

LEERPLAN DERDE GRAAD SECUNDAIR ONDERWIJS

Brood- en banketbakkerij

Specifiek gedeelte

Arbeidsmarktgerichte finaliteit

Graad: derde graad

Leerjaar: eerste en tweede leerjaar

Leerplannummer: voorlopige versie dd. 30/06/2023

Nummer inspectie:

DISCLAIMER: De eindtermen (alsook de decretale nummers) opgenomen in dit leerplan zijn onder voorbehoud van goedkeuring door het Vlaams Parlement.

Inhoudstafel

Visie	3
Doelgroep en beginsituatie	4
Leerplandoelen	5
Minimale materiële vereisten	15
Vakkenkoppeling	16

Visie

De studierichting Brood- en banketbakkerij is een studierichting in de 3^{de} graad arbeidsmarktgerichte finaliteit, gericht op doorstroom naar de arbeidsmarkt. De basisvorming is dezelfde als voor alle andere studierichtingen binnen dezelfde finaliteit.

Leerlingen leren competenties die belangrijk bij het bereiden, verwerken, bakken en afwerken van gewone en gezondheidsgerelateerde (banket)bakkerijproducten. Naast bereidings-, verwerkings-, bak- en afwerkingstechnieken is er ook aandacht voor voorraadbeheer en het plannen van de productie van een eigen assortiment. Ook het uitstallen van (banket)bakkerij- en aanverwante producten in de toonbank of etalage en verkopen aan klanten vormen een onderdeel van deze opleiding.

De leerlingen realiseren de doelen die leiden naar de beroepskwalificaties Bakker en Banketbakker.

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.

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.

Doelgroep en beginsituatie

Leerlingen die het eerste leerjaar van de derde graad Brood- en banketbakkerij aanvatten in de arbeidsmarktfinaliteit, kunnen naar interesse en keuze voor deze studierichting beschouwd worden als een homogene groep.

De vooropleiding vanuit de tweede graad en de kenmerken van de leerlingen in de derde graad verschillen echter qua aanleg en belangstelling op cognitief, psychomotorisch en sociaal-affectief vlak, waardoor ze vanuit dit oogpunt kunnen beschouwd worden als een heterogene groep.

Daarom vinden we het belangrijk om – bij het begin van de derde graad – **de beginsituatie** van elke leerling goed in kaart te brengen, om als lerarenteam zicht te krijgen op de kenmerken van de leerlingengroep en een leerlijn uit te werken die nauw aansluit bij de beginsituatie en de mogelijkheden van de leerlingen. Hierbij heeft het lerarenteam **de vrijheid en de verantwoordelijkheid** om leerplandoelen in te plannen in zowel het eerste als tweede jaar van de derde graad volgens de noden, behoeften en mogelijkheden van hun leerlingengroep. Daarnaast heeft het lerarenteam de vrijheid om te bepalen op welke manier de doelen functioneel geclusterd en aangeboden kunnen worden binnen de derde graad.

Aan de ene kant wordt in de derde graad Brood- en banketbakkerij verder gebouwd op de tweede graad Bakkerij. Daartegenover wordt ingezet op het **verfijnen en verdiepen van de competenties** uit de tweede graad. In de derde graad vinden we het daarom belangrijk om – afgestemd op de leerlingengroep - als lerarenteam passende begeleiding met expliciete aandacht voor **Gepersonaliseerd Samen Leren** te voorzien. Een leertraject kan gedifferentieerd zijn, maar het einddoel blijft dat samen met alle leerlingen alle leerplandoelen met onderliggende kenniselementen op het einde van de derde graad op een kwaliteitsvolle manier op het vastgelegde beheersingsniveau werden aangeleerd, inge oefend en geëvalueerd.

Leerplandoelen

BK3_01.01	1
De leerlingen werken in teamverband met aandacht voor de organisatiecultuur, communicatie en procedures.	
Beheersingsniveau	
toepassen	
BK3_01.01.01	Subdoel 1
De leerlingen passen strategieën toe om teamgericht te werken.	
BK3_01.01.02	Subdoel 2
De leerlingen passen strategieën toe om doelgericht te communiceren.	
BK3_01.01.03	Subdoel 3
De leerlingen passen interne procedures en afspraken toe.	

BK3_01.02	2
De leerlingen handelen kwaliteitsbewust.	
Beheersingsniveau	
toepassen	
BK3_01.02.01	Subdoel 1
De leerlingen passen procedures uit stappenplannen, instructiefiches of handleidingen toe.	
BK3_01.02.02	Subdoel 2

De leerlingen passen strategieën voor planning en organisatie toe.	
BK3_01.02.03	Subdoel 3
De leerlingen passen strategieën voor kwaliteitscontrole toe.	

