



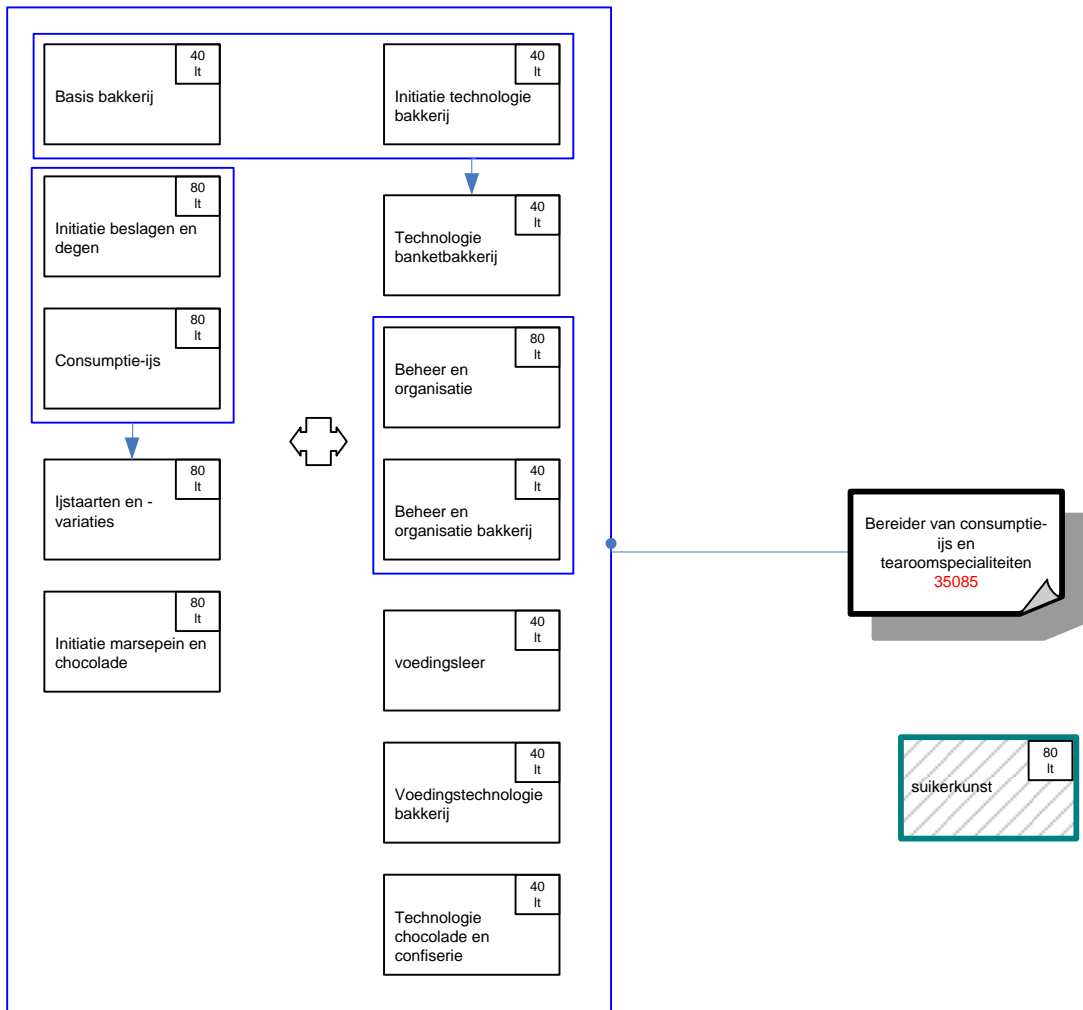
# Leerplan

OPLEIDING

## **Bereider van consumptie-ijs en tearoomspecialiteiten BO VO 209**

TSO 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
Initiatie beslagen en degen	M VO G233	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
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
IJstaarten en –variaties	M VO G214	20 Lt TV – 60 Lt PV	Bakkerij Praktijk bakkerij
Initiatie technologie bakkerij	M VO G223	40 Lt TV	Bakkerij
Technologie banketbakkerij	M VO G224	40 Lt TV	Bakkerij
Voedingstechnologie bakkerij	M VO G225	40 Lt TV	Bakkerij
Technologie chocolade en confiserie	M VO G226	40 Lt TV	Bakkerij
Voedingsleer	M VO G433	40 Lt TV	Voeding Bakkerij Slagerij Hotel
Suikerkunst (facultatief)	M VO G217	20 Lt TV – 60 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	7
1.1	Algemene inleiding	7
1.2	Inhoud	7
1.3	Modules	7
1.4	Niveau en soort vak	8
2	Beginsituatie	9
3	Algemene doelstellingen van de opleiding	10
3.1	Doelstellingen	10
3.2	Sleutelvaardigheden	10
4	Pedagogisch-didactische wenken en didactische hulpmiddelen	12
4.1	Algemene materiële benodigdheden	12
4.2	Specifiek benodigdheden bij marsepein en chocolade	13
5	Evaluatie van de cursisten	14
5.1	Evaluatie in het volwassenenonderwijs	14
5.2	Doel van evaluatie	14
5.3	Kwaliteit van de evaluatie	14
6	Module: Basis bakkerij – M VO G201 – 40 Lt (30 PV – 10 TV)	15
6.1	Algemene doelstelling van de module	15
6.2	Beginsituatie	15
6.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	16
7	Module: Initiatie marsepein en chocolade – M VO G209 – 80 Lt (60 PV - 20TV)	18
7.1	Algemene doelstelling van de module	18
7.2	Beginsituatie	18
7.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	19
8	Module: Beheer en organisatie – M VO G213 – 80 Lt TV)	21
8.1	Algemene doelstelling van de module	21
8.2	Beginsituatie	21
8.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	22
9	Module: Beheer en organisatie Bakkerij – M VO G230 – 40 Lt TV	23
9.1	Algemene doelstelling van de module	23
9.2	Beginsituatie	23
9.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	24
10	Module: Initiatie beslagen en degen – M VO G233 – 80 Lt (60 PV - 20TV)	25
10.1	Algemene doelstelling van de module	25
10.2	Beginsituatie	25
10.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	26
11	Module: Consumptie-ijs – M VO G210 – 80 Lt (60 PV – 20 TV)	29
11.1	Algemene doelstelling van de module	29
11.2	Beginsituatie	29
11.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	30
12	Module: IJstaarten en -variëties – M VO G214 – 80 Lt (60 PV - 20TV)	33

