



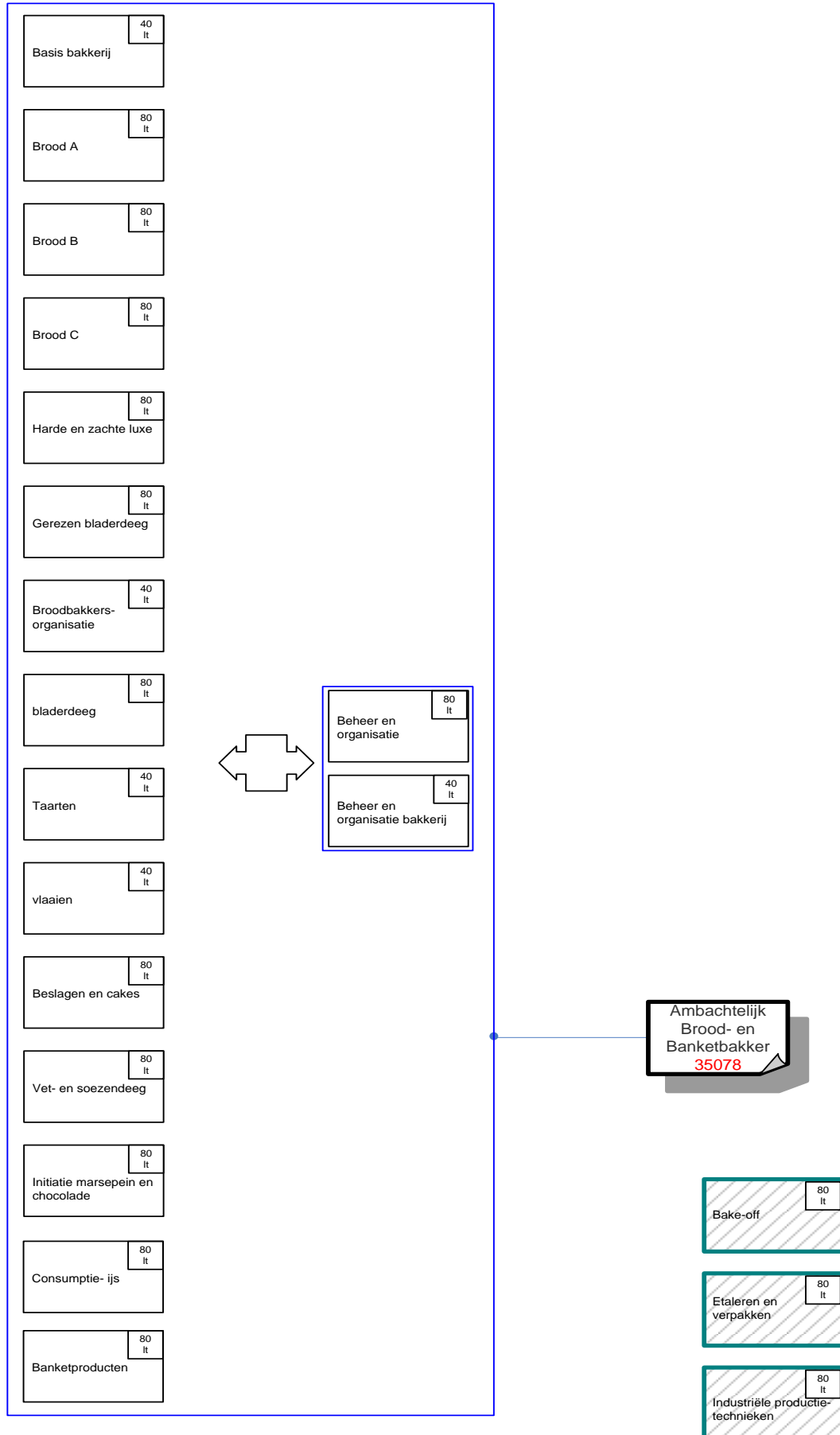
# Leerplan

OPLEIDING

## **Ambachtelijk brood- en banketbakker BO VO 203**

BSO 3  
Modulair

Studiegebied  
Voeding



<b>Naam</b>	<b>Code</b>	<b>Lestijden</b>	<b>Vak</b>
Basis bakkerij	M VO G201	10 Lt TV – 30 Lt PV	Bakkerij Praktijk bakkerij
Brood A	M VO G202 A	20 Lt TV – 60 Lt PV	Bakkerij Praktijk bakkerij
Brood B	M VO G202 B	20 Lt TV – 60 Lt PV	Bakkerij Praktijk bakkerij
Brood C	M VO G202 C	20 Lt TV – 60 Lt PV	Bakkerij Praktijk bakkerij
Harde en zachte luxe	M VO G203	20 Lt TV – 60 Lt PV	Bakkerij Praktijk bakkerij
Gerezen bladerdeeg	M VO G204	20 Lt TV – 60 Lt PV	Bakkerij Praktijk bakkerij
Vet- en soezendeeg	M VO G205	20 LT TV – 60 Lt PV	Bakkerij Praktijk bakkerij
Beslagen en cakes	M VO G206	20 Lt TV – 60 Lt PV	Bakkerij Praktijk bakkerij
Bladerdeeg	M VO G207	20 Lt TV – 60 Lt PV	Bakkerij Praktijk bakkerij
Initiatie marsepein en chocolade	M VO G209	20 Lt TV – 60 Lt PV	Bakkerij Praktijk bakkerij
Consumptie-ijs	M VO G210	20 Lt TV – 60 Lt PV	Bakkerij Praktijk bakkerij
Banketproducten	M VO G212	20 Lt TV – 60 Lt PV	Bakkerij Praktijk bakkerij
Beheer en organisatie	M VO G213	80 Lt TV	Voeding Bakkerij Slagerij Hotel
Beheer en organisatie bakkerij	M VO G230	40 Lt TV	Voeding Bakkerij
Broodbakkersorganisatie	M VO G219	10 Lt TV – 30 Lt PV	Bakkerij Praktijk bakkerij
Taarten	M VO G220	10 Lt TV – 30 Lt PV	Bakkerij Praktijk bakkerij
Vlaaien	M VO G221	10 Lt TV – 30 Lt PV	Bakkerij Praktijk bakkerij
Bake-off (facultatief)	M VO G227	80 Lt PV	Bakkerij Praktijk bakkerij
Etaleren en verpakken (facultatief)	M VO G228	80 Lt PV	Bakkerij Praktijk bakkerij
Industriële productietechnieken (facultatief)	M VO G229	80 Lt PV	Bakkerij Praktijk bakkerij

## Meewerkende centra voor volwassenenonderwijs

Ingrid Van Cauter Katrien De Dobbeleer Karine Sevenants Jaonnes Buyle Luc Simons Guido Deville Francis Van Buggenhout	CVO Elishout COOVI
Danny Schamphelaere Frans De Clerck	CVO Leerdorp Gent
Ginette Janssens	CVO 'de ledebaan-de welvaart'
Herman De Pooter	PCVOA
Mia Dejager	CVO VIVO
Marleen Kauffmann Karel Steegmans	VSPW Hasselt
Bavo Van Soom Dirk Bokken	OVSF

# Inhoudstafel

1	Inleiding	8
1.1	Algemene inleiding	8
Inhoud	8	
1.2	Modules	8
1.3	Niveau en soort vak	9
2	Beginsituatie	10
3	Algemene doelstellingen van de opleiding	11
3.1	Doelstellingen	11
3.2	Sleutelvaardigheden	11
4	Pedagogisch-didactische wenken en didactische hulpmiddelen	13
4.1	Algemene materiële benodigdheden	13
4.2	Specifiek benodigdheden bij marsepein en chocolade	14
5	Evaluatie van de cursisten	15
5.1	Evaluatie in het volwassenenonderwijs	15
5.2	Doel van evaluatie	15
5.3	Kwaliteit van de evaluatie	15
6	Module: Basis bakkerij – M VO G201 – 40 Lt (30 PV – 10 TV)	16
6.1	Algemene doelstelling van de module	16
6.2	Beginsituatie	16
6.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	17
7	Module: Brood A – M VO G202 A – 80 Lt (60 PV – 20 TV)	19
7.1	Algemene doelstelling van de module	19
7.2	Beginsituatie	19
7.3	Aanbeveling	19
7.4	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	20
8	Module: Brood B – M VO G202 B – 80 Lt (60 PV – 20 TV)	24
8.1	Algemene doelstelling van de module	24
8.2	Beginsituatie	24
8.3	Aanbeveling	24
8.4	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	25
9	Module: Brood C – M VO G202 C – 80 Lt (60 PV – 20 TV)	30
9.1	Algemene doelstelling van de module	30
9.2	Beginsituatie	30
9.3	Aanbeveling	30
9.4	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	31
10	Module: Harde en zachte luxe – M VO G203 – 80 Lt (60 PV – 20 TV)	35
10.1	Algemene doelstelling van de module	35
10.2	Beginsituatie	35
10.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	36
11	Module: Gerezen bladerdeeg – M VO G204 – 80 Lt (60 PV – 20 TV)	40
11.1	Algemene doelstelling van de module	40

11.2	Beginsituatie _____	40
11.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	41
12	Module: Vet- en soezendeeg – M VO G205 – 80 Lt (60 PV - 20TV) _____	45
12.1	Algemene doelstelling van de module _____	45
12.2	Beginsituatie _____	45
12.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	46
13	Module: Beslagen en cakes – M VO G206 – 80 Lt (60 PV – 20 TV) _____	49
13.1	Algemene doelstelling van de module _____	49
13.2	Beginsituatie _____	49
13.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	50
14	Module: Bladerdeeg – M VO G207 – 80 Lt (60 PV – 20 TV) _____	52
14.1	Algemene doelstelling van de module _____	52
14.2	Beginsituatie _____	52
14.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	53
15	Module: Initiatie marsepein en chocolade – M VO G209 – 80 Lt (60 PV - 20TV) _____	57
15.1	Algemene doelstelling van de module _____	57
15.2	Beginsituatie _____	57
15.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	58
16	Module: Consumptie-ijs – M VO G210 – 80 Lt (60 PV – 20 TV) _____	60
16.1	Algemene doelstelling van de module _____	60
16.2	Beginsituatie _____	60
16.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	61
17	Module: Banketproducten – M VO G212 – 80 Lt (60 PV – 20 TV) _____	64
17.1	Algemene doelstelling van de module _____	64
17.2	Beginsituatie _____	64
17.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	65
18	Module: Beheer en organisatie – M VO G213 – 80 Lt TV _____	70
18.1	Algemene doelstelling van de module _____	70
18.2	Beginsituatie _____	70
18.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	70
19	Module: Beheer en organisatie Bakkerij – M VO G230 – 40 Lt TV _____	72
19.1	Algemene doelstelling van de module _____	72
19.2	Beginsituatie _____	72
19.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	72
20	Module: Broodbakkersorganisatie – M VO G219 – 40 Lt (30 PV – 10 TV) _____	74
20.1	Algemene doelstelling van de module _____	74
20.2	Beginsituatie _____	74
20.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	74
21	Module: Taarten – M VO G220 – 40 Lt (30 PV - 10TV) _____	76
21.1	Algemene doelstelling van de module _____	76
21.2	Beginsituatie _____	76
21.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	77
22	Module: Vlaaien – M VO G221 – 40 Lt (30 PV - 10TV) _____	80

22.1	Algemene doelstelling van de module _____	80
22.2	Beginsituatie _____	80
22.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	81
23	Module: Bake-off – M VO G227 – 80 Lt (80 PV) _____	85
23.1	Algemene doelstelling van de module _____	85
23.2	Beginsituatie _____	85
23.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	85
24	Module: Etaleren en verpakken – M VO G228 – 80 Lt (80 PV) _____	87
24.1	Algemene doelstelling van de module _____	87
24.2	Beginsituatie _____	87
24.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	87
25	Module: Industriële productietechnieken – M VO G229 – 80 Lt (80 PV) _____	89
25.1	Algemene doelstelling van de module _____	89
25.2	Beginsituatie _____	89
25.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	89
26	Bibliografie _____	91
26.1	Algemeen _____	91
26.2	Vaktijdschriften _____	94
26.3	Sites _____	94
26.4	Publicaties _____	94
26.5	Cd-rom, video's en softwareprogramma's _____	94
26.6	Veiligheid, hygiëne en EHBO _____	95
26.7	Evaluatie _____	96

# 1 Inleiding

## 1.1 Algemene inleiding

De beroepsopleiding Ambachtelijk brood- en banketbakker hoort thuis in het studiegebied Voeding. Van deze opleiding is er een beroepsprofiel (D/2000/4665/18) gemaakt.

De Ambachtelijk brood- en banketbakker is een persoon die bakwaardige graangewassen en andere ingrediënten omzet naar bakkerijproducten zoals witbrood, bruinbrood, volkorenbrood, harde en zachte broodjes, gebak en taarten. Dit gebeurt op een vaktechnisch perfecte, efficiënte en hygiënische manier. Bovendien besteedt de bakker als ondernemer aandacht aan marketing, reclame, administratie, personeelsbeleid, milieueisen enz.

De Ambachtelijk brood- en banketbakker is iemand die na een doorgedreven opleiding aan de slag gaat.

### Inhoud

In de opleiding Ambachtelijk brood- en banketbakker worden basisvaardigheden en –technieken aangeleerd met betrekking tot het klaarmaken van bakkerijproducten.

Na de opleiding kan de cursist:

- de werkzaamheden plannen en voorbereiden
- brood bereiden
- zachte luxe bereiden
- harde luxe bereiden
- met gerezen bladerdeeg bereiden
- vetdegen bereiden
- bladerdeeg bereiden
- beslagen bereiden
- vlaaien bereiden
- taarten bereiden
- crèmesoorten bereiden
- soezenbeslag bereiden
- amandelwerk bereiden
- suikerwerk bereiden
- met chocolade werken
- ijs en ijsproducten bereiden
- afgewerkte producten en grondstoffen bewaren.

## 1.2 Modules

De opleiding Ambachtelijk brood- en banketbakker bestaat uit 17 modules.

Basis bakkerij	40 Lt waarvan	30 Lt PV en	10 Lt TV
Brood A	80 Lt waarvan	60 Lt PV en	20 Lt TV
Brood B	80 Lt waarvan	60 Lt PV en	20 Lt TV
Brood C	80 Lt waarvan	60 Lt PV en	20 Lt TV
Harde en zachte luxe	80 Lt waarvan	60 Lt PV en	20 Lt TV
Gerezen bladerdeeg	80 Lt waarvan	60 Lt PV en	20 Lt TV
Vet- en soezendeeg	80 Lt waarvan	60 Lt PV en	20 Lt TV
Beslagen en cakes	80 Lt waarvan	60 Lt PV en	20 Lt TV
Bladerdeeg	80 Lt waarvan	60 Lt PV en	20 Lt TV

Initiatie marsepein en chocolade	80 Lt waarvan 60 Lt PV en 20 Lt TV
Consumptie-ijs	80 Lt waarvan 60 Lt PV en 20 Lt TV
Banketproducten	80 Lt waarvan 60 Lt PV en 20 Lt TV
Beheer en organisatie	80 Lt waarvan 0 Lt PV en 80 Lt TV
Beheer en organisatie bakkerij	40 Lt waarvan 0 Lt PV en 40 Lt TV
Broodbakkersorganisatie	40 Lt waarvan 30 Lt PV en 10 Lt TV
Taarten	40 Lt waarvan 30 Lt PV en 10 Lt TV
Vlaaien	40 Lt waarvan 30 Lt PV en 10 Lt TV

De totale opleiding omvat dus 1160 Lt.

De modules “Bake-off”, “Etaleren en verpakken” en “Industriële productietechnieken” zijn facultatief en behoren niet tot het certificaat. Voor de modules “Beheer en organisatie” en “Beheer en organisatie bakkerij” gelden specifieke instapvereisten.

Alle andere modules zijn instapvrij.

### 1.3 Niveau en soort vak

De opleiding omvat het totaal van 1160 Lt:

- 380 Lt TV
- 780 Lt PV

Alle modules worden ingedeeld als onderwijs van de derde graad van het secundair beroepsonderwijs.

## **2 Beginsituatie**

De cursisten dienen te voldoen aan de decretale toelatingsvoorwaarden voor het volwassenenonderwijs.

## 3 Algemene doelstellingen van de opleiding

### 3.1 Doelstellingen

De beroepsopleiding Ambachtelijk brood- en banketbakker hoort thuis in het studiegebied Voeding. Van deze opleiding is er een beroepsprofiel (D/2000/4665/18) gemaakt.

