

# Bakkerij

2<sup>DE</sup> GRAAD

ARBEIDSMARKT GERICHTE FINALITEIT



Domeinverantwoordelijke: [Karine.stes@ovsg.be](mailto:Karine.stes@ovsg.be)

Coördinator secundair onderwijs: [Ellenvandenblock@ovsg.be](mailto:Ellenvandenblock@ovsg.be)



OVSG vzw • Onderwijsvereniging van Steden en Gemeenten • Bischoffsheimlaan 1-8, 1000 Brussel

# Bakkerij

## 1. Plaats in de matrix

## 2. Logische vervolgopleidingen

## 3. Curriculum

3.1. Overzicht curriculumcomponenten

3.2. Eindtermen basisvorming

3.3. Set van ingedaalde doelen uit de beroepskwalificatie

- Bakker
- Banketbakker

## 4. Bronnen en verwijzingen

## 1. Plaats in de matrix

De matrix is het nieuwe model waarin het volledige studieaanbod van het secundair onderwijs wordt geordend. Deze matrix omvat 8 studiedomeinen en 3 finaliteiten. De finaliteiten geven aan waarop de leerling wordt voorbereid: doorstromen naar het hoger onderwijs (doorstroomfinaliteit), naar de arbeidsmarkt (arbeidsmarktfinaliteit) of naar beide (dubbele finaliteit).

Via deze interactieve link: <https://www.kwalificatiesencurriculum.be/opleidingen> kan je de opleidingen bekijken per studiedomein, per finaliteit en per graad. Je kan onder andere ook onderzoeken met welke nieuwe opleiding een 'oude' studierichting concordeert.

Domein: voeding en horeca			
Doorstroomfinaliteit		Dubbele finaliteit	Arbeidsmarktfinaliteit
Domeinoverschrijdend ASO	Domeingebonden TSO/KSO	TSO/KSO	(D) BSO
<b>2<sup>de</sup> graad</b>		<b>2<sup>de</sup> graad</b>	<b>2<sup>de</sup> graad</b>
	Biotechnische wetenschappen	Bakkerijtechnieken	Bakkerij
		Slagerijtechnieken	Slagerij
		Horeca	Restaurant en keuken
		Toerisme	
<b>3<sup>de</sup> graad</b>		<b>3<sup>de</sup> graad</b>	<b>3<sup>de</sup> graad</b>
	Biotechnologische en chemische wetenschappen	Bakkerijtechnieken	Brood- en banketbakkerij
		Slagerij- & traiteurtechnieken	Slagerij
			Grootkeuken en catering
	Horeca	Restaurant en keuken	

## 2. Logische vervolgopleidingen

Het secundair onderwijs bereidt jongeren ook voor op het functioneren op de arbeidsmarkt en/of het doorstromen naar het hoger onderwijs en vervolgopleidingen.

Bij het ontwikkelen van de specifieke eindtermen is er rekening gehouden met logische vervolgopleidingen in het hoger onderwijs. Deze afstemming wil ertoe bijdragen om het studiesucces van leerlingen te verhogen.

De website [www.onderwijskiezer.be](http://www.onderwijskiezer.be) helpt de zoektocht naar een toekomstige studierichting te vergemakkelijken.

3 <sup>E</sup> GRAAD	SE-N-SE	GRADUAAT
Brood- en banketbakkerij	Chocolatier	
	Ijsbereider	
	Suiker- en marsepeinbewerker	

### 3. Curriculum

#### 3.1. Overzicht curriculumcomponenten

<b>Eindtermen basisvorming:</b> - Eindtermen basisvorming arbeidsmarktfinaliteit
<b>Cesuurdoelen:</b> - /
<b>Beroepskwalificaties: set van ingedaalde doelen uit de beroepskwalificaties:</b> - Bakker - BK-0019-3 - Banketbakker - BK-0020-3

#### 3.2. Eindtermen basisvorming

Naast het specifiek gedeelte en complementair gedeelte bevat elke opleiding van het secundair onderwijs een deel basisvorming. Voor alle finaliteiten zijn de eindtermen van de basisvorming in 16 sleutelcompetenties ondergebracht. Voor elke finaliteit is er een set van eindtermen.

De eindtermen voor de basisvorming van de doorstroomfinaliteit, de eindtermen voor de basisvorming van de dubbele finaliteit en de eindtermen voor de basisvorming van de arbeidsmarktfinaliteit vind je op:

[www.onderwijsdoelen.be](http://www.onderwijsdoelen.be).



### 3.3. Set van ingedaalde doelen uit de beroepskwalificatie

Wat je moet kennen en kunnen om een beroep uit te oefenen is vastgelegd in een beroepskwalificatie (BK). Alle beroepskwalificaties kan je vinden op de webpagina van de Vlaamse Kwalificatiestructuur van Onderwijs Vlaanderen.