12.1	Algemene doelstelling van de module _____	33
12.2	Beginsituatie _____	33
12.3	-Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	34
13	Module: Initiatie technologie bakkerij – M VO G223 – 40 Lt TV _____	39
13.1	Algemene doelstelling van de module _____	39
13.2	Beginsituatie _____	39
13.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	40
14	Module: Technologie banketbakkerij – M VO G224 – 40 Lt TV _____	41
14.1	Algemene doelstelling van de module _____	41
14.2	Beginsituatie _____	41
14.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	42
15	Module: Voedingstechnologie bakkerij – M VO G225 – 40 Lt TV _____	43
15.1	Algemene doelstelling van de module _____	43
15.2	Beginsituatie _____	43
15.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	44
16	Module: Technologie chocolade en confiserie – M VO G226 – 40 Lt TV _____	46
16.1	Algemene doelstelling van de module _____	46
16.2	Beginsituatie _____	46
16.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	47
17	Module: Voedingsleer – M VO G433 – 40 Lt TV _____	49
17.1	Algemene doelstelling van de module _____	49
17.2	Beginsituatie _____	49
17.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	50
18	Module: Suikerkunst – M VO G217 – 80 Lt (60 PV - 20TV) _____	51
18.1	Algemene doelstelling van de module _____	51
18.2	Beginsituatie _____	51
18.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	52
19	Bibliografie _____	55
19.1	Algemeen _____	55
19.2	Vaktijdschriften _____	58
19.3	Sites _____	58
19.4	Publicaties _____	58
19.5	Cd-rom, video's en softwareprogramma's _____	58
19.6	Veiligheid, hygiëne en EHBO _____	59
19.7	Evaluatie _____	60

# 1 Inleiding

## 1.1 Algemene inleiding

De beroepsopleiding Bereider van consumptie-ijs en tearoomspecialiteiten hoort thuis in het studiegebied Voeding. Een groot deel van de opleiding is afgeleid van een beroepsprofiel (D/2002/4665/10). Dit deel wordt aangevuld met vaktechnische en technologische aspecten eigen aan de sector. De bedoeling is theoretische achtergrond aan te bieden teneinde o.m. de praktijk efficiënt te kunnen laten verlopen.

De Bereider van consumptie-ijs en tearoomspecialiteiten is een persoon die grond- en hulpstoffen (zoals suikers, melk, drinkwater) omzet via een warme bereiding naar verschillende soorten van consumptie-ijs, mengsels en basispreparaten voor consumptie-ijs. Het basisproduct dat de Bereider van consumptie-ijs en tearoomspecialiteiten maakt, wordt al dan niet voorverpakt en al dan niet gedecodeerd. De gehele bereidingswijze van het consumptie-ijs gebeurt op een ambachtelijke, efficiënte en vaktechnische manier. Vóór, tijdens en na de bereiding houdt de Bereider van consumptie-ijs en tearoomspecialiteiten rekening met hygiëne, veiligheid en bewaar technieken voor het product. Een Bereider van consumptie-ijs en tearoomspecialiteiten beheert zijn eigen zaak en werkt met personeel.

## 1.2 Inhoud

In de opleiding Bereider van consumptie-ijs en tearoomspecialiteiten leert de cursist basisvaardigheden en - technieken met betrekking tot het klaarmaken van consumptie-ijs en tearoomspecialiteiten.

Na de opleiding kan de cursist:

- het werk plannen en voorbereiden
- de nodige grondstoffen en materieel voorzien
- geturbineerd ijs: roomijs en melkijs/ijs/waterijs bereiden
- niet-geturbineerd ijs: parfaits/ijsmousses/ijssofflés/ijsnogat/granités bereiden
- geturbineerd en niet-geturbineerd ijs tot ijstaarten/klein stukgoed verwerken
- ijsdranken bereiden
- amandelwerk bereiden
- suikerwerk bereiden
- met chocolade werken
- nougatine bereiden
- tulpenbeslag, sigarettenbeslag en tuillebeslag bereiden
- biscuit, beslagen en cakes bereiden
- soezenbeslag bereiden
- afgewerkte producten en grondstoffen bewaren en verpakken.