De Ambachtelijk brood- en banketbakker is een persoon die bakwaardige graangewassen en andere ingrediënten omzet naar bakkerijproducten zoals witbrood, bruinbrood, volkorenbrood, harde en zachte broodjes, gebak en taarten. Dit gebeurt op een vaktechnisch perfecte, efficiënte en hygiënische manier. Bovendien besteedt de bakker als ondernemer aandacht aan marketing, reclame, administratie, personeelsbeleid, milieueisen enz.

De Ambachtelijk brood- en banketbakker is iemand die na een doorgedreven opleiding aan de slag gaat.

In de opleiding Ambachtelijk brood- en banketbakker worden basisvaardigheden en –technieken aangeleerd met betrekking tot het klaarmaken van bakkerijproducten.

Na de opleiding kan de cursist:

- de werkzaamheden plannen en voorbereiden
- brood bereiden
- zachte luxe bereiden
- harde luxe bereiden
- met gerezen bladerdeeg bereiden
- vetdegen bereiden
- bladerdeeg bereiden
- beslagen bereiden
- vlaaien bereiden
- taarten bereiden
- crèmesoorten bereiden
- soezenbeslag bereiden
- amandelwerk bereiden
- suikerwerk bereiden
- met chocolade werken
- ijs en ijsproducten bereiden
- afgewerkte producten en grondstoffen bewaren.

### 3.2 Sleutelvaardigheden

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Accuratesse	In staat zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien.	SV02
Beslissingsvermogen	In staat zijn een standpunt in te nemen of tot een handeling over te gaan, en er ook de verantwoordelijkheid voor op te nemen.	SV04
Creativiteit	In staat zijn om persoonlijke ideeën en oplossingen te bedenken en uit te voeren.	SV07
Doorzettingsvermogen	In staat zijn, ondanks moeilijkheden, op een doel gericht te blijven.	SV09
Een werkplan kunnen maken	In staat zijn om op systematische wijze te beslissen welke stappen men bij de uitvoering van een taak zal zetten.	SV10
Flexibiliteit	In staat zijn om zich aan te passen aan wijzigende omstandigheden, onder meer middelen, doelen, mensen en procedures.	SV12

<b>Sleutelvaardigheid</b>	<b>Specificatie</b>	<b>Code</b>
Imagobewustzijn	In staat zijn om de impact van eigen gedrag en voorkomen in te schatten.	SV13
Kunnen omgaan met informatie	In staat zijn om informatie te verzamelen, te verwerken en te verstrekken.	SV16
Omgaan met stress	In staat zijn te leven met een aanvaardbare werkdruk, ook in moeilijke arbeidsomstandigheden (onder meer de aard van het werk, de werkomgeving, tegenslagen en kritiek).	SV21
Resultaatsgerichtheid	In staat zijn binnen een bepaalde tijd en budget een vooropgesteld resultaat bereiken met inachtnaam van gedefinieerde kwaliteitsstandaarden.	SV28
Veiligheids- en milieubewustzijn	In staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden.	SV30
Zelfvertrouwen	In staat zijn om een taak aan te pakken vanuit geloof in eigen kunnen en kunnen.	SV33
Zin voor initiatief	In staat zijn om problemen en taken aan te pakken zonder dat het gevraagd wordt of de omstandigheden ertoe dwingen.	SV34
Zin voor esthetiek	Bij het uitvoeren van taken desgevallend ook esthetische overwegingen laten meespelen.	SV36

## **4 Pedagogisch-didactische wenken en didactische hulpmiddelen**

### **4.1 Algemene materiële benodigdheden**

- Aangepaste werkruimte met warm en koud water
- Bakmaten (antikleef )
- Bakoven
- Bakplaten
- Bloem – en puntzeven
- Broodvormen
- Chocoladebak
- Compressor/pistool
- Decorplaten
- Diepvriezer
- Diktelatten
- Droogkast
- Elektronische weegschaal
- Gasvuren
- IJsturbine
- Keukenrobot voor kleine hoeveelheden
- klopper/menger met toebehoren
- Kneeder
- Koelkast
- kookpotten en pannen van verschillende groten
- Maatbekers
- Marmers
- Microgolf
- Oven met stoom
- Planken allerlei
- Platenrekken
- Rijskas
- Rolstokken
- Roosters
- Snelvriezer
- Sondethermometer (-45 tot 200° C )
- Spiraalkneeder
- Spoelbak/vaatwas
- Spuitpistooltjes
- Suikerlampen
- Uitrolmachine

- Uitroltafel
- Vaatwas/afwasbak
- Verdeellatten
- Vormen allerlei
- Vulkast
- Warmteblazers
- Waterkoeler
- Weegschaal met schuifgewichten
- Werktafels

## **4.2 Specifiek benodigdheden bij marsepein en chocolade**

- Bolkommen
- Draadsnijapparaat
- Gasbrander
- Kleine klopmachine
- Kloppers
- Luchtkoeling
- Metalen rolstok
- Mixer
- Mixer (onder druk)
- Pralineervorkjes
- Siliconentapijtjes
- Snijrollen
- Spatels
- Suikersnijbol voor noga
- Suikerthermometer
- Verwarmtafel
- Warmkast
- Wielmachine met trilfunctie

## **5 Evaluatie van de cursisten**

### **5.1 Evaluatie in het volwassenenonderwijs**

In de laatste decennia heeft zich een nieuwe ontwikkeling voorgedaan in het denken over evaluatie. Evaluatie wordt niet meer als een afzonderlijke activiteit beschouwd die louter gericht is op de beoordeling van de cursist, maar wordt nu vooral als een inherent deel van het onderwijsleerproces benaderd. Didactische evaluatie geeft informatie aan cursisten en leraren over het succes van het doorlopen leerproces en biedt zodoende de kans om het rendement van cursisten én leraren te optimaliseren.

### **5.2 Doel van evaluatie**

- In de eerste plaats worden de sterke en de zwakke punten van de cursist opgespoord (diagnose). Indien nodig kan remediëring en bijkomende begeleiding voorzien worden. De cursist wordt door de evaluatie gestimuleerd om over zijn eigen leerproces te reflecteren.
- Een evaluatie verschaft ook duidelijkheid over wat van de cursist verwacht wordt en in welke mate hij al dan niet aan de vooropgestelde criteria voldoet. In overleg met de cursist kunnen de evaluatiegegevens gebruikt worden om beslissingen te nemen over het verdere traject. Het valt aan te bevelen om de evaluatiecriteria vooraf duidelijk aan de cursisten mee te delen. Deze criteria worden ook best vooraf besproken in de vakgroep.
- Op basis van de evaluatiegegevens kan de leraar beslissen om het onderwijsleerproces al dan niet bij te sturen en om wijzigingen aan te brengen in zijn didactisch handelen.

### **5.3 Kwaliteit van de evaluatie**

Een relevante evaluatie beantwoordt aan een aantal criteria. Validiteit, betrouwbaarheid, transparantie en didactische relevantie zijn criteria die bijdragen tot de kwaliteit van de evaluatie.

Validiteit geeft aan in welke mate de evaluatiescores een maat zijn voor de beheersing van de beoogde doelstellingen. Betrouwbaarheid slaat op het feit of de scores technisch eerlijk, correct en juist zijn. Evaluatie is transparant indien de cursisten over alle nodige informatie beschikken, zowel voor een degelijke voorbereiding als voor de concrete uitvoering van de evaluatietaken (examen, toets, oefening, opdracht, ...), zodat de evaluatie aan hun verwachtingspatroon voldoet. De evaluatie is didactisch relevant als zij bijdraagt tot het leerproces.

## **6 Module: Basis bakkerij – M VO G201 – 40 Lt (30 PV – 10 TV)**

– Administratieve code: 8661

### **6.1 Algemene doelstelling van de module**

Het doel van de module is inzicht te verschaffen in de basis van de beroepshoudingen op het vlak van hygiëne in het atelier. Tevens primeert een kennismaking met de producten die in de bakkerij worden geproduceerd en verwerkt.

Aan de hand van eenvoudige voorbereidingstechnieken verkrijgt men een inzicht in het werk op de werkplaats.

De nadruk ligt op grondstoffenkennis, materialenkennis, sectorkennis.

- Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven.
- De lokalen en de bakkerijmaterialen onderhouden.
- Over de sector een algemeen beeld opbouwen.
- De werkzaamheden in de bakkerij voorbereiden.
- Onder begeleiding grondstoffen gebruiken.

### **6.2 Beginsituatie**

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

### 6.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven. De vigerende milieunormen kunnen respecteren. De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven. Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen. Ergonomisch kunnen tillen. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen. Richtlijnen met betrekking tot het veilig gebruik van machines kunnen naleven.	BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01	Veiligheid Hygiëne Milieu Ergonomie EHBO <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brandwonden</li> <li>• Snijwonden</li> </ul> Machinerichtlijnen	
De werkplek kunnen onderhouden. Bakkerijmaterieel voor de afwas kunnen sorteren. Bakkerijmateriaal kunnen reinigen. De bakkerij en de bijhorende lokalen kunnen opruimen. De bakkerij en de bijhorende lokalen kunnen schoonmaken Met reinigingsproducten en –middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en –middelen kunnen omgaan.	BC02 BC02 BC02 BC02 BC02 BC02	Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lokalen</li> <li>• Bakkerijmaterialen</li> <li>• Reinigingsproducten en –middelen</li> <li>• Desinfecteringsproducten en -middelen</li> </ul>	Bakplaten en vormen droog reinigen.
Verschillende types van bedrijven kunnen herkennen. Diverse beroepen binnen de sector kunnen situeren. De taken eigen aan de beroepen binnen de sector kunnen onderscheiden.	BC03 BC03 BC03	Bakkerijsector	

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
Materialen kunnen gebruiken. Grondstoffen kunnen klaarzetten. Kunnen wegen en meten. Ingrediënten kunnen samenvoegen. Een oven kunnen gebruiken.	BC04 BC04 BC05 BC05 BC05	Voorbereidende werkzaamheden <ul style="list-style-type: none"> <li>• Materialen</li> <li>• Grondstoffen</li> <li>• Ingrediënten</li> <li>• Oven</li> </ul>	Onder begeleiding grondstoffen gebruiken.

## **7 Module: Brood A – M VO G202 A – 80 Lt (60 PV – 20 TV)**

– Administratieve code: 8662

### **7.1 Algemene doelstelling van de module**

In deze module worden de diverse broodsoorten behandeld. Het betreft hier de verwerking van grondstoffen tot het afgewerkt product. Aandacht wordt besteed aan het correct en hygiënisch werken en het kunnen controleren van het gehele proces.

In deze module ligt de nadruk op: wegen en meten, het manuele kneden van degen, het bakproces.

- Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven.
- De lokalen en bakkerijmaterialen onderhouden.
- Onder begeleiding degen bereiden.
- Brood bakken.
- Producten bewaren.

### **7.2 Beginsituatie**

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

### **7.3 Aanbeveling**

- Brood A, Brood B en Brood C zijn drie modules die indien organisatorisch mogelijk in die volgorde door de cursisten worden gevolgd.
- Basiscompetenties die bereikt werden in Brood A zijn vlug toepasbaar in de Brood B en Brood C. Dit geldt eveneens voor basiscompetenties van Brood B die vlug toepasbaar zijn in Brood C.

## 7.4 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven. De vigerende milieunormen kunnen respecteren. De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven. Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen. Ergonomisch kunnen tillen. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen. Richtlijnen met betrekking tot het veilig gebruik van machines kunnen naleven.	BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01	Veiligheid Hygiëne Milieu Ergonomie EHBO <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brandwonden</li> <li>• Snijwonden</li> </ul> Machinerichtlijnen	
De werkplek kunnen onderhouden. Bakkerijmaterieel voor de afwas kunnen sorteren. Bakkerijmateriaal kunnen reinigen. De bakkerij en de bijhorende lokalen kunnen opruimen. De bakkerij en de bijhorende lokalen kunnen schoonmaken Met reinigingsproducten en –middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en –middelen kunnen omgaan.	BC02 BC02 BC02 BC02 BC02 BC02 BC02	Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lokalen</li> <li>• Bakkerijmaterialen</li> <li>• Reinigingsproducten en –middelen</li> <li>• Desinfecteringsproducten en -middelen</li> </ul>	Bakplaten en vormen droog reinigen.
Recepten kunnen lezen. Een werkschema kunnen opstellen. Grondstoffen kunnen afwegen en klaarzetten. Materialen kunnen gebruiken.	BC03 BC03 BC03 BC03	Behandeling van grondstoffen Bereidingen Grondstoffen Hulpgrondstoffen	Bloem, water, gist, zout en bereidingsmiddelen behandelen. Standaardrecepten, procentuele verhoudingen, eiwitgehalte, soorten gist, ...

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> ( <i>steeds in cursief!</i> ), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
Brooddegen kunnen voorbereiden. Brooddegen kunnen kneden. De broodreglementering kunnen toepassen. Deegstukken kunnen modelleren. Brooddegen kunnen afwerken.	BC03 BC03 BC03 BC03 BC03	Deegbereiding <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengen</li> <li>• Kneden</li> </ul>	Aandacht voor de volgorde, de stadia en de deegtemperatuur.  Aandacht voor het klassiek kneden, het intensief kneden en de kneedtijd.
Het begrip "brood" en zijn voedingswaarde kunnen omschrijven. De verschillende soorten brood kunnen omschrijven en benoemen.		Brood en broodsoorten <ul style="list-style-type: none"> <li>• Basingrediënten voor een volwaardige brooddeeg</li> <li>• De wettelijke vormen</li> </ul>	Zie standaardrecepten.  Huishoudbrood (wit of bruin) met 5 geburen (kruimzijden).  Aandacht voor : brooddeeg met tarwebloem, met tarwemeel, met rogge bloem/meel, ...
De wettelijke bepalingen van de broodsoorten kennen en kunnen toepassen.		Speciale broodsoorten <ul style="list-style-type: none"> <li>• Broodsoorten <ul style="list-style-type: none"> <li>– Speciale witte</li> <li>– Speciale bruine</li> </ul> </li> <li>• Broodmixen en merkbroden <ul style="list-style-type: none"> <li>– Doel</li> <li>– Beperkingen</li> <li>– Mogelijkheden</li> </ul> </li> </ul>	O.a. fantasiebrood, boulots, plaatbrood, verbeterd brood, volkoren brood, notenbrood, ... andere vullingen.  O.a. linea, 7-granen brood, prokorn, ...  Commerciële ondersteuning, samenwerking leveranciers, ...

