt chocoladeproducten en koekjes in de etalage of de toonbank uit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zorgt voor een evenwichtige schikking van producten in de verkoopruimte - Brengt etiketten met de wettelijk verplichte informatie aan - Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wettelijke bewaartemperatuur - Impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product - Wetgeving met betrekking tot verplichte aanduidingen van goederen, etiketteringen van voorverpakte voedingsmiddelen, maten en gewichten

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

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

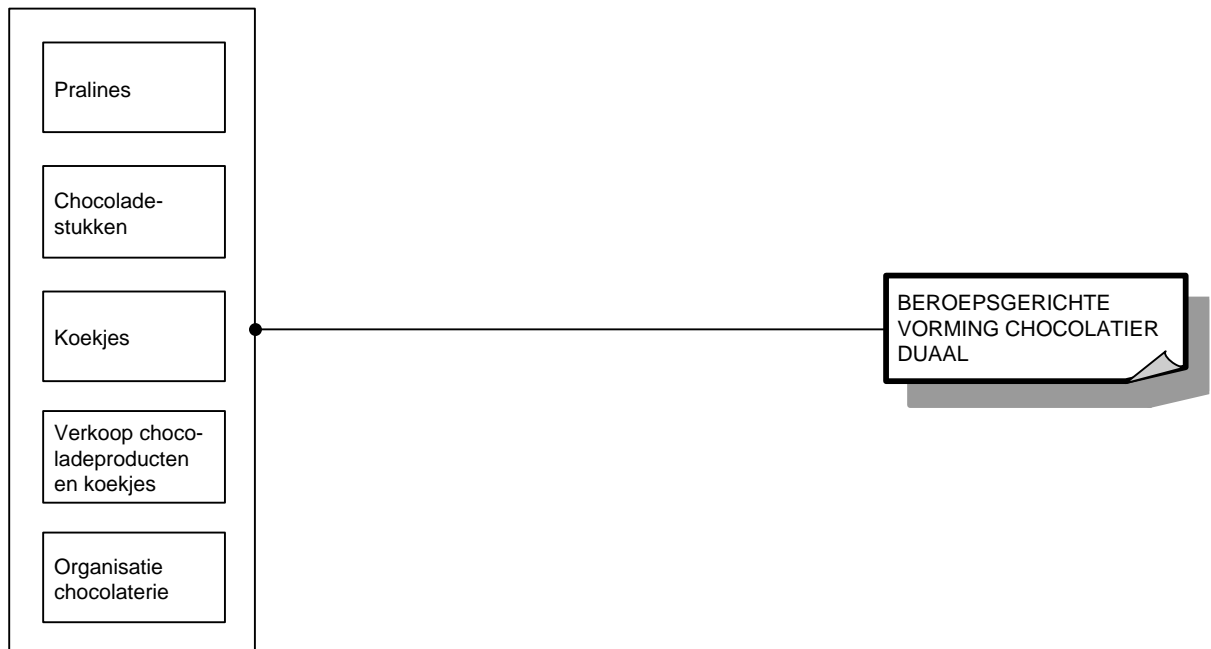
Alle activiteiten situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing).

5. Beroepsgerichte vorming – organisatie modulair

De beroepsgerichte vorming kan modulair georganiseerd worden. De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit 5 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:

- Pralines
- Chocoladestukken
- Koekjes
- Verkoop chocoladeproducten en koekjes
- Organisatie chocolaterie



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>Werkt hygiënisch en (voedsel)veilig</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruikt schoonmaakmaterieel en -middelen - Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op - Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schoonmaak- en ontsmettingsmiddelen- en procedures - Traceerbaarheid van producten - Besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten - Werkorganisatie

<ul style="list-style-type: none"> - Controleert de staat van het materieel - Draagt werkkledij volgens de hygiënische richtlijnen - Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen - Sorteert afval volgens de richtlijnen - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid - Past het FEFO (First Expired, First Out) en FIFO (First In, First Out)-principe toe - Respecteert de regelgeving rond preventie en veiligheid op het werk 	<ul style="list-style-type: none"> - Regelgeving inzake autocontrole in de chocoladebewerking - Geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk - FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out) <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiëneregelgeving
--	--

Cluster Pralines – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Bereidt pralines</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zet het benodigde materiaal/materieel klaar - Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen - Maakt bereidingen aan de hand van een recept - Berekent de kwantiteit - Zet meeteenheden om - Weegt grondstoffen af - Bepaalt de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen - Bereidt producten en vullingen manueel of machinaal - Past verschillende meng- en/of klopmethodes toe - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten - Past indien nodig recepten/bereidingswijze aan voor het voorkomen van bereidingsfouten - Reageert gepast bij kwaliteitsafwijkingen/technische problemen 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van grondstoffen en ingrediënten - Samenstelling en bereidingstechnieken - Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur - Allergenen - Recente ontwikkelingen in het vakgebied <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie
<p>Verwerkt pralines</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bepaalt de benodigde hoeveelheid per stuk / per gewicht - Verdeelt manueel of machinaal 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Samenstelling en bereidings- en verwerkingstechnieken

