



Volwassenenonderwijs

Onderwijssecretariaat van de
Steden en Gemeenten van de
Vlaamse Gemeenschap v.z.w.

Leerplan

MODULAIRE OPLEIDING

Studiegebied

Voeding

Opleiding

**Brood- en banketbakkerij
en confiserie**

Onderwijsvorm/
Graad

BSO 3 (voorheen HSBL)

Bestelnummer: **0/3/2003/103**

LEERPLAN BEROEPS SECUNDAIR ONDERWIJS

STUDIEGEBIED	VOEDING
Modulaire OPLEIDING	Brood- en banketbakkerij en confiserie

BROOD- EN BANKETBAKKERIJ EN CONFISERIE H.S.B.L. 1Semester = 20 weken 1 Lestijd = 50 minuten

A BROODBAKKEN		B BANKETBAKKEN		C CONFISERIE		SPECIALISATIES	
A-1 Brood en harde luxeproducten BP 80 Lt		B-1 Schuim, beslag en crèmes BP 80 Lt		C-1 = B-4 Basisgarneren en –boetseren BP 40 Lt		S-1 Suikertrekken (= Ho Sb4) BP 80 Lt	
A-2 Zacht luxebrooddeeg BP 80 Lt		B-2 Gekookte degen en boterdegen BP 80 Lt		C-2 Garneren BP 40 Lt		S-2 Ijsbereiding (Ho Sb3/Sd4) BP 80 Lt	
A-3 Broodspecialiteiten BP 80 Lt		B-3 Bladerdegen BP 80 Lt		C-3 Marsepeinbewerking BP 80 Lt		S-3 Fijn gebak (=Ho Sb2) BP 80 Lt	
A-4 Zacht luxeproducten BP 80 Lt		B-4 Basisgarneren en –boetseren BP 40 Lt		C-4 = B-5 Basis chocoladeverwerking BP 40 Lt		S-4 Hartig gebak BP 80 Lt	
A-5 Gistdegen voor taarten BP 40 Lt		B-5 Basis chocoladeverwerking BP 40 Lt		C-5 Chocoladebewerkingen BP 40 Lt		S-5 "Bake-off" BP 80 Lt	
A-6 Gerezen bladerdeeg BP 40 Lt		B-6 Banketspecialiteiten BP 80 Lt		C-6 Pralines en miniaturen (= Ho Sb6) BP 80 Lt		S-6 Etaleren en verpakken BP 80 Lt	
A-7 Beroepshygiëne en eetwarenreglementering TV 40 Lt		B-7 = A-7 Beroepshyg. en eetwarenregl. TV 40 Lt		C-7 = A-7 Beroepshyg. en eetwarenregl. TV 40 Lt		S-7 Industriële productietechnieken TV 80 Lt	
DEELATTEST BROODBAKKEN		DEELATTEST BANKETBAKKEN		DEELATTEST CONFISERIE			
BREVET H.S.B.L. BROOD- EN BANKETBAKKERIJ EN CONFISERIE						ATTEST SPECIALISATIES	

Totale opleiding: 1080 Lestijden

Inleiding

De leergang brood- en banketbakkerij en confiserie wil aan de kandidaten een volledige opleiding meegeven in deze afdeling, één van de belangrijkste afdelingen van de voedingssector.

De cursisten van deze afdeling worden niet verondersteld voorkennis op het gebied van de bakkerij – banketbakkerij – confiserie te bezitten.

Algemene doelstellingen van de opleiding

Cognitieve doelstellingen

- Het gebruik, de bewaring en de herkomst van de gebruikte grondstoffen kennen
- Het materiaal en de machines die in een bakkerij voorkomen kennen, benoemen, kunnen bedienen en onderhouden
- Het belang van een juiste deegtemperatuur en deegconsistentie kennen
- Verschillende baktechnieken kennen
- De verschillende rijstijden van de soorten degen kennen
- Factoren die de baktijd en de baktemperatuur bepalen, kennen
- Van ieder basisdeeg, enkele toepassingen kennen
- Weten hoe een deeg machinaal gekneet wordt en hoe de kneedtijd berekend wordt om een goed deeg te bekomen
- Verhoudingen van recepten kunnen aanpassen naargelang de gevraagde hoeveelheid van de producten
- Weten welke factoren een rol spelen bij het opmaken van een werkplanning
- Vaktaal beheersen en vakliteratuur kunnen gebruiken.

Psychomotorische doelstellingen

- Basistechnieken zoals kneden, uitrollen, spuiten, ... kunnen uitvoeren
- Maten en gewichten kunnen bepalen
- Basissamenstellingen en toepassingen kunnen maken
- De invloed van gist in deeg kunnen uitleggen
- De invloed van zout op gist kunnen uitleggen
- De invloed van suiker in deeg kunnen uitleggen
- Grondstoffen in de juiste volgorde kunnen kneden
- Een gerezen deeg leren aanvoelen
- De deegtemperatuur kunnen bepalen volgens het soort deeg
- Een deeg kunnen toeren
- Deegstukken volgens de regels van het vak kunnen afwegen
- Deegstukken met beide handen simultaan kunnen opbollen
- Met de nodige zorg een spuitzak kunnen vullen
- Toepassingen met “abrikoteren”, “glaceren” en “fonceren” kunnen uitvoeren
- Bakplaten kunnen reinigen
- Bakplaten op een goede manier kunnen invetten

- Een werkpost kunnen inrichten
- Zowel manueel als machinaal werk kunnen verrichten
- Een werkplanning kunnen maken

Affectieve doelstellingen

- De nodige zorg voor netheid en hygiëne kunnen opbrengen
- Doeltreffend kunnen opruimen
- Een goede werkhouding tijdens bereidingen en afwerkingen kunnen aannemen
- Zin voor verantwoordelijkheid kunnen opbrengen
- Zin voor esthetische en creatieve aspecten kunnen opbrengen
- Zin voor samenwerking kunnen opbrengen
- Zin voor productiviteit kunnen opbrengen
- Een kritische ingesteldheid hebben bij het beoordelen van een gebak.

De cursisten die de volledige opleiding hebben gevolgd zijn in staat om te bereiden:

- Verschillende broodsoorten
- Speciale broden
- Kleinbakkerijproducten
- Koeken in gerezen bladerdeeg
- Taarten in gerezen zoet deeg
- Producten op basis van
 - Soezendeeg
 - Bladerdeeg
 - Méringue
 - Verschillende boterdegen
 - Biscuits en cakes
- Petit – fours
- Crème au beurre
- Desserten met slagroom
- Taarten
- Taartjes en divers gebak
- Consumptie-ijs
- Gelegenheidsstukken
- Mouleren van chocolade
- Maken van pralines.

A : BROODBAKKEN

A 1 Brood en harde luxeproducten **BP 80 Lt.**

Beginsituatie

De cursisten voldoen aan de toelatingsvoorwaarden zoals bepaald in het decreet op het volwassenenonderwijs van maart 1999.

Algemene doelstellingen van de module

- Inzien dat hygiëne en orde heel belangrijk zijn om goed en rationeel werk te leveren.
- Voldoende inzicht verwerven in de “broodmaterie”.
- De wetgeving betreffende brood kunnen toepassen.
- Met nodige aandacht de juiste grondstoffen kunnen kiezen om een volwaardig en kwaliteitsvol brood te maken en weten te waarderen.

Algemene methodologische wenken voor de module

Aangezien dit een basis is, zal het zeer belangrijk zijn om de basistechnieken voor het maken van eenvoudige broodsoorten goed onder de knie te krijgen. Dit kan slechts door voldoende oefening en praktijkervaring. Het zal dan ook een uitdaging zijn de cursisten 80 lestijden lang te overtuigen en toch voldoende afwisseling te voorzien. De eerste lessen zullen vooral gebaseerd zijn op het doel van de verschillende verwerkingsfasen in de deegbereiding. Er moet ook voldoende tijd worden voorzien om hierbij stil te staan. Daarna kan aan het zelfvertrouwen en zelfstandig werken van de cursisten worden gewerkt.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Hygiëne en werkorganisatie	
Bij elke toepassing het werk hygiënisch en ordelijk kunnen organiseren.	B	Behandeling van de grondstoffen Bereidingen Afwerking van producten Onderhoud en schikking <ul style="list-style-type: none"> ▪ Materiaal ▪ Machines ▪ ... 	Praktijkvoorbeelden, foto's, afbeeldingen e.a. didactisch materiaal.
		Brood en broodsoorten	
Het begrip "brood" en zijn voedingswaarde kunnen omschrijven.	B	Basingrediënten voor een volwaardige brooddeeg	Zie standaardrecepten
De verschillende soorten brood kunnen omschrijven en benoemen.	B	De wettelijke vormen: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Brooddeeg met tarwebloem ▪ Brooddeeg met tarwemeel ▪ Brooddeeg met rogge bloem/meel ▪ ... 	Huishoudbrood (wit of bruin) met 5 geburen (kruimzijden).
		Speciale broodsoorten	
De wettelijke bepalingen van de broodsoorten kennen en kunnen toepassen.	B	Broodsoorten: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Speciale witte ▪ Speciale bruine Broodmixen en merkbroden <ul style="list-style-type: none"> ▪ Doel ▪ Beperkingen ▪ Mogelijkheden 	O.a. fantasiebrood, boulots, plaatbrood, verbeterd brood, volkoren brood, notenbrood, ... O.a. linea, 7-granen brood, prokorn... Commerciële ondersteuning, samenwerking leveranciers...
		Soorten brooddegen	
Het geschikte recept kunnen kiezen in functie van de te produceren soort brood.	B	Werkwijze <ul style="list-style-type: none"> ▪ Basis brooddeeg voor tarwebrood (wit/bruin) en roggebrood 	Traditionele werkvolgorde + bereidingsmiddelen.
De geschikte werkwijze volgens. Recept en soort kunnen bepalen.	B	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Speciale broodsoorten ▪ Broodmixen en merkbroden 	

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Harde luxe producten	
Het verschil ten opzichte van brooddeeg inzien. Creatief combinaties en vormen kunnen verwerken.	B B	Onderscheid met brooddeeg Soorten Gewichten Mogelijkheden	Typische harde luxe verbeteraar. Casinobrood, witte en bruine pistolets, piccolo's, appolo's...
		De grondstoffen	
De nodige grondstoffen kunnen kiezen.	B	De functie Juiste hoeveelheden Kwaliteiten Versheid	Bloem, water, gist, zout en bereidingsmiddelen behandelen. Standaard recepten, procentuele verhoudingen, eiwitgehalte, soorten gist...
		Deegbereiding	
Een brooddeeg wijze kunnen mengen.	B	Mengen <ul style="list-style-type: none"> ▪ Volgorde ▪ Stadia ▪ Deegtemperatuur 	Het verband tussen deegtemperatuur en gisting wordt beïnvloed door o.a. wrijving, snelheid, watertemperatuur... Metingen toepassen via eenvoudige oefeningen.
Een brooddeeg kunnen kneden.	B	Kneden <ul style="list-style-type: none"> ▪ Klassiek ▪ Intensief ▪ Kneedtijd 	Armkneder, spiraalkneder, cutter, klopper-mengelaar, ... Invloeden bespreken te kort, te lang...
		Deegverwerking	
Het verschil inzien tussen de klassieke en groene methode.	B	Klassieke methode (conventionele) Groene methode	Het verschil aantonen vanuit de omschrijving, de toepassing en de voor- en nadelen.
		Deegverwerkingsstappen	
Het doel van de verschillende tussenstappen kunnen toepassen.	B		Zowel manueel als machinaal behandelen.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
Voldoende voorrijs kunnen bepalen.	B	Voorrijs <ul style="list-style-type: none"> ▪ Factoren die de duur bepalen ▪ Doel ▪ Doorslaan 	
Brood volgens de regels van de kunst kunnen afwegen.	B	Afwegen <ul style="list-style-type: none"> ▪ Doel ▪ Wetgeving 	Afweegmachines, ... Broodreglementering
Brooddeeg met beide handen simultaan kunnen opbollen.	B	Opbollen <ul style="list-style-type: none"> ▪ Doel ▪ Werkwijze Bolrijs <ul style="list-style-type: none"> ▪ Doel 	Opbolmachines (piramide en cilinder). Zowel grote als kleine deegstukken.
Brood kunnen langsteken.	B	Definitieve opmaak <ul style="list-style-type: none"> ▪ Langsteken ▪ Opbollen ▪ Afduwen ▪ Narijzen ▪ Insnijden 	Het belang bij brood en stokbrood aanduiden, voor het verdelen en opbollen voor kleingood.
Brood op het gepaste moment kunnen afduwen.	B		
Brood kunnen insnijden.	B		
De optimale rijstijden in acht kunnen nemen en de omstandigheden (vochtigheidsgraad en temperatuur) kunnen aanpassen.	B		
		Bakproces	
Brood op een correcte wijze afbakken.	B	Afbakken <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verschillende stappen ▪ Baktijd ▪ Baktemperatuur 	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.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
Brood de nodige nazorgen kunnen geven.	B	Nazorg <ul style="list-style-type: none"> ▪ Afkoelen ▪ Snijden ▪ Bewaren 	Verpakkingsmogelijkheden en bewaartermijnen op kamertemperatuur en in de diepvries.
		Broodfouten	
Informatiebronnen kunnen raadplegen.	B	Omschrijving	Tabel over de broodfouten gebruiken. Praktijkvoorbeelden van de meest voorkomende bespreken.
Broodfouten kunnen verhelpen.	B	Meeste oorzaken Verhelpen	

A 2 Zacht luxe brooddeeg

BP 80 Lt.

Beginsituatie

De cursisten voldoen aan de toelatingsvoorwaarden zoals bepaald in het decreet op het volwassenenonderwijs van maart 1999..

