

# STANDAARDTRAJECT

## Bakkerij duaal

### 1. Situering en omschrijving

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

In de opleiding bakkerij duaal 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 bakkerij duaal wordt georganiseerd in het eerste en tweede leerjaar van de tweede graad beroepssecundair onderwijs, voor het studiegebied voeding.

Het standaardtraject voor de opleiding bakkerij duaal is gebaseerd op de volgende beroepskwalificatie:

- Beroepskwalificatie medewerker brood- en banketbakkerij, niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur

In de opleiding bakkerij duaal leert men in opdracht en onder begeleiding verschillende soorten (gist)degen (broden, zachte en harde luxe, taarten, gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgerelateerde producten, ...) en verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde producten, ...) te bereiden teneinde deze te verwerken, te bakken, af te werken, te bewaren en te verpakken volgens de voorschriften van de voedselveiligheid.

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 jaar, waarvan bij modulaire organisatie kan worden afgeweken in functie van de individuele leerweg van een jongere.

### 2. Toelatingsvoorwaarden

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

- voldaan hebben aan de voltijdse leerplicht;  
In afwijking hierop kan een leerling bijzondere toelating krijgen om vanaf het begin van het schooljaar waarin hij deeltijds leerplichtig wordt, een duaal structuuronderdeel te volgen. Het bestuur van de aanbieder duaal leren geeft die

toelating op advies van het centrum voor leerlingenbegeleiding waarmee de instelling voor voltijds onderwijs waar de jongere de lessen volgt, samenwerkt<sup>1</sup>.

- ofwel voldoen aan de toelatingsvoorwaarden tot het eerste leerjaar van de tweede graad bso, waarop de opleiding bakkerij duaal zich situeert. Deze voorwaarden zijn bepaald in de codex secundair onderwijs en het besluit van de Vlaamse Regering van 19 juli 2002 betreffende de organisatie van het voltijds secundair onderwijs, en meegedeeld bij omzendbrief SO 64; Voor de overstap van een niet- duale naar een duale opleiding binnen de tweede graad wordt het eerste leerjaar niet-duaal gelijk gesteld met het eerste jaar duaal. Voor overstap in de tweede graad van het eerste leerjaar niet-duaal naar het tweede jaar duaal bso moet de leerling voldoen aan de toelatingsvoorwaarden tot het tweede leerjaar van de tweede graad bso;

ofwel als zijinstromer<sup>2</sup> beschikken over een gunstige beslissing van de klassenraad voor de opleiding bakkerij duaal.

Uit het leerlingendossier moet de verificatie kunnen opmaken dat de leerling aan de toelatingsvoorwaarden voldoet.

### 3. Algemene vorming

De verplichte algemene vorming voor het eerste en tweede leerjaar van de tweede 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 tweede graad bso.

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

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

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

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

#### **Vakoverschrijdende eindtermen**

De vakoverschrijdende eindtermen van het secundair onderwijs.

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

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.

---

<sup>1</sup> Deze bepaling geldt ook voor opleidingen van de 3e graad, maar in de praktijk wordt verwacht dat deze situatie zich daar niet zal voortdoen.

<sup>2</sup> Definitie zijinstromer: "jongeren die het onderwijs al hebben verlaten, al dan niet gekwalificeerd, en die zich, na een onderbreking, opnieuw willen inschrijven voor een duaal structuuronderdeel".

