

**SECUNDAIR ONDERWIJS**

Onderwijsvorm: **BSO**

Graad: **derde graad**

Jaar: **derde leerjaar**

Studiegebied: **Voeding**

Optie(s): **BANKETBAKKERIJ-CHOCOLADEBEWERKING**

**SPECIFIEK GEDEELTE**

Vak(ken):	<b>PV Praktijk bakkerij</b>	<b>13-9 lt/w</b>
	<b>PV/TV Stage bakkerij</b>	<b>4-8 lt/w</b>
	<b>TV Bakkerij</b>	<b>3 lt/w</b>

Leerplannummer: **2006/066**  
**(vervangt 96035, VR96035)**

Nummer inspectie: **2006 / 43 // 1 / S / SG / 1 / III3 / / D/**

## **INHOUD**

1. Visie .....	2
2. Beginsituatie .....	5
3. Algemene doelstellingen .....	6
4. Leerplandoelstellingen / leerinhouden.....	7
4. Pedagogisch-didactische wenken en timing .....	20
5. Minimale materiële vereisten.....	23
6. Evaluatie .....	27
7. Bibliografie .....	28

## 1. VISIE

Als specialisatiejaar bouwt het 3e jaar van de 3e graad verder op de leerinhouden van het 1e en 2e jaar van de derde graad Brood- en banketbakkerij en confiserie. Het biedt een rechtstreekse voorbereiding op tewerkstelling in bedrijven of in eigen beheer. Het behalen van het diploma secundair onderwijs biedt bovendien een doorstromingsmogelijkheid naar bepaalde studierichtingen in het hoger onderwijs.

Het beroep van Brood- en Banketbakker bestaat uit een geheel van bekwaamheden waarin men specialiteiten vindt die elkaar tegelijkertijd aanvullen en overlappen: broodbakker, banketbakker, suikerbewerker, chocoladebewerker en ijsbereider.

Het takenpakket is zeer uitgebreid.

Naast het bereiden van verschillende broodsoorten, speciale broden, fijnbakkerijproducten, koeken in getoerde gistdeeg en taarten in gistdeeg, moet de banketbakker in staat zijn om volgende producten te bereiden: producten op basis van soezendeeg, bladerdeeg, meringue, verschillende vetdegen, biscuits en cakes, petitfours, botercrème, desserts met slagroom, taarten, taartjes en diverse gebak, consumptie-ijs, gelegenheidsstukken, mouleren van chocolade, het maken van pralines, verwerken van marsepein, chocolade en garnituren.

### **VORMINGSCOMPONENTEN**

Het bereiken van de uitgebreide praktische kennis en de vaardigheden zoals weergegeven in dit leerplan is uiteraard de belangrijkste opdracht van de school. Deze kennis en vaardigheden moeten in het licht worden gezien van de praktische opleiding. De praktijk staat centraal, zowel in de schoolse praktijksituaties als in de buitenschoolse stagesituaties in ambachtelijke en/of industriële bakkerijen. Het gaat erom dat leerlingen naarmate de opleiding vordert met grotere zelfstandigheid meer complexe situaties vlot kunnen uitvoeren.

In grote lijnen kan de vorming in vier vormingscomponenten worden opgesplitst:

#### **De praktische component**

De praktische component slaat op de activiteiten in de brood- en banketbakkerij die gericht zijn op het gehele productieproces van producten die aan de consument kunnen aangeboden worden en gebruikt worden. Het gaat om:

- voorbereidende werkzaamheden;
- de bereiding van brood- en andere gistdeegproducten;
- de bereiding van hoofdproducten van de banketbakkerij;
- de decoratieve afwerking van de producten;
- de bewerking van chocolade, suiker en marsepein tot creatieve eindproducten;
- de bereiding van diverse ijssoorten;
- de uitvoering tot en met de winkerverkoop.

#### **De technische component**

Deze component heeft betrekking op de ruime technische kennis van methoden en technieken, bereidingen en producten, organisatie, veilige, hygiënische en milieubewuste uitvoeringstechnieken voor de brood- en banketbakkerij. De technische component ondersteunt de praktische component.

#### **De creatieve component**

Deze component heeft betrekking op creatieve vaardigheden die de kwaliteit en de rentabiliteit van het bakkerijbedrijf onderscheidt van andere. Het omvat het beeldend vormgeven aan producten, het decoreren van eindproducten.

#### **De commerciële component**

De commerciële component heeft te maken met commerciële vorming met betrekking tot de bedrijfsorganisatie, het voorraadbeheer, marketing, personeelsbeleid, milieu- en energiebeheer, administratie, wetgeving, automatisering en verkoopstechnieken.

## **VEREISTE KENNIS**

### **1 Algemene kennis met het oog op het uitoefenen van het beroep**

- voldoende algemene kennis;
- voldoende kennis van het Nederlands;
- ruime begrippen van de tweede taal in functie van het beroep;
- kennis van bedrijfsbeheer, boekhouding, fiscale- en kmo-wetgeving;
- elementaire kennis van arbeids- en sociale wetgeving;
- kennis van de beroeps- en sociale organisaties;
- elementaire begrippen van kostprijsberekening;
- omgangskunde;
- initiatie in de informatica.

### **2 Beroepsgerichte kennis**

- grondige warenkennis;
- grondige kennis van vaktechnologie, fouten herkennen, oplossen en voorkomen;
- grondige kennis van de technische uitrusting, het gebruik van het dagelijks onderhoud ervan;
- elementaire kennis van voorraadbeheer, aankoop- en verkooptechnieken.

### **3 Vereiste vaardigheden**

- het kunnen maken en vervaardigen van alle soorten basisdegen, basiscrèmes of basissamenstellingen voor bakkerij, banketbakkerij, consumptie-ijs, suikerbereiding en chocoladebewerking;
- de werkprocessen met remrijskast, diepvriezer, bake-off realiseren;
- zin voor vormgeving en kleur bij taartversiering, marsepeinbewerking, enz.;
- zin voor creativiteit;
- noties over suikerbewerking en -versiering.

## **VEREISTE PERSOONLIJKHEIDSKENMERKEN**

- fysiek goede conditie;
- sterke motivatie voor het beroep en bereidheid tot het leveren van service en kwaliteit;
- bereidheid tot permanente vorming en bijscholing;
- gevoel en voortdurende aandacht voor orde, hygiëne, veiligheid, efficiëntie en rentabiliteit;
- organisatietalent voor het werk;
- aanpassingsvermogen aan de bijzondere aspecten van het beroep (werken op zon- en feestdagen, productiepieken in de loop van het jaar), het werkvolume en het productieproces;
- zin voor verantwoordelijkheid t.o.v. de werkgever, de werknemer en de gebruiker;
- bereidheid tot het samenwerken in teamverband;
- commerciële ingesteldheid.

## **TOEKOMSTMOGELIJKHEDEN**

### **1 Tewerkstelling**

#### **a. In de sector**

- in de kmo;
- in industriële brood- en banketbakkerijen;
- zelfstandig en als zelfstandig gerant;
- demonstrateur;
- in de horeca.

## **b. Buiten de sector**

- voedingsindustrie en –distributie;
- grondstoffenfabricatie;
- vertegenwoordiger;
- demonstrateur.

## **2 Verdere studies**

- cursussen sociale promotie (o.m. getuigschrift pedagogische bekwaamheid);
- ondernemersopleidingen;
- bijscholingscursussen.

## 2. BEGINSITUATIE

Kunnen als regelmatige leerlingen worden toegelaten:

1° de houders van het diploma van secundair onderwijs, uitgereikt in een studierichting van het algemeen, het technisch of het kunstsecundair onderwijs die overeenstemmend is met de studierichting waarvoor geopteerd wordt in het betrokken derde leerjaar;

2° de houders van het studiegetuigschrift van het tweede leerjaar van de derde graad van het secundair onderwijs, uitgereikt in een studierichting van het beroepssecundair onderwijs die overeenstemmend is met de studierichting waarvoor geopteerd wordt in het betrokken derde leerjaar.