Algemene doelstellingen van de module

- Inzien dat hygiëne en orde heel belangrijk zijn om goed en rationeel werk te leveren.
- De cursisten voldoende inzicht verwerven in de “broodmaterie”.
- De wetgeving betreffende zachte luxebrooddeeg kunnen toepassen.
- Met nodige aandacht de juiste grondstoffen kunnen kiezen om een volwaardig en kwaliteitsvol product te maken en weten te waarderen.
- Op een zelfstandige basis de verschillende toepassingen tot goed einde kunnen brengen.

Algemene methodologische wenken voor de module

Aangezien dit een basis is, zal het zeer belangrijk zijn de basistechnieken om zacht luxebrooddeeg te maken goed aan te leren. Dit kan slechts door voldoende oefening en praktijkervaring. Het is dan ook een uitdaging om de cursisten hiervan te overtuigen. De eerste lessen zullen vooral gebaseerd zijn op het doel van de verschillende verwerkingsfasen in de deegbereiding. Daarna kan overgeschakeld worden naar de moeilijkere degen en kan men zijn creativiteit aanscherpen.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Hygiëne en werkorganisatie	
Bij elke toepassing het werk hygiënisch en ordelijk kunnen organiseren.	B	Behandeling van de grondstoffen Bereidingen Afwerking van producten Onderhoud en schikking <ul style="list-style-type: none"> ▪ Materiaal ▪ Machines ▪ ... 	Praktijkvoorbeelden, foto's, afbeeldingen e.a. didactisch materiaal.
		Zachte luxe brooddeeg	
Het begrip "Zachte luxe brooddeeg" en zijn voedingswaarde kunnen omschrijven. De criteria voor een zachte luxe brooddeeg kennen.	B B	Wetgeving Producten Resultaat Vormen Gewichten Ingrediënten	Brood van de fijnbakkerij.
		Soorten	
Verschillende soorten kunnen aanduiden en benoemen.	B	Basis <ul style="list-style-type: none"> ▪ Brood ▪ Vlechten 	Melkbrood, suiker- en rozijnenbrood met en zonde enveloppe, licht bruine zacht broodje, chocoladebrood...
Verschillende soorten kunnen aanduiden en benoemen.	B	Gevulde broden <ul style="list-style-type: none"> ▪ Rozijnen ▪ Suiker ▪ Chocolade ▪ Suiker en rozijnen ▪ Gekonfijt fruit ▪ Verhoogd vetgehalte ▪ Vullingen en crèmes 	Assortiment vlechten en knopen... Royal gebak, Kerststollen, Paasstollen, briochendeeg...

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		De grondstoffen	
De nodige grondstoffen kunnen kiezen.	B	Hoofdgrondstoffen	Standaard en afgeleide recepten.
Inzicht verkrijgen in de criteria van hoofd- en hulpgrondstoffen.	B	<ul style="list-style-type: none"> ▪ De functie ▪ Juiste hoeveelheden ▪ Kwaliteiten ▪ Versheid 	
		Hulpgrondstoffen	
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ De functie ▪ Juiste hoeveelheden ▪ Kwaliteiten ▪ Versheid 	
		Deegbereiding	
Zachte luxe brooddeeg kunnen mengen.	B	Mengen	
Zachte luxe brooddeeg kunnen kneden.	B	Kneden <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kneedtijd 	
Zachte luxe brooddeeg kunnen vullen.	B	Vullen	Rozijnen wassen, frangipane op verwerkingstemperatuur, ...
		Deegverwerking	
Het doel van de verschillende tussenstappen kunnen toepassen.	B		Zowel manueel als machinaal behandelen.
De optimale rijstijden in acht kunnen nemen en de omstandigheden (vochtigheidsgraad en temperatuur kunnen aanpassen.	B	Voorrijs	
Zachte luxe brood kunnen afwegen.	B	Afwegen	
Zachte luxe brooddeeg met beide handen simultaan kunnen opbollen.	B	Opbollen	Zowel grote als kleine deegstukken.
		Bolrijs	

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
Zachte luxe brood kunnen langsteken. Brood op het gepaste moment kunnen doreren. Weten wanneer zacht luxe brooddeeg genoeg gerezen is.	B B B	Definitieve opmaak <ul style="list-style-type: none"> ▪ Langsteken ▪ Opbollen ▪ Uitrollen ▪ Andere specifieke bewerkingen Doreren Narijs	Rond, ovaal, vlechtstrengen, enveloppe, inknippen, bestrooien. Gelegenheidsbrood zoals sinterklaaspoppen, cougnolles, paashazen...
		Bakproces	
Brood op een correcte wijze afbakken.	B	Afbakken <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verschillende stappen ▪ Baktijd ▪ Baktemperatuur 	O.a. ovenrijs, gaarproces, verstijfselen van het zetmeel, oventypes en energiebronnen behandelen. Verband tussen tijd en temperatuur: uitdrogen of onvoldoende gebakken behandelen.
Zachte luxe brood de nodige nazorgen kunnen geven	B	Nazorg <ul style="list-style-type: none"> ▪ Afkoelen ▪ Snijden ▪ Bewaren 	Verpakkingsmogelijkheden en bewaartermijnen op kamertemperatuur en in de diepvries.
		Broodfouten	
Informatiebronnen kunnen raadplegen. Broodfouten kunnen verhelpen.	B B	Omschrijving Meeste oorzaken Verhelpen	Tabel over de broodfouten gebruiken. Praktijkvoorbeelden van de meest voorkomende bespreken.

A 3 Broodspecialiteiten

BP 80 Lt.

Beginsituatie

Geslaagd of vrijgesteld zijn voor A1 en A2.

Algemene doelstellingen van de module

- Inzien dat hygiëne en orde heel belangrijk zijn om goed en rationeel werk te leveren.
- Voldoende inzicht verwerven in de broodspecialiteiten.
- De wetgeving betreffende brood kunnen toepassen.
- Met nodige aandacht de juiste grondstoffen kunnen kiezen om een volwaardig en kwaliteitsvol broodspecialiteit te maken en weten te waarderen.

Algemene methodologische wenken voor de module

De voorkennis is vereist omdat wordt ingegaan op het brede spectrum van de mogelijkheden. Het is duidelijk indien men een aantal regels respecteert men oneindig veel mogelijkheden heeft. De goede basistechnieken vormen slechts het beginpunt, de grenzen van de creativiteit worden getest of verlegd.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
Bij elke toepassing het werk hygiënisch en ordelijk kunnen organiseren.	B	<p align="center">Hygiëne en werkorganisatie</p> Nevenproducten: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vlees ▪ Groenten ▪ Fruit Bereidingen Afwerken Onderhoud en schikking <ul style="list-style-type: none"> ▪ Materiaal ▪ Machines ▪ ... 	Praktijkvoorbeelden, foto's, afbeeldingen e.a. didactisch materiaal.
Kunnen uitleggen wat broodspecialiteiten zijn. Broodspecialiteiten kunnen benoemen.	B B	<p align="center">Broodspecialiteiten</p> Producten Resultaat Vormen Gewichten Specifieke ingrediënten	Kruiden, uien, spek, gruyère, yoghurt, Abdijbroden.
		Typedegen	

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
Verschillende broodspecialiteiten kunnen aanduiden en benoemen.	B	Witte brooddeeg	Ardeens brood, karnemelkbrood, notenbrood, spekbrood, Masteluin ...
Het geschikte recept kunnen kiezen in functie van het te produceren soort brood.	B	Bruine brooddeeg	
De geschikte werkwijze naargelang het recept en de soort kunnen bepalen.	B	Rogge brooddeeg	
		Andere graansoorten	
		Zachte luxebrooddeeg	Ciabatta's, stokbrood, verrassingsbroden, sierbroden.
		Typische recepten	
		Mogelijke combinaties	
		Grondstoffen	
De nodige grondstoffen kunnen kiezen.	B	Juiste hoeveelheid	De eigenheid van ieder recept.
		Kwaliteiten	
		Versheid	
		Deegbereiding	
Een brooddeeg voor broodspecialiteiten kunnen mengen.	B	Mengen	
Een brooddeeg kunnen kneden.	B	Kneden	
		Deegverwerking	
Het doel van de verschillende tussenstappen kunnen verwoorden.	B		

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
Bepaalde grondstoffen voorbereide bewerkingen kunnen geven.	B	Vorbereidingen van andere ingrediënten	Uien pellen, fruiten...
De nodige hoeveelheden kunnen berekenen.	B	Voorrijs	Noten: roosteren, pellen, hakken, ...
Brood volgens de regels van de kunst kunnen afwegen.	B	Afwegen	
Brooddeeg met beide handen simultaan kunnen opbollen.	B	Andere typische bewerkingen	Zowel grote als kleine deegstukken.
Brood kunnen langsteken.	B	Definitieve opmaak: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Eigen aan broodspecialiteiten 	
Brood op het gepaste moment kunnen afduwen.	B	Narijs geven	
Brood kunnen insnijden.	B	Insnijden	
De optimale rijstijden in acht nemen en de omstandigheden (vochtigheidsgraad en temperatuur) kunnen aanpassen.	B		
Brooddegen met typische recepten kunnen verwerken.	U	Typische/specifieke recepten	Sierbroden
		Bakproces	
Broodspecialiteiten kunnen afbakken.	B	Bakken: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Baktijd ▪ Baktemperatuur Nazorg: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Afkoeling ▪ Snijden ▪ Bewaren 	Verband tussen tijd en temperatuur. Verpakkingsmogelijkheden en bewaartermijnen. Kamertemperatuur, diepvries.

A 4 Zachte luxeproducten

BP 80 Lt.

Beginsituatie

De cursisten voldoen aan de toelatingsvoorwaarden zoals bepaald in het decreet op het volwassenenonderwijs van maart 1999.

Algemene doelstellingen van de module

- Inzien dat hygiëne en orde heel belangrijk zijn om goed en rationeel werk te leveren.
- Voldoende inzicht verwerven in de “broodmaterie”.
- De wetgeving betreffende zachte luxeproducten kunnen toepassen.
- Met nodige aandacht de juiste grondstoffen kunnen kiezen om een volwaardig en kwaliteitsvol product te maken en weten te waarderen.
- Op een zelfstandige basis de verschillende toepassingen tot goed einde kunnen brengen.

Methodologische wenken voor de module

Niettegenstaande het een basis is, wordt toch aangeraden om als voorbereiding A2: zacht luxe brooddeeg te volgen omdat het gedeeltelijk om dezelfde basisdegen gaat. Van daaruit worden dan specifieke producten en afleidingen gemaakt zoals krakelingen e.a. Eenmaal de cursisten met de basis vertrouwd zijn kan worden overgeschakeld naar de moeilijkere degen en zijn creativiteit aanscherpen..

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
Bij elke toepassing het werk hygiënisch en ordelijk kunnen organiseren.	B	<p align="center">Hygiëne en werkorganisatie</p> Nevenproducten: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vlees ▪ Groenten ▪ Fruit Bereidingen Afwerken Onderhoud en schikking <ul style="list-style-type: none"> ▪ Materiaal ▪ Machines ▪ ... 	Praktijkvoorbeelden, foto's, afbeeldingen e.a. didactisch materiaal.
Zachte luxeproducten kunnen omschrijven.	B	<p align="center">Zachte luxeproducten</p> Producten Resultaat Vormen Gewichten Specifieke ingrediënten	Producten van de fijnbakkerij.
		Soorten	

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
<p>Verskillende soorten 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>B</p> <p>B</p> <p>B</p>	<p>Basis:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vlechten ▪ Vormen <p>Gevulde producten:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Rozijnen ▪ Suiker ▪ Chocolate ▪ Gekonfijt fruit ▪ Verhoogt vetgehalte ▪ Vullingen en crèmes 	<p>Crèmes- en kaneelmastellen, suiker- en rozijnenbollen, licht bruine zacht broodje, chocoladebroodjes...</p> <p>Assortiment vlechten en knopen...</p>
		Grondstoffen	
<p>Met inzicht en respect voor kwaliteit juiste grondstoffen kiezen.</p> <p>Inzicht verkrijgen in de functie van hoofd- en hulpgrondstoffen.</p>	<p>B</p> <p>B</p>	<p>Juiste hoeveelheden</p> <p>Kwaliteiten</p> <p>Versheid</p> <p>De functie van:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Hoofdgrondstoffen ▪ Hulpgrondstoffen 	<p>Standaard en afgeleide recepten: (on)gesuikerde sandwiches, bruine sandwiches, brioches, ...</p>
		Deegbereiding	
<p>Zachte luxedeeg kunnen mengen.</p> <p>Zachte luxedeeg kunnen kneden.</p> <p>Zachte luxedeeg kunnen vullen.</p>	<p>B</p> <p>B</p> <p>B</p>	<p>Mengen</p> <p>Kneden</p> <p>Vullen en eventuele voorbereidingen</p>	<p>Rozijnen wassen, streuzel, banketbakkersroom...</p>
		Deegverwerking	

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
De optimale rijstijden in acht nemen en de omstandigheden (vochtigheidsgraad en temperatuur) kunnen aanpassen.	B	Voorrijs	Kleine vlechtjes, krakelingen, kaasbroodjes, klaaskoeken, paashazen, engeltjes, poezen, ... Streuzelbollen, kleine craquelins.
Zachte luxedeeg kunnen verdelen.	B	Afwegen	
Zachte luxedeegproducten kunnen vormen.	B	Opbollen	
Met deeguitstekers deegstukjes spaarzaam kunnen uitsteken.	B	Bolrijs	
De deegstukjes kunnen inknippen.	B	Definitieve opmaak: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Langsteken ▪ Opbollen ▪ Uitrollen ▪ Versnijden ▪ Uitsteken en –snijden ▪ Inknippen 	
Deegstukjes op gepaste afstand kunnen schikken op een bakplaat.	B		
Op een goede manier kunnen doreren.	B	Doreren	
Weten wanneer zacht luxe brooddeeg genoeg gerezen is.	B	Narijs	
		Bakproces	
Zachte luxebrooddeeg kunnen afbakken.	B	Verschillende stappen Baktijd Baktemperatuur	Ovenrijs, gaarproces. Verband tussen tijd en temperatuur: uitdrogen of onvoldoende gebakken.
		Nazorg en bewaren	

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
Zacht luxebrooddeeg de nodige nazorgen kunnen geven.	B	Afkoeling Opensnijden Vullen Afwerken Bewaren	Boule de berlin, chocoladebollen, Vlaamse en Parijse brioche's, ... Verpakkingsmogelijkheden en bewaartermijnen.
		Fouten	
Fouten kunnen verhelpen.	B	Omschrijving Meeste oorzaken Verhelpen	Praktijkvoorbeelden van de meest voorkomende bespreken.