BK3_01.03		3
De leerlingen handelen economisch en duurzaam.		
Beheersingsniveau		
toepassen		
BK3_01.03.01	Subdoel 1	
De leerlingen passen procedures toe om kostenbewust om te gaan met materialen, grondstoffen of tijd.		
BK3_01.03.02	Subdoel 2	
De leerlingen passen procedures toe met betrekking tot milieuvoorschriften.		

BK3_01.04		4
De leerlingen handelen veilig, ergonomisch en hygiënisch.		
Beheersingsniveau		
toepassen		
BK3_01.04.01	Subdoel 1	
De leerlingen passen procedures toe met betrekking tot veilig handelen.		
BK3_01.04.02	Subdoel 2	

De leerlingen passen procedures met betrekking tot ergonomisch handelen toe.

BK3_01.04.03

Subdoel 3

De leerlingen passen procedures toe met betrekking tot hygiënisch handelen.

BK3_01.04.04

Subdoel 4

De leerlingen passen technieken voor EHBO toe.

BK3_02.01

18

De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne.

- CCP's, PVA, GMP, GHP
- voorschriften m.b.t. afvalsortering
- staat van het materieel
- verwerkingstemperatuur
- hygiënevoorschriften

Beheersingsniveau

toepassen

BK3_02.02

De leerlingen maken het werkblad, het gereedschap, toestellen en de ruimtes hygiënisch schoon.

- schoonmaak- en ontsmettingsproducten voor de (banket)bakkerij
- schoonmaak- en ontsmettingsprocedures voor de (banket)bakkerij
- reinigingsplan van de (banket)bakkerij

Beheersingsniveau

toepassen

BK3_02.03

19

De leerlingen passen het autocontrolesysteem toe.

<ul style="list-style-type: none">• autocontrolelegids• autocontrolesysteem• registratiedocumenten• traceerbaarheid• HACCP-plan
Beheersingsniveau
toepassen

BK3_02.04		5
De leerlingen ontvangen goederen en producten, slaan ze op en volgen de voorraad op.		
Beheersingsniveau		
toepassen		
	Subdoel 1	
De leerlingen controleren en ontvangen goederen en producten. <ul style="list-style-type: none">• ingangscontrolle• bestelbonnen• leveringsbonnen• vervoer van voedingswaren• non-conformiteit		
	Subdoel 2	
De leerlingen slaan goederen en producten op. <ul style="list-style-type: none">• bewaartemperaturen• bewaartechnieken (met inbegrip van koelen of invriezen van het deeg, halffabricaten, mousses, crèmes, vullingen, ...)• condities van opslagruimtes		
	Subdoel 3	
De leerlingen volgen de voorraad op. <ul style="list-style-type: none">• voorraadbeheer• stocklijsten		

BK3_02.05

De leerlingen voeren de voorbereidende werkzaamheden voor de (banket)bakkerij uit.	
Beheersingsniveau	
toepassen	
BK3_02.05.01	Subdoel 1
De leerlingen raadplegen de opdracht of het recept.	
BK3_02.05.02	Subdoel 2
De leerlingen plannen de werkvolgorde. <ul style="list-style-type: none">• werkorganisatie	
BK3_02.05.03	Subdoel 3
De leerlingen zetten het benodigde materieel klaar en stellen toestellen in werking. <ul style="list-style-type: none">• werking van deegbewerkingsmachines• werking en instellingen van verschillende oventypes• werking van machines voor banketbakkerijproducten• materieel voor chocoladebewerking• snijmachines	
BK3_02.05.04	Subdoel 4
De leerlingen zetten de benodigde ingrediënten klaar. <ul style="list-style-type: none">• kenmerken van grondstoffen voor bakkerijproducten zoals: bloemsoorten, vetstoffen, bereidingsmiddelen, gisten, zout, ...• kenmerken van grondstoffen voor banketbakkerijproducten zoals: bloemsoorten, vetstoffen, additieven, bakpoeders, suikers, zuivel, geleermiddelen.• allergenen	

BK3_02.06

6

- De leerlingen bereiden verschillende soorten (gist)degen voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg, en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme ...) bakkerijproducten en halffabricaten, vullingen, crèmes voor bakkerijproducten.
- samenstelling en bereidingstechnieken van bakkerijproducten
 - productieproces van gistdegen
 - productieproces van gerezen bladerdeeg
 - productieproces van halffabricaten, vullingen, crèmes voor bakkerijproducten
 - productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...)

bakkerijproducten
Beheersingsniveau
toepassen

BK3_02.07	7
De leerlingen verwerken verschillende soorten (gist)degen voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme ...) bakkerijproducten halffabricaten, vullingen, crèmes voor bakkerijproducten.	
Beheersingsniveau	
toepassen	
BK3_02.07.01	Subdoel 1
De leerlingen passen verwerkingstechnieken toe bij het verwerken van (gist)degen voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme ...) bakkerijproducten halffabricaten, vullingen, crèmes voor bakkerijproducten.	
<ul style="list-style-type: none">• verwerkingstechnieken voor bakkerijproducten• voorbereidingstechnieken voor het bakken	
BK3_02.07.02	Subdoel 2
De leerlingen controleren de gisting en het rijzen van (gist)degen voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme ...) bakkerijproducten.	
<ul style="list-style-type: none">• gisten en gistingsprocessen• rijsmiddelen en rijsplassen	