## 1.3 Modules

De opleiding Bereider van consumptie-ijs en tearoomspecialiteiten bestaat uit 12 modules.

Basis bakkerij	40 Lt waarvan 30 Lt PV en 10 Lt TV
Initiatie beslagen en degen	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
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
IJstaarten en –varianties	80 Lt waarvan 60 Lt PV en 20 Lt TV
Initiatie technologie bakkerij	40 Lt waarvan 0 Lt PV en 40 Lt TV
Technologie banketbakkerij	40 Lt waarvan 0 Lt PV en 40 Lt TV
Voedingstechnologie bakkerij	40 Lt waarvan 0 Lt PV en 40 Lt TV

Voedingsleer	40 Lt waarvan	0 Lt PV en	40 Lt TV
Technologie chocolade en confiserie	40 Lt waarvan	0 Lt PV en	40 Lt TV

De totale opleiding omvat dus 680 Lt.

De module "Suikerkunst" is facultatief en behoort niet tot het certificaat.

Voor de modules "Beheer en organisatie" en "Beheer en organisatie bakkerij" gelden specifieke instapvereisten. De modules "Basis bakkerij" en "Initiatie technologie bakkerij" gelden als instapvoorwaarde voor de module "Technologie banketbakkerij". De modules "Initiatie beslagen en cakes" en "Consumptie-ijs" gelden als instapvoorwaarde voor de module "Ijstaarten en -varianties".

Alle andere modules zijn instapvrij.

#### **1.4 Niveau en soort vak**

De opleiding omvat het totaal van 680 Lt:

- 410 Lt TV
- 270 Lt PV

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

## **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 Bereider van consumptie-ijs en tearoomspecialiteiten hoort thuis in het studiegebied Voeding. Een groot deel van de opleiding is afgeleid van een beroepsprofiel (D/2002/4665/10). Dit deel wordt aangevuld met vaktechnische en technologische aspecten eigen aan de sector. De bedoeling is theoretische achtergrond aan te bieden teneinde o.m. de praktijk efficiënt te kunnen laten verlopen.

De Bereider van consumptie-ijs en tearoomspecialiteiten is een persoon die grond- en hulpstoffen (zoals suikers, melk, drinkwater) omzet via een warme bereiding naar verschillende soorten van consumptie-ijs, mengsels en basispreparaten voor consumptie-ijs. Het basisproduct dat de Bereider van consumptie-ijs en tearoomspecialiteiten maakt, wordt al dan niet voorverpakt en al dan niet gedecodeerd. De gehele bereidingswijze van het consumptie-ijs gebeurt op een ambachtelijke, efficiënte en vaktechnische manier. Vóór, tijdens en na de bereiding houdt de Bereider van consumptie-ijs en tearoomspecialiteiten rekening met hygiëne, veiligheid en bewaar technieken voor het product. Een Bereider van consumptie-ijs en tearoomspecialiteiten beheert zijn eigen zaak en werkt met personeel.

In de opleiding Bereider van consumptie-ijs en tearoomspecialiteiten leert de cursist basisvaardigheden en - technieken met betrekking tot het klaarmaken van consumptie-ijs en tearoomspecialiteiten.

Na de opleiding kan de cursist:

- het werk plannen en voorbereiden
- de nodige grondstoffen en materieel voorzien
- geturbineerd ijs: roomijs en melkijs/ijs/waterijs bereiden
- niet-geturbineerd ijs: parfaits/ijsmousses/ijssofflés/ijsnogat/granités bereiden
- geturbineerd en niet-geturbineerd ijs tot ijstaarten/klein stukgoed verwerken
- ijsdranken bereiden
- amandelwerk bereiden
- suikerwerk bereiden
- met chocolade werken
- nougatine bereiden
- tulpenbeslag, sigarettenbeslag en tullebeslag bereiden
- biscuit, beslagen en cakes bereiden
- soezenbeslag bereiden
- afgewerkte producten en grondstoffen bewaren en verpakken

### 3.2 Sleutelvaardigheden

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Abstract denken	In staat zijn verder te denken dan concreet waarneembare gegevens.	SV01
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

<b>Sleutelvaardigheid</b>	<b>Specificatie</b>	<b>Code</b>
Flexibiliteit	In staat zijn om zich aan te passen aan wijzigende omstandigheden, onder meer middelen, doelen, mensen en procedures.	SV12
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
Leerbekwaamheid	In staat zijn om, via de geëigende leerprocessen, zijn competenties te verbreden en te verdiepen.	SV18
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
Planmatig denken	In staat zijn op methodische wijze over een opgave of probleem te redeneren.	SV22
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: 8747

### **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</i> (steeds in cursief!), 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: Initiatie marsepein en chocolade – M VO G209 – 80 Lt (60 PV - 20TV)**

– Administratieve code: 8751

### **7.1 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.

### **7.2 Beginsituatie**

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

### 7.3 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. Halfabrikaten kunnen bewaren. Afgewerkte producten kunnen bewaren.	BC05 BC05 BC05	Koelkast Diepvries Droge plaatsen	