A 5 Gistdegen voor taarten

BP 40 Lt.

Beginsituatie

De cursisten voldoen aan de toelatingsvoorwaarden zoals bepaald in het decreet op het volwassenenonderwijs van maart 1999.

Algemene doelstellingen van de module

- Inzien dat hygiëne en orde heel belangrijk zijn om goed en rationeel werk te leveren.
- Voldoende inzicht verwerven in de gistdegen, hun vullingen en bereidingswijzen.
- Met nodige aandacht de juiste grondstoffen kunnen kiezen om een volwaardig en kwaliteitsvol eindproduct te maken en weten te waarderen.

Algemene methodologische wenken voor de module

Een heel assortiment taartvarianties bestaande uit rijsttaarten over fruittaarten en flans naar vlaaien wordt hier behandeld. Elk hebben ze hun specifieke moeilijkheden. Daarom is het belangrijk de cursist de mogelijkheid te geven ze in te oefenen, want door slechts éénmaal bepaalde taarten te maken, beheers je niet alle technieken. Uiteindelijk is het ook hier de bedoeling dat cursisten de taarten zelfstandig kunnen maken.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Hygiëne en werkorganisatie	
Bij elke toepassing het werk hygiënisch en ordelijk kunnen organiseren.	B	Nevenproducten: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vlees ▪ Groenten ▪ Fruit Bereidingen Afwerken Onderhoud en schikking <ul style="list-style-type: none"> ▪ Materiaal ▪ Machines ▪ ... 	Praktijkvoorbeelden, foto's, afbeeldingen e.a. didactisch materiaal.
		Grondstoffen	
De nodige grondstoffen voor taartgistdeeg kunnen opnoemen.	B	Juiste hoeveelheden Kwaliteiten Versheid	Standaard recepten, procentuele verhoudingen, vullingen, ...
		Degen	
Het geschikte recept kunnen kiezen in functie van de te produceren soort taart.	B	Basis gistdeeg Verbeterd gistdeeg	Standaardrecepten. O.a. verhoogd vetgehalte, verlaagd suikergehalte, verlaagd gistgehalte.
		Bereidingswijze	
Een gistdeeg kunnen mengen. Een gistdeeg kunnen kneden.	B B	Mengen Kneden	Klassieke mengvolgorde en eventuele afwijkingen.
		Deegverwerking	

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
De optimale rijstijden in acht nemen en de omstandigheden (vochtigheidsgraad en temperatuur) kunnen aanpassen.	B	Voorrijs	Doel van de verschillende stappen benadrukken.
Het taartdeeg volgens de regels kunnen afwegen.	B	Afwegen	Rijstaarten, kaastaarten, open en bedekte fruittaarten, suikertaarten, flan, gevarieerde fruittaarten, alle soorten vlaaien, ...
Gistdeeg zowel met de rolstok als machinaal kunnen uitrollen.	B	Opbollen	
Deeg op een correcte wijze kunnen fonceren.	B	Bolrijs	
Met deegwielmpjes en rolstok fijne bandjes kunnen snijden.	B	Uitrollen	O.a. rijst, flan, banketbakkersroom, kaasvulling, vlaaien, ...
Op een goede manier bandjes kunnen leggen.	B	Fonceren	O.a. banden leggen, bedekken, inknippen, doreren.
Rusttijden respecteren.	B	Vullen (voor)bereiden	
		Afwerken	
		Narijs	
		Bakproces	
Taarten met gistdegen kunnen afbakken.	B	Baktijd	Verband tussen tijd en temperatuur: uitdrogen of onvoldoende gebakken.
		Baktemperatuur	
		Nazorg en bewaren	
Taarten met gerezen deeg de nodige nazorgen kunnen geven.	B	Afkoeling	Vlaaien, suikertaarten, flan, ...
		Versnijden	
		Afwerken	Fruittaarten, ...
		Bewaren	Verpakkingsmogelijkheden en bewaartermijnen (kamertemperatuur, diepvries).

A 6 Gerezen bladerdeeg

BP 40 Lt.

Beginsituatie

De cursisten voldoen aan de toelatingsvoorwaarden zoals bepaald in het decreet op het volwassenenonderwijs van maart 1999.

Algemene doelstellingen van de module

- Inzien dat hygiëne en orde heel belangrijk zijn om goed en rationeel werk te leveren.
- De cursisten voldoende inzicht verwerven in gerezen bladerdeeg.
- Met nodige aandacht de juiste grondstoffen kunnen kiezen om een volwaardig en kwaliteitsvol product te maken en weten te waarderen.
- Op een zelfstandige wijze kunnen werken.

Algemene methodologische wenken voor de module

Een zeer belangrijk deel omvat de basistechnieken van het kneden en toeren die voldoende aan bod komen om de materie onder de knie te krijgen. Dit kan slechts door voldoende oefening en praktijkervaring. Het zal dan ook een uitdaging zijn in 40 lestijden de cursisten te overtuigen van de belangrijkste details. Het is aan te bevelen B3 in dezelfde periode aan te bieden om alle details van het toeren, snijden en vormen te behandelen.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Hygiëne en werkorganisatie	
Bij elke toepassing het werk hygiënisch en ordelijk kunnen organiseren.	B	Behandeling van de grondstoffen Bereidingen Producten Nevenproducten <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vlees ▪ Groenten ▪ Fruit ▪ Kaas Onderhoud en schikking <ul style="list-style-type: none"> ▪ Materiaal ▪ Machines ▪ ... 	Praktijkvoorbeelden, foto's, afbeeldingen e.a. didactisch materiaal.
		Gerezen bladerdeeg	
Het begrip en de kenmerken van gerezen bladerdeeg kunnen omschrijven.	B	Basisingrediënten <ul style="list-style-type: none"> ▪ Resultaat ▪ Vormen ▪ Gewichten ▪ Vaktermen 	Bloem, water, gist, zout, vetstof, ei, melk, ... Groenten, fruit, kazen, kruiden, vlees.
		Basisbereidingen	
Verschillende soorten degen voor gerezen bladerdeeg kennen en kunnen bereiden. De geschikte werkwijze naargelang het recept en de soort kunnen bepalen.	B B	Basisrecept met als toervetstof margarine of boter <ul style="list-style-type: none"> ▪ Franse methode ▪ Deense methode 	Standaardrecepten met directe verwerking, via diepvries en/of na remrijs. Boterkoeken, sterretjes, vliindertjes, Deense brioche's, croissants, ...
		Vullingen	

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
De juiste ingrediënten voor de vulling kunnen kiezen in functie van het eindproduct.	B	Frangipanebeslag Banketbakkerscrème Confituren Vruchten Chocolade	Vierkante crèmekoeken, strengelkoeken, tortillons, lange Zwitserse koeken, ronde Zwitserse koeken, baulussen, chocoladebroodjes, ...
		Grondstoffen	
De nodige grondstoffen kunnen kiezen.	B	Juiste hoeveelheden Kwaliteit Versheid	De eigenheid van ieder recept
		Verwerking	
Verschillende verwerkingsstappen kunnen uitvoeren. Ingrediënten kunnen voorbereiden. Vullingen kunnen bereiden.	B B B	Uitrollen Snijden Plooien Oprollen Bereiden van vulling Afwerken Ovenklaar maken	Croissants, koffiekoekmodellen, flappen, brillen, broodjes, ...
		Bakproces	
Geblanderde koeken op correcte wijze kunnen afbakken.	B	Baktijd Baktemperatuur	Verband tussen tijd en temperatuur.
		Nazorg	

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
Gebladerde koeken de nodige nazorgen kunnen geven.		Afkoelen Snijden Afwerken <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vullen ▪ Abrikoteren ▪ glaceren 	

A 7 Beroepshygiëne **en** **eetwarenreglementering** **TV 40 Lt.**

Beginsituatie

De cursisten voldoen aan de toelatingsvoorwaarden zoals bepaald in het decreet op het volwassenenonderwijs van maart 1999.

Algemene doelstellingen van de module

- De basisregels van voedingsmiddelenhygiëne kennen.
- Blijk geven van drang naar inzicht.
- De oefeningen zelfstandig en onafhankelijk kunnen uitvoeren.
- Het beslissingsvermogen up to date kunnen houden.
- Blijk geven van kritische zin.
- Informatiebronnen adequaat kunnen raadpleten.

Algemene methodologische wenken voor de module

De leerinhouden moeten de cursisten de algemene en specifieke aspecten van de voedingsmiddelenhygiëne bijbrengen, alsook de praktische toepassingen ervan.

Dit kan in samenwerking met de leraars van de andere praktijkvakken, dus vakoverschrijdend.

De leerkracht zal steeds uitgaan van concreet didactisch materiaal om de leerinhouden te introduceren en te illustreren.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Voedingstechnologie	
Inzicht hebben in de groei van micro-organismen.	B	Micro-organismen en groeivoorwaarden	Bezoek brengen aan stadslaboratorium.
Verschillende soorten bederf kunnen herkennen.	B	Bederf van voedingsmiddelen	Afbeeldingen tonen van bedorven voedingsmiddelen.
De noodzaak van conserveren inzien.	B	Conserveren van voedingsmiddelen	Praktische toepassingen aanhalen.
		Wetgeving met betrekking tot voedingsmiddelenhygiëne	
De wetgeving in verband met voedingsmiddelen kunnen raadplegen.	B		E.U. wetgeving, Codex Alimentaris (W.H.O.)
De voornaamste eisen op te voldoen aan de nationale wetgeving kunnen opsommen.	B	Nationale wetgeving	De wetgeving en de toepassing ervan in functie van de productievorm toelichten (gastronomie, gemeenschapskeuken, andere vormen).
Broodreglementering kennen en kunnen toepassen.	B	Broodreglementering	
		Kwaliteits- en hygiëne-waarborgingssystemen in de bakkerijwereld	
Weten dat de bewijslast bij de producent ligt.	B	Aansprakelijkheid	Praktisch en concreet voorbeeld aanhalen uit de actualiteit.
De principes van de verschillende systemen kunnen opsommen.	B	Wettelijke eisen en de toepassing ervan	
		Praktische toepassing	
De verschillende parameters die van belang zijn bij de ontvangst en de controle der grondstoffen kunnen opnoemen.	B	Ontvangst van grondstoffen Controle van grondstoffen	Voorbeelden tonen van checklist.
De verschillende manieren waarop grondstoffen optimaal bewaard worden kunnen toelichten.	B	Opslaan van grondstoffen Uitgifte van grondstoffen	
De hygiënische reglementering kunnen toepassen en inzien dat een strikte naleving noodzakelijk is.	B	Hygiëne van lokalen en machines Gebruik van lokalen en machines Onderhoud van lokalen en machines	Typische bakkerijmachines.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
Inzien dat persoonlijke hygiëne in de voedingsindustrie strikt moet toegepast worden.	B	Persoonlijke hygiëne	De directe impact van een gebrekkige persoonlijke hygiëne illustreren door middel van concrete voorbeelden.
Voedingsmiddelen hygiënisch kunnen verwerken tot maaltijdcomponenten.	B	Van voedingsmiddelen tot maaltijdcomponenten	Bedrijfsbezoek (OCMW-keuken, ziekenhuis, catering).
Inzien dat afval en vuile vaat gescheiden moeten worden gehouden van rauwe en bewerkte voedingsmiddelen.	B	Besmettingsrisico	
		Voedingsmiddelen opslaan	
Verschillende wijzen van reinigen en desinfecteren kunnen opnoemen.	B		Documentatie gebruiken van privé-firma gespecialiseerd in reinigen en desinfectie.
		Afval	
Het sorteren en opslaan van afval kunnen toelichten.	B	Afvalbeheer Ongediertebestrijding	OVAM verantwoordelijke uitnodigen als gastspreker.

BANKETBAKKEN

B 1 Schuim, beslag en crèmes **BP 80 Lt.**

Beginsituatie

De cursisten voldoen aan de toelatingsvoorwaarden zoals bepaald in het decreet op het volwassenenonderwijs van maart 1999.