Wat de toegang tot de specialisatiejaren betreft, worden vanaf het schooljaar 2004-2005 de volgende onderrichtingen van kracht in toepassing van Omzendbrief SO 40:

- a) als algemeen principe geldt dat alle overgangen tussen studierichtingen van het tweede en het derde leerjaar van de derde graad die behoren tot hetzelfde studiegebied toegelaten zijn;
- b) de inrichtende macht van een school kan evenwel, in afwijking op a), binnen hetzelfde studiegebied en om reden van inhoudelijke aansluiting een restrictie doorvoeren, in die zin dat ze de overgangen kan beperken tot bepaalde studierichtingen van hetzelfde studiegebied. Deze mogelijkheid kan evenwel niet in functie van één individuele leerling worden bepaald, doch kadert in het algemeen toelatingsbeleid van de school;
- c) de inrichtende macht van een school kan evenwel, in afwijking van a) en om reden van inhoudelijke aansluiting, toelating verstrekken tot het derde leerjaar van de derde graad aan leerlingen die voordien een eerste leerjaar van de vierde graad van het secundair onderwijs of een eerste studiejaar van het hoger onderwijs hebben beëindigd in een opleiding die inhoudelijk verwant is aan het betrokken specialisatiejaar. Deze mogelijkheid kan evenwel niet in functie van één individuele leerling worden bepaald, doch kadert in het algemeen toelatingsbeleid van de school (bijv. indien de inrichtende macht beslist dat de instroom in het specialisatiejaar kinderzorg B.S.O. toegelaten is voor leerlingen die een eerste jaar van de basisopleiding gegradueerde verpleegkundige al dan niet met vrucht hebben voltooid, dan geldt deze toelating voor alle leerlingen die aan de gestelde voorwaarde voldoen). De school zal hiervoor géén aanvraag aan de administratie moeten richten;
- d) de minister, bevoegd voor het onderwijs, na overleg met de inrichtende machten of de koepelverenigingen ervan, kan evenwel, in afwijking van a) en om reden van inhoudelijke aansluiting, toelating verstrekken tot het derde leerjaar van de derde graad aan leerlingen die het tweede leerjaar van de derde graad met vrucht hebben gevolgd in een studierichting van een ander studiegebied. Tweejaarlijks zal bij ministerieel besluit worden vastgelegd welke studiegebiedoverschrijdende overgangen toegelaten zijn. Op deze wijze zullen bepaalde verantwoorde overgangen, die momenteel op basis van de omzendbrief SO 40 al voorzien zijn, ook naar de toekomst open blijven.

'Overeenstemmend' betekent dat de leerling in het tweede leerjaar van de derde graad al leerstof en vaardigheden heeft verworven waarop normaal kan worden voortgebouwd.

De voorkennis varieert van eerder beperkt tot ruim voldoende. De vakgroep zal bij de organisatie van de opleiding hier terdege rekening moeten mee houden. Klasdifferentiatie en gedifferentieerde aangepaste stage zal noodzakelijk zijn.

Dit leerplan diept de onderdelen van de derde graad uit. Specialisatiejaren vinden hun bestaansrecht in de verhoogde kansen op tewerkstelling.

### 3. ALGEMENE DOELSTELLINGEN

De algemene vorming, een theoretische en praktische basiskennis van de nieuwste technieken en het op de hoogte blijven van de recentste evoluties zijn noodzakelijk voor de tewerkstelling in de nijverheid.

De leerlingen worden verondersteld de kwaliteitsverschillen van de grondstoffen, evenals de samenstelling van de recepten te kennen. Hiertoe moeten ze de mogelijkheden bij het gebruik van bepaalde ingrediënten inzien.

Ze moeten handigheid en tempo verwerven in het bereiden van de producten en hierbij rekening houden met diverse criteria zoals smaak en uitzicht, organisatorische elementen, kostprijs en beschikbaarheid van de ingrediënten.

Ze moeten de klant een gefundeerde uitleg kunnen verstrekken over een bepaald product.

Daartoe dienen de doelstellingen gerealiseerd te worden:

- het zelfstandig uitvoeren van opdrachten;
- het verwerven van zin voor organisatie en timing;
- het oog hebben voor presentatie;
- het verwerven van zin voor kwaliteit, zelfstandigheid en verantwoordelijkheid;
- het ontwikkelen van esthetisch gevoel met betrekking tot smaak, kleur, vormgeving, creativiteit en compositie van het eindproduct;
- het gebruiken van de correcte vakterminologie;
- het aanleren van een aantal technieken zoals spuiten, schilderen, vormen en modelleren;
- het kunnen verschaffen van een onderbouwd advies;
- het in diverse omstandigheden etaleren van de afgewerkte producten;
- het realiseren van decoratie-elementen in functie van de beschikbare ruimte;
- inzicht hebben in het belang van de verpakking;
- de noodzaak inzien van veilig, creatief en tegelijk efficiënt werken;
- inzicht hebben in de problematiek van de (dieet)bakkerij op organisatorisch en beheersvlak.

#### 4. LEERPLANDOELSTELLINGEN / LEERINHOUDEN

##### TV BAKKERIJ (3 lestijden per week)

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen	LEERINHOUDEN
1	<p>Kunnen concrete zaken in de regio in kaart brengen.</p> <p>Kunnen de types zaken bespreken naar criteria: personeel, investeringen, inplanting, openingsuren, doelpubliek.</p> <p>Kunnen een concrete toepassing geven van het businessplan (3e graad) voor een zaak naar keuze.</p> <p>Kunnen elementen die een rol spelen bij de naambekendheid van een zaak onderscheiden en herkennen in een concrete situatie.</p>	<p><b>1 Uitbouw van een zaak: marketing en imago</b></p> <p>1.1 Types zaken in de voedingssector</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ambachtelijke zaak</li> <li>• Industriële bakkerijen</li> <li>• Bake-off</li> <li>• Zaak met verbruikzalen</li> <li>• Gemengde zaken</li> <li>• Ambulante handel</li> <li>• ...</li> </ul> <p>1.2 Het businessplan van een zaak naar keuze</p> <p>1.3 Imago en naambekendheid</p>
2	<p>Kunnen de keuze van de toestellen en infrastructuur verklaren vanuit het businessplan.</p>	<p><b>2 Werkplaatsinrichting</b></p> <p>2.1 keuze van de werkplaatsinrichting i.f.v. de zaak</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• aard van de toestellen</li> <li>• capaciteit van de bakkerij</li> <li>• samenwerkingsformules</li> <li>• ...</li> </ul>



Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen	LEERINHOUDEN
	<p>Kunnen het belang van de juiste inplanting van de toestellen in de werkplaats verklaren.</p> <p>Kunnen de schikking van de toestellen in de schoolwerkplaats(en) en de stageplaats analyseren.</p>	<p>2.2 flowdiagram: schikking van de werkplaats m.b.t.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• aanvoer en verwerking van de grondstoffen</li> <li>• doorvoer van de producten</li> </ul>
3	<p>Kunnen de relatie verwoorden tussen de opbouw en aankleding van de winkel en het imago en businessplan van de zaak.</p> <p>Kunnen zich informeren over ondersteunende diensten om een winkel in te richten.</p>	<p><b>3 Winkelinrichting</b></p> <p>3.1 Schikking en aankleding i.f.v. het imago en het businessplan</p> <p>3.2 Ondersteunende bedrijven/diensten bij het inrichten van een zaak</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gespecialiseerde firma's (hoe er mee omgaan)</li> <li>• Etalagisten</li> <li>• Reclamebureaus</li> <li>• Eigen nascholing</li> <li>• Tijdschriften</li> </ul>
4	<p>Zijn voldoende sociaal vaardig.</p> <p>Kunnen omgaan met verschillende types klanten.</p> <p>Kunnen klachten opvangen en er niet-relatieverstorend op reageren.</p> <p>Kunnen in piekmomenten hun evenwicht behouden.</p> <p>Kunnen zich informeren om bij onvoorziene omstandigheden efficiënt te reageren.</p> <p>Kunnen bij alle facetten van een conceptlijn eigen inbreng en die van externen inschatten.</p>	<p><b>4 Klantgericht werken</b></p> <p>4.1 Sociale vaardigheden</p> <p>4.2 Omgang met klanten, leveranciers</p> <p>4.3 Klachtenbehandeling</p> <p>4.4 Omgaan met piekmomenten</p> <p>4.5 Reageren bij onvoorziene omstandigheden (o.m. straatwerken, milieucrisis, ...)</p> <p>4.6 Uitwerken van een conceptlijn</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ontwerpen naam, logo, verpakking, transfers voor chocoladeproducten, blisterverpakking ...</li> <li>• Auteursbescherming en naambescherming</li> </ul>