## **8 Module: Beheer en organisatie – M VO G213 – 80 Lt TV)**

– Administratieve code: 8754

### **8.1 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.

### **8.2 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.

### 8.3 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. De oorzaken van voedselvergiftiging kunnen herkennen. De oorzaken van voedselbesmetting kunnen herkennen. De wetgeving inzake hygiëne en productaansprakelijkheid kennen. Een risico-analyse kunnen uitvoeren. De noodzakelijke controlesystemen kunnen opbouwen.	BC01 BC01 BC01 BC01 BC04 BC04	HACCP-plan	
Een aankoopprocedure kunnen opstellen. De procedure bij ontvangst van grondstoffen kunnen uitvoeren. De procedure voor opslag van grondstoffen kunnen uitvoeren. De procedure voor interne uitgifte van grondstoffen kunnen uitvoeren.	BC02 BC02 BC02 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	

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

– Administratieve code: 8755

### **9.1 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.

### **9.2 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.

### 9.3 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.  De reglementeringen kunnen toepassen.  Een risicoanalyse kunnen uitvoeren.  De noodzakelijke controlesystemen kunnen inbouwen.	BC01  BC01  BC01  BC01		
Op het naleven van het veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken kunnen toezien.  Het naleven van veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken kunnen evalueren.  EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen.  Bij risicosituaties kunnen ingrijpen.	BC02  B02C  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		

## **10 Module: Initiatie beslagen en degen – M VO G233 – 80 Lt (60 PV - 20TV)**

– Administratieve code: 8748

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

In deze module worden de diverse beslagen, cakebeslagen en de diverse producten op basis van vetdegen behandeld. 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 beslagen bereiden.
- Beslagen bakken.
- Onder begeleiding vetdegen bereiden.
- Vetdeegproducten 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 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		

<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>
Beslagen kunnen voorbereiden. Beslagen kunnen samenstellen. Beslagen ovenklaar kunnen maken. Beslagen in de oven kunnen plaatsen.	BC03 BC03 BC03 BC	Beslagen	
Vetdeeg kunnen voorbereiden. Vetdeeg kunnen mengen. Vetdeeg kunnen spuiten. Vetdeeg kunnen uitrollen. Vetdeeg kunnen vormgeven. Vetdeeg kunnen uitsteken. Vetdeeg kunnen uitstrijken. Vetdeeg kunnen vullen.	BC04 BC04 BC04 BC04 BC04 BC04 BC04	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>	
De oven kunnen instellen. Het bakproces kunnen beoordelen. Het bakproces kunnen bijsturen.	BC BC BC		
Producten in de oven kunnen plaatsen. Producten uit de oven kunnen halen. Producten kunnen ontvormen. Producten kunnen afkoelen. Producten kunnen beoordelen. Producten kunnen afwerken. Producten kunnen verpakken.	BC BC BC BC BC BC BC	Beslag- en vetdeegproducten Soezenproducten	

<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.	BC09 BC09 BC09	Koelkast Diepvries Droge plaatsen.	

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

– Administratieve code: 8749

## **11.1 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.

## **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	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		

## **12 Module: IJstaarten en -variëaties – M VO G214 – 80 Lt (60 PV - 20TV)**

– Administratieve code: 8750

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

In deze module worden de diverse soorten consumptie-ijs, ijs en sorbet verwerkt tot ijstaarten en afgeleiden 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.
- IJs bereiden.
- IJstaarten afwerken.
- De verschillende soorten consumptie-ijs bereiden.
- Eindproducten op basis van verschillende consumptie-ijssoorten maken.
- De kwaliteit van zijn werkzaamheden bewaken.
- Producten bewaren.

### **12.2 Beginsituatie**

- De cursist dient verplicht de basiscompetenties te bezitten van de modules:
  - Initiatie beslagen en degen.
  - Consumptie-ijs.

### 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	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.
Wettelijke percentages van de verschillende ijssoorten kunnen opnoemen.		Wettelijke aspecten	Het belang van de grondstoffen aantonen.