Algemene doelstellingen van de module

- Inzien dat hygiëne en orde heel belangrijk zijn om goed en rationeel werk te leveren.
- De cursisten voldoende inzicht verwerven in gerezen bladerdeeg.
- Met nodige aandacht de juiste grondstoffen kunnen kiezen om een volwaardig en kwaliteitsvol product te maken en weten te waarderen.
- Op een zelfstandige wijze kunnen werken.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Hygiëne en werkorganisatie	
Bij elke toepassing het werk hygiënisch en ordelijk kunnen organiseren.	B	Behandeling van de grondstoffen Bereidingen Producten Nevenproducten <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vlees ▪ Groenten ▪ Fruit ▪ Kaas Onderhoud en schikking <ul style="list-style-type: none"> ▪ Materiaal ▪ Machines ▪ ... 	Praktijkvoorbeelden, foto's, afbeeldingen e.a. didactisch materiaal.
		Producten	
Weten wat schuim is.	B	Schuim	
De verschillende soorten schuim kennen en kunnen bereiden.	B	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rauw schuim ▪ Kookschuim ▪ Zwaar schuim 	
Het geschikte soort schuim kunnen kiezen volgens het te maken eindproduct.	B		
Weten wat beslag is.	B	Beslag	
De verschillende soorten beslag kennen en kunnen bereiden.	B	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Warm biscuit ▪ Koud biscuit en afgeleiden ▪ Cake- en boterbeslag ▪ Vanillebeslag en afgeleiden 	
Het geschikte soort beslag kunnen kiezen volgens het te maken eindproduct	B		

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
Weten wat crème is.	B	Crèmes <ul style="list-style-type: none"> ▪ Banketbakkerscrème ▪ Banketbakkerscrème voor bakwerk ▪ Banketbakkerscrème met schuim ▪ Botercrème ▪ Afleidingen 	
De verschillende soorten crème kennen en kunnen bereiden.	B		
Het geschikte soort crème kunnen kiezen volgens het te maken eindproduct	B		
		Bereidingen	
Het juiste materiaal kunnen kiezen	B	Materiaalkeuze	
Kunnen nagaan of het materiaal moet ontvet worden.	B	Ontvetten	
Weten hoe materiaal moet ontvet worden.	B		
Het schuim op de juiste manier kunnen afbakken en nadrogen.	B	Schuim <ul style="list-style-type: none"> ▪ Spuittechnieken ▪ Bakken en nadrogen 	
Kunnen bepalen wanneer het schuim voldoende gebakken en/of gedroogd is.	B		

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
Op de juiste manier kunnen opkloppen.	B	Beslag <ul style="list-style-type: none"> ▪ Opkloppen ▪ Temperatuur ▪ Volume ▪ Spatelen ▪ Oventemperatuur ▪ Bakvormen ▪ Afbakken 	
De juiste temperatuur kunnen gebruiken.	B		
Het juiste volume kunnen bepalen.	B		
Op een correcte manier kunnen spatelen.	B		
De juiste oventemperatuur kunnen instellen.	B		
De bakvormen op de juiste manier kunnen invetten en bloemen.	B		
Het beslag op de juiste manier kunnen afbakken.	B		
Kunnen bepalen wanneer het beslag voldoende is gebakken.	B		
De juiste volgorde van de bereidingsstappen kunnen respecteren.		Crèmes	Chipolata, bavarois, diplomatpudding, rijstpudding, mousses,...
		Afwerken en nazorg	
Het schuim op de juiste manier, na baktijd en volgens het te maken eindproduct, kunnen afwerken.	B	Schuim	
Fouten kunnen herkennen.	U		
Creatief kunnen werken.	U		

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
Het beslag op een correcte manier kunnen ontvormen.	B	Beslag	
Het beslag op de juiste manier kunnen snijden.	B		
Het beslag op correcte wijze en naargelang het eindproduct kunnen afwerken.	B		
Fouten kunnen herkennen.	U		
Creatief kunnen werken.	U		
Fouten kunnen herkennen.	U	Crèmes	
Creatief kunnen werken.	U		

B 2 Gekookte degen en boterdegen

BP 80 Lt.

Beginsituatie

De cursisten voldoen aan de toelatingsvoorwaarden zoals bepaald in het decreet op het volwassenenonderwijs van maart 1999.

Algemene doelstellingen van de module

- De cursisten leren dat hygiëne en orde heel belangrijk zijn om goed en rationeel werk te leveren.
- De cursisten voldoende inzicht verwerven in gekookte degen en boterdegen.
- Met nodige aandacht de juiste grondstoffen kunnen kiezen om een volwaardig en kwaliteitsvol product te maken en weten te waarderen.
- Op een zelfstandige wijze kunnen werken.

Algemene methodologische wenken voor de module

De basistechnieken van het bereiden en afwerken komen voldoende aan bod zo dat de materie goed gekend wordt. Dit kan slechts door voldoende oefening en praktijkervaring. Het zal dan ook een uitdaging zijn in 80 lestijden de cursisten te overtuigen van de belangrijkste details.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Hygiëne en werkorganisatie	
Bij elke toepassing het werk hygiënisch en ordelijk kunnen organiseren.	B	Behandeling van de grondstoffen Bereidingen Producten Nevenproducten <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vlees ▪ Groenten ▪ Fruit ▪ Kaas Onderhoud en schikking <ul style="list-style-type: none"> ▪ Materiaal ▪ Machines ▪ ... 	Praktijkvoorbeelden, foto's, afbeeldingen e.a. didactisch materiaal.
		Kookdegen	
Kookdegen kunnen uitleggen.	B	Basisingrediënten <ul style="list-style-type: none"> ▪ Resultaat ▪ Vaktermen 	Bloem, water, zout, vetstof, ei, melk, ... Eiwitten, suikers, kokos, honing, room, amandelen, gekonfijte vruchten.
		Boterdegen	
Boterdegen kunnen uitleggen.	B	Basisingrediënten <ul style="list-style-type: none"> ▪ Zetdegen ▪ Wrijfdegen ▪ Roerdegen 	Boterdegen worden meestal vetdegen genoemd Vetstof, suikers, eieren, smaakstof, bloem.
		Basisbereidingen	

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
Verschillende soorten degen kunnen bereiden.	B	Soezenbeslag	Standaardrecepten met directe verwerking, via diepvries
De geschikte werkwijze naargelang het recept en de soort kunnen bepalen.	B	Boterdegen	
		Vullingen	
De juiste ingrediënten voor de vulling kunnen kiezen in functie van het eindproduct.	B	Frangipanebeslag Banketbakkerscrème en afleidingen Slagroom Vruchten	
Roomijs als vulling kunnen gebruiken.	U	Roomijs	
		Grondstoffen	
De nodige grondstoffen kunnen kiezen.	B	Juiste hoeveelheden Kwaliteit Versheid	De eigenheid van ieder recept
		Deegbereiding	
Een deeg kunnen mengen.	B	Mengen	
Een deeg kunnen vormen.	B	Vormen	
Een deeg kunnen koken.	B	Koken	
		Verwerking	

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
Verschillende verwerkingsstappen kunnen uitvoeren.	B	Uitrollen	O.a. doreren.
Bakplaten op een juiste wijze kunnen klaar maken.	B	Snijden Plooien	
Vullingen kunnen bereiden.	B	Vormen	
Op een goede manier kunnen doreren.	B	Spuiten Bereiden van vulling Afwerken Ovenklaar maken	
		Bakproces	
De gevormde producten kunnen afbakken.	B	Baktijd Baktemperatuur	Verband tussen tijd en temperatuur.
		Nazorg	
De gemaakte producten kunnen verkoopklaar maken.	B	Afkoelen Snijden Afwerken <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vullen ▪ Abrikoteren ▪ Glaceren Bewaren <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kamertemperatuur ▪ Koelkast ▪ Diepvries 	

B 3 Bladerdegen

BP 80 Lt.

Beginsituatie

De cursisten voldoen aan de toelatingsvoorwaarden zoals bepaald in het decreet op het volwassenenonderwijs van maart 1999.

Algemene doelstellingen van de module

- Inzien dat hygiëne en orde heel belangrijk zijn om goed en rationeel werk te leveren.
- De cursisten voldoende inzicht verwerven in bladerdeeg.
- Met nodige aandacht de juiste grondstoffen kunnen kiezen om een volwaardig en kwaliteitsvol product te maken en weten te waarderen.
- Op een zelfstandige wijze kunnen werken.

Algemene methodologische wenken voor de module

De basistechnieken van het bereiden en afwerken komen voldoende aan bod zo dat de materie goed gekend wordt. Dit kan slechts door voldoende oefening en praktijkervaring. Het zal dan ook een uitdaging zijn in 80 lestijden de cursisten te overtuigen van de belangrijkste details. Het is aangewezen gelijktijdig A6 aan te bieden.

Bladerdeeg is een product welke voor een groot gedeelte verwerkt wordt via het diepvrieskanaal en er dient dus de nodige aandacht aan dit project besteed te worden.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Hygiëne en werkorganisatie	
Bij elke toepassing het werk hygiënisch en ordelijk kunnen organiseren.	B	Behandeling van de grondstoffen Bereidingen Producten Nevenproducten <ul style="list-style-type: none"> - Vlees - Groenten - Fruit - Kaas Onderhoud en schikking <ul style="list-style-type: none"> - Materiaal - Machines - ... 	Praktijkvoorbeelden, foto's, afbeeldingen e.a. didactisch materiaal.
		Bladerdeeg	
Bladerdeeg kunnen uitleggen.	B	Basingrediënten <ul style="list-style-type: none"> - Resultaat - Soorten - Vaktermen 	Bloem, water, zout, vetstof, ei, toervetstof.
		Basisbereidingen	
Verschillende soorten degen van bladerdeeg kennen en kunnen bereiden. De geschikte werkwijze naargelang het recept en de soort kunnen bepalen.	B B	Basisrecept met als toervetstof boter of margarine <ul style="list-style-type: none"> - Frans bladerdeeg - Hollands bladerdeeg - Snelbladerdeeg 	Standaardrecepten met directe verwerking en via diepvries.
		Vullingen	

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
De juiste ingrediënten voor de vulling kunnen kiezen in functie van het eindproduct.	B	Frangipanebeslag Banketbakkerscrème en afleidingen Confituur Vruchten	
		Grondstoffen	
De nodige grondstoffen kunnen kiezen.	B	Juiste hoeveelheden Kwaliteit Versheid	De eigenheid van ieder recept
		Deegbereiding	
Een deeg kunnen mengen.	B	Mengen	Uitroltafel.
Een deeg kunnen vormen.	B	Vormen	
Een deeg kunnen toeren.	B	Toeren	
		Verwerking	
Verschillende verwerkingsstappen kunnen uitvoeren.	B	Uitrollen	
Vullingen kunnen bereiden.	B	Snijden	
Op een goede manier kunnen doreren.	B	Plooien	
Bladerdeegresten op een correcte wijze kunnen verwerken.	B	Vormen	
		Bereiden van vulling	
		Afwerken	
		Ovenklaar maken	
		Bakproces	

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
De gevormde producten kunnen afbakken.	B	Baktijd Baktemperatuur	Verband tussen tijd en temperatuur.
		Nazorg	
De gemaakte producten kunnen verkoopklaar maken.	B	Afkoelen Snijden Afwerken <ul style="list-style-type: none"> - Vullen - Abrikoteren - Glaceren 	

B 4 Basisgarneren en -boetseren

BP 40 Lt.

Beginsituatie

De cursisten voldoen aan de toelatingsvoorwaarden zoals bepaald in het decreet op het volwassenenonderwijs van maart 1999.

Algemene doelstellingen van de module

- Inzien dat hygiëne en orde heel belangrijk zijn om goed en rationeel werk te leveren.
- De basisgrondstoffen kennen.
- Eenvoudige handelingen kunnen uitvoeren.
- Eenvoudige opdrachten kunnen uitvoeren.
- Basisgrondstoffen kunnen kiezen om een volwaardige product te bekomen.

Algemene methodologische wenken voor de module

De technieken die bijgebracht worden, zijn toepasselijk voor de afwerking van een product.

Versieringen in chocolade, marsepein, spuitglazuur komen aan bod.

De toepassingen worden gegeven in functie van het seizoen, feesten, enz.

Het zal een uitdaging zijn de cursisten 40 lestijden te overtuigen en toch voldoende afwisseling te voorzien.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Hygiëne en werkorganisatie	
Bij elke toepassing het werk hygiënisch en ordelijk kunnen organiseren.	B	Behandeling van de grondstoffen Bereidingen Producten Onderhoud en schikking – Materiaal – Machines – ...	Praktijkvoorbeelden, foto's, afbeeldingen e.a. didactisch materiaal.
		Grondstoffen	
De grondstoffen kennen.	B	Chocolade	
De grondstoffen correct op punt kunnen zetten.	B	Spuitglazuur ...	
		Spuitoefeningen	
Spuitzak kunnen maken.	B	Spuitzak	
Spuitzak kunnen vullen n sluiten.	B		
Spuitzak kunnen hanteren.	B		
Dessertkoekjes kunnen spuiten met vetstof	B	Opdrachten	Zowel met chocolade als spuitglazuur.
Verschillende versieringen voor gebak kunnen spuiten.	B		Cijfers, letters, lijnen, krullen, ...
Spuitdecoronderdelen kunnen spuiten	B		
Oefeningen met verschillende vloeibaarheid kunnen spuiten.	B		
		Basisboetseren	
Messen, uitstekers en boetseerstaven kennen en kunnen gebruiken.	B	Materiaal	

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
Marsepein, chocolade en dode deeg kunnen verwerken.	B	Opdrachten	Bloemblaadjes, kelkjes, eenvoudige diertjes en gezichtjes.
Eenvoudige marsepeinfiguren kunnen modelleren en uitsteken.	B		
Bloemen kunnen boetseren.	B		

B 5 Basis chocoladeverwerking

BP 40 Lt.

Beginsituatie

De cursisten voldoen aan de toelatingsvoorwaarden zoals bepaald in het decreet op het volwassenenonderwijs van maart 1999.