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen	LEERINHOUDEN
5	<p>Kunnen het doel van etikettering en de functie ervan in concrete situaties aantonen.</p> <p>Kunnen de regelgeving rond traceerbaarheid en etikettering in concrete situaties herkennen.</p> <p>Kunnen in concrete situaties het belang van het traceren aantonen.</p>	<p><b>5 Etikettering en traceerbaarheid</b></p> <p>5.1 Etikettering bij voorverpakte producten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruik van de barcode bij etikettering</li> <li>• Regelgeving rond traceerbaarheid en etikettering</li> </ul> <p>5.2 Traceerbaarheid</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Noodzaak</li> <li>• Grondstoffen en producten waar traceerbaarheid nu verplicht is</li> </ul>
6	<p>Kunnen met eigen woorden uitleggen wat kwaliteitszorg is.</p> <p>Kunnen de grote krachtlijnen van integrale kwaliteitszorg in concrete situatie aangeven.</p> <p>Hebben aandacht voor en streven naar verbetering van de kwaliteit wat betreft het uitzicht van het product, de textuur, de smaak en de geur.</p> <p>Kunnen eigen functioneren (en dat van het team) evalueren wat betreft een integrale kwaliteitszorg.</p> <p>Kunnen de algemene regels van het proeven opsommen.</p> <p>Kunnen de volgorde bij het proeven aangeven.</p>	<p><b>6 Kwaliteitscontrole</b></p> <p>6.1 Doel van kwaliteitscontrole</p> <p>6.2 Productspecificaties</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wettelijke normen</li> <li>• Algemeen geldende kwaliteitsnormen</li> </ul> <p>6.3 Waarneming van de kwaliteit door de klant</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uitzicht</li> <li>• Textuur</li> <li>• De smaak</li> <li>• De geur</li> </ul> <p>6.4 Algemene regels bij het proeven</p> <p>6.5 Volgorde bij het proeven</p>

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen	LEERINHOUDEN
7	<p>Kunnen verwoorden hoe bloem organoleptisch gekeurd wordt.</p> <p>Kunnen aangeven welke analytische onderzoeken kunnen gebruikt worden bij de evaluatie van bloem.</p>	<p><b>7 Beschadigd zetmeel</b></p> <p>7.1 Wat is beschadigd zetmeel?</p> <p>7.2 Hoe ontstaat het?</p>
8	<p>Kunnen basisvaardigheden van informatica praktijkgericht toepassen.</p> <p>Kunnen specifieke informaticaprogramma's die in de praktijk courant gebruikt worden gebruiken.</p>	<p><b>8 Specifieke softwareprogramma's voor de bakkerij</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kostprijsberekening</li> <li>• Bestellingenbeheer</li> </ul>
9	<p>Kunnen de houdbaarheid van een vulling bepalen.</p> <p>Kunnen met eigen woorden verklaren hoe de houdbaarheid van chocoladeproducten kan verlengen door toevoeging van additieven.</p> <p>Kunnen de berekening van de droge stof toepassen op verschillende recepten.</p>	<p><b>9 Berekening van de droge stof (roomijs, chocolade)</b></p> <p>9.1 Berekening voor chocolade i.f.v. de houdbaarheid</p> <p>9.2 Berekening voor roomijs i.f.v. de wettelijke voorschriften</p>
10	<p>Kunnen i.f.v. het imago van de zaak, eigen creatieve ingesteldheid en zin voor rentabiliteit themagebonden sierstukken ontwerpen en uitvoeren.</p> <p>Houden rekening met verkoopbaarheid van de sierstukken.</p>	<p><b>10 Opbouw van chocoladestukken (i.s.m. PV Praktijk Bakkerij)</b></p> <p>10.1 Versiering</p> <p>10.2 Variatie van de chocolade</p> <p>10.3 Gewicht van de stukken en invloed op de opbouw</p> <p>10.4 Commerciële aspecten</p> <p>10.5 Nieuwe tendensen</p>

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen	LEERINHOUDEN
	<p>11</p> <p>Kunnen met eigen woorden uitleggen wat de betekenis is van dieet en van een dieetadvies.</p> <p>Kunnen vervangende grondstoffen zoeken voor de traditionele grondstoffen.</p> <p>Kunnen op een verantwoorde wijze vervangmiddelen kiezen voor de traditionele vetstoffen, suikers, zout, ...</p> <p>Kunnen de specifieke grondstoffen die in de dieetbakkerij (kunnen) gebruikt worden benoemen en herkennen.</p>	<p><b>11      Aanpassingen van de producten i.f.v. diëten</b></p> <p>11.1      Soorten dieet o.m.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•            Zoutarm</li> <li>•            Suikervrij</li> <li>•            Glutenvrij</li> </ul> <p>11.2      Keuze van grondstoffen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul> <p>11.3      Commerciële aspecten i.v.m. dieetproducten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•            Light-producten</li> <li>•            Trendproducten</li> <li>•            Criteria om nieuwe trendproducten te beoordelen</li> </ul>

**PV PRAKTIJK BAKKERIJ** (13-9 lestijden per week)**PV/TV STAGE BAKKERIJ** (4-8 lestijden per week)**BANKET**

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen	LEERINHOUDEN
1	<p>Kunnen een bestelling lezen en afwerken</p> <p>Kunnen bij elke opdracht een haalbare planning opstellen zowel met het team als zelfstandig i.f.v. de opdracht.</p> <p>Kunnen een taak individueel en in teamverband binnen een vooropgesteld tijdsschema uitvoeren.</p> <p>Zijn bereid de eigen inbreng bij het uitvoeren van de opdracht te evalueren zowel wat het eindproduct betreft als wat het proces betreft.</p> <p>Kunnen de diverse producten aangepast verpakken en verkoopsklaar etaleren.</p>	<p><b>1 Fijne patisserie op basis van:</b></p> <p>1.1 biscuit</p> <p>1.2 amandel- en hazelnootbiscuit</p> <p>1.3 chocoladebiscuit</p> <p>1.4 lepelbiscuit</p> <p>1.5 vanillebiscuit</p> <p>1.6 soezenbeslag</p>
2		<p><b>2 Fijne patisserie op basis van</b></p> <p>2.1 bavarois met vruchtenpuree</p> <p>2.2 bavarois op basis van een crème anglaise</p>
3		<p><b>3 Gelegenheidsgebak</b></p>
4	<p>Kunnen streekgebonden grondstoffen verwerken tot een product eigen aan de streek.</p>	<p><b>4 Streekgebonden desserts en gebak</b></p>
5	<p>Kunnen eigen gemaakte producten aantrekkelijk presenteren.</p>	<p><b>5 Pronkstukken voor de etalage vervaardigd uit:</b></p> <p>5.1 suiker</p> <p>5.2 chocolade en marsepein en combinatie</p>
6		<p><b>6 Consumptie-ijs</b></p>

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen	LEERINHOUDEN
	<p>Kunnen consumptie-ijs verwerken tot een ijstaart volgens de bestelling.</p> <p>Kunnen decoratieblikvangers uit suiker, chocolade en marsepeinartikelen realiseren.</p> <p>Kunnen diverse etalages onderbouwd bespreken, evalueren en voorstellen formuleren voor een eigen werkstuk..</p> <p>Kunnen pronkstukken etaleren in diverse omstandigheden</p>	<p>6.1 Verschillende soorten ijstaarten met bijpassende versieringen</p> <p>6.2 Fantasie-ijstaarten voor diverse gelegenheden</p>
	<p>Kunnen een decor uitwerken aangepast aan het thema.</p>	<p><b>7 Suikerwerk</b></p> <p>7.1 etalagewerk</p> <p>7.2 toepassingen voor decors op ijstaarten</p> <p>7.3 toepassingen bij gelegenheidsgebak</p>
	<p>Kunnen een assortiment samenstellen en uitvoeren.</p>	<p><b>8 Warme en koude receptiehapjes</b></p>
	<p>Kunnen oplossingen zoeken en uitwerken in functie van een bestelling.</p>	<p><b>9 Toepassingen in de dieetbanketbakkerij</b></p>