<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>Basisgrondstoffen kennen en hun gebruik kunnen toelichten.</p> <p>De invloed van stabilisatoren en emulgatoren in ijsbereiding kunnen verklaren.</p> <p>Materiaal kunnen gebruiken.</p> <p>Recepten kunnen lezen.</p> <p>Een werkschema kunnen opstellen.</p> <p>Grondstoffen kunnen gebruiken.</p> <p>IJstaarten manueel kunnen vormen.</p> <p>IJstaarten kunnen mouilleren.</p> <p>Klein stukgoed kunnen mouilleren.</p>	   BC03 BC03 BC03 BC03 BC03 BC03 BC03	<p>Basisgrondstoffen</p> <p>Additieven</p> <p>Apparatuur</p>	<p>Logisch verband tussen droge stof en opslag aantonen.</p> <p>De invloed van emulgatoren en stabilisatoren op de opslag en de structuurvorming van een consumptie-ijs laten waarnemen.</p> <p>Apparatuur laten gebruiken.</p> <p>Veiligheidswetgeving vermelden.</p>
<p>Een compositie kunnen napperen.</p> <p>Kunnen verklaren waarom de temperatuur niet boven de 85°C mag stijgen.</p>		<p>Napperen van een ijscompositie</p>	<p>De noodzaak van het napperen aantonen.</p>
<p>Een ijscompositie op een snelle en hygiënische manier kunnen koelen.</p> <p>Gevaren van een verkeerde koeling kunnen verklaren.</p>		<p>Koelen</p>	<p>Bijzondere aandacht besteden aan de hygiënische vereisten bij de koeling van een ijscompositie.</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>
Diverse ijssoorten kunnen bereiden. Aan de hand van receptenfiches de samenstelling en tussenbereidingen kunnen uitvoeren. De gebruikte roomijsrecepturen kunnen optimaliseren. Het roomijs kunnen afmaken. De gebruikte schepijsrecepturen kunnen corrigeren. Het schepijs kunnen afmaken. De technieken voor het maken van een pâte à bombe kunnen uitvoeren. Vacherins kunnen afmaken.	BC05  BC05 BC05 BC05 BC05 BC05	Samenstellingen en recepturen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Roomijs</li> <li>• Schepijs</li> <li>• Vacherins</li> <li>• Parfaits</li> <li>• Sorbets</li> </ul>	Klassieke ijssoorten en nieuwe trends
Basisprincipes van een ijsmachine kunnen toepassen.		Afdraaien of turbineren	Het vriesproces tijdens het turbineren aantonen en verklaren.
Techniek van het chemiseren kunnen uitvoeren. Techniek van het mouleren kunnen uitvoeren.		Vormen of verwerken	De verschillende verwerkingstechnieken laten uitvoeren.
Verschillende glaceertechnieken kunnen uitvoeren.		Glacertechnieken	De noodzakelijke aanpassingen van de klassieke glaceermiddelen aantonen
De noodzaak van een constante bewaartemperatuur kunnen verklaren.		Bewaartechnieken	Fouten tijdens de bewaring aan de hand van voorbeelden laten waarnemen.
Verschillende afwerkingstechnieken kunnen toepassen. Schuimbeslagen kunnen maken. Schuim en beslagen kunnen gebruiken voor de opbouw, versiering of afwerking van de ijstaarten.		Afwerkingstechnieken <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schuim en verschillende beslagen</li> <li>• Spiegelgelei</li> <li>• Glaceren</li> <li>• Afspuiten met compressor</li> </ul>	Verschillende afwerkingmogelijkheden aantonen.

<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>
<p>Verschillende ijssoorten kunnen verwerken in een ijstaart. Wettelijke percentages kennen. Ijssoorten kunnen maken die voldoen aan het K.B. Het gebruik van de verschillende soorten consumptie-ijs kunnen aangeven. Verschillende soorten consumptie-ijs tot eindproducten in éénpersoonsporties verwerken. Verschillende soorten consumptie-ijs tot eindproducten in meerpersoonsporties (ijstaarten en pronkstukken) kunnen verwerken. De nodige garneringsproducten voor de eindproducten kunnen maken. Eindproducten naar opgelegd en vrij thema kunnen maken</p>	   BC06  BC06  BC06  BC06  BC06	Ijssoorten Ijstaarten	De juiste benaming van de gemaakte ijssoorten laten uitzoeken.  O.a. notenproducten, vruchten, ...
<p>Verschillende sorbets kunnen maken Afgeleiden kunnen maken. De samenstelling op de juiste dichtheid kunnen brengen.</p>	BC05	Sorbets <ul style="list-style-type: none"> <li>• Afgeleiden</li> </ul>	Laten werken met een Baumémetre en refractometer voor het meten van de juiste dichtheid.
<p>Niet gedraaide ijssoorten kunnen bereiden. Niet gedraaide ijssoorten kunnen verwerken in ijstaarten. Een geslaagde smaakcombinatie kunnen realiseren met andere ijssoorten. Parfaits kunnen afmaken.</p>	   BC05	Niet gedraaide ijssoorten <ul style="list-style-type: none"> <li>• Parfaits</li> <li>• Soufflés</li> <li>• Mousse</li> <li>• Nougat glacée</li> </ul>	Verschillende samenstellingen laten realiseren en beoordelen op smaak.

<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>
Met de nodige creativiteit ijsdesserten kunnen presenteren. IJstaarten kunnen koelen. IJstaarten kunnen ontvormen. IJstaarten op kwaliteit kunnen beoordelen. Gebreken kunnen bijwerken. IJstaarten kunnen opbouwen. IJstaarten kunnen garneren.	BC04 BC04 BC04 BC04 BC04 BC04	IJstaarten voor feestelijkheden	Creativiteit aanmoedigen om verschillende ijstaarten een gepaste afwerking te geven afhankelijk van de feestgelegenheid.
Het uitgevoerde werk op kwaliteit en kwantiteit kunnen evalueren. De afgewerkte producten op kwaliteit en kwantiteit kunnen controleren.	BC07 BC07		
Grondstoffen en hulpgrondstoffen kunnen bewaren. Halffabrikaten kunnen bewaren. Afgewerkte producten kunnen bewaren.	BC08 BC08 BC08	Koelkast Diepvries Droge plaatsen	

## **13 Module: Initiatie technologie bakkerij – M VO G223 – 40 Lt TV**

– Administratieve code: 8752

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

In deze module wordt de nodige theoretische achtergrond meegegeven i.v.m. deeg- en beslagsoorten zodat de praktijk efficiënt kan verlopen. Het betreft hier het kennen van de kenmerken en de invloed van grondstoffen, de temperatuur en de vochtigheid op deegbereidingen. Aandacht wordt besteed aan het kennen van de beroepsreglementering inzake broodafweeggewicht en de verschillende broodsoorten. Van de diverse bakkerijproducten dienen grondstoffen, deegbereiding, bakproces en afwerking gekend te zijn. Ruime aandacht wordt besteed aan hygiëne- en veiligheidsmaatregelen, evenals aan materiaal- en machinekennis.