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> ( <i>steeds in cursief!</i> ), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
<p>Het geschikte recept kunnen kiezen in functie van de te produceren soort brood.</p> <p>De geschikte werkwijze volgens recept en soort kunnen bepalen.</p> <p>Creatief combinaties en vormen kunnen verwerken.</p>		<p>Soorten brooddeeg</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Werkwijze</li> <li>• Soorten</li> <li>• Gewichten</li> <li>• Mogelijkheden</li> </ul>	<p>Traditionele werkvolgorde + bereidingsmiddelen.</p> <p>Aandacht voor basis brooddeeg voor tarwebrood (wit/bruin) en roggebrood, speciale broodsoorten, broodmixen en merkbroden.</p> <p>Casinobrood, Broden met diverse vullingen waaronder uien, spek, kruiden.</p> <p>Broden met verschillende vorm en van verschillend gewicht (o.a. geschikt voor restaurants).</p>
<p>Het verschil inzien tussen de klassieke en groene methode.</p>		<p>Deegverwerking</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Klassieke methode (conventionele)</li> <li>• Groene methode</li> </ul>	<p>Het verschil aantonen vanuit de omschrijving, de toepassing en de voor- en nadelen.</p>
<p>Het doel van de verschillende tussenstappen kunnen toepassen.</p> <p>Voldoende voorrijs kunnen bepalen.</p> <p>Brood volgens de regels van de kunst kunnen afwegen.</p> <p>Brooddeeg met beide handen simultaan kunnen opbollen.</p> <p>Brood kunnen langsteken.</p> <p>Brood op het gepaste moment kunnen afduwen.</p> <p>Brood kunnen insnijden.</p> <p>De optimale rijstijden in acht kunnen nemen en de omstandigheden (vochtigheidsgraad en temperatuur) kunnen aanpassen.</p>		<p>Deegverwerkingsstappen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Voorrijs</li> <li>• Afwegen</li> <li>• Opbollen <ul style="list-style-type: none"> <li>– Bolrijs</li> </ul> </li> <li>• Definitieve opmaak</li> </ul>	<p>Zowel manueel als machinaal behandelen.</p> <p>Aandacht voor factoren die de duur bepalen, de duur en het doorslaan.</p> <p>Afweegmachines, ...</p> <p>Broodreglementering.</p> <p>Opbolmachines (piramide en cilinder). Zowel grote als kleine deegstukken.</p> <p>Het belang bij brood en stokbrood aanduiden, voor het verdelen en opbollen voor kleingoed.</p> <p>Aandacht voor langsteken, opbollen, afduwen, narijzen en insnijden.</p>

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> ( <i>steeds in cursief!</i> ), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
Brood op een correcte wijze afbakken. De oven kunnen instellen. De broden in de oven kunnen plaatsen. Het bakproces kunnen beoordelen. Het bakproces kunnen bijsturen. De broden uit de oven kunnen halen. De broden kunnen ontvormen	 BC04 BC04 BC04 BC04 BC04 BC04	Bakproces <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verschillende stappen</li> <li>• Baktijd</li> <li>• Baktemperatuur</li> </ul>	O.a. ovenrijs, gaarproces, verstijfselen van het zetmeel, oventypes en energiebronnen behandelen.  Verband tussen tijd en temperatuur: uitdrogen of onvoldoende gebakken behandelen.  Ook stomen kan hier behandeld worden.
Brood de nodige nazorgen kunnen geven. De broden kunnen afkoelen. Broodfouten kunnen vaststellen. Brood kunnen snijden. Brood kunnen verpakken.	 BC04 BC04 BC04 BC04	Nazorg <ul style="list-style-type: none"> <li>• Afkoelen</li> <li>• Snijden</li> <li>• Bewaren</li> </ul>	Verpakkingsmogelijkheden en bewaartermijnen op kamertemperatuur en in de diepvries.
Informatiebronnen kunnen raadplegen. Broodfouten kunnen verhelpen.		Broodfouten <ul style="list-style-type: none"> <li>• Omschrijving</li> <li>• Meeste oorzaken</li> <li>• Verhelpen</li> </ul>	Tabel over de broodfouten gebruiken.  Praktijkvoorbeelden van de meest voorkomende bespreken.
Grondstoffen en hulpgrondstoffen kunnen bewaren. Halffabricaten kunnen bewaren. Afgewerkte producten kunnen bewaren.	BC05 BC05 BC05		

## **8 Module: Brood B – M VO G202 B – 80 Lt (60 PV – 20 TV)**

– Administratieve code: 8663

### **8.1 Algemene doelstelling van de module**

In deze module worden de diverse broodsoorten behandeld. Het betreft hier de verwerking van grondstoffen tot het afgewerkt product. Aandacht wordt besteed aan het correct en hygiënisch werken en het kunnen controleren van het gehele proces.

In deze module ligt de nadruk op: wegen en meten, de machinale verwerking van grondstoffen tot afgewerkt eindproduct.

- Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven.
- De lokalen en bakkerijmaterialen onderhouden.
- Onder begeleiding degen bereiden.
- Brood bakken.
- Producten bewaren.

### **8.2 Beginsituatie**

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

### **8.3 Aanbeveling**

- Brood A, Brood B en Brood C zijn drie modules die indien organisatorisch mogelijk in die volgorde door de cursisten worden gevolgd.
- Basiscompetenties die bereikt werden in Brood A zijn vlug toepasbaar in de Brood B en Brood C. Dit geldt eveneens voor basiscompetenties van Brood B die vlug toepasbaar zijn in Brood C.

## 8.4 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven. De vigerende milieunormen kunnen respecteren. De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven. Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen. Ergonomisch kunnen tillen. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen. Richtlijnen met betrekking tot het veilig gebruik van machines kunnen naleven.	BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01	Veiligheid Hygiëne Milieu Ergonomie EHBO <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brandwonden</li> <li>• Snijwonden</li> </ul> Machinerichtlijnen	
De werkplek kunnen onderhouden. Bakkerijmaterieel voor de afwas kunnen sorteren. Bakkerijmateriaal kunnen reinigen. De bakkerij en de bijhorende lokalen kunnen opruimen. De bakkerij en de bijhorende lokalen kunnen schoonmaken Met reinigingsproducten en –middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en –middelen kunnen omgaan.	BC02 BC02 BC02 BC02 BC02 BC02 BC02	Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lokalen</li> <li>• Bakkerijmaterialen</li> <li>• Reinigingsproducten en –middelen</li> <li>• Desinfecteringsproducten en -middelen</li> </ul>	Bakplaten en vormen droog reinigen.

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> ( <i>steeds in cursief!</i> ), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
Het begrip “Zachte luxe brooddeeg” en zijn voedingswaarde kunnen omschrijven.  De criteria voor een zachte luxe brooddeeg kennen.		Zachte luxe brooddeeg <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wetgeving</li> <li>• Resultaat</li> <li>• Vormen</li> <li>• Gewichten</li> <li>• Ingrediënten</li> </ul>	Brood van de fijnbakkerij.
Verschillende soorten kunnen aanduiden en benoemen..		Soorten <ul style="list-style-type: none"> <li>• Basis <ul style="list-style-type: none"> <li>– Brood</li> <li>– Vlechten</li> </ul> </li> <li>• Gevulde broden <ul style="list-style-type: none"> <li>– Rozijnen</li> <li>– Suiker</li> <li>– Chocolade</li> <li>– Suiker en rozijnen</li> <li>– Gekonfijt fruit</li> <li>– Verhoogd vetgehalte</li> <li>– Vullingen en crèmes</li> </ul> </li> </ul>	Melkbrood, suiker- en rozijnenbrood met en zonde enveloppe, licht bruine zacht broodje, chocoladebrood, ...  Assortiment vlechten en knopen, ...  Royal gebak, Kerststollen, Paasstollen, briochendeeg, ...

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> ( <i>steeds in cursief!</i> ), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De nodige grondstoffen kunnen kiezen. Inzicht verkrijgen in de criteria van hoofd- en hulpgrondstoffen. Recepten kunnen lezen. Een werkschema kunnen opstellen. Grondstoffen kunnen afwegen en klaarzetten. Materialen kunnen gebruiken.	BC03 BC03 BC03 BC03	De grondstoffen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hoofdgrondstoffen               <ul style="list-style-type: none"> <li>– De functie</li> <li>– Juiste hoeveelheden</li> <li>– Kwaliteiten</li> <li>– Versheid</li> </ul> </li> <li>• Hulpgrondstoffen               <ul style="list-style-type: none"> <li>– De functie</li> <li>– Juiste hoeveelheden</li> <li>– Kwaliteiten</li> <li>– Versheid</li> </ul> </li> </ul>	Standaard en afgeleide recepten.
Brooddegen kunnen voorbereiden. Zachte luxe brooddeeg kunnen mengen. Zachte luxe brooddeeg kunnen kneden. Zachte luxe brooddeeg kunnen vullen. De broodreglementering kunnen toepassen. Deegstukken kunnen modelleren. Brooddegen kunnen afwerken.	BC03 BC03 BC03 BC03 BC03	Deegbereiding <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengen</li> <li>• Kneden               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Kneedtijd</li> </ul> </li> <li>• Vullen</li> </ul>	Rozijnen wassen, frangipane op verwerkingstemperatuur, ...

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> ( <i>steeds in cursief!</i> ), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
<p>Het doel van de verschillende tussenstappen kunnen toepassen.</p> <p>De optimale rijstijden in acht kunnen nemen en de omstandigheden (vochtigheidsgraad en temperatuur kunnen aanpassen.</p> <p>Zachte luxe brood kunnen afwegen.</p> <p>Zachte luxe brooddeeg met beide handen simultaan kunnen opbollen.</p> <p>Zachte luxe brood kunnen langsteken.</p> <p>Brood op het gepaste moment kunnen doreren.</p> <p>Weten wanneer zacht luxe brooddeeg genoeg gerezen is.</p>		<p>Deegverwerking</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Voorrijs</li> <li>• Afwegen</li> <li>• Opbollen</li> <li>• Bolrijs</li> <li>• Definitieve opmaak <ul style="list-style-type: none"> <li>– Langsteken</li> <li>– Opbollen</li> <li>– Uitrollen</li> <li>– Andere specifieke bewerkingen</li> </ul> </li> <li>• Doreren</li> <li>• Narijs</li> </ul>	<p>Zowel manueel als machinaal behandelen.</p> <p>Zowel grote als kleine deegstukken.</p> <p>Rond, ovaal, vlechtstrengen, enveloppe, inknippen, bestrooien.</p> <p>Gelegenheidsbrood zoals sinterklaaspoppen, cougnolles, paashazen, ...</p>

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> ( <i>steeds in cursief!</i> ), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De oven kunnen instellen. De broden in de oven kunnen plaatsen. Brood op een correcte wijze afbakken. Het bakproces kunnen beoordelen. Het bakproces kunnen bijsturen. De broden uit de oven kunnen halen. De broden kunnen ontvormen. De broden kunnen afkoelen. Broodfouten kunnen vaststellen. Brood kunnen snijden. Brood kunnen verpakken. Zachte luxe brood de nodige nazorgen kunnen geven.	BC04 BC04 BC04 BC04 BC04 BC04 BC04 BC04 BC04 BC04	Bakproces <ul style="list-style-type: none"> <li>• Afbakken               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Verschillende stappen</li> <li>– Baktijd</li> <li>– Baktemperatuur</li> </ul> </li> <li>• Nazorg               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Afkoelen</li> <li>– Snijden</li> <li>– Bewaren</li> </ul> </li> </ul>	O.a. ovenrijs, gaarproces, verstijfselen van het zetmeel, oventypes en energiebronnen behandelen. Verband tussen tijd en temperatuur: uitdrogen of onvoldoende gebakken behandelen. Verpakkingsmogelijkheden en bewaartermijnen op kamertemperatuur en in de diepvries.
Informatiebronnen kunnen raadplegen. Broodfouten kunnen verhelpen.		Broodfouten <ul style="list-style-type: none"> <li>• Omschrijving</li> <li>• Meeste oorzaken</li> <li>• Verhelpen</li> </ul>	Tabel over de broodfouten gebruiken. Praktijkvoorbeelden van de meest voorkomende bespreken.
Grondstoffen en hulpgrondstoffen kunnen bewaren. Halffabricaten kunnen bewaren. Afgewerkte producten kunnen bewaren.	BC05 BC05 BC05		

## **9 Module: Brood C – M VO G202 C – 80 Lt (60 PV – 20 TV)**

– Administratieve code: 8664

### **9.1 Algemene doelstelling van de module**

In deze module worden de diverse broodsoorten behandeld. Het betreft hier de verwerking van grondstoffen tot het afgewerkt product. Aandacht wordt besteed aan het correct en hygiënisch werken en het kunnen controleren van het gehele proces.

In deze module ligt de nadruk op: wegen en meten; het machinaal kneden van degen, correct toevoegen van vullingen, het toepassen van specifieke afwerkingstechnieken.

- Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven.
- De lokalen en bakkerijmaterialen onderhouden.
- Onder begeleiding degen bereiden.
- Brood bakken.
- Producten bewaren.

### **9.2 Beginsituatie**

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

### **9.3 Aanbeveling**

- Brood A, Brood B en Brood C zijn drie modules die indien organisatorisch mogelijk in die volgorde door de cursisten worden gevolgd.
- Basiscompetenties die bereikt werden in Brood A zijn vlug toepasbaar in de Brood B en Brood C. Dit geldt eveneens voor basiscompetenties van Brood B die vlug toepasbaar zijn in Brood C.

## 9.4 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven. De vigerende milieunormen kunnen respecteren. De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven. Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen. Ergonomisch kunnen tillen. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen. Richtlijnen met betrekking tot het veilig gebruik van machines kunnen naleven.	BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01	Veiligheid Hygiëne Milieu Ergonomie EHBO <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brandwonden</li> <li>• Snijwonden</li> </ul> Machinerichtlijnen	
De werkplek kunnen onderhouden. Bakkerijmaterieel voor de afwas kunnen sorteren. Bakkerijmateriaal kunnen reinigen. De bakkerij en de bijhorende lokalen kunnen opruimen. De bakkerij en de bijhorende lokalen kunnen schoonmaken Met reinigingsproducten en –middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en –middelen kunnen omgaan.	BC02 BC02 BC02 BC02 BC02 BC02 BC02	Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lokalen</li> <li>• Bakkerijmaterialen</li> <li>• Reinigingsproducten en –middelen</li> <li>• Desinfecteringsproducten en -middelen</li> </ul>	Bakplaten en vormen droog reinigen.

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> ( <i>steeds in cursief!</i> ), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
<p>Verskillende broodspecialiteiten kunnen aanduiden en benoemen.</p> <p>Het geschikte recept kunnen kiezen in functie van het te produceren soort brood.</p> <p>De geschikte werkwijze naargelang het recept en de soort kunnen bepalen.</p>		<p>Typedegen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Witte brooddeeg</li> <li>• Bruine brooddeeg</li> <li>• Rogge brooddeeg</li> <li>• Andere graansoorten</li> <li>• Zachte luxebrooddeeg</li> <li>• Typische recepten</li> <li>• Mogelijke combinaties</li> </ul>	<p>Ardeens brood, karnemelkbrood, notenbrood, spekbrood, Masteluin, internationale broodsoorten, ciabatta's, stokbrood, verrassingsbroden, sierbroden, ...</p>
<p>Recepten kunnen lezen.</p> <p>Een werkschema kunnen opstellen.</p> <p>Grondstoffen kunnen afwegen en klaarzetten.</p> <p>Materialen kunnen gebruiken.</p>	<p>BC03</p> <p>BC03</p> <p>BC03</p> <p>BC03</p>	<p>Grondstoffen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Juiste hoeveelheid</li> <li>• Kwaliteiten</li> <li>• Versheid</li> </ul>	<p>De eigenheid van ieder recept.</p>
<p>Een brooddeeg voor broodspecialiteiten kunnen mengen.</p> <p>Brooddegen kunnen voorbereiden.</p> <p>Brooddegen kunnen kneden.</p> <p>De broodreglementering kunnen toepassen.</p> <p>Deegstukken kunnen modelleren.</p> <p>Brooddegen kunnen afwerken.</p>	<p>BC03</p> <p>BC03</p> <p>BC03</p> <p>BC03</p> <p>BC03</p>	<p>Deegbereiding</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengen</li> <li>• Kneden</li> </ul>	

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> ( <i>steeds in cursief!</i> ), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
<p>Het doel van de verschillende tussenstappen kunnen verwoorden.</p> <p>Bepaalde grondstoffen voorbereide bewerkingen kunnen geven.</p> <p>De nodige hoeveelheden kunnen berekenen.</p> <p>Brood volgens de regels van de kunst kunnen afwegen.</p> <p>Brooddeeg met beide handen simultaan kunnen opbollen.</p> <p>Brood kunnen langsteken.</p> <p>Brood op het gepaste moment kunnen afduwen.</p> <p>Brood kunnen insnijden.</p> <p>De optimale rijstijden in acht nemen en de omstandigheden (vochtigheidsgraad en temperatuur) kunnen aanpassen.</p> <p><i>Brooddegen met typische recepten kunnen verwerken.</i></p>		<p>Deegverwerking</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Voorbereidingen van andere ingrediënten</li> <li>• Voorrijs</li> <li>• Afwegen</li> <li>• Andere typische bewerkingen</li> <li>• Definitieve opmaak:               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Eigen aan broodspecialiteiten</li> </ul> </li> <li>• Narijs geven</li> <li>• Insnijden</li> </ul> <p>Typische/specifieke recepten</p>	<p>Uien pellen, fruiten, ...</p> <p>Noten: roosteren, pellen, hakken, ...</p> <p>Zowel grote als kleine deegstukken.</p> <p>Specifieke recepten voor sierbroden.</p>
<p>De oven kunnen instellen.</p> <p>De broden in de oven kunnen plaatsen.</p> <p>Het bakproces kunnen beoordelen.</p> <p>Het bakproces kunnen bijsturen.</p> <p>Broodspecialiteiten kunnen afbakken.</p> <p>De broden uit de oven kunnen halen.</p> <p>De broden kunnen ontvormen.</p> <p>De broden kunnen afkoelen.</p> <p>Broodfouten kunnen vaststellen.</p> <p>Brood kunnen snijden.</p> <p>Brood kunnen verpakken.</p>	<p>BC04</p> <p>BC04</p> <p>BC04</p> <p>BC04</p> <p>BC04</p> <p>BC04</p> <p>BC04</p> <p>BC04</p> <p>BC04</p> <p>BC04</p>	<p>Bakproces</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bakken               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Baktijd</li> <li>– Baktemperatuur</li> </ul> </li> <li>• Nazorg               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Afkoeling</li> <li>– Snijden</li> <li>– Bewaren</li> </ul> </li> </ul>	<p>Verband tussen tijd en temperatuur.</p> <p>Verpakkingsmogelijkheden en bewaartermijnen.</p> <p>Kamertemperatuur, diepvries.</p>

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> ( <i>steeds in cursief!</i> ), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
Grondstoffen en hulpgrondstoffen kunnen bewaren. Halffabricaten kunnen bewaren. Afgewerkte producten kunnen bewaren.	BC05 BC05 BC05		

## **10 Module: Harde en zachte luxe – M VO G203 – 80 Lt (60 PV – 20 TV)**

– Administratieve code: 8665

### **10.1 Algemene doelstelling van de module**

In deze module worden de diverse producten op basis van de harde en zachte luxedegen behandeld. Het betreft hier de verwerking van grondstoffen tot het afgewerkt product. Aandacht wordt besteed aan het correct en hygiënisch werken en het kunnen controleren van het gehele proces.