**PV PRAKTIJK BAKKERIJ** (13-9 lestijden per week)**PV/TV STAGE BAKKERIJ** (4-8 lestijden per week)**CHOCOLADE**

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN	LEERINHOUDEN	
	De leerlingen		
	1  Kunnen chocolademachinaal kristalliseren. Kunnen chocolade kristalliseren op koele tafel. Kunnen chocolade kristalliseren met behulp van de microgolfoven. Kunnen chocolade kristalliseren met gebruik van callets.	<b>1</b>	<b>Kristalliseren (tempereren) van chocolade</b>  1.1 machinaal kristalliseren 1.2 kristalliseren op koele tafel 1.3 kristalliseren in de microgolfoven 1.4 kristalliseren met callets
	2  Kunnen vormwerken combineren tot een themagerichte montage. Kunnen een assortiment vormpralines samenstellen en uitwerken.	<b>2</b>	<b>Vormen gieten</b>  2.1 montages 2.2 vormpralines
	Kunnen een gepaste enrobeerlaag kiezen en toepassen volgens het af te werken product.	<b>3</b>	<b>Enroberen met chocolade en harde of zachte coatings</b>  3.1 cakes, croissants en gebak 3.2 dompelen van (handvorm)pralines, petits fours, koekjes
	Kunnen glaceerganache bereiden. Kunnen glaceercoatings toepassen in functie van het af te werken product Kunnen verschillende kleurencoatings decoratief en creatief combineren..	<b>4</b>	<b>Glaceren met ganache</b>  4.1 glaceerganache maken 4.2 glaceercoatings 4.3 marbreren

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen	LEERINHOUDEN
	Kunnen de technieken vlot uitvoeren om fijne decors uit te werken in chocolade.	<b>5 Afwerken en decoreren met chocolade</b> 5.1 chocoladekrullen vormen 5.2 chocoladeplaatjes maken 5.3 chocoladewaaiertjes maken 5.4 chocoladesigaretjes maken 5.5 spuitfiguurtjes 5.6 tamponeren 5.7 kleuren van holfiguren met gekleurde coatings 5.8 vernevelen met het pistool 5.9 alternatieve vormen uitwerken (bijv. gelatine voor speciale gelegenheden)
	Kunnen inspelen op nieuwe combinaties en trends.	<b>6 Truffels en pralines maken</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nieuwe trends o.m. vullingen op basis van specerijen (kaneel), ijspralines</li> </ul>



## **TV/PV STAGE BAKKERIJ**

### **1 Wat is een stage?**

Een stage is een begeleid, buitenschools leerproces, gericht op het verwerven van kennis, attitudes en vaardigheden in een reële werksituatie, gekoppeld aan een reeks leerplandoelstellingen.

Het is een verdieping en/of een aanvulling van de schoolse vorming. Via de stage dient de leerling de mogelijkheid te krijgen het leerproces dat hij op school doormaakt verder te optimaliseren.

### **2 Stages bakkerij**

De specialisatiejaren beogen een realiteits- en bedrijfsgericht onderricht. Het is duidelijk dat de stages in de banketbakkerij-chocoladeverwerking het werkelijkheidskarakter van de opleiding ten goede komen.

De stage is een leersituatie waarin de leerling de mogelijkheid heeft om zijn eigen affiniteit tot bepaalde beroepen te toetsen: ontdekken of de verwachtingen ten aanzien van de beroepsuitoefening enigszins reëel zijn en ontdekken tot welke facetten van een beroep de leerling zich in het bijzonder aangetrokken voelt.

De stages kunnen als alternerende stage - d.w.z. wekelijks - of als een blokstage - d.w.z. een periode van meerdere dagen na elkaar - georganiseerd worden.

De stagiair mag niet als een aanvullende hulp worden beschouwd voor een bepaald arbeidsonderdeel. Hoewel de stagiair ook routineopdrachten moet uitvoeren, zal de stagementor hem confronteren met het totale gebeuren van de brood- en banketbakkerij.

De leerling zal de verschillende vaardigheden en technieken alsook de theoretische en technische basiskennis geïntegreerd moeten toepassen op het vlak van creativiteit, esthetische zin bij de afwerking en gefundeerde uitleg kunnen verschaffen over de samenstelling en de bereidingswijze van de banketbakkerij en de chocoladeverwerking.

De stage heeft als uiteindelijk doel de leerlingen in te schakelen in het dagelijks reilen en zeilen van een banketbakkerij. Vanuit de theoretische benadering zal het erop neer komen dat de leerlingen een gefundeerde uitleg en/of een aanvaardbaar advies kunnen geven aan de klanten.

De grote waarde van de stages ligt in het probleemoplossend handelen, waarbij denken en doen centraal staan. Daarom mag een stage niet beperkt worden tot het uitvoeren van een aantal geautomatiseerde basistechnieken, want:

- denken is gericht op de vaardigheid om het werk te plannen;
- doen is gericht op de vaardigheid om het werk uit te voeren;

Men kan in de stages volgende activiteiten onderscheiden:

- kennis verwerven aangaande de bedrijfsorganisatie, het werkklimaat en de bedrijfscultuur;
- de juiste verhoudingen in acht nemen bij de bereiding van diverse specialiteiten;
- een kijk hebben op de receptenleer, rekening houdend met de kostprijs, de nutriële en organoleptische factoren;
- met overleg een assortiment kiezen en vastleggen;
- omgaan met correcte vakterminologie;
- weten hoeveel tijd men nodig heeft om een bereiding te realiseren;
- een grotere vlotheid en zelfzekerheid nastreven;
- er wordt aandacht geschonken aan de attitudevorming;
- zin voor orde en netheid verwerven zowel in functie van efficiënt werken als in functie van hygiëne;
- de confrontatie met de praktische problemen van het bedrijfsleven;
- de beroepsvaardigheden worden uitgebreid;
- de leerlingen leren werken in teamverband, omgaan met meederen, verantwoordelijkheid nemen.

### **3 Doelstellingen**

De doelstellingen van de stages zijn een concretisering van de leerplandoelstellingen. Inzake kennis, attitudes en vaardigheden kunnen o.m. volgende doelstellingen via een leerlingenstage verwezenlijkt worden.

### 3.1 Kennis

- theorie in praktijk omzetten;
- technieken verwerven op een schaalgrootte die door de school niet kan gerealiseerd worden of die in de school niet operationeel zijn;
- bedrijfssituaties kunnen relateren aan theoretische en praktische begrippen van de schoolse situatie;
- eigen opleidingsbehoeften detecteren;
- inzicht krijgen in de realiteit van de bedrijfsweld;
- kennismaken met bedrijfsculturen;
- rapporteren.

### 3.2 Vaardigheden

- zorgzaam omgaan met materieel;
- zich kunnen aanpassen aan het werkritme;
- praktische vaardigheden ontwikkelen;
- beroepsmethodiek in de praktijk toepassen.

### 3.3 Attitudes

- zin voor orde, zorg, netheid en stiptheid ontwikkelen;
- kunnen werken in teamverband;
- sociale en communicatieve vaardigheden ontwikkelen;
- gezag accepteren;
- zin voor organisatie en efficiëntie ontwikkelen;
- verantwoordelijkheid kunnen dragen;
- streven naar kwaliteit van het geleverde werk;
- initiatief nemen en correct reageren op arbeidssituaties;
- zich assertief gedragen;
- voorschriften in verband met welzijn (veiligheid, gezondheid, hygiëne) consequent toepassen;
- rekening houden met milieuvoorschriften;
- oog hebben voor ergonomische aspecten van het beroep;
- zich houden aan het beroepsgeheim.

## 4 Regelgeving

Bij de organisatie van een stage zal er steeds over gewaakt worden dat de vigerende regelgeving strikt gevolgd wordt.

Afwijkingen (indien noodzakelijk) zullen tijdig aangevraagd worden.

Wij verwijzen hierbij naar de infotekst die de Pedagogische Begeleidingsdienst op het internet plaatste ([www.rago.be/pedagogische](http://www.rago.be/pedagogische) - begeleidingsdienst – secundair onderwijs – werkgroepen – Gip en stages).