- Recepten beoordelen.
- Het deegproces opvolgen.
- Afwerkingen omschrijven.
- De vigerende reglementering in het kader van veiligheid, hygiënisch en milieuvriendelijk werken definiëren.

### **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>
Recepten kunnen lezen. Recepten kunnen begrijpen. Recepten kunnen analyseren.	BC01 BC01 BC01	Recepten beoordelen	
De eigenschappen van grondstoffen kunnen benoemen. Basisbereidingen kunnen opvolgen. Het doel van het kneden kunnen uitleggen. De techniek van het rijzen kunnen uitleggen. Het belang van de temperatuur in iedere stap van het proces kunnen inschatten. Het doel van de kneed- en mengmethodes kunnen beschrijven. Het belang van de kneedtijd kunnen toelichten. De technieken van het rijzen kunnen beschrijven. Het gistproces kunnen omschrijven. De vigerende reglementering i.v.m. de vorm en gewicht kunnen benoemen. De baktemperatuur i.f.v. de producten kunnen benoemen. De techniek en de functie van het stomen tijdens het bakproces kunnen bespreken.	BC02 BC02 BC02 BC02 BC02 BC02 BC02 BC02 BC02 BC02 BC02	Het deegproces opvolgen	
De afwerkingstechnieken voor gistdegen kunnen benoemen.	BC03	Afwerkingen	
De vigerende reglementering in het kader van veiligheid, hygiëne en milieu kunnen omschrijven.	BC04		

## **14 Module: Technologie banketbakkerij – M VO G224 – 40 Lt TV**

– Administratieve code: 8753

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

Deze module stelt zich tot doel de nodige theoretische achtergrond mee te geven i.v.m. de banketbakkerijproducten zodat de praktijk efficiënt kan verlopen. Het betreft hier het kennen van basis- en hulpgrondstoffen en het verwerven van inzicht in het verloop van de verwerkings- en bereidingsprocessen. Een belangrijk onderdeel betreft de materie van verkoopprijsbepaling op basis van kostprijsberekening. Ook de evaluatie van het assortiment komt aan bod. Hierbij wordt gebruik gemaakt van informaticatoepassingen.

Ruime aandacht wordt besteed aan hygiëne- en veiligheidsmaatregelen, evenals aan materiaal- en machinekennis.

- Vetdeeg bespreken.
- Soezenbeslag bespreken.
- Bladerdeeg definiëren.
- Beslagen definiëren.
- Halffabrikaten definiëren.
- Bewerkingen van consumptie-ijs weergeven.
- Grondstofprijs van het assortiment bepalen.
- Materiaal- en machinekennis weergeven.

### **14.2 Beginsituatie**

- De cursist dient verplicht de competenties te bezitten van de module:
  - Initiatie technologie bakkerij.
  - Basis bakkerij.

### 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 basis- en hulpgrondstoffen kunnen bespreken. De deegbereiding kunnen uitleggen. De deegverwerking kunnen bespreken. Het bakproces kunnen opvolgen. De afwerking kunnen toelichten.	BC01 BC01 BC01 BC01 BC01	Vetdeeg Soezenbeslag Bladerdeeg Beslagen	
Halffabrikaten op basis van amandelen, melk, vetstoffen en suiker kunnen omschrijven.	BC	Amandelen Melk Vetstoffen Suiker	
De vigerende wetgeving m.b.t. consumptie-ijs kunnen opvolgen. De basis- en hulpgrondstoffen voor de bereiding van consumptie-ijs kunnen omschrijven. De klassieke bereidingswijzen van consumptie-ijs kunnen aangeven. De industriële bereidingstechnieken van consumptie-ijs kunnen toelichten.	BC06 BC06 BC06 BC06		
De verkoopprijs op basis van een grondstofprijs kunnen bepalen. Het verkoopassortiment kunnen evalueren.	BC07 BC07		
Het gebruik en onderhoud van de verschillende materialen en toestellen die tijdens het productie- en bewaarproces worden gebruikt kunnen definiëren.	BC08	Materiaal- en machinekennis	

## **15 Module: Voedingstechnologie bakkerij – M VO G225 – 40 Lt TV**

– Administratieve code: 8757

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

Deze module stelt zich als doel de theoretische kennis te verwerven i.v.m. De in de praktijk gebruikte voedingsmiddelen teneinde het aankopen, bewaren en verwerken ervan oordeelkundig te kunnen uitvoeren. De nadruk wordt gelegd op het gebruik van de juiste terminologie van voedingswaren, op productkennis, er wordt beoogd dat cursisten inzicht verwerven in de markt- en prijsevolutie van de producten. Vervolgens leert men praktijkgerichte etikettering interpreteren.

De aandacht wordt verder gevestigd op prijs-kwaliteitverhouding. Hygiënereglementering i.v.m. Ontvangst en opslag van goederen krijgt in deze module bijzondere aandacht.

- Het gebruik van granen in de bakkerij definiëren.
- Zoetstoffen definiëren.
- Zuivelproducten definiëren.
- Oliën en vetten definiëren.
- Vruchten en noten definiëren.
- Kruiden en specerijen definiëren.
- Het bewaren van voedingsmiddelen omschrijven.
- De warenwetgeving naleven.