De nadruk ligt op de verwerking van grondstoffen tot het afgewerkt eindproduct.

- Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven.
- De lokalen en bakkerijmaterialen onderhouden.
- Onder begeleiding zachte luxe degen bereiden.
- Zachte luxe producten bakken.
- Onder begeleiding harde luxe degen bereiden.
- De harde luxe producten bakken.
- Producten bewaren.

### **10.2 Beginsituatie**

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

### 10.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven. De vigerende milieunormen kunnen respecteren. De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven. Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen. Ergonomisch kunnen tillen. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen. Richtlijnen met betrekking tot het veilig gebruik van machines kunnen naleven.	BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01	Veiligheid Hygiëne Milieu Ergonomie EHBO <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brandwonden</li> <li>• Snijwonden</li> </ul> Machinerichtlijnen	
De werkplek kunnen onderhouden. Bakkerijmaterieel voor de afwas kunnen sorteren. Bakkerijmateriaal kunnen reinigen. De bakkerij en de bijhorende lokalen kunnen opruimen. De bakkerij en de bijhorende lokalen kunnen schoonmaken Met reinigingsproducten en –middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en –middelen kunnen omgaan.	BC02 BC02 BC02 BC02 BC02 BC02	Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lokalen</li> <li>• Bakkerijmaterialen</li> <li>• Reinigingsproducten en –middelen</li> <li>• Desinfecteringsproducten en -middelen</li> </ul>	Bakplaten en vormen droog reinigen.
Recepten kunnen lezen. Een werkschema kunnen opstellen.	BC3/5 BC3/5	Behandeling van grondstoffen Bereidingen	Bloem, water, gist, zout, vetstof, ei, melk, groenten, kazen, kruiden, vlees .

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
Grondstoffen kunnen afwegen en kunnen klaarzetten. De nodige grondstoffen kunnen kiezen.	BC3/5	Hoofdgrondstoffen <ul style="list-style-type: none"> <li>• De functie</li> <li>• Juiste hoeveelheden</li> <li>• Kwaliteiten</li> <li>• Versheid</li> </ul> Hulpgrondstoffen <ul style="list-style-type: none"> <li>• De functie</li> <li>• Juiste hoeveelheden</li> <li>• Kwaliteit</li> <li>• Versheid</li> </ul>	Bloem , water , gist ,zout, boter en bereidingsmiddelen behandelen. Pizza vullingen. Groenten, kaas, vlees, vis. Standaard recepten procentuele verhoudingen, eiwit gehalte, Soorten gist. Rozijnen, suiker, chocolade, gekonfijt fruit, vullingen en crèmes en nootsoorten.
Verschillende soorten kunnen aanduiden en kunnen benoemen. Zachte luxedegen kunnen voorbereiden. Zachte luxedegen kunnen kneden. De gisting kunnen beoordelen. De deegstukken kunnen verdelen, opbollen. De deegstukken kunnen uitrollen De deegstukken kunnen modelleren.	BC03 BC03 BC03 BC03 BC03 BC03	Zachte luxe degen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producten</li> <li>• Resultaat</li> <li>• Gewichten</li> <li>• Ingrediënten</li> </ul>	Fijnbakkerij: (on)gesuikerde sandwiches, bruine sandwiches, Zwitserse koeken, brioches, mono vlechtjes, Berlijnse bollen, Vlaams en Parijse brioches, klaaskoeken, cognous, paashazen, chocoladebollen, Stollen, ...

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
Harde luxedegen kunnen voorbereiden. Harde luxedegen kunnen kneden. Het verschil kennen tussen klassieke en groene verwerking. Porties kunnen afwegen, opbollen en langsteken. Het verschil ten opzichte van brooddeeg kunnen inzien.	BC05 BC05	Harde luxe degen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Onderscheid met brooddeeg</li> <li>• Typische harde luxe verbeteraar               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Soorten</li> <li>– Gewichten</li> <li>– Mogelijkheden</li> </ul> </li> <li>• Deegverwerking               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Klassieke methode</li> <li>– Groene methode</li> </ul> </li> </ul>	Stokbrood ,casinobrood , witte en bruine pistolets , piccolo s , tijgerbroodjes, keizerbroodjes Krokante roggebroodjes. Ovenkoeken. Het verschil aantonen vanuit de omschrijving, de toepassing en de voor- en nadelen.
Vullingen kunnen toevoegen. Deegstukken kunnen uitrollen en vormen.	BC05 BC3/5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vullingen</li> </ul>	
<i>Hartige broodjes kunnen maken.</i>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hartige broodjes               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Kruidige broodjes</li> <li>– Pizza-bodems</li> </ul> </li> </ul>	Ciabatta. Ciabatta als pizza-bodem.
De producten kunnen laten rijzen. Het doel van de verschillende tussenstappen kunnen inzien. De producten kunnen insnijden of inprikken. De producten kunnen invriezen. De producten in de remrijskast kunnen plaatsen. De gisting kunnen beoordelen.	BC3/5 BC3/5 BC3/5 BC3/5		

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De gepaste temperatuur kunnen kiezen. De producten kunnen inovenen. Het bakproces kunnen beoordelen en bijsturen. De producten kunnen uitovenen.	BC4/6 BC4/6 BC4/6	Bakken van harde luxe degen en zachte luxe degen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Instrijken van de producten</li> <li>• Afbakken</li> <li>• Verschillende stappen</li> <li>• Baktijd</li> <li>• Baktemperatuur</li> </ul>	O.a. ovenrijs, gaarproces, verstijfselen van het zetmeel, oventypes en energiebronnen behandelen.  Verband tussen tijd en temperatuur: uitdrogen of onvoldoende gebakken behandelen.
De producten nodige nazorg kunnen geven.	BC4/6	Afkoelen Snijden Afwerken <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vullen</li> <li>• Abrikoteren</li> <li>• Glaceren</li> </ul>	De producten de nodige nazorg kunnen geven.
Grondstoffen en hulpgrondstoffen kunnen bewaren. Halffabrikaten kunnen bewaren. Afgewerkte producten kunnen bewaren.	BC07 BC07 BC07	Koelkast Diepvries Droge plaatsen	

## **11 Module: Gerezen bladerdeeg – M VO G204 – 80 Lt (60 PV – 20 TV)**

– Administratieve code: 8666

### **11.1 Algemene doelstelling van de module**

In deze module worden de diverse producten op basis van gerezen bladerdeeg behandeld. Het betreft hier de verwerking van grondstoffen tot het afgewerkt product. Aandacht wordt besteed aan het correct en hygiënisch werken en het kunnen controleren van het gehele proces.

De nadruk ligt op de verwerking van grondstoffen tot het afgewerkt eindproduct.

- Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven.
- De lokalen en bakkerijmaterialen onderhouden.
- Onder begeleiding gerezen bladerdeeg bereiden.
- Gerezen bladerdeegproducten bakken.
- Producten bewaren.

### **11.2 Beginsituatie**

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

### 11.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven. De vigerende milieunormen kunnen respecteren. De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven. Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen. Ergonomisch kunnen tillen. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen. Richtlijnen met betrekking tot het veilig gebruik van machines kunnen naleven.	BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01	Veiligheid Hygiëne Milieu Ergonomie EHBO <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brandwonden</li> <li>• Snijwonden</li> </ul> Machinerichtlijnen	
De werkplek kunnen onderhouden. Bakkerijmaterieel voor de afwas kunnen sorteren. Bakkerijmateriaal kunnen reinigen. De bakkerij en de bijhorende lokalen kunnen opruimen. De bakkerij en de bijhorende lokalen kunnen schoonmaken Met reinigingsproducten en –middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en –middelen kunnen omgaan.	BC02 BC02 BC02 BC02 BC02 BC02 BC02	Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lokalen</li> <li>• Bakkerijmaterialen</li> <li>• Reinigingsproducten en –middelen</li> <li>• Desinfecteringsproducten en -middelen</li> </ul>	Bakplaten en vormen droog reinigen.
Recepten kunnen lezen. Een werkschema kunnen opstellen. Grondstoffen kunnen afwegen en kunnen klaarzetten. Materialen kunnen gebruiken.	BC03 BC03 BC03 BC03	Behandeling van grondstoffen Bereidingen Grondstoffen Hulpgrondstoffen	Bloem, water, gist, zout, vetstof, ei, melk, groenten, kazen, kruiden, vlees.

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
Het begrip en de kenmerken van gerezen bladerdeeg kunnen omschrijven.		Basingrediënten <ul style="list-style-type: none"> <li>• Resultaat</li> <li>• Vormen</li> <li>• Gewichten</li> <li>• Vaktermen</li> </ul>	Bloem, water, gist, zout, vetstof, ei, melk, toervetstof. Groenten, fruit, kazen, kruiden en vlees.
Verschillende soorten degen voor gerezen bladerdeeg kennen. Weten wat toereren is. Gerezen bladerdeeg kunnen voorbereiden. Gerezen bladerdeeg kunnen kneden. Gerezen bladerdeeg kunnen toeren. De geschikte werkwijze naargelang het recept en de soort kunnen bepalen.	BC03 BC03 BC03	Basisrecept met toervetstof margarine of boter <ul style="list-style-type: none"> <li>• Traditionele methode</li> <li>• Franse methode</li> <li>• Deense methode</li> </ul>	Standaardrecepten met directe verwerking, via diepvries en /of na remrijs Boterkoeken, sterretjes, strikken, Deense brioches, croissants .
Verschillende verwerkingsstappen kunnen uitvoeren. Ingrediënten kunnen verwerken. Vullingen kunnen voorbereiden.	BV03	Verwerken <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uitrollen</li> <li>• Snijden</li> <li>• Plooien</li> <li>• Oprollen</li> <li>• Afwerken</li> <li>• Ovenklaar maken</li> </ul>	Croissants, koffiekoekmodellen, flappen, brillen, ...

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De juiste ingrediënten voor de vulling in functie van het eindproduct kunnen kiezen. Gerezen bladerdeeg kunnen vullen.	BC03	Bereiding van vulling <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frangipanebeslag</li> <li>• Banketbakkerscrème</li> <li>• Confituren</li> <li>• Vruchten</li> <li>• Chocolade</li> </ul>	Vierkante crèmekoeken , strengelkoeken, lange en ronde Zwitserse koeken, chocoladekoeken, ...
<i>De juiste ingrediënten voor de vulling in functie van het eindproduct kunnen kiezen.</i>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hartige vullingen               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Groenten</li> <li>– Kaas</li> <li>– Vlees</li> <li>– Vis</li> </ul> </li> </ul>	Pizzakoeken, worstenbroodjes, kaasstrengels, kaasbollen, borrelhapjes, ansjovisbroodjes, witloofbroodjes
Gerezen bladerdeeg laten rijzen. Gerezen bladerdeeg kunnen invriezen. Gerezen bladerdeeg in de remrijskast kunnen plaatsen. De gisting kunnen beoordelen.	BC03 BC03 BC03		

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De oven kunnen instellen. Gerezen bladerdeegproducten in de oven kunnen plaatsen Bakproces kunnen beoordelen. Bakproces kunnen bijsturen Gerezen bladerdeegproducten uit de oven kunnen halen. Gerezen bladerdeegproducten kunnen afkoelen.. Gerezen bladerdeegproducten kunnen beoordelen. Gerezen bladerdeegproducten kunnen afwerken. Gerezen bladerdeegproducten kunnen verpakken.	BC04 BC04 BC04 BC04 BC04 BC04 BC04 BC04		
De nodige nazorg voor bladerdeegproducten kunnen geven.		Afkoelen Snijden Afwerken <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vullen</li> <li>• Abrikoteren</li> <li>• Glaceren</li> </ul>	
Grondstoffen en hulpgrondstoffen kunnen bewaren. Halffabrikaten kunnen bewaren. Afgewerkte producten kunnen bewaren.	BC05 BC05 BC05	Koelkast Diepvries Droge plaatsen	

## **12 Module: Vet- en soezendeeg – M VO G205 – 80 Lt (60 PV - 20TV)**

– Administratieve code: 8667

### **12.1 Algemene doelstelling van de module**

In deze module worden de diverse producten op basis van vet- en soezendegen behandeld. Het betreft hier de verwerking van grondstoffen tot het afgewerkt product. Aandacht wordt besteed aan het correct en hygiënisch werken en het kunnen controleren van het gehele proces.

- Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven.
- De lokalen en bakkerijmaterialen onderhouden.
- Onder begeleiding vetdegen bereiden.
- Vetdeegproducten bakken.
- Onder begeleiding soezenbeslag bereiden.
- Soezenbeslag bakken.
- Producten bewaren.

### **12.2 Beginsituatie**

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

### 12.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven. De vigerende milieunormen kunnen respecteren. De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven. Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen. Ergonomisch kunnen tillen. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen. Richtlijnen met betrekking tot het veilig gebruik van machines kunnen naleven.	BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01	Veiligheid Hygiëne Milieu Ergonomie EHBO <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brandwonden</li> <li>• Snijwonden</li> </ul> Machinerichtlijnen	
De werkplek kunnen onderhouden. Bakkerijmaterieel voor de afwas kunnen sorteren. Bakkerijmateriaal kunnen reinigen. De bakkerij en de bijhorende lokalen kunnen opruimen. De bakkerij en de bijhorende lokalen kunnen schoonmaken Met reinigingsproducten en –middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en –middelen kunnen omgaan.	BC02 BC02 BC02 BC02 BC02 BC02 BC02	Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lokalen</li> <li>• Bakkerijmaterialen</li> <li>• Reinigingsproducten en –middelen</li> <li>• Desinfecteringsproducten en -middelen</li> </ul>	Bakplaten en vormen droog reinigen.
Recepten kunnen lezen. Een werkschema kunnen opstellen. Grondstoffen kunnen klaarzetten. Materiaal kunnen gebruiken.	BC03 BC03 BC03 BC03		Van vetdeeg en soezenbeslag.

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> ( <i>steeds in cursief!</i> ), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De oven kunnen instellen. Het bakproces kunnen beoordelen. Het bakproces kunnen bijsturen.	BC04 BC04 BC04		
Vetdeeg kunnen voorbereiden. Vetdeeg kunnen mengen. Vetdeeg kunnen spuiten. Vetdeeg kunnen uitrollen. Vetdeeg kunnen vormgeven. Vetdeeg kunnen uitsteken. Vetdeeg kunnen uitstrijken. Vetdeeg kunnen vullen.	BC03 BC03 BC03 BC03 BC03 BC03 BC03	Vetdeeg <ul style="list-style-type: none"> <li>• Voorbereiden</li> <li>• Mengen</li> <li>• Spuiten</li> <li>• Uitrollen</li> <li>• Vormgeven</li> <li>• Uitsteken</li> <li>• Uitstrijken</li> <li>• Vullen</li> </ul>	
Soezenbeslag kunnen samenstellen. Soezenbeslag kunnen spuiten. Soezenbeslag ovenklaar kunnen maken. Soezenbeslag kunnen invriezen.	BC05 BC05 BC05 BC06	Soezenbeslag	
Producten in de oven kunnen plaatsen. Producten uit de oven kunnen halen. Producten kunnen ontvormen. Producten kunnen afkoelen. Producten kunnen beoordelen. Producten kunnen afwerken en verpakken.	BC4/6 BC4/6 BC4/6 BC4/6 BC4/6 BC4/6		

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> ( <i>steeds in cursief!</i> ), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
Grondstoffen en hulpgrondstoffen kunnen bewaren. Halffabrikaten kunnen bewaren. Afgewerkte producten kunnen bewaren.	BC07 BC07 BC07	Koelkast Diepvries Droge plaatsen.	