## 5 Prospectie van stageplaatsen

De keuze van geschikte stageplaatsen is uiterst belangrijk voor de verwezenlijking van de stagedoelstellingen.

Daarom dient de school/vakwerkgroep aandacht te besteden aan een zorgvuldige prospectie en selectie van stageplaatsen.

Het is niet aangewezen dat de leerling zelf naar een stageplaats zoekt. Zij kunnen wel voorstellen formuleren, maar de contacten worden door de school gelegd.

Goede stageplaatsen voldoen aan een aantal basisvoorwaarden:

- ze zijn bonafide en dus voldoen ze o.m. aan de wettelijke voorschriften;
- de activiteiten zijn in overeenstemming met de stagedoelstellingen;
- het aantal stagiairs staat in verhouding tot het aantal werknemers; stagiairs zijn geen goedkope werkrachten;
- de stagementor krijgt voldoende tijd en ruimte voor de begeleiding van de leerling-stagiair;
- er is voldoende kwalitatieve uitrusting en apparatuur beschikbaar;

- de stageplaats zal bij voorkeur binnen een redelijke afstand van de woonplaats van de stagiair liggen;
- de stagementor kan voldoende tijd vrijmaken voor contacten met de stagebegeleider.

## **6 Vastleggen van de stageactiviteiten**

In onderling overleg tussen stagebegeleider en stagementor wordt voor elke individuele leerling een stageactiviteitenlijst opgesteld. Deze activiteiten

- vinden hun verantwoording in het leerplan;
- ondersteunen de schoolopleiding;
- liggen binnen de psychische en fysische mogelijkheden van de leerling.

De lijst met stageactiviteiten wordt gekoppeld aan de stageovereenkomst.

## **7 Evaluatie van de stage**

De evaluatie van de stage gebeurt aan de hand van evaluatiecriteria. Het is aangewezen dat de vakwerkgroep de evaluatiecriteria opstelt in functie van de stagedoelstellingen en bestaan enerzijds uit stageactiviteiten en anderzijds uit attitudes. Deze criteria worden voor het begin van de stage vastgelegd door de stagebegeleider in overleg met de stagementor en worden vóór het begin van de stage aan de leerling medegedeeld.

Het evaluatiedossier van de leerling omvat:

- de evaluatieverslagen van de stagementor;
- het stageschrift van de leerling;
- de verslagen van de stagebegeleider.

De leerling houdt een verslag bij van zijn stageactiviteiten. Het verslag bevat ook een zelfevaluatie.

## **ORGANISATIE VAN DE GEÏNTEGREERDE PROEF**

De geïntegreerde proef (Gip) is een proef waar beroepsvaardigheden, manuele vaardigheden, algemene kennis en communicatievaardigheden evenwichtig en aangepast aan de studierichting aan bod komen.

De Gip zal een duidelijk beeld geven van de rijpheid van de leerling om deel te nemen aan het beroepsleven en om te functioneren in het maatschappelijk proces.

De Geïntegreerde Proef wordt georganiseerd in overleg met het lerarenteam van de studierichting in het tweede jaar van de derde graad. Het is een proef die de beroepsvaardigheden, de algemene kennis en de communicatievaardigheden evalueert. De GIP is een uitgelezen gelegenheid om beroepsvaardigheden in een realistisch kader te kunnen ervaren. Een belangrijke doelstelling is het gestructureerd communiceren en rapporteren op een manier die aangepast is aan het opleidingsniveau en het beroepdomein.

De vakken van het specifieke gedeelte komen geïntegreerd aan bod. De school/vakgroep bepaalt de doelstellingen van de GIP en bepaalt de aard van de proef en het thema.

De uitwerking geschiedt op basis van de richtlijnen die op dat ogenblik van kracht zijn. We verwijzen hiervoor naar de visietekst van de Pedagogische Begeleidingsdienst (te raadplegen op de website van de PBD)

## 4. PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN EN TIMING

Voor theorie en praktijk zal men steeds van de realiteit vertrekken. Er wordt gestart met een korte herhaling van de leerstof van de derde graad. De leerlingen oefenen de technieken in, maar men streeft naar meer vlotheid en een steeds fijnere afwerking in het uiteindelijk resultaat. In het specialisatiejaar komt het er op aan met toenemende zelfstandigheid meer complexe opdrachten uit te voeren.

Indien één leraar zowel de technische als de praktische vakken geeft, dient hij zich steeds bewust te zijn van de relatie tussen theorie en praktijk. Als meer dan één leraar met een opdracht in technische en praktische vakken belast is, dringt vakkencoördinatie zich dus zeker op.

De leerlingen moeten in toenemende mate zelfstandig opdrachten kunnen uitvoeren. Dit veronderstelt dat zij kansen krijgen tot zelfwerkzaamheid, gaande van project- en groepswork tot het uitvoeren van individuele taken, het aanleggen van een documentatiemap en het opmaken van korte synthesen.

Het opwekken van nieuwsgierigheid, een positieve kritische instelling, een grote mate van soepelheid en aanpassingsvermogen moeten als een rode draad doorheen de opleiding lopen.

Inkijken van vakliteratuur, opzoeken van documentatie en inspiratie via het internet veronderstelt dat de leerling toegang tot deze media kan hebben.

De leerlingen moeten bij het ontwerpen van tekeningen en decors rekening houden met de praktische uitvoerbaarheid.

Orde, netheid en nauwkeurigheid moeten ingeoeffend worden zodanig dat al deze attitudes een vanzelfsprekend deel worden van de opleiding.

Aangaande de evaluatie dient de leerkracht een differentiatie toe te passen die zowel rekening houdt met de vorderingen tijdens het dagelijks werk (de permanente evaluatie), de ontwikkeling van vaardigheden via de controle van de praktijkoefeningen, praktijk en stage als met de resultaten van toetsen en deelproeven.

Hierbij zal de leraar niet alleen peilen naar het inzichtelijk leren, maar tevens rekening houden met de creatieve vaardigheden van de leerling.

De vakgroep bepaalt welke doelstellingen gerealiseerd worden op school (PV Bakkerij) en welke in de stage (PV/TV Stage Bakkerij).

### TV Bakkerij

Nr.	Onderdeel	Timing
1	Uitbouw van een zaak: marketing en imago	12 LT
2	Werkplaatsinrichting	12 LT
3	Winkelinrichting	6 LT
4	Klantgericht werken	12 LT
5	Etikettering en traceerbaarheid	6 LT
6	Kwaliteitscontrole	6 LT
7	Beschadigd zetmeel	1 LT
8	Specifieke softwareprogramma's voor de bakkerij	6 LT
9	Berekening van droge stof	2 LT
10	Berekening van chocoladestukken	6 LT
11	Aanpassingen van de producten i.f.v. diëten	6 LT

## **GEBRUIK VAN ICT**

### **1 Wat?**

Onder ICT verstaan we het geheel van computers, netwerken, internetverbindingen, software, simulatoren, etc. Telefoon, video, televisie en overhead worden in deze context niet expliciet meegenomen.

### **2 Waarom?**

De recente toevloed van informatie maakt levenslang leren een noodzaak voor iedereen die bij wil blijven. Maatschappelijke en onderwijskundige ontwikkelingen wijzen op het belang van het verwerven van ICT. Enerzijds speelt het in op de vertrouwdheid met de beeldcultuur en de leefwereld van jongeren.

Anderzijds moeten jongeren niet alleen in staat zijn om nieuwe media efficiënt te gebruiken, maar is ICT ook een hulpmiddel bij uitstek om de nieuwe onderwijsdoelen te realiseren. Het nastreven van die competentie veronderstelt onderwijsvernieuwing en aangepaste onderwijsleersituaties. Er wordt immers meer en meer belang gehecht aan probleemoplossend denken, het zelfstandig of in groep leren werken, het kunnen omgaan met enorme hoeveelheden aan informatie, ...