### **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 soorten graangewassen kunnen onderscheiden. De eigenschappen van granen kunnen benoemen. De samenstelling van graan kunnen bepalen. De verschillende graanproducten kunnen onderscheiden.	BC01 BC01 BC01 BC01	Granen	
Zoetstoffen kunnen benoemen. De eigenschappen van zoetstoffen kunnen onderscheiden.	BC02 BC02	Zoetstoffen	
De vigerende wetgeving i.v.m. zuivelproducten kunnen naleven. De samenstelling van zuivelproducten kunnen benoemen. Melkderivaten en hun bereidingen kunnen weergeven. De versheidkenmerken van zuivelproducten kunnen aangeven.	BC03 BC03 BC03 BC03	Zuivelproducten	
De soorten vetten en oliën kunnen benoemen. De eigenschappen van vetten en oliën kunnen onderscheiden. Het gebruik van vetten en oliën kunnen omschrijven.	BC04 BC04 BC04	Oliën en vetten	
De belangrijkste soorten vruchten en noten kunnen bespreken. De handelsvormen voor vruchten en noten kunnen bespreken. De eigenschappen van vruchten en noten kunnen uitleggen. Het gebruik van vruchten en noten kunnen weergeven.	B05C BC05 BC05 BC05	Vruchten en noten	

<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 belangrijkste soorten kruiden en specerijen kunnen bespreken.  De handelsvormen voor kruiden en specerijen kunnen bespreken.	BC06  BC06	Kruiden en specerijen	
De verschillende bewaarmethoden van de voedingsmiddelen kunnen toepassen.  Het belang van bewaarmethoden kunnen inschatten	BC07  BC07	Bewaarmethoden	
Aspecten in de warenwetgeving kunnen opzoeken.  De vigerende wetgeving i.v.m. ontvangst en opslag van producten kunnen toepassen.	BC08  BC08	Warenwetgeving	

## **16 Module: Technologie chocolade en confiserie – M VO G226 – 40 Lt TV**

– Administratieve code: 8758

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

In deze module wordt de nodige theoretische achtergrond meegegeven i.v.m. chocolade en confiserie zodat de praktijkoefeningen efficiënt(er) kunnen verlopen.

De cursist dient inzicht te verwerven in de samenstelling en de bereidingswijzen (ambachtelijke, half-industriële en industriële) van ganache-, botercrème en slagroomvullingen, noga, suikerstropen, likeurpralines, e.d. Een belangrijk onderdeel betreft de materie van kostprijsberekening en -beheersing van de productie. Hierbij wordt gebruik gemaakt van informaticatoepassingen. Ruime aandacht wordt besteed aan hygiëne- en veiligheidsmaatregelen, evenals aan materiaal- en machinekennis.

- Chocolade definiëren.
- Vormsoorten definiëren.
- Interieurs definiëren.
- Suikerstropen definiëren.
- De toepassing van likeurpralines definiëren.
- Het gebruik van suikerdegen definiëren.
- Het gebruik van marsepein- en amandeldeeg definiëren.
- Konfijten definiëren.

### **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 (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	<b>BC SV (S)ET</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De oorsprong van chocolade kunnen toelichten. De evolutie van de chocolade-industrie in België kunnen weergeven. De eigenschappen van chocolade kunnen omschrijven. De verwerkingsmogelijkheden van chocolade kunnen bespreken. De verschillende tempereermethodes van chocolade kunnen onderscheiden. De invloeden van externe factoren van de chocoladeverwerking kunnen omschrijven. De organoleptische eigenschappen van chocolade en coatings kunnen uitleggen. De viscositeit van chocolade en coatings kunnen becommentariëren.	BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01		
De verschillende vormsoorten kunnen definiëren.	BC02		
De samenstelling en bereidingswijze van interieurs kunnen weergeven. De eigenschappen van interieurs kunnen bepalen. De fouten van interieurs kunnen bijsturen.	BC03 BC03 BC03		
De mogelijke verzadigingsniveaus van de suikerstropen kunnen uitleggen. Het gebruik van toevoegingen kunnen omschrijven. De toepassingen tussen hard en zacht suikerwerk kunnen bepalen. De verschillende toepassingen van suikerstropen kunnen omschrijven.	BC04 BC04 BC04 BC04	Suikerstroop Suikerwerk	

<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 verschillende samenstellingen en bereidingswijzen kunnen toelichten.  De verwerkingsmogelijkheden van likeurpralines kunnen becommentariëren.  De verwerking van suikerdeeg kunnen omschrijven.  De eigenschappen van marsepein en amandeldeeg kunnen omschrijven.	BC  BC05  BC06  BC07	Likeurpralines  Suikerdeeg  Marsepeindeeg  Amandeldeeg	
De konfijttechnieken van fruit kunnen weergeven.	BC08	Konfijten	

## **17 Module: Voedingsleer – M VO G433 – 40 Lt TV**

– Administratieve code: 8756

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

De bedoeling van deze module is een basiskennis voedingsleer mee te geven met het oog op een efficiënte toepassing in de praktijk. De nadruk wordt gelegd op de basisvoedingsleer, waarin de samenstelling van een gezonde voeding en het kennen van de verschillende voedingsstoffen, hun eigenschappen en het behouden ervan tijdens het bewaren en bereiden een belangrijk onderdeel uitmaken. De cursisten krijgen een inzicht in het gebruik van een voedingsmiddelentabel.