BK3_02.08	8
De leerlingen bakken verschillende soorten (gist)degen voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme ...) bakkerijproducten.	
<ul style="list-style-type: none">• bakproces van verschillende soorten (gist)degen voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) bakkerijproducten• broodfouten	

<ul style="list-style-type: none">• afbaktechnieken voor bakkerijproducten
Beheersingsniveau
toepassen

BK3_02.09	9
De leerlingen werken bakkerijproducten (broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeegproducten en gezondheidsgerelateerde producten) af.	
<ul style="list-style-type: none">• afwerkingstechnieken voor bakkerijproducten• garneringstechnieken voor bakkerijproducten	
Beheersingsniveau	
creëren	

BK3_02.10	10
De leerlingen bereiden verschillende soorten degen en beslagen voor vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, halffabricaten, mousses, crèmes en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) banketbakkerijproducten.	
<ul style="list-style-type: none">• samenstelling en bereidingstechnieken van banketbakkerijproducten• productieproces van vetdegen• productieproces van kookdegen• productieproces van bladerdegen• productieproces van beslagen• productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) banketbakkerijproducten• productieproces van halffabricaten, vullingen, crèmes voor banketbakkerijproducten zoals ganaches, glaçages, glazuren, boterroom, crèmeux, mousses, bavarois en schuimen	
Beheersingsniveau	
toepassen	

BK3_02.11	11
De leerlingen verwerken verschillende soorten degen en beslagen voor vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, halffabricaten, mousses,	

crèmes en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) banketbakkerijproducten.

- verwerkingstechnieken voor banketbakkerijproducten
- samenstelling en opbouw van banketbakkerijproducten

Beheersingsniveau

toepassen

BK3_02.12

12

De leerlingen bakken verschillende soorten degen en beslagen voor vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme ...) banketbakkerijproducten.

- bakproces van verschillende soorten degen en beslagen voor vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme ...) banketbakkerijproducten.

Beheersingsniveau

toepassen

BK3_02.13

13

De leerlingen werken banketbakkerijproducten (vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, mousses, crèmes en gezondheidsgerelateerde producten) af.

- afwerkingstechnieken voor banketbakkerijproducten
- garneringstechnieken voor banketbakkerijproducten

Beheersingsniveau

creëren

BK3_02.14

De leerlingen verwerken chocolade.

Beheersingsniveau

toepassen

BK3_02.14.01	Subdoel 1
De leerlingen tempereren chocolade. <ul style="list-style-type: none">• soorten chocolade• verwerkingstemperaturen van chocolade	
BK3_02.14.02	Subdoel 2
De leerlingen passen spuit-, snij-, uitrol-, enrobeer-, mouleer- en uitsteektechnieken voor chocoladebewerking toe.	

BK3_02.15	14
De leerlingen verpakken (banket)bakkerij- en aanverwante producten. <ul style="list-style-type: none">• snijtechnieken voor (banket)bakkerijproducten• verpakkingstechnieken• invloed van het verpakkingsmateriaal op het product	
Beheersingsniveau	
toepassen	

BK3_02.16	15
De leerlingen stellen (banket)bakkerij- en aanverwante producten in de etalage of de toonbank uit. <ul style="list-style-type: none">• toonbankpresentatie• bewaarvoorschriften in de verkoopruimte• wettelijk informatie rond etikettering• voedingsleer in functie van gezondheidgerelateerde producten• diëten in functie van gezondheidgerelateerde producten	
Beheersingsniveau	
toepassen	

BK3_02.17	16
De leerlingen plannen de productie en de verkoop voor een assortiment met inbegrip van kostprijsberekening en eenvoudig administratief beheer.	

- productaanbod/assortiment
- kostprijsberekening
- bestelbonnen
- facturen
- verkoopprijsbepaling en principes van prijszetting
- werkschema's
- administratieve documenten

Beheersingsniveau

creëren

BK3_02.18

17

De leerlingen informeren klanten over (banket)bakkerij- en aanverwante producten en verkopen ze.

- verkooptechnieken
- klantvriendelijkheid
- meldingsplicht allergenen
- bestellingen
- betalingen

Beheersingsniveau

toepassen

Minimale materiële vereisten

De minimale materiële vereisten voor deze studierichting zijn [via deze link](#) te raadplegen.

Vakkenkoppeling

De vakkenkoppeling voor deze studierichting is [via deze link](#) te raadplegen.