## **13 Module: Beslagen en cakes – M VO G206 – 80 Lt (60 PV – 20 TV)**

– Administratieve code: 8668

### **13.1 Algemene doelstelling van de module**

In deze module worden de diverse beslagen en de cakebeslagen behandeld. Aandacht wordt besteed aan het correct en hygiënisch werken en het controleren van het gehele proces.

De nadruk ligt op de verwerking van grondstoffen tot het afgewerkt product.

- Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven.
- De lokalen en bakkerijmaterialen onderhouden.
- Onder begeleiding beslagen bereiden.
- Onder begeleiding crèmes bereiden.
- Beslagen bakken.
- Onder begeleiding kooksuikers bereiden.
- Producten bewaren.

### **13.2 Beginsituatie**

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

### 13.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven. De vigerende milieunormen kunnen respecteren. De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven. Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen. Ergonomisch kunnen tillen. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen. Richtlijnen met betrekking tot het veilig gebruik van machines kunnen naleven.	BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01	Veiligheid Hygiëne Milieu Ergonomie EHBO <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brandwonden</li> <li>• Snijwonden</li> </ul> Machinerichtlijnen	
De werkplek kunnen onderhouden. Bakkerijmaterieel voor de afwas kunnen sorteren. Bakkerijmateriaal kunnen reinigen. De bakkerij en de bijhorende lokalen kunnen opruimen. De bakkerij en de bijhorende lokalen kunnen schoonmaken Met reinigingsproducten en –middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en –middelen kunnen omgaan.	BC02 BC02 BC02 BC02 BC02 BC02 BC02	Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lokalen</li> <li>• Bakkerijmaterialen</li> <li>• Reinigingsproducten en –middelen</li> <li>• Desinfecteringsproducten en -middelen</li> </ul>	Bakplaten en vormen droog reinigen.
Recepten kunnen lezen. Een werkschema kunnen opstellen. Grondstoffen kunnen afwegen en klaarzetten. Materialen kunnen gebruiken.	BC03 BC03 BC03 BC03	Behandeling van grondstoffen Bereidingen Grondstoffen Hulpgrondstoffen	Zowel voor beslagen, crèmes en kooksuikers.

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
Beslagen kunnen voorbereiden. Beslagen kunnen samenstellen. Beslagen ovenklaar kunnen maken.	BC03 BC03 BC03	Beslagen	Onder begeleiding beslagen bereiden.
Crèmes kunnen samenstellen. Crèmes kunnen beoordelen. Crèmes kunnen verwerken.	BC04 BC04 BC04	Crèmes	Onder begeleiding crèmes bereiden.
De oven kunnen instellen. Beslagen in de oven kunnen plaatsen. Het bakproces kunnen beoordelen. Het bakproces kunnen bijsturen. Beslagproducten uit de oven kunnen halen. Beslagproducten kunnen ontvormen. Beslagproducten kunnen afkoelen. Beslagproducten kunnen beoordelen. Beslagproducten kunnen afwerken. Beslagproducten kunnen verpakken.	BC05 BC05 BC05 BC05 BC05 BC05 BC05 BC05 BC05 BC05	Bakken	
Kooksuikers kunnen voorbereiden. Kooksuikers kunnen samenstellen. Kooksuikers kunnen verwerken.	BC06 BC06 BC06	Kooksuikers	
Grondstoffen en hulpgrondstoffen kunnen bewaren. Halffabricaten kunnen bewaren. Afgewerkte producten kunnen bewaren.	BC07 BC07 BC07		

## **14 Module: Bladerdeeg – M VO G207 – 80 Lt (60 PV – 20 TV)**

– Administratieve code: 8669

### **14.1 Algemene doelstelling van de module**

In deze module worden de diverse soorten bladerdeeg behandeld. Ook de verwerking tot hartige producten, die in het assortiment van de bakker terug te vinden zijn, worden behandeld. Aandacht wordt besteed aan het correct en hygiënisch werken en het controleren van het gehele proces.

De nadruk ligt op de verwerking van grondstoffen tot het afgewerkt product.

- Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven.
- Lokalen en bakkerijmaterialen onderhouden.
- Onder begeleiding bladerdeegproducten bereiden.
- Bladerdeeg bakken.
- Producten bewaren.

### **14.2 Beginsituatie**

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

### 14.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven. De vigerende milieunormen kunnen respecteren. De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven. Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen. Ergonomisch kunnen tillen. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen. Richtlijnen met betrekking tot het veilig gebruik van machines kunnen naleven.	BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01	Veiligheid Hygiëne Milieu Ergonomie EHBO <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brandwonden</li> <li>• Snijwonden</li> </ul> Machinerichtlijnen	
De werkplek kunnen onderhouden. Bakkerijmaterieel voor de afwas kunnen sorteren. Bakkerijmateriaal kunnen reinigen. De bakkerij en de bijhorende lokalen kunnen opruimen. De bakkerij en de bijhorende lokalen kunnen schoonmaken Met reinigingsproducten en –middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en –middelen kunnen omgaan.	BC02 BC02 BC02 BC02 BC02 BC02 BC02	Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lokalen</li> <li>• Bakkerijmaterialen</li> <li>• Reinigingsproducten en –middelen</li> <li>• Desinfecteringsproducten en -middelen</li> </ul>	Bakplaten en vormen droog reinigen.

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
Recepten kunnen lezen. Een werkschema kunnen opstellen. Grondstoffen kunnen afwegen en klaarzetten. Materialen kunnen gebruiken.	BC03 BC03 BC03 BC03	Behandeling van grondstoffen Bereidingen Producten Nevenproducten <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vlees</li> <li>• Groenten</li> <li>• Fruit</li> <li>• Kaas</li> </ul>	Praktijkvoorbeelden , foto's, afbeeldingen e.a. didactisch materiaal.
Verschillende soorten degen van bladerdeeg kennen en kunnen bereiden. De geschikte werkwijze naargelang het recept en de soort kunnen bepalen.		Basisrecept met als toervetstof boter of margarine	O.a. Frans bladerdeeg, Hollands bladerdeeg, snelbladerdeeg.
Juiste ingrediënten voor de vulling kunnen kiezen.		Vullingen	O.a. frangipanebeslag, banketbakkerscrème, confituur, vruchten.
<i>De juiste ingrediënten voor de vulling in functie van het eindproduct kunnen kiezen.</i>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hartige vullingen <ul style="list-style-type: none"> <li>– Groenten</li> <li>– Kaas</li> <li>– Vlees</li> <li>– Vis</li> </ul> </li> </ul>	Pizzakoeken, worstenbroodjes, kaasstrengels, kaasbollen, borrelhapjes, ansjovisbroodjes, witloofbroodjes

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
Bladerdeegproducten kunnen bereiden.	BC03	Voorbereiden Bereiden <ul style="list-style-type: none"> <li>• Samenstellen</li> <li>• Mengen</li> <li>• Kneden</li> <li>• Vormen</li> <li>• Toeren</li> </ul> Verwerken <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uitrollen</li> <li>• Snijden</li> <li>• Steken</li> <li>• Vormen</li> </ul> Vullen Invriezen Afwerken	

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> ( <i>steeds in cursief!</i> ), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De oven kunnen instellen. Bladerdeeg in de oven kunnen plaatsen. Het bakproces kunnen beoordelen. Het bakproces kunnen bijsturen. Bladerdeegproducten uit de oven kunnen halen. Bladerdeegproducten kunnen afkoelen. Bladerdeegproducten kunnen beoordelen. Bladerdeegproducten kunnen afwerken. Bladerdeegproducten kunnen verpakken.	BC04 BC04 BC04 BC04 BC04 BC04 BC04 BC04 BC04	Bakproces <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ovenklaar maken</li> <li>• Baktijd</li> <li>• Baktemperatuur</li> </ul> Afkoelen Snijden Afwerken	
Grondstoffen en hulpgrondstoffen kunnen bewaren. Halffabricaten kunnen bewaren. Afgewerkte producten kunnen bewaren.	BC05 BC05 BC05		

## **15 Module: Initiatie marsepein en chocolade – M VO G209 – 80 Lt (60 PV - 20TV)**

– Administratieve code: 8670

### **15.1 Algemene doelstelling van de module**

In deze module worden de diverse soorten chocolade en hun basisbewerkingen behandeld. De nadruk ligt op:

- De voorbereidingstechnieken, het holwerk en eenvoudige garneringen met chocolade.
- Het bewerken tot verkoopbare eindproducten staat centraal. Het betreft hier de verwerking van grondstoffen tot het afgewerkt eindproduct.
- Werken met marsepein: het vormgeven en kleuren.

Aandacht wordt besteed aan het correct en hygiënisch werken en het controleren van het gehele proces.

- Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven.
- De lokalen en bakkerijmaterialen onderhouden.
- Onder begeleiding met marsepein werken.
- Onder begeleiding met chocolade werken.
- Producten bewaren.

### **15.2 Beginsituatie**

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

### 15.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven. De vigerende milieunormen kunnen respecteren. De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven. Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen. Ergonomisch kunnen tillen. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen. Richtlijnen met betrekking tot het veilig gebruik van machines kunnen naleven.	BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01	Veiligheid Hygiëne Milieu Ergonomie EHBO <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brandwonden</li> <li>• Snijwonden</li> </ul> Machinerichtlijnen	
De werkplek kunnen onderhouden. Bakkerijmaterieel voor de afwas kunnen sorteren. Bakkerijmateriaal kunnen reinigen. De bakkerij en de bijhorende lokalen kunnen opruimen. De bakkerij en de bijhorende lokalen kunnen schoonmaken Met reinigingsproducten en –middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en –middelen kunnen omgaan.	BC02 BC02 BC02 BC02 BC02 BC02 BC02	Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lokalen</li> <li>• Bakkerijmaterialen</li> <li>• Reinigingsproducten en –middelen</li> <li>• Desinfecteringsproducten en -middelen</li> </ul>	Bakplaten en vormen droog reinigen.
Recepten kunnen lezen. Een werkschema kunnen opstellen. Producten kunnen klaarzetten. Materiaal kunnen gebruiken.	BC03 BC03 BC03 BC03		

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> ( <i>steeds in cursief!</i> ), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische werken</b>
Marsepein kunnen samenstellen. Marsepein kunnen kleuren. Marsepein kunnen vormgeven. Marsepein kunnen modelleren. Marsepein kunnen verwerken. Marsepeinproducten kunnen beoordelen. Marsepein kunnen verpakken.	BC03 BC03 BC03 BC03 BC03 BC03 BC03	Marsepein	Onder begeleiding met marsepein werken.
Chocolade kunnen voorbereiden. Chocolade kunnen mouleren. Chocolade kunnen monteren. Chocolade kunnen spuiten. Pralines kunnen bereiden. Chocoladeproducten kunnen beoordelen. Chocolade kunnen verpakken.	BC04 BC04 BC04 BC04 BC04 BC04 BC04	Chocolade	Onder begeleiding met chocolade werken.
Grondstoffen en hulpgrondstoffen kunnen bewaren. Halffabrikaten kunnen bewaren. Afgewerkte producten kunnen bewaren.	BC05 BC05 BC05	Koelkast Diepvries Droge plaatsen	

## **16 Module: Consumptie-ijs – M VO G210 – 80 It (60 PV – 20 TV)**

– Administratieve code:

### **16.1 Algemene doelstelling van de module**

In deze module wordt het bereiden van de diverse soorten wettelijk toegelaten consumptie-ijs aangeleerd. Tevens is het maken van de diverse sorbetsoorten aan de orde. Het betreft hier de verwerking van grondstoffen tot het afgewerkt product. Aandacht wordt besteed aan het correct en hygiënisch werken en het controleren van het gehele proces.

- Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven.
- De lokalen en bakkerijmaterialen onderhouden.
- Onder begeleiding consumptie-ijs en consumptie-ijsproducten bereiden.
- Producten bewaren.

### **16.2 Beginsituatie**

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

### 16.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven. De vigerende milieunormen kunnen respecteren. De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven. Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen. Ergonomisch kunnen tillen. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen. Richtlijnen met betrekking tot het veilig gebruik van machines kunnen naleven.	BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01	Veiligheid Hygiëne Milieu Ergonomie EHBO <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brandwonden</li> <li>• Snijwonden</li> </ul> Machinerichtlijnen	
De werkplek kunnen onderhouden. Bakkerijmaterieel voor de afwas kunnen sorteren. Bakkerijmateriaal kunnen reinigen. De bakkerij en de bijhorende lokalen kunnen opruimen. De bakkerij en de bijhorende lokalen kunnen schoonmaken Met reinigingsproducten en –middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en –middelen kunnen omgaan.	BC02 BC02 BC02 BC02 BC02 BC02	Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lokalen</li> <li>• Bakkerijmaterialen</li> <li>• Reinigingsproducten en –middelen</li> <li>• Desinfecteringsproducten en -middelen</li> </ul>	Bakplaten en vormen droog reinigen.
Toestellen kunnen gebruiken.		Apparatuur	
Wettelijke percentages van de verschillende ijssoorten kunnen opnoemen.		Wettelijke aspecten	

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> ( <i>steeds in cursief!</i> ), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
Basisgrondstoffen kennen en hun gebruik kunnen toelichten. Recepten kunnen lezen. Een werkschema kunnen opstellen. Producten kunnen klaarzetten. Materialen kunnen gebruiken. Consumptie-ijs en consumptie-ijsproducten kunnen voorbereiden. Grondstoffen kunnen mengen. Grondstoffen kunnen bewerken. De invloed van stabilisatoren en emulgatoren in ijsbereiding kunnen verklaren. Consumptie-ijs en consumptie-ijsproducten kunnen beoordelen.	BC03 BC03 BC03 BC03 BC03 BC03 BC03	Basisgrondstoffen Additieven	Logisch verband tussen droge stof en opslag aantonen. De invloed van emulgatoren en stabilisatoren op de opslag en de structuurvorming van een consumptie-ijs laten waarnemen.
Een compositie kunnen napperen. Kunnen verklaren waarom de temperatuur niet boven de 85°C mag stijgen.		Napperen van een ijscompositie	De noodzaak van het napperen aantonen.
Een ijscompositie op een snelle en hygiënische manier kunnen koelen. Gevaren van een verkeerde koeling kunnen verklaren.		Koelen	Bijzondere aandacht besteden aan de hygiënische vereisten bij de koeling van een ijscompositie.
Basisprincipes van een ijsmachine kunnen toepassen.		Afdraaien of turbineren	Het vriesproces tijdens het turbineren aantonen en verklaren.
Ijssoorten kunnen maken die voldoen aan het K.B.		Verschillende ijssoorten	Recepturen laten berekenen en de juiste benaming aan het consumptie-ijs geven.
Klassieke ijscoupes kunnen maken.		Sausen en garnituren	

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> ( <i>steeds in cursief!</i> ), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
Grondstoffen en hulpgrondstoffen kunnen bewaren. Halffabricaten kunnen bewaren. Afgewerkte producten kunnen bewaren.	BC04 BC04 BC04		

## **17 Module: Banketproducten – M VO G212 – 80 Lt (60 PV – 20 TV)**

– Administratieve code: 8672

### **17.1 Algemene doelstelling van de module**

In deze module worden de diverse banketproducten, crèmes, boterroom, mousses, bavaroises, taarten en stukgebak behandeld. Tevens komt het bereiden van kooksuikers aan bod.

De nadruk ligt op de verwerking van grondstoffen tot het afgewerkt product.

- Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven.
- De lokalen en bakkerijmaterialen onderhouden.
- Crèmes bereiden.
- Mousses bereiden.
- Bavarois bereiden.
- Amandelbeslag bereiden.
- Notenbeslag bereiden.
- Onder begeleiding kooksuikers bereiden.
- Producten bewaren.

### **17.2 Beginsituatie**

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

### 17.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven. De vigerende milieunormen kunnen respecteren. De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven. Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen. Ergonomisch kunnen tillen. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen. Richtlijnen met betrekking tot het veilig gebruik van machines kunnen naleven.	BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01	Veiligheid Hygiëne Milieu Ergonomie EHBO <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brandwonden</li> <li>• Snijwonden</li> </ul> Machinerichtlijnen	
De werkplek kunnen onderhouden. Bakkerijmaterieel voor de afwas kunnen sorteren. Bakkerijmateriaal kunnen reinigen. De bakkerij en de bijhorende lokalen kunnen opruimen. De bakkerij en de bijhorende lokalen kunnen schoonmaken Met reinigingsproducten en –middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en –middelen kunnen omgaan.	BC02 BC02 BC02 BC02 BC02 BC02	Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lokalen</li> <li>• Bakkerijmaterialen</li> <li>• Reinigingsproducten en –middelen</li> <li>• Desinfecteringsproducten en -middelen</li> </ul>	Bakplaten en vormen droog reinigen.