Dit is de link:

[https://app.akov.be/pls/pakov/f?p=VLAAMSE\\_KWALIFICATIESTRUCTUUR:BEROEPSKWALIFICATIE\\_ZOEKEN:::RP::](https://app.akov.be/pls/pakov/f?p=VLAAMSE_KWALIFICATIESTRUCTUUR:BEROEPSKWALIFICATIE_ZOEKEN:::RP::)

Voor de 2<sup>de</sup> graad zijn een aantal doelstellingen geselecteerd van één of meerdere beroepskwalificaties. De selectie komt uit een brede waaier aan beroepskwalificaties omdat leerlingen in deze graad nog van verschillende aspecten kunnen proeven. Het is pas in de 3<sup>de</sup> graad dat de specialisatie wordt doorgedreven en alle beschreven competenties van die specifieke beroepskwalificatie moeten worden behaald. Hieronder staan de doelstellingen die leerlingen op het einde van de 2<sup>de</sup> graad moeten behalen voor de opleiding van dit dossier.

#### ▪ Bakker

Omschrijving van deze beroepskwalificatie:

De bakker bereidt, verwerkt, bakt verschillende soorten (gist)degen (broden, zachte en harde luxe, taarten, gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgerelateerde producten...) én bewaart en verpakt deze volgens de voorschriften van de voedselveiligheid teneinde de bakkerijproducten uit te stallen en te verkopen, alsook een bakkerij te organiseren.

#### ▪ Banketbakker

Omschrijving van deze beroepskwalificatie:

De banketbakker verwerkt, bakt en werkt verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde producten...) af én bewaart en verpakt deze volgens de voorschriften van de voedselveiligheid teneinde de banketbakkerijproducten uit te stallen en te verkopen, alsook een banketbakkerij te organiseren.

<b>Specifieke vorming</b>	
<b>DEEL 1 Onderbouwende specifieke competenties</b>	
1.1	Werken in een teamverband (organisatiecultuur, communicatie, procedures)
1.2	Kwaliteitsbewust handelen
1.3	Economisch en duurzaam handelen
1.4	Veilig, ergonomisch en hygiënisch handelen

<b>Specifieke vorming</b>	
<b>DEEL 2 Specifieke beroepsgerichte competenties</b>	
<b>Competenties eigen aan het vakgebied</b>	
2.1	De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid met aandacht voor: de principes van HACCP.
2.2	De leerlingen gebruiken en onderhouden materiaal, toestellen en ruimtes met aandacht voor: reinigings- en ontsmettingsprocedures en veiligheidsvoorschriften.
2.3	De leerlingen verpakken, etiketteren bewaren en bergen grondstoffen en bereidingen op met aandacht voor: het FIFO- en FEFO-principe; met inbegrip van kennis van: grondstoffen.
2.4	De leerlingen zetten de juiste materialen, producten en ingrediënten voor bereidingen klaar met aandacht voor: de benodigde hoeveelheden.

2.5	De leerlingen communiceren functioneel in het Nederlands met aandacht voor: vakjargon.
<b>Competenties eigen aan de studierichting</b>	
2.6	De leerlingen bereiden verschillende soorten (gist)degen en beslagen zoals voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg, vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen en producten met beslagen met inbegrip van: kennis van bereidingstechnieken.
2.7	De leerlingen verwerken verschillende soorten (gist)degen en beslagen zoals voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg, vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen en producten met beslagen met inbegrip van: kennis van verwerkingstechnieken.
2.8	De leerlingen bakken verschillende soorten (gist)degen en beslagen zoals voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg, vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen en producten met beslagen met inbegrip van: kennis van afbaktechnieken.
2.9	De leerlingen werken (banket)bakkerijproducten af met inbegrip van: kennis van afwerkings- en garneertechnieken.



## 4. Bronnen en verwijzingen

- [www.kwalificatiesencurriculum.be/opleidingen](http://www.kwalificatiesencurriculum.be/opleidingen) : website waarop je matrix kan raadplegen
- [www.onderwijsdoelen.be](http://www.onderwijsdoelen.be) : website met laatste versies van de eindtermen
- [www.vlaamsekwalificatiestructuur.be/kwalificatiedatabank](http://www.vlaamsekwalificatiestructuur.be/kwalificatiedatabank) : website van de Vlaamse kwalificatiestructuur
- [www.ovsg.be/leerplannen/secundair-onderwijs](http://www.ovsg.be/leerplannen/secundair-onderwijs) : OVSG-website met servicedocumenten, screencasts, opleidingen ...