Algemene doelstellingen van de module

- Inzien dat hygiëne en orde heel belangrijk zijn om goed en rationeel werk te leveren.
- Voldoende inzicht verwerven in de chocoladeverwerking.
- Van een soort chocolade gemouleeerde pralines kunnen maken.
- Eenvoudige en andere pronkstukken in één chocoladesoort kunnen maken.
- Verschillende afwerkingstechnieken kunnen gebruiken.
- Met nodige aandacht de juiste grondstoffen kunnen kiezen om een volwaardig en kwaliteitsvol eindproduct te maken en weten te waarderen.

Algemene methodologische wenken voor de module

Cursisten moeten zelfstandig één chocoladesoort kunnen verwerken en veel praktisch oefenen.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Hygiëne en werkorganisatie	
Bij elke toepassing het werk hygiënisch en ordelijk kunnen organiseren.	B	De chocoladesoorten Nodige grondstoffen Bereidingen Afwerking van pralines en werkstukken Onderhoud en schikking <ul style="list-style-type: none"> ▪ Materiaal ▪ Smeltbakken ▪ ... 	Praktijkvoorbeelden, foto's, afbeeldingen e.a. didactisch materiaal.
		Warenkennis	
Het gebruik van chocolade kennen.	B	Chocolade	
De eigenschappen van verschillende soorten chocolade kennen.	B		
Verskillende additieven kunnen verwerken.	B	Additieven	
Het gebruik van vullingen en pastasoorten kunnen verantwoorden.	B	Vullingen Pastasoorten	O.a. pralinépasta, gianduja.
Apparatuur kunnen gebruiken.	B	Apparatuur	Draadsnij-apparatuur, mouleermachine, trilmachine, ...
		Gemouleerde pralines	
Verskillende soorten chocolade kunnen toepassen om gemouleerde pralines te maken	B	Fondantchocolade Melkchocolade Witte chocolade	Allerhande gemouleerde pralines...

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
Verschillende soorten chocoladecombinaties kunnen toepassen om gemouleerde pralines te maken	B	Een chocoladesoort <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tempereren ▪ Mouleren ▪ Vullingen bereiden ▪ Vullen ▪ Koelen ▪ Afsluiten ▪ Ontvormen ▪ Afwerken 	
		Bewaren en nazorg	
De juiste bewaartemperatuur van chocoladeproducten kennen en kunnen toepassen.	B		
De nodige nazorg aan chocoladeproducten kunnen geven.	B		

B 6 Banketspecialiteiten

BP 80 Lt.

Beginsituatie

Geslaagd zijn of vrijgesteld voor B1, B2, B3, B4 en B5.

Algemene doelstellingen van de module

- Inzien dat hygiëne en orde heel belangrijk zijn om goed en rationeel werk te leveren.
- Leerinhouden en doelstellingen in gecombineerde banketoefeningen kunnen verwerken.
- Met nodige aandacht de juiste grondstoffen kunnen kiezen om een volwaardig en kwaliteitsvol product te maken en weten te waarderen.
- Op een zelfstandige wijze kunnen werken.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Vorbereiden	
Banketspecialiteiten kennen.	B		
Producten of specialiteit kunnen kiezen.	B		
Ingrediënten kunnen bepalen.	B		
		Banketproducten vervaardigen	
Banketproduct kunnen opmaken	B	Boetseren	
Banketproduct kunnen bereiden.	B	Sputten	
Sputtechnieken met airbrush kunnen toepassen.	U	Garneren	
		Markeren	
		Samenstellen	
		Chocolade verwerken	
		Vullen	
		Ontvormen	
		...	
		Afwerken	
Banketproduct kunnen afwerken.	B		
Creatief kunnen werken.	B		
		Nazorg en bewaring	

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
De nodige nazorg aan het banketproduct kunnen geven	B		
Banketproducten correct kunnen bewaren.	B		
Banketproducten creatief kunnen presenteren.	B		
Banketproducten verkoopsklaar kunnen maken.	B		
		Moderne technieken	
Moderne technieken kunnen toepassen.	B		

B 7 = A 7 Beroepshygiëne **en** **eetwarenreglementering** **TV 40 Lt.**

Beginsituatie

De cursisten voldoen aan de toelatingsvoorwaarden zoals bepaald in het decreet op het volwassenenonderwijs van maart 1999.

Algemene doelstellingen van de module

- De basisregels van voedingsmiddelenhygiëne kennen.
- Blijk geven van drang naar inzicht.
- De oefeningen zelfstandig en onafhankelijk kunnen uitvoeren.
- Het beslissingsvermogen up to date kunnen houden.
- Blijk geven van kritische zin.
- Informatiebronnen adequaat kunnen raadpleten.

Algemene methodologische wenken voor de module

De leerinhouden moeten de cursisten de algemene en specifieke aspecten van de voedingsmiddelenhygiëne bijbrengen, alsook de praktische toepassingen ervan.

Dit kan in samenwerking met de leraars van de andere praktijkvakken, dus vakoverschrijdend.

De leerkracht zal steeds uitgaan van concreet didactisch materiaal om de leerinhouden te introduceren en te illustreren.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Voedingstechnologie	
Inzicht hebben in de groei van micro-organismen.	B	Micro-organismen en groeivoorwaarden	Bezoek brengen aan stadslaboratorium.
Verschillende soorten bederf kunnen herkennen.	B	Bederf van voedingsmiddelen	Afbeeldingen tonen van bedorven voedingsmiddelen.
De noodzaak van conserveren inzien.	B	Conserveren van voedingsmiddelen	Praktische toepassingen aanhalen.
		Wetgeving met betrekking tot voedingsmiddelenhygiëne	
De wetgeving in verband met voedingsmiddelen kunnen raadplegen.	B		E.U. wetgeving, Codex Alimentaris (W.H.O.)
De voornaamste eisen op te voldoen aan de nationale wetgeving kunnen opsommen.	B	Nationale wetgeving	De wetgeving en de toepassing ervan in functie van de productievorm toelichten (gastronomie, gemeenschapskeuken, andere vormen).
Broodreglementering kennen en kunnen toepassen.	B	Broodreglementering	
		Kwaliteits- en hygiëne-waarborgingssystemen in de bakkerijwereld	
Weten dat de bewijslast bij de producent ligt.	B	Aansprakelijkheid	Praktisch en concreet voorbeeld aanhalen uit de actualiteit.
De principes van de verschillende systemen kunnen opsommen.	B	Wettelijke eisen en de toepassing ervan	
		Praktische toepassing	
De verschillende parameters die van belang zijn bij de ontvangst en de controle der grondstoffen kunnen opnoemen.	B	Ontvangst van grondstoffen Controle van grondstoffen	Voorbeelden tonen van checklist.
De verschillende manieren waarop grondstoffen optimaal bewaard worden kunnen toelichten.	B	Opslaan van grondstoffen Uitgifte van grondstoffen	
De hygiënische reglementering kunnen toepassen en inzien dat een strikte naleving noodzakelijk is.	B	Hygiëne van lokalen en machines Gebruik van lokalen en machines Onderhoud van lokalen en machines	Typische bakkerijmachines.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
Inzien dat persoonlijke hygiëne in de voedingsindustrie strikt moet toegepast worden.	B	Persoonlijke hygiëne	De directe impact van een gebrekkige persoonlijke hygiëne illustreren door middel van concrete voorbeelden.
Voedingsmiddelen hygiënisch kunnen verwerken tot maaltijdcomponenten.	B	Van voedingsmiddelen tot maaltijdcomponenten	Bedrijfsbezoek (OCMW-keuken, ziekenhuis, catering).
Inzien dat afval en vuile vaat gescheiden moeten worden gehouden van rauwe en bewerkte voedingsmiddelen.	B	Besmettingsrisico	
		Voedingsmiddelen opslaan	
Verschillende wijzen van reinigen en desinfecteren kunnen opnoemen.	B		Documentatie gebruiken van privé-firma gespecialiseerd in reinigen en desinfectie.
		Afval	
Het sorteren en opslaan van afval kunnen toelichten.	B	Afvalbeheer Ongediertebestrijding	OVAM verantwoordelijke uitnodigen als gastspreker.

CONFISERIE

C 1 = B 4 Basisgarneren en -boetseren **BP 40 Lt.**

Beginsituatie

De cursisten voldoen aan de toelatingsvoorwaarden zoals bepaald in het decreet op het volwassenenonderwijs van maart 1999.

Algemene doelstellingen van de module

- Inzien dat hygiëne en orde heel belangrijk zijn om goed en rationeel werk te leveren.
- De basisgrondstoffen kennen.
- Eenvoudige handelingen kunnen uitvoeren.
- Eenvoudige opdrachten kunnen uitvoeren.
- Basisgrondstoffen kunnen kiezen om een volwaardige product te bekomen.

Algemene methodologische wenken voor de module

De technieken die bijgebracht worden, zijn toepasselijk voor de afwerking van een product.

Versieringen in chocolade, marsepein, spuitglazuur komen aan bod.

De toepassingen worden gegeven in functie van het seizoen, feesten, enz.

Het zal een uitdaging zijn de cursisten 40 lestijden te overtuigen en toch voldoende afwisseling te voorzien.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Hygiëne en werkorganisatie	
Bij elke toepassing het werk hygiënisch en ordelijk kunnen organiseren.	B	Behandeling van de grondstoffen Bereidingen Producten Onderhoud en schikking – Materiaal – Machines – ...	Praktijkvoorbeelden, foto's, afbeeldingen e.a. didactisch materiaal.
		Grondstoffen	
De grondstoffen kennen.	B	Chocolade	
De grondstoffen correct op punt kunnen zetten.	B	Spuitglazuur ...	
		Spuitoefeningen	
Spuitzak kunnen maken.	B	Spuitzak	
Spuitzak kunnen vullen n sluiten.	B		
Spuitzak kunnen hanteren.	B		
Dessertkoekjes kunnen spuiten met vetstof	B	Opdrachten	Zowel met chocolade als spuitglazuur.
Verschillende versieringen voor gebak kunnen spuiten.	B		Cijfers, letters, lijnen, krullen, ...
Spuitdecoronderdelen kunnen spuiten	B		
Oefeningen met verschillende vloeibaarheid kunnen spuiten.	B		
		Basisboetseren	
Messen, uitstekers en boetseerstaven kennen en kunnen gebruiken.	B	Materiaal	

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
Marsepein, chocolade en dode deeg kunnen verwerken.	B	Opdrachten	Bloemblaadjes, kelkjes, eenvoudige diertjes en gezichtjes.
Eenvoudige marsepeinfiguren kunnen modelleren en uitsteken.	B		
Bloemen kunnen boetseren.	B		

C 2 Garneren

BP 40 Lt.

Beginsituatie

Geslaagd of vrijgesteld zijn voor C1

Algemene doelstellingen van de module

- Garneringen kunnen creëren en ontwerpen in functie van de gelegenheid, de tijd, het product, ...
- Garneercombinaties kunnen aanbrengen.
- Ingewikkelde garnering kunnen uitvoeren.
- Moderne technieken kunnen toepassen.
- Garneerfouten kunnen aanpassen.

Algemene methodologische wenken voor de module

In dit stadium van de opleiding moet de cursist de versiering/garnering kunnen aanbrengen opdat de producten die worden vervaardigd esthetisch verantwoord zijn.

Het bereiden, vormen, kleuren en afwerken van dragant is een onderdeel van garneren maar gezien de beperkte toepassing niet strikt noodzakelijk.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Hygiëne en werkorganisatie	
Bij elke toepassing het werk hygiënisch en ordelijk kunnen organiseren.	B	Behandeling van de grondstoffen Bereidingen Producten Onderhoud en schikking – Materiaal – Machines – ...	Praktijkvoorbeelden, foto's, afbeeldingen e.a. didactisch materiaal.
		Spuitoefeningen	
Gecombineerde voor gebak kunnen spuiten. Spuitdecoronderdelen kunnen spuiten Oefeningen met verschillende vloeibaarheid kunnen spuiten. Creatief kunnen werken.	B B B	Opdrachten	Zowel met chocolade als spuitglazuur. Combinaties van figuren
		Basisboetsen	
Ingewikkelde kunnen modelleren en uitsteken. Ingewikkelde figuren kunnen boetsen. Creatief kunnen werken	B B	Opdrachten	.Rozen, fruit, allerhande dieren, maskers, ...

C 3 Marsepeinbewerking

BP 80 Lt.

Beginsituatie

De cursisten voldoen aan de toelatingsvoorwaarden zoals bepaald in het decreet op het volwassenenonderwijs van maart 1999.