In bepaalde gevallen maakt ICT deel uit van de vakinhoud en is ze gericht op actieve beheersing van bijvoorbeeld een softwarepakket binnen de lessen informatica. In de meeste andere vakken of bij het nastreven van vakoverschrijdende eindtermen vervult ICT een ondersteunende rol. Door de integratie van ICT kunnen leerlingen immers:

- het leerproces zelf in eigen handen nemen;
- zelfstandig en actief leren omgaan met les- en informatiemateriaal;
- op eigen tempo werken en een eigen parcours kiezen (differentiatie en individualisatie).

### **3 Hoe te realiseren?**

In de eerste graad van het SO kunnen leerlingen adequaat of onder begeleiding elektronische informatiebronnen raadplegen. In de tweede en nog meer in de derde graad kunnen de leerlingen 'spontaan' gegevens opzoeken, ordenen, selecteren en raadplegen uit diverse informatiebronnen en – kanalen met het oog op de te bereiken doelen.

Er bestaan verschillende mogelijkheden om ICT te integreren in het leerproces.

Bepaalde programma's kunnen het inzicht verhogen d.m.v. visualisatie, grafische voorstellingen, simulatie, het opbouwen van schema's, stilstaande en bewegende beelden, demo, ...

Sommige cd-roms bieden allerlei informatie interactief aan, echter niet op een lineaire manier. De leerling komt via bepaalde zoekopdrachten en verwerkingstaken zo tot zijn eigen "gestructureerde leerstof".

Databanken en het internet kunnen gebruikt worden om informatie op te zoeken. Wegens het grote aanbod aan informatie is het belangrijk dat de leerlingen op een efficiënte en een kritische wijze leren omgaan met deze informatie. Extra begeleiding in de vorm van studiewijzers of instructiekaarten is een must. Om tot een kwaliteitsvol eindresultaat te komen, kunnen leerlingen de auteur (persoon, organisatie, ...), de context, andere bronnen die de inhoud bevestigen en de onderzoeksmethode toevoegen. Dit zal het voor de leraar gemakkelijker maken om het resultaat en het leerproces te beoordelen.

De resultaten van individuele of groepsopdrachten kunnen gekoppeld worden aan een mondelinge presentatie. Het programma "Powerpoint" kan hier ondersteunend werken.

Men kan resultaten en/of informatie uitwisselen via e-mail, blackboard, chatten, nieuwsgroepen, discussiefora, ... ICT maakt immers allerlei nieuwe vormen van directe en indirecte communicatie mogelijk. Dit is zeker een meerwaarde omdat ICT zo de mogelijkheid biedt om niet alleen interscolaire projecten op te zetten, maar ook om de communicatie tussen leraar en leerling (uitwisselen van cursusmateriaal, planningsdocumenten, toets- en examenvragen, ...) en leraren onderling (uitwisseling lesmateriaal) te bevorderen.

Sommige programma's laten toe op graduele niveaus te werken. Ze geven de leerling de nodige feedback en remediëring gedurende het leerproces (= zelfreflectie en -evaluatie).

## **BEGELEID ZELFGESTUURD LEREN**

### **1 Wat?**

Met begeleid zelfgestuurd leren bedoelen we het geleidelijk opbouwen van een competentie naar het einde van het secundair onderwijs, waarbij leerlingen meer en meer het leerproces zelf in handen gaan nemen. Zij zullen meer en meer zelfstandig beslissingen leren nemen in verband met leerdoelen, leeractiviteiten en zelfbeoordeling.

Dit houdt onder meer in dat:

- de opdrachten meer open worden;
- er meerdere antwoorden of oplossingen mogelijk zijn;
- de leerlingen zelf keuzes leren maken en die verantwoorden;
- de leerlingen zelf leren plannen;
- er feedback is op proces en product;
- er gereflecteerd wordt op leerproces en leerproduct.

De leraar is ook coach, begeleider.

De impact van de leerlingen op de inhoud, de volgorde, de tijd en de aanpak wordt groter.

### **2 Waarom?**

Begeleid zelfgestuurd leren sluit aan bij enkele pijlers van ons PPGO, o.m.

- leerlingen zelfstandig leren denken over hun handelen en hierbij verantwoorde keuzes leren maken;
- leerlingen voorbereiden op levenslang leren;
- het aanleren van onderzoeksmethodes en van technieken om de verworven kennis adequaat te kunnen toepassen.

Vanaf het kleuteronderwijs worden werkvormen gebruikt die de zelfstandigheid van kinderen stimuleren, zoals het gedifferentieerd werken in groepen en het contractwerk.

Ook in het voortgezet onderwijs wordt meer en meer de nadruk gelegd op de zelfsturing van het leerproces in welke vorm dan ook.

Binnen de vakoverschrijdende eindtermen, meer bepaald 'Leren leren', vinden we aanknopingspunten als:

- keuzebekwaamheid;
- regulering van het leerproces;
- attitudes, leerhoudingen, opvattingen over leren.

In onze (informatie)maatschappij wint het opzoeken en beheren van kennis voortdurend aan belang.

### **3 Hoe te realiseren?**

Het is belangrijk dat bij het werken aan de competentie de verschillende actoren hun rol opnemen:

- de leraar als coach, begeleider;
- de leerling gemotiveerd en aangesproken op zijn 'leer'kracht;
- de school als stimulator van uitdagende en creatieve onderwijsleersituaties.

De eerste stappen in begeleid zelfgestuurd leren zullen afhangen van de doelgroep en van het moment in de leerlijn 'Leren leren', maar eerder dan begeleid zelfgestuurd leren op schoolniveau op te starten is 'klein beginnen' aan te raden. Vanaf het ogenblik dat de leraar zijn leerlingen op min of meer zelfstandige manier laat

- doelen voorop stellen
- strategieën kiezen en ontwikkelen
- oplossingen voorstellen en uitwerken
- stappenplannen of tijdsplannen uitzetten
- resultaten bespreken en beoordelen;
- reflecteren over contexten, over proces en product, over houdingen en handelingen
- verantwoorde conclusies trekken
- keuzes maken en die verantwoorden

is hij al met een of ander aspect van begeleid zelfgestuurd leren bezig.

## 5. MINIMALE MATERIËLE VEREISTEN

Laboratoria dienen te voldoen aan de technische voorschriften inzake arbeidsveiligheid.

Inzake veiligheid is de volgende wetgeving van toepassing:

- Codex,
- ARAB
- AREI,
- Vlarem.

Deze wetgeving bevat de technische voorschriften die in acht moeten genomen worden met betrekking tot de uitrusting en inrichting van de lokalen en de aankoop en het gebruik van toestellen, materiaal en materieel.

Zij schrijven voor dat:

- duidelijke Nederlandstalige handleidingen en een technisch dossier aanwezig moeten zijn;
- alle gebruikers de werkinstructies en onderhoudsvorschriften dienen te kennen en correct kunnen toepassen;
- de collectieve veiligheidsvoorschriften nooit mogen gemanipuleerd worden;
- de persoonlijke beschermingsmiddelen aanwezig moeten zijn en gedragen worden, daar waar de wetgeving het vereist.

In de praktijklokalen is een branddeken voorzien.

I.f.v. het hygiënebeleidsplan van de school worden wegwerphandschoenen en wegwerpspuitzakken aangeraden.

Om tegemoet te komen aan de vereisten van de eetmiddelenhygiëne moeten in de gebouwen duidelijk onderscheiden zijn: een omkleedruimte, een zone voor handhygiëne, een voorraadmagazijn, een koelruimte, een ruimte voor de afgewerkte producten.

Bovendien dient rekening gehouden te worden met de regelgeving rond traceerbaarheid en etikettering (2003).