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> ( <i>steeds in cursief!</i> ), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
Recepten kunnen lezen. Een werkschema kunnen opstellen. Grondstoffen kunnen afwegen en klaarzetten. Materialen kunnen gebruiken.	BC03 BC03 BC03 BC03	Grondstoffen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Behandeling</li> <li>• Hulpgrondstoffen</li> </ul> Bereidingen Onderhoud en schikking <ul style="list-style-type: none"> <li>• Materiaal</li> <li>• Machines</li> <li>• ...</li> </ul>	Crèmes koken, anglaises maken, bereiden van de pâtes à bombes, weken en smelten van de gelatine. Room, melk, suiker en eieren.chocolade, praliné. Fruitsoorten, platte kaas.
Weten wat crème is. Crème kunnen koken. Crème op basis van kooksuiker kunnen maken. Het geschikte soort crème voor een bepaald product kunnen kiezen. Crème kunnen voorbereiden. Crème kunnen samenstellen Crème kunnen gebruiken.	  BC03 BC03 BC03	Crèmes	Koken van banketbakkersroom met deels melk en deels fruitpurée. Boterroom bereiden met kooksuiker. Boterroom bereiden met anglaise. O.a. Banketbakkerscrème, banketbakkerscrème voor bakwerk, banketbakkerscrème op basis van fruitpurée, botercrème en combinaties.

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
<p>Weten wat mousses zijn.</p> <p>Mousses kunnen bereiden.</p> <p>Recept in de juiste volgorde kunnen toepassen.</p> <p>Pâte à bombe kunnen bereiden.</p> <p>Schuim kunnen bereiden en toepassen.</p> <p>Vormen of opbouwringen op de gepaste manier kunnen vullen.</p> <p>Mousse kunnen voorbereiden.</p> <p>Mousse kunnen samenstellen.</p> <p>Mousse kunnen gebruiken.</p>	<p>BC04</p> <p>BC04</p> <p>BC04</p>	<p>Mousses</p>	<p>De juiste kooktemperatuur van het kooksuiker benadrukken.</p> <p>Het verschil van kooktemperatuur aantonen.</p> <p>Verschillende smaken combineren.</p> <p>O.a. room, melk, platte kaas, fruitsoorten, suiker, eieren.</p> <p>Schuim zoals rauw schuim, kookschuim, zwaar schuim</p>
<p>Weten wat bavaroises zijn en ze kunnen bereiden op basis van anglaise.</p> <p>Recepten in de juiste volgorde kunnen verwerken.</p> <p>Gelatine op de gepaste tijd kunnen weken, smelten en ondermengen.</p> <p>Room op juiste vastheid kunnen opkloppen.</p> <p>De luchtige consistentie kunnen behouden.</p> <p>Vormen of opbouwringen op de gepaste manier kunnen vullen.</p> <p>Bavarois kunnen voorbereiden.</p> <p>Bavarois kunnen samenstellen.</p> <p>Bavarois kunnen gebruiken.</p>	<p>BC05</p> <p>BC05</p> <p>BC05</p>	<p>Bavaroises</p>	<p>Warme en koude bereidingen.</p> <p>Het afroeren à la nappe inoefenen.</p> <p>Het verschil in werkwijze aantonen.</p> <p>Het gebruik van de juiste receptuur benadrukken.</p> <p>O.a. fruitsoorten, room, melk, suiker eieren.</p>

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
<p>Weten wat beslag is.</p> <p>Op de juiste manier kunnen opkloppen.</p> <p>De vormen kunnen kiezen en het juiste volume kunnen bepalen.</p> <p>De gepaste oventemperatuur en baktijd kennen.</p> <p>Kunnen bepalen wanneer het beslag voldoende is gebakken.</p> <p>Het geschikte soort beslag volgens het te maken eindproduct kunnen kiezen.</p> <p>Amandelbeslag kunnen voorbereiden.</p> <p>Amandelbeslag kunnen samenstellen.</p> <p>Amandelbeslag kunnen gebruiken.</p> <p>Notenbeslag kunnen voorbereiden.</p> <p>Notenbeslag kunnen samenstellen.</p> <p>Notenbeslag kunnen gebruiken.</p> <p>Andere beslagen kennen en kunnen bereiden.</p>	       BC06 BC06 BC06 BC07 BC07 BC07	<p>Beslagen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Amandelbeslag</li> <li>• Notenbeslag</li> <li>• Andere</li> </ul>	<p>De meest gebruikte nootsoorten voor vanillebeslag: amandelnoten, hazelnoten, pistachenoten.</p> <p>Ook andere beslagen kunnen hier aan bod komen: biscuitbeslag, lepelbiscuit, amandebiscuit, chocoladebiscuit, vanillebeslag.</p>
<p><i>Het juiste materiaal kunnen kiezen.</i></p> <p><i>Weten of het materiaal moet ingevet of ontvet worden.</i></p> <p><i>Weten hoe materiaal moet ontvet worden.</i></p> <p><i>Kooksuiker kunnen voorbereiden.</i></p> <p><i>Kooksuiker kunnen samenstellen.</i></p> <p><i>Kooksuiker kunnen verwerken.</i></p> <p><i>Onder begeleiding kooksuiker kunnen bereiden.</i></p>		<p>Kooksuikers</p>	

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De producten op een correcte manier kunnen ontvormen. Producten kunnen versnijden. Het eindproduct kunnen afwerken. Afspuiten en garneren. Afwerking volgens seizoen kunnen creëren. Creatief kunnen werken.		Afwerking <ul style="list-style-type: none"> <li>• Met glaçages</li> <li>• Met spuitpistool</li> <li>• Met chocolade decors               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Oublisbeslag</li> <li>– Marsepein</li> </ul> </li> </ul>	Aandacht besteden aan de vigerende en recente trends.
Grondstoffen en hulpgrondstoffen kunnen bewaren. Halffabricaten kunnen bewaren. Afgewerkte producten kunnen bewaren.	BC08 BC08 BC08	Koelkast Diepvries Droge plaatsen	

## 18 Module: Beheer en organisatie – M VO G213 – 80 Lt TV

– Administratieve code: 8673

### 18.1 Algemene doelstelling van de module

In deze module worden veiligheid en hygiëne uitvoerig behandeld.

Het integreren van planning, organisatie, commercieel inzicht in de diverse operationele taken staan hier centraal.

- Veiligheid en hygiëne naleven.
- Voorraadbeheer beheersen.
- Elementen uit de wetgeving beschrijven.

### 18.2 Beginsituatie

- De cursist dient verplicht de competenties te bezitten van een aantal modules uit het studiegebied voeding met een gezamenlijke duurtijd van minstens 160 Lt.

### 18.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De oorzaken van voedselbederf kunnen herkennen.	BC01	HACCP-plan	
De oorzaken van voedselvergiftiging kunnen herkennen.	BC01		
De oorzaken van voedselbesmetting kunnen herkennen.	BC01		
De wetgeving inzake hygiëne en productaansprakelijkheid kennen.	BC01		
Een risico-analyse kunnen uitvoeren.	BC04		
De noodzakelijke controlesystemen kunnen opbouwen.	BC04		
Een aankoopprocedure kunnen opstellen.	BC02		
De procedure bij ontvangst van grondstoffen kunnen uitvoeren.	BC02		
De procedure voor opslag van grondstoffen kunnen	BC02		

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> ( <i>steeds in cursief!</i> ), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
uitvoeren. De procedure voor interne uitgifte van grondstoffen kunnen uitvoeren.	BC02		
De wetgeving inzake veiligheid binnen het bedrijf kunnen beschrijven. De wetgeving inzake etikettering kunnen beschrijven. De basisbegrippen betreffende additieven en contaminanten kunnen beschrijven. De wetgeving inzake prijsaffichering kunnen beschrijven.	BC03 BC03 BC03 BC03	Veiligheid Etikettering Prijsaffichering	

## 19 Module: Beheer en organisatie Bakkerij – M VO G230 – 40 Lt TV

– Administratieve code: 8674

### 19.1 Algemene doelstelling van de module

In deze module worden volgende onderwerpen uitvoerig behandeld:

- Specifieke beroepsreglementering.
- Welzijn en veiligheid op het werk.

Het integreren van de specifiek toepasbare reglementeringen en inzicht in de diverse operationele taken staan hier centraal.

- Beroepsreglementering toepassen.
- Het veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken organiseren.
- Voeding- en drankencontrole bewaken.

### 19.2 Beginsituatie

- De cursist dient verplicht de competenties te bezitten van een aantal modules uit opleidingen bakkerij van het studiegebied voeding met een gezamenlijke duurtijd van minstens 160 Lt.

### 19.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De reglementering die van toepassing is op het beroep kennen.	BC01		
De reglementeringen kunnen toepassen.	BC01		
Een risicoanalyse kunnen uitvoeren.	BC01		
De noodzakelijke controlesystemen kunnen inbouwen.	BC01		
Op het naleven van het veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken kunnen toezien.	BC02		
Het naleven van veilig, hygiënisch, milieubewust en	B02C		

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> ( <i>steeds in cursief!</i> ), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
ergonomisch werken kunnen evalueren. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen. Bij risicosituaties kunnen ingrijpen.	BC02 BC02		
Een technische fiche kunnen opstellen. De kostprijs van een product kunnen berekenen. De verkoopprijs van een product kunnen berekenen. De nacalculatie of administratieve controle van voedingskost en voedingskosten percentage kunnen uitvoeren.	BC03 BC03 BC03 BC03		

## 20 Module: Broodbakkersorganisatie – M VO G219 – 40 It (30 PV – 10 TV)

– Administratieve code: 8675

### 20.1 Algemene doelstelling van de module

In deze module wordt geleerd hoe een broodbakker zijn werk dient te organiseren.

De nadruk ligt op: het maken en volgen van een werkplan, het organiseren van een oven, bestellingen zo efficiënt mogelijk afwerken.

- Het werk veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch organiseren.
- Het onderhoud van lokalen en materiaal organiseren.
- Een atelier organiseren.
- Voor de bereidingen in de bakkerij instaan.

### 20.2 Beginsituatie

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

### 20.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
Op het naleven van het veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken kunnen toezien.  Het naleven van veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken kunnen evalueren.  Onregelmatigheden betreffende het naleven van het veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken kunnen bijsturen.  EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen.  Bij risicosituaties kunnen ingrijpen.	BC01  BC01  BC01  BC01  BC01	Veiligheid  Hygiëne  Milieu  Ergonomie  EHBO <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brandwonden</li> <li>• Snijwonden</li> </ul> Machinerichtlijnen	

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
<p>Op het onderhoud van de lokalen en het materiaal kunnen toezien.</p> <p>Het onderhoud van de lokalen en het materiaal kunnen evalueren.</p> <p>Onregelmatigheden omtrent het onderhoud van de lokalen en het materiaal kunnen bijsturen.</p>	BC02  BC02  BC02	Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lokalen</li> <li>• Bakkerijmaterialen</li> <li>• Reinigingsproducten en –middelen</li> <li>• Desinfecteringsproducten en -middelen</li> </ul>	
<p>Een dienstrooster kunnen opstellen.</p> <p>Een dienstrooster kunnen bijsturen.</p> <p>Een organisatieplan voor de bakkerij kunnen opstellen.</p> <p>Een werkschema kunnen opstellen.</p> <p>Een werkschema kunnen bijsturen.</p> <p>Op de uit te voeren taken kunnen toezien.</p> <p>De uit te voeren taken kunnen evalueren.</p> <p>Onregelmatigheden omtrent de uit te voeren taken kunnen bijsturen.</p>	BC03 BC03 BC03 BC03 BC03 BC03 BC03		
<p>Op de bereidingen in de bakkerij kunnen toezien.</p> <p>De bereidingen in de bakkerij kunnen evalueren.</p> <p>Onregelmatigheden tijdens de bereidingen in de bakkerij kunnen bijsturen.</p> <p>De klaargemaakte producten kunnen controleren.</p> <p>Onregelmatigheden omtrent de klaargemaakte producten kunnen bijsturen.</p> <p>De producten verkoopsklaar kunnen maken.</p> <p>Verkoopklare producten kunnen evalueren.</p> <p>Onregelmatigheden omtrent verkoopklare producten kunnen bijwerken.</p>	BC04 BC04 BC04 BC04 BC04 BC04 BC04		

## **21 Module: Taarten – M VO G220 – 40 It (30 PV - 10TV)**

– Administratieve code: 8676

### **21.1 Algemene doelstelling van de module**

In deze module worden de diverse soorten taarten behandeld. Het betreft hier de verwerking van grondstoffen tot het afgewerkt product. Aandacht wordt besteed aan het correct en hygiënisch werken en het controleren van het gehele proces.

- Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven.
- De lokalen en bakkerijmaterialen onderhouden.
- Onder begeleiding taarten bereiden.
- Taarten bakken.
- Producten bewaren.

### **21.2 Beginsituatie**

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

### 21.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven. De vigerende milieunormen kunnen respecteren. De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven. Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen. Ergonomisch kunnen tillen. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen. Richtlijnen met betrekking tot het veilig gebruik van machines kunnen naleven.	BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01	Veiligheid Hygiëne Milieu Ergonomie EHBO <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brandwonden</li> <li>• Snijwonden</li> </ul> Machinerichtlijnen	
De werkplek kunnen onderhouden. Bakkerijmaterieel voor de afwas kunnen sorteren. Bakkerijmateriaal kunnen reinigen. De bakkerij en de bijhorende lokalen kunnen opruimen. De bakkerij en de bijhorende lokalen kunnen schoonmaken Met reinigingsproducten en –middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en –middelen kunnen omgaan.	BC02 BC02 BC02 BC02 BC02 BC02	Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lokalen</li> <li>• Bakkerijmaterialen</li> <li>• Reinigingsproducten en –middelen</li> <li>• Desinfecteringsproducten en -middelen</li> </ul>	Bakplaten en vormen droog reinigen.

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> ( <i>steeds in cursief!</i> ), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De nodige grondstoffen voor taartgistdeeg kunnen opnoemen. Recepten kunnen lezen. Een werkschema kunnen opstellen. Producten kunnen klaarzetten.	BC03 BC03 BC03	Grondstoffen Juiste hoeveelheden Kwaliteiten Versheid	Standaard recepten, procentuele verhoudingen, vullingen, ...
Het geschikte recept kunnen kiezen in functie van de te produceren soort taart.		Degen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Basis gistdeeg</li> <li>• Verbeterd gistdeeg</li> </ul>	Standaardrecepten. O.a. verhoogd vetgehalte, verlaagd suikergehalte, verlaagd gistgehalte.
Een gistdeeg kunnen mengen. Een gistdeeg kunnen kneden.		Bereidingswijze <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengen</li> <li>• Kneden</li> </ul>	Klassieke mengvolgorde en eventuele afwijkingen.
De optimale rijstijden in acht nemen en de omstandigheden (vochtigheidsgraad en temperatuur) kunnen aanpassen. Het taartdeeg volgens de regels kunnen afwegen. Gistdeeg zowel met de rolstok als machinaal kunnen uitrollen. Deeg op een correcte wijze kunnen fonceren. Met deegwieljes en rolstok fijne bandjes kunnen snijden. Op een goede manier bandjes kunnen leggen. Rusttijden respecteren. Materialen kunnen gebruiken. Onder begeleiding taarten kunnen bereiden.	BC03 BC03	Deegverwerking <ul style="list-style-type: none"> <li>• Voorrijs</li> <li>• Afwegen</li> <li>• Opbollen</li> <li>• Bolrijs</li> <li>• Uitrollen</li> <li>• Fonceren</li> <li>• Vullen (voor)bereiden</li> <li>• Afwerken</li> <li>• Narijs</li> </ul>	Doel van de verschillende stappen benadrukken. Rijsttaarten, kaastaarten, open en bedekte fruittaarten, suikertaarten, flan, gevarieerde fruittaarten, alle soorten vlaaien, ... O.a. rijst, flan, banketbakkersroom, kaasvulling. O.a. banden leggen, bedekken, inknippen, doreren.