<ul style="list-style-type: none"> - Past spuit-, snij-, rol-, mouleer-, of uitsteektechnieken toe - Giet vullingen uit op platen of in vormen - Laat vullingen rusten en/of verharden in een al dan niet gekoelde ruimte - Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, garneringen, ... - Kandiseert producten - Tempereert de chocolade - Koelt het product of vriest het in - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten - Decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen - Bedient machines en toestellen voor de verwerking van chocolade 	<ul style="list-style-type: none"> - Spuit-, snij-, tempereer-, kook-, mouleer- en uitsteektechnieken - Koelen van vullingen en chocoladeproducten - Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur - Allergenen <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie
<p>Werkt pralines af</p> <ul style="list-style-type: none"> - Glaceert, garneert, modelleert, dompelt, enrobeert, kandiseert en voegt samen volgens de verschillende afwerkingstechnieken - Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diverse afwerkings- en garneertechnieken: enroberen, dompelen, spuiten, modelleren, garneren, glaceren, kandiseren, ... - Allergenen <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie
<p>Bewaart en verpakt pralines</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine - Stemt de verpakking af op het product - Houdt de bewaartemperatuur op peil en regelt de vochtigheidsgraad 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Impact van een verpakking op het bewaren van het product - Wettelijke bewaartemperatuur

Cluster Chocoladestukken – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Bereidt chocoladestukken</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zet het benodigde materiaal/materieel klaar - Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen - Maakt bereidingen klaar aan de hand van een recept - Zet meeteenheden om - Weegt grondstoffen af 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van grondstoffen en ingrediënten - Samenstelling en bereidingstechnieken - Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur - Allergenen - Recente ontwikkelingen in het vakgebied

<ul style="list-style-type: none"> - Bepaalt de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen - Bereidt producten manueel of machinaal - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en/of kleur toe aan de producten - Past indien nodig recepten/bereidingswijze aan voor het voorkomen van bereidingsfouten - Reageert gepast bij kwaliteitsafwijkingen/technische problemen 	<p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie
<p>Verwerkt chocoladestukken</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bepaalt de benodigde hoeveelheid per stuk / per gewicht - Verdeelt manueel of machinaal - Past spuit-, snij-, rol-, mouleer-, of uitsteektechnieken toe - Bereidt garneringen - Tempereert de chocolade - Koelt het product of vriest het in - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en/of kleur toe aan de producten - Decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen - Bedient machines en toestellen voor de verwerking van chocolade 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Samenstelling en bereidings- en verwerkingstechnieken - Spuit-, snij-, tempereer-, kook-, mouleer- en uitsteektechnieken - Koelen van chocoladeproducten - Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur - Allergenen <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie
<p>Werkt chocoladestukken af</p> <ul style="list-style-type: none"> - Garneert, modelleert, dompelt, enrobeert en voegt samen volgens de verschillende afwerkingstechnieken - Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diverse afwerkings- en garneertechnieken: enroberen, dompelen, spuiten, modelleren, garneren, ... - Allergenen <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie
<p>Bewaart en verpakt chocoladestukken</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine - Stemt de verpakking af op het product - Houdt de bewaartemperatuur op peil en regelt de vochtigheidsgraad 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Impact van een verpakking op het bewaren van het product - Wettelijke bewaartemperatuur

Cluster Koekjes – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennissen
<p>Bereidt koekjes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zet het benodigde materiaal/materieel klaar - Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen - Maakt bereidingen klaar aan de hand van een recept - Berekent de kwantiteit - Zet meeteenheden om - Weegt grondstoffen af - Bepaalt de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen - Bereidt producten en vullingen manueel of machinaal - Past verschillende meng- en/of klopmethodes toe - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten - Past indien nodig recepten/bereidingswijze aan voor het voorkomen van bereidingsfouten - Reageert gepast bij kwaliteitsafwijkingen/technische problemen 	<p>Kennissen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van grondstoffen en ingrediënten - Samenstelling en bereidingstechnieken - Productieproces van vet- en boterdegen - Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur - Allergenen - Recente ontwikkelingen in het vakgebied <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie
<p>Verwerkt koekjes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bepaalt de benodigde hoeveelheid per stuk / per gewicht - Verdeelt manueel of machinaal - Past spuit-, snij-, rol-, mouleer-, of uitsteektechnieken toe - Giet vullingen uit op platen of in vormen - Laat vullingen rusten en/of verharden in een al dan niet gekoelde ruimte - Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, garneringen, ... - Tempereert de chocolade - Koelt het product of vriest het in - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten 	<p>Kennissen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Samenstelling en bereidings- en verwerkingstechnieken - Spuit-, snij-, uitrol-, tempereer- en uitsteektechnieken - Wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur - Allergenen <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie

- Decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen	
Bakt koekjes - Stelt de oven in (tijd, temperatuur, ...) en bakt de producten af - Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel - Ontvormt de producten en plaatst ze op de roosters in rekken	Kennis - Bakproces - Recente ontwikkelingen in het vakgebied Grondige kennis - Vaktechnologie
Werkt koekjes af - Glaceert, garneert, modelleert, dompelt, enrobeert en voegt samen volgens de verschillende afwerkingstechnieken - Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen	Kennis - Diverse afwerkings- en garneertechnieken: abricoteren, enroberen, dompelen, spuiten, garneren, glaceren, ... - Allergenen Grondige kennis - Vaktechnologie
Bewaart en verpakt koekjes - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine - Stemt de verpakking af op het product - Houdt de bewaartemperatuur op peil en regelt de vochtigheidsgraad	Kennis - Impact van een verpakking op het bewaren van het product - Wettelijke bewaartemperatuur

Cluster Verkoop chocoladeproducten en koekjes – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
Stalt chocoladeproducten en koekjes in de etalage of de toonbank uit - Zorgt voor een evenwichtige schikking van producten in de verkoopruimte - Brengt etiketten met de wettelijk verplichte informatie aan - Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen	Kennis - Wettelijke bewaartemperatuur - Impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product - Wetgeving met betrekking tot verplichte aanduidingen van goederen, etiketteringen van voorverpakte voedingsmiddelen, maten en gewichten
Bewaart en verpakt chocoladeproducten en koekjes - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine - Stemt de verpakking af op het product - Houdt de bewaartemperatuur op peil en regelt de vochtigheidsgraad	Kennis - Impact van een verpakking op het bewaren van het product - Wettelijke bewaartemperatuur

<p>Informeert klanten over en verkoopt chocoladeproducten en koekjes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stelt vragen om de wensen van de klanten te achterhalen - Informeert klanten over de samenstelling, bewaringswijze en toepassing van de producten - Noteert klantenbestellingen en volgt ze op - Wijst de klant op speciale acties en producten om de verkoop te stimuleren - Rekent de verkoopprijs af met de klant 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Samenstelling - Bewaringswijze - Verkooptechnieken - Allergenen
--	---

Cluster Organisatie chocolaterie – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Plant de productie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schat de vraag van de klanten in - Stelt een assortiment samen volgens de verwachte verkoop en het seizoen - Stelt recepten samen - Bereidt de productie voor - Plant het dagelijkse werk rekening houdend met externe factoren - Stelt een werkschema op - Optimaliseert waar mogelijk de productie 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Productieproces van chocoladeproducten en koekjes - Recente ontwikkelingen in het vakgebied <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie
<p>Volgt de voorraad op en maakt bestellingen op</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruikt software voor voorraadbeheer - Registreert voorraadgegevens - Registreert gegevens over het verbruik van producten - Schat de vraag van de klanten in - Stelt een assortiment samen volgens verwachte verkoop en het seizoen - Berekent de hoeveelheid grondstoffen en producten - Contacteert leveranciers - Vult een bestelbon in voor aankoop van grondstoffen, halffabricaten, materieel en verpakkingen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Financieel en administratief beheer <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grondstoffen en ingrediënten - Voorraadbeheer - Samenstelling van chocoladeproducten en koekjes
<p>Ontvangt goederen en producten en controleert de levering</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wettelijke bewaartemperatuur

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

Alle activiteiten situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing).

6. Werkplekcomponent

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

De werkplekcomponent in de opleiding chocolatier dual omvat gemiddeld op jaarbasis minstens 20 opleidingsuren per week op de reële werkplek.

7. Studiebekrachtiging

Met in acht name van het evaluatieresultaat leidt de opleiding chocolatier dual tot één van de volgende vormen van studiebekrachtiging:

- een diploma van secundair onderwijs (bso), bewijs van onderwijskwalificatie "chocolatier dual" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader, met inbegrip van de beroepskwalificatie "chocoladebewerker" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader:
 - is voorbehouden voor leerlingen met vooropleiding beroepssecundair onderwijs;
 - 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 studiegetuigschrift van het derde leerjaar van de derde graad van het secundair onderwijs ingericht onder de vorm van een specialisatiejaar, bewijs van onderwijskwalificatie "chocolatier dual" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader, met inbegrip van de beroepskwalificatie "chocoladebewerker" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader:
 - is voorbehouden voor leerlingen met vooropleiding algemeen, kunst of technisch secundair onderwijs;
 - 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 "chocoladebewerker" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader:
 - wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de beroepsgerichte vorming 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.