### **BANKETBAKKERIJ**

#### **Groot materieel**

- Banketoven voorzien van 12 bakplaten 40/60
- Klopper-mengelaar
- Diepvries
- Frituurketel (branddeken voorzien)
- Chocolade smeltbak
- Rolstokrek
- Bakplatenrek
- Demonstratietafel
- Weegschaal van 0 tot en met 50 kg
- Magnetronoven
- Wastafel
- Deeguitroltafel
- Marmer



**Klein materieel**

- Beslagbekkens - 10 stuks
- Kookpannen in inox 12 cm – 10 stuks
- Kookpannen in inox 20 cm – 10 stuks
- Koperen kookketel 10 L – 1 stuk
- Koperen kookketel 5 L – 1 stuk
- Dikte laten 50 cm lengte 2/3/4/5 cm
- Pollepels – 5 stuks
- Prikrol – 5 stuks
- Rolstokken – 10 stuks
- Fantasie rolstokken diamantpunt/geribd grof en fijn/vlechtwerk – 1 stuk
- Snijrolletjes/getand en effen
- Metalen uitstekers
  - rond effen
  - rond getand
  - ovaal effen
  - ovaal getand
  - bootvormig effen
  - bootvormig getand
  - vierkant effen
  - vierkant getand
  - hartvorm effen
  - hartvorm getand
  - stervorm effen
  - stervorm getand
- Biscuitvormen rond 36/4 34/4 16/5 – 10 stuks
- Flanvormen 36/4 34/4 16/5 – 10 stuks
- Kleine bakvormpjes
  - scheepjesvormen effen – 10 stuks
  - scheepjesvormen getand – 10 stuks
  - ronde effen 8 cm – 10 stuks
  - ronde getand 8 cm – 10 stuks
- Bavaroisringen 12/14/16/18/25/30
- Fantasieringen
- Flensjespannen – 5 stuks
- Wafelijzers (verschillende modellen)
- Bloemzift 35 cm
- Biscuitzaag
- Suikerbussen – 5 stuks
- Taartverdeler in plastic
- Thermometer (200°C.)
- Bakplaten 40/60 – stuks

De basisuitrusting moet voorzien zijn voor 10 leerlingen

### **CHOCOLATERIE**

- Werktafels in inox voorzien van een marmer
- Koelkast voor chocolade
- Chocolade smeltbakken
- Chocoladevormen hoffiguren (sinterklaas en paasfiguren)
- Pralinevormen
- Snijvormen
- Klopper-mengelaar
- Vul- en tempereermachine
- Roosters rond
- Dikte latten
- Boetseerstaafjes
- Pralinesnijder
- Inox kaders 10 – 15 – 20 – 25 mm hoog
- Kandizeerbakjes
- Kandizeergrill
- Doorhaalgrill
- Vultrechter voor likeurpralines
- Weegschaal
- Rubber matten 26x3mm
- Digitale thermometer
- Steekmes en paletmes
- Triltafel
- Spuitpistool voor chocolade / airbrush
- Pralineervorken
- Doos met uitstekers (effen en rond)
- Inox kommen
- Verdeel rolstok
- Rolstok voor noga
- Enrobeermachine (compleet)
- Keukenrobot
- Stoffen handschoenen

De basisuitrusting moet voorzien zijn voor 10 leerlingen

### **CONSUMPTIE - IJS EN SUIKERBEWERKING.**

- Beslagbekkens - 10 stuks
- Kookpannen in inox 12 cm – 10 stuks
- Kookpannen in inox 20 cm – 10 stuks

- Koperen kookketel (met inox binnenbekleding) 10 L – 1 stuk
- Koperen kookketel (met inox binnenbekleding) 5 L – 1 stuk
- Koperen kookpannen (met inox binnenbekleding) 1 L - 10 stuks
- Dikte latten 50 cm lengte 2/3/4/5 cm
- Pollepels – 5 stuks
- Rolstokken – 10 stuks
- Fantasie rolstokken diamantpunt/ geribd, grof en fijn/ vlechtwerk – 1 stuk
- Snijrolletjes/ getand en effen
- Uitstekers (diverse vormen)
- Inox puntzeef
- Alcohollampjes of labo-gasbranders
- Inox emmer 10 L
- Vormen voor ijsfiguren
- Bunzenbranders
- Siliconenmatten
- Suikerthermometers
- Suikerwegers
- Inox schuimspaan
- Rolstok voor noga
- Bronzen bloemvormen
- IJscoupes
- Ijsknijper
- Chocolade smeltbak
- Demonstratietafel
- Magnetronoven
- Wastafel
- Gasvuren
- Sneldiepvries
- IJsturbine
- Homogenisator
- Klopper – menger
- Handmixer 50 L
- Bewaarder voor consumptie - ijs
- Werktafels in inox voorzien van een marmer blad
- Lampen om suiker warm te houden
- Gietpannen met verschillende bekken

De basisuitrusting moet voorzien zijn voor 10 leerlingen

## 6. EVALUATIE

Met dit vak worden zowel inzichten als vaardigheden en attitudes beoogd.

Onderscheid moet gemaakt worden tussen de evaluatie van het leerproces en de evaluatie van het eindproduct.

Bij de **procesevaluatie** wordt doorlopend gepeild naar de verwerking van het leerproces, met de bedoeling dit proces zo nodig bij te sturen, zodat elke leerling op de meest effectieve manier kan leren. Het toetsen van de vaardigheden en attitudes is een procesmatig gebeuren, dat via observatie van het veranderingsproces van leerlingen kan beoordeeld worden, zowel tijdens de lessen als de stages en praktijk. Hierbij zal zowel aandacht gaan naar de individuele evaluatie (van bijv. een logboek met zelfevaluatie, een spreekbeurt, een eindwerk) als naar het functioneren in groep (als deelnemer aan een vergadering).

De klemtoon ligt hierbij duidelijk op het optimaal functioneren van de leerling.

Het verloop van het proces wordt, vooraf, door de leraar uitgetekend. Zij/ hij bepaalt

- welke de verschillende stappen zijn;
- welke fouten op elk moment ontoelaatbaar zijn;
- welke fouten kunnen gemaakt worden.

Afhankelijk van het resultaat van feedback-momenten (kleine toetsen, gesprekken, volgsystemen ...) wordt het proces verder gezet of zo nodig bijgestuurd. Om de leerling te motiveren gebeurt dit in een constructieve, positieve sfeer.

**Productevaluatie** gebeurt op het einde van het leerproces (bijvoorbeeld na een hoofdstuk, een opdrachtenreeks, een project, een trimester ...). Hierbij wordt nagegaan in hoeverre de leerling de basisdoelstellingen bereikt heeft.

Iedere evaluatie gebeurt in 3 stappen:

- registreren (veelvuldig afnemen van proeven, oefeningen, opdrachten, kleine toetsen ...);
- interpreteren (de gegevens toetsten aan de criteria of normen die de vakwerkgroep vooraf duidelijk heeft bepaald);
- rapporteren (de leerling en de ouders krijgen op een duidelijke wijze een beeld van de vorderingen van de leerling door geregelde momenten van feedback voor de leerling en door een schriftelijke rapportering door middel van agenda, rapport ...).

## 7. BIBLIOGRAFIE

### Publicaties SERV- VLOR

*BOP Ambachtelijk Brood- en banketbakker*, werkdocument VLOR 2001

*Onderzoek naar de kwalificatiebehoeften voor de ambachtelijke brood- en banketbakker*, SERV, mei 2000

### Veiligheid

*Het ARAB en AREI (Algemeen reglement voor de Arbeidsbescherming, Algemeen reglement voor de electische Installaties)*, Ministerie van Tewerkstelling en Arbeid, Belliardstraat 53, 1040 Brussel Tel. (02) 233 44 98

*Arbeidsbescherming (7 delen)*, CED - Samson, Louizalaan 485, 1050 Brussel Tel. (02) 720 71 80

*Algemeen Reglement voor de Arbeidsbescherming*, UGA, Stijn Streuvelsstraat 73 8710 Kortrijk- Heule Tel. (056) 36 22 11

*Veiligheid en Gezondheid bij de Arbeid*, boeknr. D 1990/0180/1 Uitgave 1991

Brochures van het Ministerie van Tewerkstelling en Arbeid, Belliardstraat 53 1040 Brussel Tel. (02) 233 42 11

Publicaties van het Provinciaal Veiligheidsinstituut te Antwerpen (PVI), Jezusstraat 28 - 30 2000 Antwerpen, Tel. (03) 231 28 04 Fax (03) 226 06 94

- Tijdschrift " Doe het veilig"
- Veiligheidscontrolelijsten

Nationale Vereniging tot voorkomen van arbeidsongevallen  
Gachardstraat 88 bus 4  
1050 Brussel  
Tel. (02) 648 03 37 Fax. (02) 648 68 67

- \* Leerstof voor een cursus Veiligheid en Gezondheid, Uitgeverij De Sikkel
- \* Diverse publicaties
- \* Bijzonder uitgebreid documentatiecentrum (internationale gegevens)

Nationale Vereniging voor Beveiliging tegen brand (N.V.V.B.)  
Parc Scientifique  
1348 Louvain-la-Neuve  
Tel. (010) 47 52 11 Fax (010) 47 52 70

Belgisch Brandtijdschrift + Technische Dossiers

### Wettelijk kader rond HACCP

KB van 17 maart 1971 tot onderwerping van medisch toezicht aan al de personen die door hun BASISWET: KB van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van voedingsmiddelen en andere producten.