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
Taarten met gistdegen kunnen afbakken. De oven kunnen instellen. Taarten in de oven kunnen plaatsen. Het bakproces kunnen beoordelen en bijsturen. Taarten uit de oven kunnen halen.	 BC04 BC04 BC04 BC04	Bakproces Baktijd Baktemperatuur	Verband tussen tijd en temperatuur: uitdrogen of onvoldoende gebakken.
Taarten met gerezen deeg de nodige nazorgen kunnen geven. Taarten kunnen afkoelen. Taarten kunnen beoordelen. Taarten kunnen afwerken en verpakken.	 BC04 BC04 BC04	Nazorg en bewaren <ul style="list-style-type: none"> <li>• Afkoeling</li> <li>• Versnijden</li> <li>• Afwerken</li> <li>• Bewaren</li> </ul>	Suikertaarten, flan, ... Fruittaarten, ... Verpakkingsmogelijkheden en bewaartermijnen (kamertemperatuur, diepvries).
Grondstoffen en hulpgrondstoffen kunnen bewaren. Halfabrikaten kunnen bewaren. Afgewerkte producten kunnen bewaren.	BC05 BC05 BC05	Koelkast Diepvries Droge plaatsen	

## **22 Module: Vlaaien – M VO G221 – 40 It (30 PV - 10TV)**

– Administratieve code: 8677

### **22.1 Algemene doelstelling van de module**

In deze module worden de diverse soorten vlaaien behandeld. Het betreft hier de verwerking van grondstoffen tot het afgewerkt product. Aandacht wordt besteed aan het correct en hygiënisch werken en het controleren van het gehele proces.

- Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven.
- De lokalen en bakkerijmaterialen onderhouden.
- Onder begeleiding vlaaien bereiden.
- Vlaaien bakken.
- Producten bewaren.

### **22.2 Beginsituatie**

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

### 22.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven. De vigerende milieunormen kunnen respecteren. De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven. Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen. Ergonomisch kunnen tillen. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen. Richtlijnen met betrekking tot het veilig gebruik van machines kunnen naleven.	BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01	Veiligheid Hygiëne Milieu Ergonomie EHBO <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brandwonden</li> <li>• Snijwonden</li> </ul> Machinerichtlijnen	
De werkplek kunnen onderhouden. Bakkerijmaterieel voor de afwas kunnen sorteren. Bakkerijmateriaal kunnen reinigen. De bakkerij en de bijhorende lokalen kunnen opruimen. De bakkerij en de bijhorende lokalen kunnen schoonmaken Met reinigingsproducten en –middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en –middelen kunnen omgaan.	BC02 BC02 BC02 BC02 BC02 BC02 BC02	Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lokalen</li> <li>• Bakkerijmaterialen</li> <li>• Reinigingsproducten en –middelen</li> <li>• Desinfecteringsproducten en -middelen</li> </ul>	Bakplaten en vormen droog reinigen.

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De nodige grondstoffen voor deeg kunnen opnoemen. Recepten kunnen lezen. Een werkschema kunnen opstellen. Producten kunnen klaarzetten Materialen kunnen gebruiken.	BC03 BC03 BC03 BC03	Grondstoffen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Juiste hoeveelheden</li> <li>• Kwaliteiten</li> <li>• Versheid</li> </ul>	Standaard recepten, procentuele verhoudingen, vullingen, ...
Het geschikte recept kunnen kiezen in functie van de te produceren soort vlaai.		Degen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Basis gistdeeg</li> <li>• Verbeterd gistdeeg</li> </ul>	Standaardrecepten.  O.a. verhoogd vetgehalte, verlaagd suikergehalte, verlaagd gistgehalte.
Een gistdeeg kunnen mengen. Een gistdeeg kunnen kneden.		Bereidingswijze <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengen</li> <li>• Kneden</li> </ul>	Klassieke mengvolgorde en eventuele afwijkingen.



<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> ( <i>steeds in cursief!</i> ), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
Vlaaien met gerezen deeg de nodige nazorgen kunnen geven. Vlaaien in de oven kunnen plaatsen. Vlaaien uit de oven kunnen halen. Vlaaien kunnen afkoelen. Vlaaien kunnen beoordelen. Vlaaien kunnen afwerken. Vlaaien kunnen verpakken.	BC04 BC04 BC04 BC04 BC04 BC04	Nazorg en bewaren <ul style="list-style-type: none"> <li>• Afkoeling</li> <li>• Versnijden</li> <li>• Afwerken</li> <li>• Bewaren</li> </ul>	Vlaaien, suikertaarten, flan, ... Fruittaarten, ... Verpakkingsmogelijkheden en bewaartermijnen (kamertemperatuur, diepvries).
Grondstoffen en hulpgrondstoffen kunnen bewaren. Halffabrikaten kunnen bewaren. Afgewerkte producten kunnen bewaren.	BC05 BC05 BC05	Koelkast Diepvries Droge plaatsen.	

## 23 Module: Bake-off – M VO G227 – 80 Lt (80 PV)

- Administratieve code: 8678

### 23.1 Algemene doelstelling van de module

In deze module wordt het verwerken en afwerken van bake-off producten aangeleerd.

Het plannen en organiseren van de productie van bake-off producten komt hier ook aan bod.

Deze module is facultatief. Ze behoort niet tot het certificaat.

### 23.2 Beginsituatie

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

### 23.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven. De vigerende milieunormen kunnen respecteren. De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven. Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen. Ergonomisch kunnen tillen. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen. Richtlijnen met betrekking tot het veilig gebruik van machines kunnen naleven.	BC BC BC BC BC BC BC BC BC	Veiligheid Hygiëne Milieu Ergonomie EHBO <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brandwonden</li> <li>• Snijwonden</li> </ul> Machinerichtlijnen	

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> ( <i>steeds in cursief!</i> ), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De werkplek kunnen onderhouden. Bakkerijmaterieel voor de afwas kunnen sorteren. Bakkerijmateriaal kunnen reinigen. De bakkerij en de bijhorende lokalen kunnen opruimen. De bakkerij en de bijhorende lokalen kunnen schoonmaken Met reinigingsproducten en –middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en –middelen kunnen omgaan.	BC BC BC BC BC BC BC	Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lokalen</li> <li>• Bakkerijmaterialen</li> <li>• Reinigingsproducten en –middelen</li> <li>• Desinfecteringsproducten en -middelen</li> </ul>	Bakplaten en vormen droog reinigen.
Bake-off producten kunnen ontdooien. Niet ingevroren bake-off producten gebruiksklaar kunnen maken. Bake-off producten kunnen plooiën. Bake-off producten kunnen doreren. Rijstijden van de bake-off producten kunnen toepassen. Bake-off producten kunnen afwerken. Bake-off producten verkoopsklaar kunnen maken.	BC BC BC BC BC BC BC	Bake-off producten <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwerken</li> <li>• Afwerken</li> </ul>	
De productie van bake-off producten kunnen plannen. De productie van bake-off producten kunnen organiseren. De kostprijs kunnen berekenen. De kostprijs kunnen bepalen.	BC BC BC BC	Productie <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plannen</li> <li>• Organiseren</li> </ul>	
Bake-off producten kunnen bewaren. Grondstoffen en hulpgrondstoffen kunnen bewaren. Halffabricaten kunnen bewaren. Afgewerkte producten kunnen bewaren.	BC BC BC BC	Producten bewaren	

## 24 Module: Etaleren en verpakken – M VO G228 – 80 Lt (80 PV)

– Administratieve code: 8679

### 24.1 Algemene doelstelling van de module

In deze module worden de specifieke manieren van het presteren, etaleren en verpakken van bakkerijproducten aangeleerd.

Deze module is facultatief. Ze behoort niet tot het certificaat.

### 24.2 Beginsituatie

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

### 24.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven. De vigerende milieunormen kunnen respecteren. De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven. Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen. Ergonomisch kunnen tillen. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen. Richtlijnen met betrekking tot het veilig gebruik van machines kunnen naleven.	BC BC BC BC BC BC BC BC BC	Veiligheid Hygiëne Milieu Ergonomie EHBO <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brandwonden</li> <li>• Snijwonden</li> </ul> Machinerichtlijnen	

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De werkplek kunnen onderhouden. Bakkerijmaterieel voor de afwas kunnen sorteren. Bakkerijmateriaal kunnen reinigen. De bakkerij en de bijhorende lokalen kunnen opruimen. De bakkerij en de bijhorende lokalen kunnen schoonmaken Met reinigingsproducten en –middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en –middelen kunnen omgaan.	BC BC BC BC BC BC BC	Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lokalen</li> <li>• Bakkerijmaterialen</li> <li>• Reinigingsproducten en –middelen</li> <li>• Desinfecteringsproducten en -middelen</li> </ul>	Bakplaten en vormen droog reinigen.
Verpakkingsmateriaal kunnen gebruiken. Producten kunnen verpakken. Producten creatief kunnen verpakken.	BC BC BC	Bakkerijproducten verpakken	
Een commercieel kader kunnen creëren. Een commerciële sfeer kunnen creëren.	BC BC	Bakkerijproducten <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presenteren</li> <li>• Etaleren</li> </ul>	

## 25 Module: Industriële productietechnieken – M VO G229 – 80 Lt (80 PV)

- Administratieve code: 8680

### 25.1 Algemene doelstelling van de module

In deze module leert de cursist de individuele evolutie in de bakkerijsector opvolgen en industriële productietechnieken te gebruiken

Deze module is facultatief. Ze behoort niet tot het certificaat.

### 25.2 Beginsituatie

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

### 25.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren.	BC	Veiligheid	
Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven.	BC	Hygiëne	
De vigerende milieunormen kunnen respecteren.	BC	Milieu	
De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren.	BC	Ergonomie	
Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven.	BC	EHBO	
Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen.	BC	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brandwonden</li> <li>• Snijwonden</li> </ul>	
Ergonomisch kunnen tillen.	BC	Machinerichtlijnen	
EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen.	BC		
Richtlijnen met betrekking tot het veilig gebruik van machines kunnen naleven.	BC		

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> ( <i>steeds in cursief!</i> ), sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De werkplek kunnen onderhouden. Bakkerijmaterieel voor de afwas kunnen sorteren. Bakkerijmateriaal kunnen reinigen. De bakkerij en de bijhorende lokalen kunnen opruimen. De bakkerij en de bijhorende lokalen kunnen schoonmaken Met reinigingsproducten en –middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en –middelen kunnen omgaan.	BC BC BC BC BC BC BC	Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lokalen</li> <li>• Bakkerijmaterialen</li> <li>• Reinigingsproducten en –middelen</li> <li>• Desinfecteringsproducten en -middelen</li> </ul>	Bakplaten en vormen droog reinigen.
Het verschil tussen de warme en de industriële bakker kunnen omschrijven. Het verschil tussen een industriële en een semi-industriële bakkerij kunnen omschrijven. De plaats van de ambachtelijke bakker in de samenleving kunnen inzien. Het ambachtelijke productieproces kunnen behartigen. Het industriële productieproces als gevolg van de huidige consumptie kunnen inzien. De elementen van het industriële productieproces in het ambachtelijk productieproces kunnen integreren. De evolutie van de bakkerijwereld kunnen volgen.	BC BC BC BC BC BC	Industriële evolutie in de bakkerijsector <ul style="list-style-type: none"> <li>• Industriële bakker</li> <li>• Warme bakker</li> <li>• Ambachtelijk bakker</li> <li>• Productieprocessen</li> </ul>	
Een broodlijn kunnen gebruiken. Een koekenlijn kunnen gebruiken. Met gekoelde degen kunnen werken. Voorgebakken producten kunnen produceren. Voorgebakken producten kunnen verwerken.	BC BC BC BC BC	Industriële productietechnieken gebruiken <ul style="list-style-type: none"> <li>• Broodlijn</li> <li>• Koekenlijn</li> <li>• Gekoelde degen</li> <li>• Voorgebakken producten</li> </ul>	

## 26 Bibliografie

### 26.1 Algemeen

- BAELDE, R., Robert Baelde: meester banketbakker: ere deken van de banketbakkerij 1991
- BAELDE, Taarten en marsepein
- BELLEFONTAINE, Pizza's, REBO, ISBN-90 366 1063 X, 1996
- BELLOUET, G.J., L'art du chocolat, Bellouet – France
- BELLOUET, Sucre Soufflé et coulé ( L'art du -), 1982
- BELLOUET G.F., Apprenez l'art du dessert, ISBN-2-9503740-6-9, 1992
- BELLOUET/PERUCHON, Decor et des pièces montées ( L'art du--), Grapho 12, ISBN-2.9503740.7.7., 1996
- BELLOUET-PERRUCHON, Des entremets de France (apprenze l'art -), ISBN-2-9503740-8-5, 2000
- P. BERTRAND, Chocolat, L'envers du décor Les éditions de l'if, ISBN-2-914449-00-3, 2000
- BILHEUX, Pains speciaux et décorés 2, St-Honoré, ISBN-2 905245-05-0, 1987
- BRUGGEMANS, K. en HERZOG, Y., Inleiding tot een verklarende organische chemie, De Boeck – Brussel, 1982
- BRUNSTEIN, Plaisir de petits fours PGGP, ISBN-2.9509319-0-1, 1995
- CALVEL, Le Goût du pain, Editions Jerome Villette, ISBN-286547-016-4, 1990
- CARLUCCIO, Brood en gebak, Schuyt en Co/Lannoo, ISBN-90-6097-567-7, 1999
- CARLUCCIO, Nagerechten, Schuyt en Co/Lannoo, ISBN-90-6097-569-3, 1999
- CECILIA FITZSIMONS, Granen noten en specerijen, Ars Scribendi BV, ISBN-90-5495-149-4, 1998
- CEDUS, Desserts de Chefs, BPI et CEDUS, ISBN-2-85 708-115-4, 1992
- CHABOISSIER, Decors ( Encyclopedie des - ), Editions Jerome Villette, ISBN-2-86547-011-3, 1986
- CHABOISSIER, Pâtissier ( Le compagnon - ) Tome 1, Jerome Vilette
- CHABOISSIER, Pâtissier ( le compagnon - ) Tome 2, Jerome Vilette
- COCKELAERE, M., Algemene voedingsleer, 1987, Aurelia Books – St.Martens Latem
- COCKELAERE, M., Praktische voedingsleer, 1987, Aurelia Books – St.Martens Latem
- COCKELAERE, M., Praktische dieetleer , 1987, Aurelia Books – St.Martens Latem
- COLLISTER, L. en BRIGDALEM,, Bijzonder brood: de lekkerste recepten uit de hele wereld, Terra Warnsveld, Copy, 2002
- COMPEERS, J., DE KEYSER, F., SEGERS, H., Voedingsleer, 1991, De Sikkel – Malle
- COMPEERS, J., DE KEYSER, F., SEGERS, H., Dieetleer, 1991, De Sikkel - Malle
- COUET, Pains speciaux et décorés 1, St-Honoré, ISBN-2 905245-11-5, 1989
- CREVEUX, Sucre ( Le travail du -, Décors de féerie ), Jerome Vilette, ISBN-2-86547-039-3, 1996
- CREVEUX, sucre Les Fleurs (Le travail du-), Jerome Vilette, ISBN-2-86547-019-9, 1991
- D. CHABOISSIER, Le cahier de dessin du pâtissier, Editions Jerome Villette, ISBN-2-86547-023-7, 1993
- DAMME, J., Chocolade, Lannoo Tielt, 1993
- DAMME, Taarten (Gebak en -), Lannoo, ISBN-90 209 1617 3
- DAMME JEF, IJs en Sorbet, Lannoo, ISBN-90 209 1739 0, 1989
- DAMME JEF, Koekjes & petit fours, Lannoo, ISBN-90 209 1798 6, 1990
- DE BACKER / DE SCHUTTER / HELLEMANS / VAN FRAUSUM / VAN HERP, BROOD – EN BANKETBAKKERIJ, PELCKMANS, ISBN 90 289 2455 8, 2003
- DE JONG, G., Banketbakken praktijk, Educaboek – Culemborg, Nederland 1982
- DESCHACHT, Hartig gebak, Lannoo, ISBN-90-209-2898-8, 1996
- DESCHACHT-WAIGNEIN, Brood en kleingebak, Lannoo, ISBN-90 209 2217 3