#### 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
<p><b>Werkt hygiënisch en (voedsel)veilig</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Respecteert de regelgeving rond preventie en veiligheid op het werk</li> <li>- Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid</li> <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>- Past het FEFO (First Expired, First Out) en FIFO (First In, First Out) –principe toe</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Werkorganisatie</li> <li>- Regelgeving inzake autocontrole in de (banket)bakkerij</li> <li>- Traceerbaarheid van producten</li> <li>- Geldende voorschriften voor 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>- Besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten</li> <li>- Hygiëneregelgeving</li> <li>- FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out)</li> </ul>
<p><b>Bereidt in opdracht verschillende soorten (gist)degen (broden, zachte en harde luxe, taarten, gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) bakkerijproducten)</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>- Weegt grondstoffen af</li> <li>- Voegt de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen samen 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>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Wettelijke bewaartemperatuur</li> <li>- Verwerkingstemperatuur</li> <li>- Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ...</li> <li>- Kenmerken van gist</li> <li>- Samenstelling</li> <li>- Bereidingstechnieken</li> <li>- Productieproces van gistdegen</li> <li>- Productieproces van gerezen bladerdeeg</li> <li>- Productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul>

<p><b>Verwerkt in opdracht verschillende soorten (gist)degen (broden, zachte en harde luxe, taarten, gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) bakkerijproducten)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <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)rijskast, 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>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Wettelijke bewaar temperatuur</li> <li>- Verwerkingstemperatuur</li> <li>- Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ...</li> <li>- Kenmerken van gist</li> <li>- Samenstelling</li> <li>- Bereidingstechnieken</li> <li>- Productieproces van gistdegen</li> <li>- Productieproces van gerezen bladerdeeg</li> <li>- Productieproces van gezondheidsgelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> <li>- Invriezen van voedingswaren</li> <li>- Verwerkingstechnieken</li> <li>- Uitroltechnieken</li> <li>- Toereertechnieken</li> <li>- Verschillende gistingsprocessen (vloeibare gist, desems, voordegen, ...)</li> </ul>
<p><b>Bakt in opdracht verschillende soorten (gist)degen (broden, zachte en harde luxe, taarten, gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) bakkerijproducten)</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>- Gebruikt verschillende oventypes</li> <li>- Voorkomt broodfouten</li> <li>- Bakt producten verder af</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> <li>- Verschillende oventypes</li> <li>- Verschillende afbaktechnieken</li> </ul>
<p><b>Bereidt in opdracht verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) banketbakkerijproducten)</b></p>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Wettelijke bewaar temperatuur</li> <li>- Verwerkingstemperatuur</li> <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 het beslag samen aan de hand van een recept</li> <li>- Weegt grondstoffen af</li> <li>- Voegt de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen samen en handhaaft de temperatuur</li> <li>- Draait en kneedt deeg en/of beslag manueel of machinaal</li> <li>- Past verschillende meng-, 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</li> <li>- Bereidingstechnieken</li> <li>- Productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> <li>- Productieproces van bladerdeeg, vet- en kookdegen</li> <li>- Productieproces van beslagen</li> </ul>
<p><b>Verwerkt in opdracht verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) banketbakkerijproducten)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Weegt het deeg af</li> <li>- Verdeelt het deeg en/of beslag manueel of machinaal</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 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>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Wettelijke bewaar temperatuur</li> <li>- Verwerkingstemperatuur</li> <li>- Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ...</li> <li>- Samenstelling</li> <li>- Bereidingstechnieken</li> <li>- Productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> <li>- Invriezen van voedingswaren</li> <li>- Uitroltechnieken</li> <li>- Toereertechnieken</li> <li>- Rijsmiddelen</li> <li>- Spuit-, snij- en uitsteektechnieken</li> <li>- Productieproces van bladerdeeg, vet- en kookdegen</li> <li>- Productieproces van beslagen</li> </ul>
<p><b>Bakt in opdracht verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde (vetarme,</b></p>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> <li>- Verschillende oventypes</li> <li>- Verschillende afbaktechnieken</li> </ul>

<p><b>suikerarme, zoutarme, ...) banketbakkerijproducten)</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>- Gebruikt verschillende oventypes</li> <li>- Bakt producten verder af</li> </ul>	
<p><b>Werkt in opdracht bakkerij- en 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>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Diverse afwerkings- en garneertechnieken: enroberen, dompelen, abricoteren, maskeren, spuiten, modelleren, garneren, glaceren, overgieten, ...</li> </ul>
<p><b>Bewaart en verpakt bakkerij- en banketbakkerijproducten</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>Basiskennis</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> </ul>