Algemene doelstellingen van de module

- Marsepein kunnen maken.
- Marsepein kunnen kleuren.
- Marsepein in verschillende figuren kunnen modelleren.
- Marsepein kunnen bewaren en beschermen tegen uitdrogen.
- Marsepein kunnen verwerken met chocolade en andere producten.
- Creatief kunnen inspelen op modetrends

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Hygiëne en werkorganisatie	
Bij elke toepassing het werk hygiënisch en ordelijk kunnen organiseren.	B	Behandeling van de grondstoffen Bereidingen Producten Onderhoud en schikking <ul style="list-style-type: none"> ▪ Materiaal ▪ Machines ▪ ... 	Praktijkvoorbeelden, foto's, afbeeldingen e.a. didactisch materiaal.
		Warenkennis	
Basisgrondstoffen kennen en hun gebruik kunnen toelichten.	B	Marsepein <ul style="list-style-type: none"> ▪ Basisgrondstof ▪ Additieven 	
Toestellen kunnen gebruiken.	B	Apparatuur	Apparatuur laten gebruiken. Veiligheidswetgeving vermelden.
De verschillende verhoudingen kennen van marsepein. Marsepein kunnen bereiden.	B U	Marsepein <ul style="list-style-type: none"> ▪ Soorten ▪ Bereiding 	
		Basistechnieken	
Marsepein kunnen verdelen door gebruik van verdeellat; snij-apparaat; uitstekers. Marsepein kunnen kleuren door middel van de hoofdkleurstoffen. Eenvoudige marsepeinfiguren kunnen modelleren aan de hand van de basisvormen.	B B B	Verdelen van marsepein Marsepein kleuren Basisvormen	O.a. bolvorm; eivorm; staafvorm; conische romp; peervorm; de anatomische romp
		Technieken	

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
Fruit kunnen vormen en kleuren.	B	Fruit	Aandacht voor de vorm en de kleurtechnieken O.a. huwelijk; valentijn, kerstmis; ...
Verschillende bloemen kunnen boetseren.	B	Bloemen	
Verschillende vleessoorten kunnen boetseren.	B	Vleessoorten	
Gelegenheidssierstukjes kunnen boetseren en samenstellen.	B	Sierstukjes	
Taartversieringen in marsepein voor verschillende gelegenheden kunnen maken.	B	Taartdecoraties	
Marsepeinstukgoed kunnen maken.	B	Marsepein met vulling als stukgoed	
Verschillende marsepeinbonbons kunnen maken door gebruik van noten en gedroogde vruchten.	B	Marsepeinbonbons	
Figuren kunnen samenstellen met harde noga; gianduja; corn flakes; rice-crispie als vulling of basis bij marsepeinfiguren.	U	Figuren met als romp harde noga; gianduja; corn flakes; rice-crispie; ...	
		Presentatie	
De nodige creativiteit aanwenden om creaties te presenteren.	B		

C 4 = B 5 Basis chocoladeverwerking

BP 40 Lt.

Beginsituatie

De cursisten voldoen aan de toelatingsvoorwaarden zoals bepaald in het decreet op het volwassenenonderwijs van maart 1999.

Algemene doelstellingen van de module

- Inzien dat hygiëne en orde heel belangrijk zijn om goed en rationeel werk te leveren.
- Voldoende inzicht verwerven in de chocoladeverwerking.
- Van een soort chocolade gemouleeerde pralines kunnen maken.
- Eenvoudige en andere pronkstukken in één chocoladesoort kunnen maken.
- Verschillende afwerkingstechnieken kunnen gebruiken.
- Met nodige aandacht de juiste grondstoffen kunnen kiezen om een volwaardig en kwaliteitsvol eindproduct te maken en weten te waarderen.

Algemene methodologische wenken voor de module

Cursisten moeten zelfstandig één chocoladesoort kunnen verwerken en veel praktisch oefenen.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Hygiëne en werkorganisatie	
Bij elke toepassing het werk hygiënisch en ordelijk kunnen organiseren.	B	De chocoladesoorten Nodige grondstoffen Bereidingen Afwerking van pralines en werkstukken Onderhoud en schikking <ul style="list-style-type: none"> ▪ Materiaal ▪ Smeltbakken ▪ ... 	Praktijkvoorbeelden, foto's, afbeeldingen e.a. didactisch materiaal.
		Warenkennis	
Het gebruik van chocolade kennen.	B	Chocolade	
De eigenschappen van verschillende soorten chocolade kennen.	B		
Verschillende additieven kunnen verwerken.	B	Additieven	
Het gebruik van vullingen en pastasoorten kunnen verantwoorden.	B	Vullingen Pastasoorten	O.a. pralinépast, gianduja.
Apparatuur kunnen gebruiken.	B	Apparatuur	Draadsnij-apparatuur, mouleermachine, trilmachine, ...
		Gemouleerde pralines	
Verschillende soorten chocolade kunnen toepassen om gemouleerde pralines te maken	B	Fondantchocolade Melkchocolade Witte chocolade	Allerhande gemouleerde pralines...

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
Verschillende soorten chocoladecombinaties kunnen toepassen om gemouleerde pralines te maken	B	Een chocoladesoort <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tempereren ▪ Mouleren ▪ Vullingen bereiden ▪ Vullen ▪ Koelen ▪ Afsluiten ▪ Ontvormen ▪ Afwerken 	
		Bewaren en nazorg	
De juiste bewaartemperatuur van chocoladeproducten kennen en kunnen toepassen.	B		
De nodige nazorg aan chocoladeproducten kunnen geven.	B		

C 5 Chocoladebewerkingen

BP 40 Lt.

Beginsituatie

Geslaagd of vrijgesteld zijn voor C4.

Algemene doelstellingen van de module

- Inzien dat hygiëne en orde heel belangrijk zijn om goed en rationeel werk te leveren.
- Voldoende inzicht verwerven in de chocoladebewerkingen met verschillende soorten chocolade in één stuk.
- Van verschillende soorten chocolade of in combinatie, gemouleerde pralines kunnen maken.
- Eenvoudige en andere pronkstukken in één of meerdere chocoladesoorten kunnen maken.
- Met verschillende soorten chocolade hofiguren kunnen maken.
- Verschillende afwerkingstechnieken kunnen gebruiken.
- Met nodige aandacht de juiste grondstoffen kunnen kiezen om een volwaardig en kwaliteitsvol eindproduct te maken en weten te waarderen.

Algemene methodologische wenken voor de module

Uiteindelijk is het de bedoeling dat cursisten zelfstandig de chocolade kunnen bewerken tot het maken van ware juweeltjes.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Gemouleeerde pralines	
Verskillende soorten chocoladecombinaties kunnen toepassen om gemouleeerde pralines te maken		Combinaties <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tempereren ▪ Mouleren ▪ Vullingen bereiden ▪ Vullen ▪ Koelen ▪ Afsluiten ▪ Ontvormen ▪ Afwerken 	Projectwerking en bijzondere opdrachten.
		Pronkstukken	
Pronkstukken in meerdere chocoladesoorten kunnen maken.	B	Meerdere chocoladesoorten <ul style="list-style-type: none"> ▪ Uitgesneden vlakken ▪ Geplooid vlakken ▪ Gemouleeerde vormen ▪ Tafelstukjes ▪ Bonbonnières ▪ Allround gelegenheid ▪ Specifieke gelegenheden 	
		Holle figuren	
Met verschillende soorten chocolade holle figuren kunnen maken.	B	Algemene vormen Specifieke gelegenheden Invloeiën <ul style="list-style-type: none"> ▪ Basiskleuren ▪ Gekleurde witte chocolade 	Potjes, marie-josé. Sinterklaas en Pasen. Fondant, melk en wit. Rood, groen...
		Afwerkingstechnieken	

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
Verschillende afwerkingstechnieken kunnen toepassen.	B	Bespuiten Garneren Beschilderen Tamponneren ...	Standaard recepten, procentuele verhoudingen, vullingen...
		Bewaren en nazorg	
De juiste bewaartemperatuur van chocoladeproducten kennen en kunnen toepassen.	B		
De nodige nazorg aan chocoladeproducten kunnen geven.	B		

C 6 Pralines en miniaturen

BP 80 Lt.

Beginsituatie

De cursisten voldoen aan de toelatingsvoorwaarden zoals bepaald in het decreet op het volwassenenonderwijs van maart 1999.

Algemene doelstellingen van de module

- Chocoladesoorten kennen.
- Chocolateverwerkingstechnieken kennen en kunnen toepassen.
- Nodige apparatuur kunnen gebruiken.
- Veilig en hygiënisch kunnen werken.
- Oog hebben voor de vormgeving en presentatie.
- Soorten vullingen kunnen verwerken.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Warenkennis	
Het gebruik van chocolade kennen.	B	Chocolade	
De eigenschappen van verschillende soorten chocolade kennen.	B		
Verschillende additieven kunnen verwerken.	B	Additieven	
Het gebruik van vullingen en pastasoorten kunnen verantwoorden.	B	Vullingen Pastasoorten	O.a. pralinépast, gianduja.
Apparatuur kunnen gebruiken.	B	Apparatuur	Draadsnij-apparatuur, mouleermachine, trilmachine, ...
		Veiligheid en hygiëne	
Hygiëneregels kunnen toepassen.	B		
Veiligheidsvoorschriften in acht kunnen nemen.	B		
		Vullingen	
Receptuur kunnen toepassen.	B		
		Technieken	
De technieken kunnen uitvoeren.	B	Tempereren	Chocolade verwerken in pralines, holfiguren en massieve figuren.
De verwerkingstemperatuur tijdens de verschillende technieken beheersen.	B	Vullen	
		Sputten	
		Vormen – snijden	
		Dompelen	
		Mouleren	
		Kleuren – Garneren	

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Presentatie	
De nodige creativiteit aanwenden om chocoladeproducten te presenteren.	B		

C 7 = A 7 Beroepshygiëne **En** **eetwarenreglementering** **TV 40 Lt.**

Beginsituatie

De cursisten voldoen aan de toelatingsvoorwaarden zoals bepaald in het decreet op het volwassenenonderwijs van maart 1999.

Algemene doelstellingen van de module

- De basisregels van voedingsmiddelenhygiëne kennen.
- Blijk geven van drang naar inzicht.
- De oefeningen zelfstandig en onafhankelijk kunnen uitvoeren.
- Het beslissingsvermogen up to date kunnen houden.
- Blijk geven van kritische zin.
- Informatiebronnen adequaat kunnen raadpleten.

Algemene methodologische wenken voor de module

De leerinhouden moeten de cursisten de algemene en specifieke aspecten van de voedingsmiddelenhygiëne bijbrengen, alsook de praktische toepassingen ervan.

Dit kan in samenwerking met de leraars van de andere praktijkvakken, dus vakoverschrijdend.

De leerkracht zal steeds uitgaan van concreet didactisch materiaal om de leerinhouden te introduceren en te illustreren.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Voedingstechnologie	
Inzicht hebben in de groei van micro-organismen.	B	Micro-organismen en groeivoorwaarden	Bezoek brengen aan stadslaboratorium.
Verschillende soorten bederf kunnen herkennen.	B	Bederf van voedingsmiddelen	Afbeeldingen tonen van bedorven voedingsmiddelen.
De noodzaak van conserveren inzien.	B	Conserveren van voedingsmiddelen	Praktische toepassingen aanhalen.
		Wetgeving met betrekking tot voedingsmiddelenhygiëne	
De wetgeving in verband met voedingsmiddelen kunnen raadplegen.	B		E.U. wetgeving, Codex Alimentaris (W.H.O.)
De voornaamste eisen op te voldoen aan de nationale wetgeving kunnen opsommen.	B	Nationale wetgeving	De wetgeving en de toepassing ervan in functie van de productievorm toelichten (gastronomie, gemeenschapskeuken, andere vormen).
Broodreglementering kennen en kunnen toepassen.	B	Broodreglementering	
		Kwaliteits- en hygiëne-waarborgingssystemen in de bakkerijwereld	
Weten dat de bewijslast bij de producent ligt.	B	Aansprakelijkheid	Praktisch en concreet voorbeeld aanhalen uit de actualiteit.
De principes van de verschillende systemen kunnen opsommen.	B	Wettelijke eisen en de toepassing ervan	
		Praktische toepassing	
De verschillende parameters die van belang zijn bij de ontvangst en de controle der grondstoffen kunnen opnoemen.	B	Ontvangst van grondstoffen Controle van grondstoffen	Voorbeelden tonen van checklist.
De verschillende manieren waarop grondstoffen optimaal bewaard worden kunnen toelichten.	B	Opslaan van grondstoffen Uitgifte van grondstoffen	
De hygiënische reglementering kunnen toepassen en inzien dat een strikte naleving noodzakelijk is.	B	Hygiëne van lokalen en machines Gebruik van lokalen en machines Onderhoud van lokalen en machines	Typische bakkerijmachines.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
Inzien dat persoonlijke hygiëne in de voedingsindustrie strikt moet toegepast worden.	B	Persoonlijke hygiëne	De directe impact van een gebrekkige persoonlijke hygiëne illustreren door middel van concrete voorbeelden.
Voedingsmiddelen hygiënisch kunnen verwerken tot maaltijdcomponenten.	B	Van voedingsmiddelen tot maaltijdcomponenten	Bedrijfsbezoek (OCMW-keuken, ziekenhuis, catering).
Inzien dat afval en vuile vaat gescheiden moeten worden gehouden van rauwe en bewerkte voedingsmiddelen.	B	Besmettingsrisico	
		Voedingsmiddelen opslaan	
Verschillende wijzen van reinigen en desinfecteren kunnen opnoemen.	B		Documentatie gebruiken van privé-firma gespecialiseerd in reinigen en desinfectie.
		Afval	
Het sorteren en opslaan van afval kunnen toelichten.	B	Afvalbeheer Ongediertebestrijding	OVAM verantwoordelijke uitnodigen als gastspreker.

SPECIALISATIES

S 1 Suikertrekken **BP 80 Lt.**

Beginsituatie

De cursisten voldoen aan de toelatingsvoorwaarden zoals bepaald in het decreet op het volwassenenonderwijs van maart 1999.

Algemene doelstellingen van de module

- De soorten klein materiaal en de toestellen kunnen gebruiken, onderhouden en de veiligheidsregels beheersen.
- De suikerstukken kunnen maken.
- De technieken van het gieten, trekken en blazen van suiker kunnen toepassen.
- Tijdens de realisatie van de sierstukken voldoende aandacht besteden aan logische en proportionele verhoudingen bij figuren.

Algemene methodologische wenken voor de module

Het is zeer belangrijk de creativiteit van de leerlingen te stimuleren in deze cursus.

Ook moet er zeer veel aandacht besteed worden aan de hygiëne, de wijze van afwerking en het rendement.