DESCHAMPS/DESAINTRE, Patisserie, Confiserie, Glacerie, Jacques Lanore, , ISBN-2 86 268 022 2, 1991  
 DESCHAMPS/DESCHAINTRE, Le Livre du Pâtissier, Jacques Lanore, ISBN-2 86 268 214 4, 1995  
 ECOLE LENOTRE, Les Pains et Viennoiseries de l'école Lenotre, Jerome vilette, ISBN-2-86547-037-7, 1995  
 EGGENSCHWILER, Emaille ( La Technique de l' - ), Candis Verlag  
 ESCOFFIER, A., Traité de pâtissier artisanale, ST. Honoré, Paris  
 FARROW, Gâteaux Décorés ( initiation à l'art des-), Artgato, ISBN-2-910739-00-7, 1993  
 Frank DELDAELE, Brood & CO, Lannoo, ISBN90 209 59174-NUR 440  
 FRIEDRICH GOTTFRIED, Torten Klassische, Matthaes  
 GABRIEL JEAN PIERRE, Wittamer- de heerlijkste uren en dagen, Lannoo, ISBN-90-209 2499 0, 1994  
 GASTON LENÔTRE, Traditionele desserts van Frankrijk, Schuyt en Co, ISBN-90-6966 102 0, 1995  
 GEERTS ROGER, Belgische Pralines, Lannoo, ISBN-90-209 1666 1, 1989  
 GIRAUX, D., Le pâtissier chocolatier, SEGG, Valence, France, 1986  
 GLACIER S., Sucre d'art, lenvers du décor, Les Editions de l'if, Paris, France, ISBN 291449-01-1  
 GREENBERG/ ORTIZ, Goed gekruid, Spectrum, ISBN-90 274 9005 8, 1984  
 HANS D'HEER, IJs koude kunstjes, Lannoo, ISBN-90-209-3720-0, 1999  
 HEINING H., REINKE E., Das Decorbuch, Bertelsmann, Gutersloh, Duitsland, 1957  
 HERBERT, Pièces Montées (Le grand livre des-), Artgato, ISBN-2-910739-01-5, 1995  
 INES TEITGE, Quiches, hartige taarten en pikante gerechten, Deltas, ISBN-90-243-5492-7, 1996  
 J-Y GUINARD P. LESJEAN, Le Livre du Boulanger, Editions Jaques Lanore, ISBN-2 86268 226 8, 2001  
 L'ECOLE LENÔTRE, Les buffets sucrées, Jerome Vilette, ISBN-2-86547-040-7, 1997  
 L'ECOLE LENOTRE, Pain et viennoiserie, Jerome Vilette  
 L'ECOLE LENOTRE, Buffets Salés, Editions Jerome Vilette, ISBN-2-86547-041-5  
 L'ECOLE LENÔTRE, Les decors fins, Editions Jerome Vilette, ISBN-2-86547-031-8, 1995  
 L'ECOLE LENÔTRE, Les recettes fruitées, Editions Jerome Vilette, ISBN-2-86547-042-3, 1997  
 L'ECOLE LENÔTRE, Les recettes glacées, Editions Jerome Vilette, ISBN-2-86547-036-9, 1995  
 LEFETY, Pain, passion, et Fantaisie, Editions Jerome Vilette, ISBN-2-86547-28-8, 1994  
 LENÔTRE GASTON, Faites la fête comme Lenôtre, Flammarion, ISBN-2-08-200096-6, 1983  
 KOLK, W. en PELS, J.J.P., De moderne banketbakkerij, Misset - Doetinchem - Nederland  
 KOSTER, M., GRIEVER, G., VAN HEEL, D., Vademecum voor de banketbakkerij II, VBOB Amsterdam - Nederland – 1963  
 KOSTER, M., GRIEVER, G., VAN HEEL, D., bakkerij II, VBOB - Amsterdam - Nederland – 1963  
 MATTLE, J., Praline passe-partout, SBKPV, Zurich - Zwitserland - 1980  
 MENKVELD en VAN TIL, Waarin bakt de bakker, J. Muusses - Purmerend - Nederland  
 MERCUUR HARRY, Desserts en Patisserie van Harry Mercuur, De Toorts, ISBN-90 6020 631 2, 1990  
 MEYER-BERKHOUT, E., Bakken met succes: klassieke en nieuwe recepten voor koekjes, taarten, gebak en brood, Reader's Digest, Amsterdam, 1999  
 MINIFIE, B. W., Chocolate Cocoa, and Confectionery, Chapman & Hall, ISBN-0-412-99541-7, 1989  
 MONTANDON, Pain ( le bon - des provinces de France, VILO, ISBN-2-88001-078-0, 1979  
 NOACK GÜNTHER, Das Konditor-Jahr, Matthaes, ISBN-3-87516-252-8, 1985  
 NIJHUIS, G., De banketbakker en zijn grondstoffen, V.B.O.B.  
 NIJMAN, P.B., Versieren I en II, Educaboek - Culemborg - Nederland - 1979  
 NOTTER EWALD, Zuckerziehen und blasen ( das lehrbuch für-), Candis Verlag,  
 NUBEL, Voedingsmiddelentabel Belgische-, ISBN-90-74362-02-8, 1992

PERET, A., L'Encyclopédie de la Décoration de Vitrites, SEHM - France

PPENEDER, Chocolate (Simply-), Oppeneder, ISBN-3-9803998-0-X, 1995

PIM REINDERS, Een coupe speciaal ( wereldgeschiedenis C-ijs), L.J.Veen, ISBN-90204 5932 5,1999

PROOT, I., Marsepein, Lannoo Tielt, 2002

PROOT I., Marsepein van modelleren tot proeven, Lannoo, ISBN-90-209-4437-1, 2001

PUT,J., e.a., Chemie in-zicht 1, Wolters Plantyn/NOVUM, 2000,

PUT,J., e.a., Chemie in-zicht 2, Wolters Plantyn/NOVUM, 2000,

RICHEMONT, Confiserie ( La – Suisse )

RICHEMONT, Das ideale gebäck

RICHEMONT, Patisserie ( La – Suisse ), 1985

RICHMONT, Boulangerie ( La – Suisse )

RICHMONT, Tourtes à la crème, Ecole professionnel, ISBN 3-9522817-6-X

ROUSSEAU, J.M., Le Guide du Glacier, SEPAIC 1981 - Paris

RUFFELR WALTER, Zuckergiessen, Candis Verlag

SCHRIJVERS, A.F. en NOORDIJK, W, Decoratief tekenen- Garneren en modelleren,AEE  
Kluwer,Deventer - Nederland - 1968

TEMMERMAN, Eetwarenreglementering (ook cd rom), Die Keure Brugge

THURIES, Yves Thuries ( Livre de recettes 1) patisserie fra, Editar, ISBN-2-901185-01-0, 1977

THURIES, Yves Thuries ( Livre de recettes 3) pat/piece/suik, Editar, ISBN-2-901185-03-7, 1979

THURIES, Yves Thuries (Livre de recettes 2) chocolade, Editar, ISBN-2.901-185-02-X, 1978

THURIES, Y., Le livre de recettes d'un compagnon du tour de France, Editar – Paris , 1979

THURIES, Yves Thuries(Livre de recettes 8) pat/des, Editar, ISBN-2-901185-08-8, 1987

TSCHANZ KARL, Gegossene Zuckerfiguren, Candis Verlag

VANDER BIJL, W.L.J. , Versieren voor brood- en banketbakkers- Vorming en techniek, AEE Kluwer,  
Deventer - Nederland - 1968

VAN DER ZIJDEN J.F.M., Broodbakken theorie, Educaboek, Culemborg, Nederland

VAN BELLE, G. MOEYAERT, Hygiene op de werkvloer, Die Keure, ISBN-90-5751 15 76, 1998

VAN WAES, C., Technologie van de voedingsmiddelen, Plantyn - Deurne

VEBIC-PH7, Handleiding afvalpreventie VEBIC

VEILIGHEIDSINSTIENST Antwerpen., Veiligheid en gezondheid bij de arbeid

VIARD, J.M., Le compagnon boulanger, Edit. J. Villette - Paris - France - 1982

UNIFA, De bakkerij in de praktijk, cursus voor leraren, UNIFA, Merksem

UNIFA, De bankerbakkerij in de praktijk, cursus voor leraren, UNIFA, Merksem

UNIFA, IJs en marsepein in de praktijk, cursus voor leraren, UNIFA, Merksem

WOLTERS, Chemie om te overleven ( Voeding - ), Onkelinx, ISBN-90-309-1057-7

ZIEGLER, La magie du chocolat, Mattheas, ISBN-3-87516-288-9, 1997

Desserts, Könemann, ISBN-3-8290-0949-6, 1999

Eurodelices patisserie, Editions consulaires, ISBN-2-906750-08-5, 1995

Fruit uit alle windstreken, Spectrum, ISBN-90 274 9022 8

Le livre du chocolat, Flammarion, ISBN-2-08-200573-9, 1995

L'équipe de france de boulangerie, Editions Jerome Villette, ISBN-2-86547-029-6, 1994

Sandwichs au bon pain, Editions Jerome Villette, ISBN-2-86547-044-X, 1997

## 26.2 Vaktijdschriften

Bakkerswereld, Elsevier Nederland

B+B, Evolution België

Beroepsleven, Belgische confederatie van de Broodbakkerij - Banketbakkerij

Journal de la pâtisserie

Konditorei und Café, H. Mattheas verlag – Stuttgart – Duitsland

Richemont, Richemont verlag – Luzern – Zwitserland

Beroepsleven , Belgische confederatie van de broodbakkerij –banketbakkerij – chocoladebewerking  
ijsbereiding, vzw , maandblad 10 nrs

Brood en banket, Belgisch vakblad voor de brood –banketbakkerij , confiserie, chocolade en  
ijsbewerking , BVBA Evolutions Media Group, Wielsbeke , Tweemaandelijks

Consudel, Internationaal magazine voor industrie en handel in suikerwerk , chocolade, snacks , brood  
en banket, algemeenpubliciteitskantoor , Amsterdam , 11 nrs.

Candis, Candis verlag, Zurich, Zwitserland, 6 nrs

Konditorei und Café, H. Mattheas verlag - Stuttgart – Duitsland

Voedingsmiddelentechnologie, Noordervliet, Utrecht

## 26.3 Sites

users.skynet.be/mysterie/recept/bak/bak.htm

-<http://users.skynet.be/mysterie/recept/bak/bak.htm>

-[www.barry-callebaut.com/2702](http://www.barry-callebaut.com/2702)

<http://www.baknet.be/>

<http://www.dethuisbakker.nl/>

<http://www.ivvob.be/inkom.htm>

<http://www.soezie.com/Default.aspx?tabid=1023&language=nl-NL> of  
<http://www.soezie.com/Default.aspx?tabid=1023>

[http://www.aveve.be/soezie/ned/keukenpietje/info\\_con.htm](http://www.aveve.be/soezie/ned/keukenpietje/info_con.htm)

<http://www.avevetuincentrum.be/NED/recepten/rubrieklist.asp>

<http://www.aveve.be/soezie/ned/welkom/index.htm>

## 26.4 Publicaties

De eetbrief. Nieuws over gezond en lekker eten, Uitgeverij NV BIBLIO, Brasschaatsesteenweg 308,2920  
Kalmthout

Dialogo – gezondheid, Braambeziënlaan 41 1180 Brussel

Nutrnews, driemaandelijks tijdschrift, NICE vzw., Nutrition Information Center, Treurenberg 16, 1000 Brussel, e-  
mail: [nice.vzw@skynet.be](mailto:nice.vzw@skynet.be) - [www.nicevzw.be](http://www.nicevzw.be)

Test-aankoop, Belgische Unie der Verbruikers, Hollandstraat 13, 1060 Brussel, tel.: 02 542 32 11, fax: 02 542 32  
50, [www.test-aankoop.be/index\\_NL.html](http://www.test-aankoop.be/index_NL.html)

V.I.V.E.C., Keizerlaan 21, 1000 Brussel

Voeding, Stichting voor wetenschappelijke voorlichting op voedingsgebied, Den Haag

Voedingsinformatie, Voorlichtingsbureau voor de voeding, Den Haag

## 26.5 Cd-rom, video's en softwareprogramma's

DVD Callebaut: Beleef de geheimen van cacao en chocolade

Eerstehulpflop, een product van het Jeugd Rode Kruis, Vleurgatsesteenweg 98, 1050 Brussel, tel.: 02 344 19 18 en in samenwerking met de Jongerenbeweging van de Socialistische Mutualiteiten

EetMeter eXtra, I.P.B. Jezusstraat 16, 2000 Antwerpen, tel. 03 232 88 55

Inhoud: Hoeveel levert een maaltijd, een totale dagvoeding of een weekgemiddelde aan energie, eiwitten, vet, verzadigd vet, koolhydraten, natrium en alcohol (berekeningen op basis van analysecijfers van ruim 1000 voedingsmiddelen, lijst nog zelf uit te breiden)

Maaltijdwijzer, project van Jongerenbeweging van de Socialistische Mutualiteiten Sint-Jansstraat 32, 1000 Brussel, tel. 02 515 02 52 en dienst Gezondheidsbevordering van het NVSM 02-515 03 15

Inhoud: Intro  
Lijstje met persoonlijke gegevens  
Editor voedingsmiddelenlijst  
Wat doe je op een dag?  
Kies je maaltijd  
Stel je maaltijd samen  
Oordeel (aanbevelingen/persoonlijk advies over voeding en gewicht)

NUBEL – Voedingsplanner, Ministerie van Volksgezondheid – R.A.C. Esplanadegebouw (contactpersoon: Carine Seeuws), 1010 Brussel, tel. 02 210 48 28

Inhoud: Persoonlijk dagboek: registratie van ingenomen voedsel per maaltijd  
Geautomatiseerde voedingsmiddelentabel  
Receptenboek: opslaan van persoonlijke recepten  
Tip van de dag  
Dieetplan en opstellen van een aangepast voedingsplan

## 26.6 Veiligheid, hygiëne en EHBO

ARAB (Algemeen Reglement voor Arbeidsbescherming) / de Codex voor het welzijn op het werk.  
Federaal Ministerie van Tewerkstelling en Arbeid, Brussel

- ARAB / Codex voor het welzijn op het werk
- cd-rom "Preventie & Wetgeving"
- AREI (Algemeen Reglement op Elektrische Installaties)

Uitgeverij UGA n.v., Kortrijk-Heule

Arbeidsbescherming  
CED-SAMSOM  
Louizalaan 485  
1050 Brussel

Algemeen Reglement voor arbeidsbescherming UGA  
Stijn Streuvelsstraat 73, 8710 Kortrijk-Heule  
Tel. 056/36.32.11

Belgische confederatie (b.b.c.i.)  
Gids voor goede hygiënische praktijken (methode H.A.C.C.P.)

Belgisch Brandtijdschrift + Technische Dossiers  
Nationale Vereniging voor Beveiliging tegen Brand  
Louvain-la-Neuve

Diverse publicaties  
Nationale Vereniging ter Voorkoming van Arbeidsongevallen, Brussel

Publicaties van het Provinciaal Veiligheidsinstituut te Antwerpen (PVI)  
Jezusstraat 53, 1040 Antwerpen  
Tel. 03/231.28.04

- Veiligheid en Gezondheid bij de Arbeid, Boeknr. D 1990/0180/1 Uitgave 1991
- Tijdschrift "Doe het veilig"
- Veiligheidscontrolelijsten

E.H.B.O.  
Handboek voor helpers  
Het Belgische Rode Kruis, Brussel

Goed in je vel? Project over hygiëne voor jongeren  
Dienst gezondheidsvoorlichting en –opvoeding, Brussel, 1989

Informatie en voorlichtingsmateriaal  
Vereniging voor Alcohol en andere Drugproblemen, Brussel

Inspiratiehandboek voor een veilige, gezonde, toegankelijke en aantrekkelijke school

Vlaamse Onderwijsraad Afdeling TSO-BSO, Brussel 1995

- Veiligheidszakboekje
- cd-rom "Codex Arbeidsveiligheid", "Milieucodex", "AREI CD" (Algemeen Reglement op Elektrische Installaties), Kluwer, Antwerpen

Vorming en informatie in veiligheid en ergonomie

Federaal Ministerie van Tewerkstelling en Arbeid, Brussel, D-1990-1205-54

Welzijn op het werk, D 1999/180/1 – Uitgave 1999

VAN BELLE, C; e.a.

Hygiëne op de werkvloer

Die Keure, Brugge, 1998

VELT

Uitbreidingstraat 392 c

2600 Berchem

tel.: 03 281 74 75

fax: 03 281 74 76

e-mail: [velt@village.uunet.be](mailto:velt@village.uunet.be)

VMM

Vlaamse Milieumaatschappij

Alfons Van de Maelestraat 96

9320 Erembodegem

Veiligheidsindex – document van de inspectie

Website: [www.ond.vlaanderen.be](http://www.ond.vlaanderen.be)

## **26.7 Evaluatie**

STANDAERT, R., TROCH, F., Leren en onderwijzen, Acco, Leuven/Amersfoort 1998

TROCH, F., Impuls, Themanummer; Evaluatie: geen model, geen punten, Acco, Leuven 1997