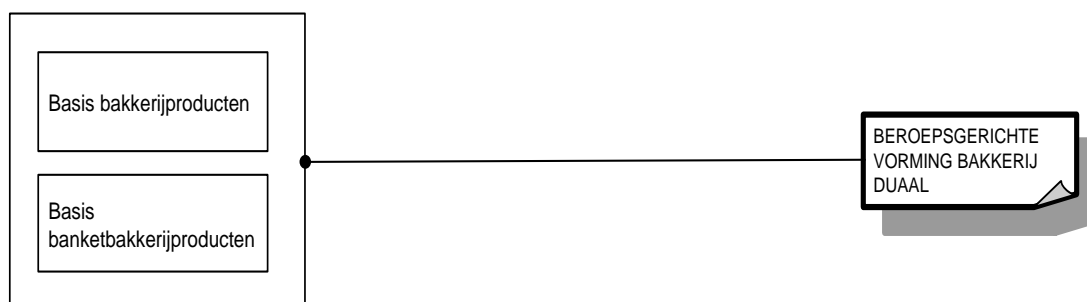
Alle activiteiten situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing).

## 5. Beroepsgerichte vorming – organisatie modulair

De beroepsgerichte vorming kan modulair georganiseerd worden. De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit 2 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:

- Basis bakkerijproducten
- Basis banketbakkerijproducten



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>- Respecteert de regelgeving rond preventie en veiligheid op het werk</li> <li>- Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid</li> <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>- Past het FEFO (First Expired, First Out) en FIFO (First In, First Out) –principe toe</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Werkorganisatie</li> <li>- Regelgeving inzake autocontrole in de (banket)bakkerij</li> <li>- Traceerbaarheid van producten</li> <li>- Geldende voorschriften voor 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>- Besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten</li> <li>- Hygiëneregelgeving</li> <li>- FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out)</li> </ul>

### Cluster Basis bakkerijproducten – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p><b>Bereidt in opdracht verschillende soorten (gist)degen (broden, zachte en harde luxe taarten, gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgerelateerde (vetarme,</b></p>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Wettelijke bewaartemperatuur</li> <li>- Verwerkingstemperatuur</li> </ul>

<p><b>suikerarme, zoutarme, ...) bakkerijproducten)</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>- Weegt grondstoffen af</li> <li>- Voegt de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen samen 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>- Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ...</li> <li>- Kenmerken van gist</li> <li>- Samenstelling</li> <li>- Bereidingstechnieken</li> <li>- Productieproces van gistdegen</li> <li>- Productieproces van gerezen bladerdeeg</li> <li>- Productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul>
<p><b>Verwerkt in opdracht verschillende soorten (gist)degen (broden, zachte en harde luxe taarten, gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) bakkerijproducten)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <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)rijskast, 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>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Wettelijke bewaartemperatuur</li> <li>- Verwerkingstemperatuur</li> <li>- Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ...</li> <li>- Kenmerken van gist</li> <li>- Samenstelling</li> <li>- Bereidingstechnieken</li> <li>- Productieproces van gistdegen</li> <li>- Productieproces van gerezen bladerdeeg</li> <li>- Productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> <li>- Invriezen van voedingswaren</li> <li>- Verwerkingstechnieken</li> <li>- Uitroltechnieken</li> <li>- Toereertechnieken</li> <li>- Verschillende gistingsprocessen (vloeibare gist, desems, voordegen, ...)</li> </ul>
<p><b>Bakt in opdracht verschillende soorten (gist)degen (broden, zachte en harde luxe taarten, gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgerelateerde (vetarme,</b></p>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> <li>- Verschillende oventypes</li> <li>- Verschillende afbaktechnieken</li> </ul>