KB van 4 februari 1980 betreffende het in handel brengen van te koelen voedingsmiddelen.

KB van 11 oktober 1985 betreffende de hygiëne en de lokalen en personen in de voedingsector.

KB van 22 januari 1988 betreffende het gebruik van eetbare oliën en voedingsvetten bij het frituren van voedingsmiddelen.

KB van 5 december 1990 betreffende diepvriesproducten.

Besluit van de Vlaamse Executieve van 7 januari 1992 houdende vaststelling van het Vlaams reglement inzake milieuvoorwaarden voor hinderlijke inrichtingen.

Ministerieel besluit van 28 januari 1993 betreffende de temperatuurcontrole van diepvriesproducten.

Europese richtlijn van 14 juni 1993 inzake levensmiddelenhygiëne.

KB van 4 december 1995 tota onderwerping aan vergunning van plaatsen waar voedingsmiddelen gefabriceerd of in de handel gebracht worden of met het oog op de uitvoer behandeld worden

KB van 7 februari 1997 inzake de algemene voedingsmiddelenhygiëne.

## Boeken

*Alles weten over margarine*, Antwerpen, Union N.V. 1982

*Apparatuur voor de inrichting van de bakkerij*, Station Voor Maalderij En Bakkerij, Wageningen, 1989

*Apparatuur voor de inrichting van de broodbakkerij*, Station Voor Maalderij En Bakkerij, Wageningen, 1989

*Bakkerij theorie deel 2*, Station Voor Maalderij En Bakkerij, Wageningen, 1989

*Bakkerij Vademecum*, Gistbrocades N.V.

BAELDE, R., *Marsepeinfiguren en decors*, O.P.D.A België, 1991

BANTJE, H.F.W.en VAN DER WOLK, E., *Personeelsbeleid heden en morgen*, Alphen Aan Den Rijn, N.  
BERTRAND, Ph., *L' envers du decor*, Les editions de L'IF, 2000

BICKEL, W, *Internationale patisserie*

BLOND, M., *Public relations*, Amsterdam ,Omega, 1983

BOELKE SCHWARZ, *Handbuch der Kuchenkalkulation*, Stuttgart, H. Matthaes Verlag

BRILLAT-SAVARIN, *La cuisine est le plus ancien des arts*, Paris Matter

BROX, W.L., *Constructie van bakovens*, Convent, Willebroek

BROX, W.L.,*Electriciteit in de bakkerij*, Kluwer, Deventer

CAMPS, L., *Brood bakken, Banket bakken*, Wolters-Noordhoff

DAMME, J., *Koekjes en petits-fours*, Uitgeverij Lannoo, 1990

DAMME, J., *Gebak en taarten*, Uitgeverij Lannoo, 1989

DAMME, J., *Ijs en taarten*, Uitgeverij Lannoo, 1989

DAMME, J., *IJs en sorbets*, Lannoo

DE BAETS, E., *Warenkennis*, Brugge, Cursus IW 1987

DECLERCQ, E., *Wegwijzer horeca*, Kluwer, Deurne 1987

DE MAN, E., *Vademecum voor de consumptie-ijsbereiding*. Deel 1 en 2.

DEMARLE, *Le choix du flexipan*, Editions Jeromee, Villette, 2005

DESCHAMPS, J., *Les bases de la patisserie*

*De tarwekorrel*, Uitgeverij Kluwer, 2000 Antwerpen

DE ZWART, J.A.A., *Horecamarketing*, SWH Zoetermeer, 1989

EGGENSCHWILER, F., *Marzipanfiguren heute*, Candis Verlag

ENTERS, F.J., *Optimaal voorraadbeheer*, Alpen Aan De Rijn ,Samson, 1977

*Epices et herbes aromatiques*, Ecole Richemont 1983

*Etalage en etaleur*, Elsevier Amsterdam

FERKINGHOFF, E., *Kalkulation und Rentabilität in der konditorei*, Facilbuchverlag Dr. Pfanneberg & Co

GEERTS, R., *Belgische pralines*, Lanoo Tielt, 1989

*Gist, een wereld in het klein*, Gistbrocades Postbus 193 3300 AD Dordrecht

*Glutenvrij koken en bakken*, Vlaamse Coeliakievereniging

GOMMER,J., *Commercieel beleid*, Iep, Brussel, 1990

GUTH, G., *Commercieel beleid*, Convent, Willebroek

*Heerlijke nagerechten voor iedere dag*

*Het beste brood ter wereld, het uwe*, Gistbrocades, Postbus 193 3300 AD Dordrecht

KIGER, K., *La biscuiterie*, Paris 1951

*Maïszetmeel als bindmiddel*, Maïs, Monda, Antwerpen

MASSON, J., *Les 100 meilleurs desserts*, Flammarion, Paris, 1975

MISSET, L., *Bakkerswereld*

MISSET, L., *Banketbakkersspecialiteiten*

NDALTP, *Alleen boter heeft de smaak van boter*, Lannoo

NIJHUIS, K., *Allerhande koekjes*

PEETERMANS J., *Technologie van de gemeenschapskeuken*, Acco, leuven

PROOT, I., *Technologie banketbakkerij*, cursus IVV, Brugge

SNIJERS, H. *Het horecabedrijf*, Sikkell Malle 1988

TEMMERMAN, M., *Eetwarenreglementering*, Die Keure, Brugge

UNIFA, *cursussen voor de leraren in de bakkerijsector* ( 1) De bakkerij in de praktijk, 2) De banket bakkerij in de praktijk, 3) Chocolade, ijs en marsepein in de praktijk)

*Vakcursus voor het consumptiebedrijf*, BIJVOV Nederland 1982

VAN HEEL, D., *Gebaktheorie en praktijk banketbakkerij*

VAN LAERE, L., *Nieuwe marsepeinproducten*

VAN LAERE, V., *Inleiding tot de commerciële economie*, Wolters-Noordhof, 1979

VEENS, W., *Internationale patisserie*

VETTERN, J.J.en Zweistra, J.J. *Consumptieve technieken*

VLAM, *Van ei tot Z*, Die Keure, Brugge, 1996

VRIENS, A.J.P., *Decoreren*, Elsevier Amsterdam

VVOB, *Banketbakkersproducten*,

*Warenkennis brood en banket*, Uitgeverij Kluwer

*Warenwetgeving*, Die Keure, Brugge 1992

WYBAUW, J.P., *Chocolade zonder grenzen*, Lannoo, 2005

WYBAUW, J.P., *Perfecte pralines*, Lannoo, 2005

### **Tijdschriften**

Bakkerswereld, Misset - Doetinchem Nederland

Beroepsleven

### **Audiovisuele middelen**

*Didactisch valies met suikersoorten en video*, ( Tiense Suikerraffinaderij) Tervurenlaan 182 1030 Brussel

*Video Debco*

*Video Vamix*

*Video Puratos*

BELLOUET, MATFER 9-11, rue du Tapis-Vert, 93260 Les Lilas, Paris

*L' art du sucre soufflé*

*L'art du sucre*

*L'art du sucre tiré*

*L'art du chocolat*

cd-ROM ENCARTA 2000 ENCYCLOPÉDIE, Winkler Prins

BOEKHOUDING, KOSTPRIJSBEREKENING EN BESTELLINGSBEHEER (INFORMATICAPAKKET) I.B.  
N.V., 2520 RANST

### **Nuttige adressen**

NATIONALE FEDERATIE DER BAKKERS  
Mettewielaan 83 bus 42  
1080 Brussel

MUSEUM VAN CACAO EN CHOCOLADE  
Grote Markt 13 100 Brussel

### **Internet adressen**

<http://www.ecalebout.be>

<http://www.cotedor.be>

<http://www.puratos.be>