- De noodzaak en de kenmerken en eigenschappen van gezonde voeding weergeven.
- Additieven

### **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>
Voedingsmiddelen kunnen omschrijven. De eigenschappen van voedingsmiddelen kunnen weergeven. Een voedingsmiddel op basis van kwaliteit kunnen indelen. De indeling van voedingsmiddelen volgens gebruik kunnen weergeven. Voedingsstoffen kunnen omschrijven. De functies van voedingsstoffen in ons lichaam kunnen omschrijven. De indeling van voedingsstoffen kunnen omschrijven. Het belang van een evenwichtige voeding kunnen omschrijven. De voedingsmiddelentabel kunnen gebruiken. Het belang van voedinghygiëne kunnen omschrijven. Vaak voorkomende voedingsfouten kunnen bespreken.	BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01	Gezonde voeding <ul style="list-style-type: none"> <li>• De noodzaak</li> <li>• Kenmerken</li> <li>• Eigenschappen</li> </ul>	
De begrippen additief en contaminant kunnen beschrijven. De vigerende wetgeving inzake additieven en contaminanten kunnen omschrijven.	BC02 BC02	Additieven Contaminanten	

## **18 Module: Suikerkunst – M VO G217 – 80 Lt (60 PV - 20TV)**

– Administratieve code: 8759

### **18.1 Algemene doelstelling van de module**

In deze module worden de verschillende toepassingen van suikerkunst behandeld. Zowel het voorbereiden van de producten, het trekken, blazen, gieten en alle andere technieken om op basis van suikers tot eindresultaten te komen, komen aan bod. Veel aandacht gaat naar het kunstzinnig en creatief omgaan met dit materiaal.

- Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven.
- De lokalen en bakkerijmaterialen onderhouden.
- Gegoten suikerwerk verwerken.
- Getrokken suikerwerk verwerken.
- Geblazen suikerwerk verwerken.
- Pastillage verwerken.
- Fouten herstellen.
- Producten bewaren.

### **18.2 Beginsituatie**

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

### 18.3 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 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. Materialen kunnen klaarzetten en gebruiken. Grondstoffen kunnen klaarzetten.	BC BC BC 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>
Half-industriële marsepein kunnen samenstellen. Ambachtelijke marsepein kunnen samenstellen. Fruit kunnen vormen en kleuren. Fruitstukjes kunnen beoordelen. Figuurtjes kunnen vormen en kleuren. Figuurtjes kunnen beoordelen.	BC03 BC03 BC03 BC03 BC03 BC03	Marsepein <ul style="list-style-type: none"> <li>• Half-industriëel</li> <li>• Ambachtelijk</li> <li>• Fruit</li> <li>• Figuren</li> </ul>	
Nogadegen kunnen samenstellen. Sierstukjes kunnen maken. Sierstukjes kunnen beoordelen.	BC04 BC04 BC04	Noga	
Een sierstuk kunnen ontwerpen. Een sierstuk kunnen voorbereiden. Suiker kunnen gieten. Een sierstuk kunnen samenstellen. Een sierstuk kunnen afwerken. Een sierstuk kunnen beoordelen.	BC05 BC05 BC05 BC05 BC05 BC05	Gegoten suikerwerk	
Een suikerstroop kunnen klaarzetten. Deeg kunnen behandelen. Suiker kunnen trekken. Sierstukjes kunnen maken. Sierstukjes kunnen samenstellen. Sierstukjes kunnen beoordelen.	BC06 BC 06 BC06 BC06 BC06 BC06	Getrokken suikerwerk	

<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>
Suiker kunnen blazen. Sierstukjes kunnen maken. Sierstukjes kunnen samenstellen. Sierstukjes kunnen beoordelen.	BC07 BC07 BC07 BC07	Geblazen suikerwerk	
Een pastillage kunnen samenstellen. Deeg kunnen behandelen. Een sierstuk kunnen ontwerpen. Een sierstuk kunnen voorbereiden. Een sierstuk kunnen maken. Een sierstuk kunnen beoordelen.	BC08 BC08 BC08 BC08 BC08 BC08	Pastillage	
Fouten kunnen voorkomen. Fouten kunnen ontdekken. Fouten kunnen analyseren. Fouten kunnen herstellen. De herstellde fouten kunnen beoordelen.	BC09 BC09 BC09 BC09 BC09	Evalueren	
Kunstzinnig en creatief kunnen presenteren.		Presentatie	De creativiteit stimuleren.
Grondstoffen en hulpgrondstoffen kunnen bewaren. Halffabrikaten kunnen bewaren. Afgewerkte producten kunnen bewaren.	BC10 BC10 BC10		

## 19 Bibliografie

### 19.1 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  
 DESCHAPS/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

## 19.2 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, algemeenpublicitetskantoor , Amsterdam , 11 nrs.

Candis, Candis verlag, Zurich, Zwitserland, 6 nrs

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

Voedingsmiddelentechnologie, Noordervliet, Utrecht

## 19.3 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.avevetuinentrum.be/NED/recepten/rubrieklist.asp>

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

## 19.4 Publicaties

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

Dialoog – 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

## 19.5 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

## 19.6 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)

## **19.7 Evaluatie**

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

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