De aandacht wordt voornamelijk gericht op de praktische oefeningen en minder aan het theoretische, omdat suikertrekken een eerder motorische vaardigheid.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
	B	Warenkennis	
Basisgrondstoffen kennen en hun gebruik kunnen toelichten.	B	Basisgrondstoffen	De verschillende basisgrondstoffen aanbrengen en hun eigenschappen aantonen.
Suikeroplossingen kunnen koken.	B	Suikeroplossingen	Suikeroplossingen laten koken bij verschillende temperaturen.
Maatregelen kunnen treffen om kristallisatie te voorkomen.	B	Kristallisatiegedrag	Aantonen dat een oververzadigde suikeroplossing snel kristalliseert.
ISO-Malt kunnen koken en verwerken.	B	ISO-Malt	Het voordeel van deze suiker aantonen door beide suikerdegen op gelijke tijdstippen te verwerken.
		Veiligheid en hygiëne	
Hygiëneregels kunnen toepassen.	B		
Veiligheidsvoorschriften in acht kunnen nemen.	B		
	B	Technieken	
De verschillende technieken kunnen uitvoeren.	B	Giettechniek Satijnen Suikertrekken Suikerblaastechniek Kleuren Opbouw Bewaring	Het gieten van sokkels en achtergronden. De invloed van de vastheid op de glans. Natuurgetrouwe/gestileerde bloemen. Blazen van figuren. O.a. de airbrush gebruiken. Door elkaar toepassen/samenstellen tot commerciële suikerstukken. Aantonen dat vocht een grote vijand is voor de bewaring van suiker.
		Presentatie	
Kunstzinnig en creatief kunnen presenteren.	B		De creativiteit stimuleren.

S 2 Ijsbereidingen

BP 80 Lt.

Beginsituatie

De cursisten voldoen aan de toelatingsvoorwaarden zoals bepaald in het decreet op het volwassenenonderwijs van maart 1999.

Algemene doelstellingen van de module

- De soorten klein materiaal en de toestellen weten en kunnen gebruiken, onderhouden en de veiligheidsregels beheersen.
- Ijssoorten en afleidingen kunnen maken.
- Het koninklijk besluit betreffende consumptie-ijs, mengsels en basispreparaten voor consumptie-ijs kennen.
- De verschillende ijssoorten kunnen verwerken tot ijstaarten of ijsgebakjes.
- Optimaal gebruik kunnen maken van koel- en diepvriestechieken waardoor de toepassing van de technieken verfijnd wordt.
- De invloeden van de verschillende grondstoffen in een consumptie-ijs kunnen verklaren.
- De gevaren van een besmetting in consumptie-ijs kunnen verklaren.
- De wettelijke bepalingen inzake benaming van de verschillende ijssoorten kennen.

Doelstellingen	B:U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Warenkennis	
Basisgrondstoffen kennen en hun gebruik kunnen toelichten.	B	Basisgrondstoffen	Logisch verband tussen droge stof en opslag aantonen.
De invloed van stabilisatoren en emulgatoren in ijsbereiding kunnen verklaren.	B	Additieven	De invloed van emulgatoren en stabilisatoren op de opslag en de structuurvorming van een consumptie-ijs laten waarnemen.
Toestellen kunnen gebruiken.	B	Apparatuur	Apparatuur laten gebruiken. Veiligheidswetgeving vermelden.
		Regelgeving	
Wettelijke percentages van de verschillende ijssoorten kunnen opnoemen.	B	Wettelijke aspecten	Het belang van de grondstoffen aantonen.
Hygiëneregels kunnen toepassen.	B	Hygiëne en veiligheid	
Veiligheidsvoorschriften in acht kunnen nemen.	B		
		Technieken	
Diverse ijssoorten kunnen bereiden.	B	Samenstellen en recepturen	
Een compositie kunnen napperen.	B	Napperen van een ijscompositie	De noodzaak van het napperen aantonen.
Kunnen verklaren waarom de temperatuur niet boven de 85°C mag stijgen.	B		
Een ijscompositie op een snelle en hygiënische manier kunnen koelen.	B	Koelen	Bijzondere aandacht besteden aan de hygiënische vereisten bij de koeling van een ijscompositie.
Gevaren van een verkeerde koeling kunnen verklaren.	B		
Basisprincipes van een ijsmachine kunnen toepassen.	B	Afdraaien of turbineren	Het vriesproces tijdens het turbineren aantonen en verklaren.
Techniek van het chemiseren kunnen uitvoeren.	B	Vormen of verwerken	De verschillende verwerkingstechnieken laten uitvoeren.
Techniek van het mouleren kunnen uitvoeren.	B		

Doelstellingen	B:U	Leerinhouden	Methodologische wenken
Verschillende glaceertechnieken kunnen uitvoeren.	B	Glacéertechnieken	De noodzakelijke aanpassingen van de klassieke glaceermiddelen aantonen
De noodzaak van een constante bewaartemperatuur kunnen verklaren.	B	Bewaartechnieken	Fouten tijdens de bewaring aan de hand van voorbeelden laten waarnemen.
Verschillende afwerkingstechnieken kunnen toepassen.	B	Afwerkingstechnieken: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Schuim en verschillende beslagen 	Verschillende afwerkingmogelijkheden aantonen.
Schuimbeslagen kunnen maken.	B		
Schuim en beslagen kunnen gebruiken voor de opbouw, versiering of afwerking van de ijstaarten.	B		
		Soorten	
Verschillende ijssoorten kunnen verwerken in een ijstaart.	B	Ijssoorten	De juiste benaming van de gemaakte ijssoorten laten uitzoeken.
Wettelijke percentages kennen.	B	Ijstaarten	O.a. met notenproducten, met vruchten, ...
Ijssoorten kunnen maken die voldoen aan het K.B.	B		
Verschillende sorbets kunnen maken	B	Sorbets: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Afgeleiden 	Laten werken met een Baumémetre en refractometre voor het meten van de juiste dichtheid.
Afgeleiden kunnen maken.	B		
De samenstelling op de juiste dichtheid kunnen brengen.	B		
Niet gedraaide ijssoorten kunnen bereiden.	B	Niet gedraaide ijssoorten: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Parfaits ▪ Soufflés ▪ Moussen ▪ Nougat glacée 	Verschillende samenstellingen laten realiseren en beoordelen op smaak.
Niet gedraaide ijssoorten kunnen verwerken in ijstaarten.	B		
Een geslaagde smaakcombinatie kunnen realiseren met andere ijssoorten.	B		

Doelstellingen	B:U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Presentatie	
Met de nodige creativiteit ijsdesserten kunnen presenteren.	B		Creativiteit aanmoedigen om verschillende ijstaarten een gepaste afwerking te geven afhankelijk van de feestgelegenheid.

S 3 Fijn gebak

BP 80 Lt.

Beginsituatie

De cursisten voldoen aan de toelatingsvoorwaarden zoals bepaald in het decreet op het volwassenenonderwijs van maart 1999.

Algemene doelstellingen van de module

- Nagerechten voor fijn gebak kunnen maken.
- In de keukentechnologie de nodige theoretische kennis verwerven om de praktische oefeningen te kunnen uitvoeren.
- Weten wat nodig is om tot een geslaagde werkorganisatie of bereiding te komen.
- De voorbereidingen en de basisbereiding van de grondstoffen kennen.
- De volgende aspecten kennen van de grondstoffen die ze verwerken: herkomst, gebruik, soorten, bewaring op korte en lange termijn.
- Fijn gebak kunnen afwerken en presenteren.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Inleiding	
Fijn gebak kunnen omschrijven.	B		
		Vetdeeg	
Soorten vetdeeg kunnen bereiden om te verwerken in fijn gebak.	B	Soorten: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gespoten ▪ Niet gespoten 	
		Soezenbeslag	
Volgens een welbepaalde methode, soezenbeslag kunnen bereiden.	B	Bereiden	
Soezenbeslag kunnen spuiten.	B	Spuiten: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Eclairs ▪ Gebakjes 	
Soezenbeslag kunnen afwerken.	B	Afwerken:	
Combinatie van soezenbeslag kunnen verwerken.	B	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Banketbakkerscrème ▪ Slagroom 	
		Combinatie	
		Korstdeeg	
Het deeg kunnen mengen en kneden volgens een bepaalde methode.	B	Bereiding	
Deeg kunnen verwerken.	B	Verwerkingen	O.a. met confituur. Kilometergebak. Tompoezen.
Combinatie van korstdeeg en aangekocht bladerdeeg kunnen verwerken.	B	Combinatie	
		Beslag	
Beslag kunnen bereiden.	B	Koud	O.a. biscuit, hertoginnenbeslag, vanillebeslag.
Warm beslag kunnen verwerken tot fijn gebak.	B	Warm	
Koud beslag kunnen verwerken tot fijn gebak.	B		
Combinaties kunnen verwerken.	B		

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Crèmes	
Soorten crèmes kunnen bereiden.	B	Banketbakkersroom: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Met kookschuim Mousselinecrème Boterroom voor: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Biscuit ▪ Kookschuim ▪ Bombedeeg ▪ Afgeroerde samenstelling 	Boterroomgebakjes.
		Schuimen	
Verschillende schuimen kunnen bereiden en verwerken.	B	Rauw schuim Kookschuim Zwaar schuim	O.a. Italiaans kookschuim, Duits schuim, Biscuit vanille, ...
		Afwerkingstechnieken	
Spiegels en soorten ganaches kunnen bereiden.	B	Glaceerchocolade Ganache Vruchtenspiegel Karamelspiegel	

S 4 Hartig gebak

BP 80 Lt.

Beginsituatie

De cursisten voldoen aan de toelatingsvoorwaarden zoals bepaald in het decreet op het volwassenenonderwijs van maart 1999.

Algemene doelstellingen van de module

- Inzien dat hygiëne en orde heel belangrijk zijn om goed en rationeel werk te leveren.
- Voldoende inzicht verwerven in hartig gebak.
- De wetgeving betreffende nevenproducten kunnen toepassen.
- Met nodige aandacht de juiste grondstoffen kunnen kiezen om een volwaardig en kwaliteitsvol product te maken en weten te waarderen.
- Op zelfstandige wijze kunnen werken.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
Bij elke toepassing het werk hygiënisch en ordelijk kunnen organiseren.	B	<p align="center">Hygiëne en werkorganisatie</p> Behandeling van de grondstoffen Bereidingen Producten Nevenproducten <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vlees ▪ Groenten ▪ Fruit ▪ Kaas ▪ Vis Onderhoud en schikking <ul style="list-style-type: none"> ▪ Materiaal ▪ Machines ▪ ... 	Praktijkvoorbeelden, foto's, afbeeldingen e.a. didactisch materiaal.
Hartig gebak kunnen uitleggen.	B	<p align="center">Hartig gebak</p> Basisingrediënten Specifieke ingrediënten Resultaat Vormen Gewichten Vaktermen	Bloem, water, gist, zout, vetstof, ei, melk... Groenten, fruit, kazen, kruiden, vlees en vis.
		Basisbereidingen	

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
Verschillende soorten degen voor hartig gebak kennen en kunnen bereiden.	B	Brooddeeg <ul style="list-style-type: none"> ▪ Wit ▪ Bruin ▪ Volkoren 	Standaardrecepten met verminderd gistgehalte.
De geschikte werkwijze naargelang het recept en de soort kunnen bepalen.	B	Luxedeeg <ul style="list-style-type: none"> ▪ Hard ▪ Zacht Soezenbeslag Andere degen	Zoute flan, kaas-peterseliemengeling, hofmeesterboter, zout/kruiden mengsel, zout boterdeeg...
		Smaakmakers	
De juiste ingrediënten voor beleg of vulling kunnen kiezen in functie van het eindproduct.	B	Kruiden en specerijen Kazen Vleessoorten Vissoorten Olijfolie Groenten	
		Soorten	
Bodems voor hartig gebak kunnen bereiden.	B	Bodems	Dun/dik, bladerende, brokkelende, met kaas, met noten.
Verschillende soorten hartig gebak kunnen toepassen.	B	Pizza's Kaastaarten Quiche Groentetaarten	

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
Verschillende soorten hartig gebak kunnen toepassen.	U	Hartige broodjes Gebladerde koeken Koude bereidingen Verrassingsbroden Aperitiefhapjes	
		De grondstoffen	
De nodige grondstoffen kunnen kiezen.	B	Juiste hoeveelheden Kwaliteiten Versheid	De eigenheid van ieder recept.
		Vullingen bereiden	
De vullingen volgens diverse kooktechnieken kunnen bereiden.	B		
		Deegbereiding	
Een basisdeeg kunnen mengen.	B	Mengen	
Een basisdeeg kunnen kneden.	B	Kneden	
		Verwerking	

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
Verschillende verwerkingsstappen kunnen toepassen. Vorbereidingen ingrediënten kunnen toepassen. Bereidingen van vullingen kunnen toepassen.	B B B	Uitrollen Snijden Plooien Oprollen Fonceren Eventueel voorbakken Afwerken Ovenklaar maken	Pizza's, quiche, gerezen bladerdeeg. Croissants, koffiekoekmodellen, flappen, brillen, broodjes...
		Bakproces	
Hartig gebak op correcte wijze afbakken.	B	Baktijd Baktemperatuur Half afgebakken	Verband tussen tijd en temperatuur. Quiches, pizza's.
		Nazorg	
Hartig gebak de nodige nazorgen kunnen geven.	B	Afkoeling Snijden Vullen Afwerken Bewaren <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kamertemperatuur ▪ Koelkast ▪ Diepvries 	Verpakkingsmogelijkheden en bewaartermijnen.

S 5 “Bake-off”

BP 80 Lt.

Beginsituatie

De cursisten voldoen aan de toelatingsvoorwaarden zoals bepaald in het decreet op het volwassenenonderwijs van maart 1999.

Algemene doelstellingen van de module

- Inzien dat hygiëne en orde heel belangrijk zijn om goed en rationeel werk te leveren.
- Voldoende inzicht verwerven in bake-off producten.
- Met nodige aandacht de juiste grondstoffen kunnen kiezen om een volwaardig en kwaliteitsvol product te maken en weten te waarderen.
- Op zelfstandige wijze kunnen werken.