<p><b>suikerarme, zoutarme, ...) bakkerijproducten)</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>- Gebruikt verschillende oventypes</li> <li>- Voorkomt broodfouten</li> <li>- Bakt producten verder af</li> </ul>	
<p><b>Werkt in opdracht bakkerijproducten af</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Abricoteert, glaceert, ...</li> <li>- Past afwerkingstechnieken toe om de producten verkoopsklaar te maken</li> <li>- Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Diverse afwerkingstechnieken</li> </ul>
<p><b>Bewaart en verpakt bakkerijproducten</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>Basiskennis</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> </ul>

### Cluster Basis banketbakkerijproducten – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p><b>Bereidt in opdracht verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) banketbakkerijproducten)</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 het beslag samen aan de hand van een recept</li> <li>- Weegt grondstoffen af</li> <li>- Voegt de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen samen en handhaaft de temperatuur</li> <li>- Draait en kneedt deeg en/of beslag manueel of machinaal</li> <li>- Past verschillende meng-, kneed- en/of klopmethodes toe</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Wettelijke bewaartemperatuur</li> <li>- Verwerkingstemperatuur</li> <li>- Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ...</li> <li>- Samenstelling</li> <li>- Bereidingstechnieken</li> <li>- Productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> <li>- Productieproces van bladerdeeg, vet- en kookdegen</li> <li>- Productieproces van beslagen</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 in opdracht verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) banketbakkerijproducten)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Weegt het deeg af</li> <li>- Verdeelt het deeg en/of beslag manueel of machinaal</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 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, 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>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Wettelijke bewaartemperatuur</li> <li>- Verwerkingstemperatuur</li> <li>- Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ...</li> <li>- Samenstelling</li> <li>- Bereidingstechnieken</li> <li>- Productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> <li>- Invriezen van voedingswaren</li> <li>- Uitroltechnieken</li> <li>- Toereertechnieken</li> <li>- Rijsmiddelen</li> <li>- Spuit-, snij- en uitsteektechnieken</li> <li>- Productieproces van bladerdeeg, vet- en kookdegen</li> <li>- Productieproces van beslagen</li> </ul>
<p><b>Bakt in opdracht verschillende soorten degen en beslagen vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) banketbakkerijproducten)</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>- Gebruikt verschillende oventypes</li> <li>- Bakt producten verder af</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> <li>- Verschillende oventypes</li> <li>- Verschillende afbaktechnieken</li> </ul>
<p><b>Werkt in opdracht banketbakkerijproducten af</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Abricoteert, glaceert, garneert, maskeert, modelleert, overgiet</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> <li>- Allergenen</li> </ul>

volgens de verschillende afwerkingstechnieken - Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken - Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen	- Diverse afwerkings- en garneertechnieken: enroberen, dompelen, abricoteren, maskeren, spuiten, modelleren, garneren, glaceren, overgieten, ...
<b>Bewaart en verpakt banketbakkerijproducten</b> - Past snijtechnieken toe - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine - Stemt de verpakking af op het product - Houdt de bewaartemperatuur op peil	<b>Basiskennis</b> - Wettelijke bewaartemperatuur - Impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product

Alle clusters 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 bakkerij 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 bakkerij duaal tot één van de volgende vormen van studiebekrachtiging:

- een getuigschrift van het tweede leerjaar van de tweede graad van het secundair onderwijs, bewijs van onderwijskwalificatie "bakkerij duaal" niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 2 van het Europese kwalificatiekader, met inbegrip van de beroepskwalificaties, "medewerker brood- en banketbakkerij" niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 2 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 "medewerker brood- en banketbakkerij" niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 2 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.

## 8. Aanloopstructuuronderdelen

Nog te bepalen.

## 9. Onderliggende beroepskwalificaties i.f.v. flexibele instap bij modulaire organisatie

Niet van toepassing.