Algemene methodologische wenken voor de module

Het is belangrijk dat de cursisten inzicht krijgen in het assortiment welke in aanmerking komt om via bake-off op de markt te brengen. Naast het zelf produceren van een deel van het assortiment, zal men ook de kunst bezitten om de markt te kennen en te verkennen om sommige producten aan te kopen. Het kunnen bepalen van de kostprijs zal een grote rol spelen.

Een minimale kennis van vriezen, ontdooien zijn vereist.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Hygiëne en werkorganisatie	
Bij elke toepassing het werk hygiënisch en ordelijk kunnen organiseren.	B	Behandeling van de grondstoffen Bereidingen Producten Nevenproducten <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vlees ▪ Groenten ▪ Fruit ▪ Kaas ▪ Vis Onderhoud en schikking <ul style="list-style-type: none"> ▪ Materiaal ▪ Machines ▪ ... 	Praktijkvoorbeelden, foto's, afbeeldingen e.a. didactisch materiaal.
		Warenkennis	
Bake-off producten kunnen herkennen en onderscheiden.	B	Bake-off producten	Banket- en bakkerijproducten.
		Bewaren – Gebruiksklaar maken	
Aangeschafte bake-off producten op de juiste manier een tijd kunnen bewaren.	B	Bewaren	
Bake-off producten op de juiste manier kunnen ontdooien.	B	Ontdooien <ul style="list-style-type: none"> ▪ Temperatuur ▪ Vocht ▪ Tijd 	
Niet ingevroren bake-off producten op de juiste manier kunnen gebruiksklaar maken.	B	Gebruiksklaar maken	
		Verwerken	

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
Bake-off producten op de juiste manier kunnen verwerken.	B	Plooien	
Rijstijden van de bake-off producten op de juiste manier kunnen toepassen.	B	Doreren ...	
		Afwerken en verkoopsklaar maken	
Bake-off producten correct kunnen afwerken.	B	Afwerken	
Bake-off producten correct verkoopsklaar kunnen maken.		Verkoopsklaar maken	
		Plannen – organiseren	
Productie van bake-off kunnen plannen en organiseren.	U	Productieplanning	
Kostprijs kunnen berekenen	B	Specifiek kader	
Kostprijs kunnen bepalen.	B	Kostprijs	
		Bake-off produceren	
Bake-off producten volgens de normen en hygiëneregels kunnen bereiden.	U		

S 6 Etaleren en verpakken

BP 80 Lt.

Beginsituatie

De cursisten voldoen aan de toelatingsvoorwaarden zoals bepaald in het decreet op het volwassenenonderwijs van maart 1999.

Algemene doelstellingen van de module

- Bakkerijproducten op hun specifieke manier kunnen presenteren.
- Bakkerijproducten op hun specifieke manier kunnen etaleren.
- Bakkerijproducten op hun specifieke manier kunnen verpakken.

Algemene methodologische wenken voor deze module

Deze leerstof is niet strikt gebonden aan het beroep van bakker – banketbakker, maar de inhouden zijn een wezenlijk onderdeel bij de beroepsuitoefening.

Naar aanleiding van diverse opdrachten kan de cursist bakker – banketbakker aandacht schenken aan de commerciële activiteiten die bij dit beroep horen.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Verpakken	
Verschillende soorten verpakkingsmateriaal kunnen onderscheiden.	B	Verpakkingsmateriaal	Soorten, kleuren, linten, ...
Verpakkingsmateriaal efficiënt kunnen gebruiken.	B		
Producten kunnen verpakken rekening houdende met diverse factoren.	B	Factoren <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aard van het product ▪ Hygiëne ▪ Belichting ▪ Temperatuur ▪ Vochtigheid ▪ Seizoen ▪ Dagelijks – geschenk ▪ eetwarenreglementering 	Brood, banket, suikerwerk, chocoladewerk, pralines, consumptie-ijs, ...
Creatief kunnen verpakken.	B		
		Bewaren	
Alle producten kunnen bewaren rekening houdende met diverse factoren.	B	Factoren <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aard van het product ▪ Hygiëne ▪ Belichting ▪ Temperatuur ▪ Vochtigheid ▪ Seizoen ▪ Dagelijks – geschenk ▪ eetwarenreglementering 	
		Etalage	
Een commercieel kader kunnen creëren	B	Interieur	Aandacht voor kleur, vormgeving, seizoen, temperatuur, ...
Een commerciële sfeer kunnen creëren.	B	Etalage Klantenonthaal	

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
Publiciteit efficiënt kunnen aanmaken en voeren.	U	Publiciteit	Naamgeving, etikettering, periode in het jaar, ...

S 7 Industriële productietechnieken

TV 80 Lt.

Beginsituatie

De cursisten voldoen aan de toelatingsvoorwaarden zoals bepaald in het decreet op het volwassenenonderwijs van maart 1999.

Algemene doelstellingen van de module

- De evolutie in de bakkerijsector kunnen opvolgen.
- De industriële evolutie kunnen volgen.
- Het verschil tussen de industriële bakker en de “warme bakker” inzien.
- De ambachtelijke bakker in relatie tot de industriële bakker weten te appreciëren.
- Informatie kunnen opzoeken en gebruiken.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Bakkers	
Het verschil tussen de warme en industriële bakker kunnen omschrijven.	B	Warme bakker	Contact nemen met de sector.
Inzien dat de ambachtelijke bakker zijn plaats moet behouden in de samenleving.	B	Industriële bakker	Bedrijfsbezoeken integreren in de opleiding.
		Evolutie	
Het ambachtelijk productieproces kunnen behartigen.	B	Ambachtelijk productieproces <ul style="list-style-type: none"> ▪ Voordelen ▪ Nadelen 	
Inzien dat het industrieel productieproces een gevolg is van de huidige consumptie.	B	Industrieel productieproces <ul style="list-style-type: none"> ▪ Voordelen ▪ Nadelen 	
Elementen van het industrieel productieproces weten te integreren in het ambachtelijk productieproces	B	Industrieel productieproces <ul style="list-style-type: none"> ▪ Voordelen ▪ Nadelen 	
		Industriële technieken	
De evolutie van de bakkerijwereld kunnen volgen.	B		Informatie uit de sector gebruiken.
Informatie kunnen opzoeken en begrijpen.	B		Internet gebruiken.
De gekende basistechnieken kunnen integreren in een industrieel productieproces	B		
Industriële technieken weten te integreren.	B		

Evaluatie

Het leerplan voorziet niet in concrete opdrachten. Opgaven moeten opgesteld worden in functie van de te bereiken doelstellingen, de beschikbare tijd en het voorhanden zijnde materiaal en materieel.

Elke doelstelling van het leerplan moet ten minste één keer geëvalueerd worden. Als alle cursisten alle opgaven uitgevoerd hebben en alle criteria geëvalueerd werden, is het duidelijk of de doelstellingen bereikt werden.

Wanneer de cursisten een werkstuk vervaardigen of een opdracht uitvoeren, krijgt elk aspect hiervan de aandacht.

Binnen de doe-activiteiten zijn een aantal factoren te onderscheiden:

- . Cognitieve factoren: b.v. inzicht, argumentatie, ideeën, technische kennis;
- . Psychomotorische vaardigheden: b.v. juiste weergave van verhoudingen, gebruik van materialen, oog-handcoördinatie, evenwicht;
- . Werkmethode en attitudes: b.v. werken binnen vooropgestelde limieten, thema's, tijd, aantallen en formaten; orde en netheid, afwerking, presentatie, inzet, organisatie, sociale omgang, veiligheidsbewustzijn, verantwoordelijkheidsgevoel, nauwkeurigheid, zelfstandigheid;
- . Beoordelingsvermogen.

Er kan ook op verschillende momenten worden geëvalueerd: tijdens het opstellen van een bewerkingsvolgorde, tijdens of na een bewerking of na een afwerking. Duidelijke afspraken met de cursisten zijn hierbij noodzakelijk. Indien deze openheid er niet is, ontstaan betwistingen en blijft zelfevaluatie uit.

Evaluatie van PV Praktijk is een oordeel over:

- . een proces: evaluatie van de vorderingen en attitudes op geregelde tijdstippen en bij momentopnames tijdens de realisatie of dienstverlening;
- . een product: evaluatie van het product of de gepresteerde dienst.

Een zinvolle opdracht werkt een zinvolle evaluatie in de hand. Stimuleer de cursisten door positieve appreciatie, maar wijs op fouten en tekortkomingen. Tussentijdse evaluaties en de evolutie van de cursist zijn van groot belang voor de eindevaluatie.

Maak duidelijke afspraken met de cursist, zo wordt het werk voor iedereen eenvoudiger. Leg bij elke opdracht uit op welke aspecten de nadruk ligt. De cursist ontwikkelt zo het vermogen om het eigen werk te evalueren. Een vereiste eigenschap van elke volwassene in zijn arbeid is immers zelfevaluatie.

Wij verwijzen naar de bundels over Evaluatie

EVAL AV : Algemene vakken - 1995
EVAL DOE : Doe-activiteiten TV, KV, PV – 1995

Minimale Materiële Vereisten

Het materieel moet met de veilige geachte kwaliteitsnormen ter beschikking worden gesteld. Voor de afdeling brood- en banketbakkerij gelden de volgende punten:

Brood- en banketbakkerij

- Aangepaste werkruimte met warm en koud water
- Handwas- en afwasgelegenheid
- Fornuis met minimaal 4 branders
- Voldoende werktafels uitgerust met een werkoppervlak van graniet of inox
- Bakoven met minimum 3 verdiepingen en stoom
- Rijskast
- Rolstokken
- Maatbekers
- Snijplanken
- Taart- en bakvormen
- IJzeren kast voor klein materiaal
- IJskast
- Diepvriezer
- Klopper-mengelaar
- Spiraalkneder
- Verdeler-opboller
- Keukenrobot voor kleine hoeveelheden
- Voldoende mengkommen, kookpotten en steelpannen van verschillende groten
- Voldoende ringen, kaders en hartvormen
- Bloem- en puntzeven
- Bunsenbrander
- Mixer
- Bakmatten (antikleef)
- Voldoende bakplaten
- Suikerkookthermometer
- Weegschaal met schuifgewichten
- Digitale keukenweegschaal
- Sondethermometer (- 45 tot 200° C)

Roosters

Chocolade

- Werktafels met werkvlak uit granietsteen geschikt om chocolade te koelen
- Chocoladesmeltbak
- Diktelatten en -rol
- Holfiguren voor Pasen en Sinterklaas

IJsbereiding

- Suikerweger (Baumé meter)
- IJsturbine
- Homogenisator
- Refractometer
- Snelvriezer

Suikerbewerking

- Suikerlampen
- Isomobewaardozen
- Koperen steelpannen
- Ventilator

BIBLIOGRAFIE

- Bellouet G.J. L'art du chocolat, Bellouet Conseil, Les éditions de l'if, France
- Damme J. Gebak en Taarten, Lannoo, Leuven
- De Jong G. Banketbakken praktijk, Educaboek-Culembourg-Nederland, 1982
- Giroux D. Le pâtissier chocolatier, SEGG, Valence, France, 1986
- Kindermann W. Zeichnen und garnieren für konditoren, H. Mattheas verlag, Stuttgart, Duitsland, 1978
- Nijman P.B. Versieren I en II, Educaboek, Culemborg, Nederland, 1979
- Richemont Vakschool La Boulangerie Suisse, Ecole professionele, Lucerne, Zwitserland, 3^e editie 1993.
- Schoep J. De tarwekorrel, de maalderij en de bloem, Kluwer, Antwerpen, 1962
- Schoep J. Het rijs- en bakproces, Kluwer, Antwerpen, 1959
- Vander Bijl W.L.J. Versieren voor brood- en banketbakkers, Vorming en techniek, Kluwer, Deventer, Nederland, 1968
- Van Der Zijden J.F.M. Broodbakken theorie, Educaboek, Culemborg, Nederland 1990
- L'école Lenôtre Pains et Viennoisseries, Editions Jérômes Villette,
- Couet A. en Keyser E. Pains Spéciaux et décorés, Editions St.-Honoré
- Unifa De bakkerij in de praktijk, cursus voor leraren in de bakkerijsector, UNIFA, Merksem
- Unifa De banketbakkerij in de praktijk, cursus voor leraren, UNIFA Merksem.
- Unifa Chocolade, ijs en marsepein in de praktijk, cursus voor leraren, UNIFA, Merksem
- Proot I. Marsepein, van modelleren tot proeven, Lannoo/Terra, Tielt, België, 2001, 160 Blz, ISBN 90 209 4437 1
- Glacier S. Sucre d'art, l'envers du décor, Les Editions de l'if, Paris, France, 2001, 224 Blz, ISBN 2 914449 01 1

Vakbladen

<u>Beroepsleven</u>	Belgische confederatie van de broodbakkerij-banketbakkerij-chocoladebewerking-ijsbereiding vzw, maandblad 10 nrs.
<u>Brood en Banket</u>	Belgisch Vakblad voor de brood- en banketbakkerij, confiserie, chocolade en ijsbereiding, BVBA Evolutions Media Group, Wielsbeke, tweemaandelijks 6nrs.
<u>Consudel</u>	Internationaal magazine voor industrie en handel in suikerwerk, chocolade, snacks, brood en banket, Algemeen publicitietsskantor, Amsterdam, 11 nrs.
<u>Candis</u>	Candis Verlag, Zurich, Zwitserland, 6nrs.
<u>Richemont</u>	Richemont Verlag, Lucerne, Zwitserland

