

Beschrijving van de studierichting

Visie op de studierichting

In de opleiding 'bakkerij' ligt de focus op het aanleren van basistechnieken die nodig zijn om eenvoudige en lekkere brood- en banketbakkerijproducten te bereiden. Leerlingen leren verschillende soorten (gist)degen en (producten met, of van) beslagen samenstellen, verwerken, bakken en afwerken met aandacht voor voedselveiligheid en HACCP-richtlijnen. Ze leren ook toestellen en materialen uit de brood- en banketbakkerij veilig en correct gebruiken.

Leerlingenprofiel

Deze opleiding is uitermate geschikt voor leerlingen die plezier beleven aan het bereiden en proeven van brood- en banketbakkerijproducten en daarbij rekening willen houden met het hanteren van de juiste maten, hoeveelheden en gewichten. Daarnaast hechten ze veel belang aan hygiënisch werken en creativiteit bij het uitvoeren van opdrachten.

Plaats in de matrix

Tweede graad arbeidsmarkt – domein Voeding en horeca

Componenten van de studierichting

Bakkerij
Eindtermen basisvorming Arbeidsmarktgerichte finaliteit
Specifieke vorming
BK Bakker (4) BK Banketbakker (4)

Minimale materiële vereisten

Een degelijk uitgeruste, professionele productieruimte voor brood- en banketbakkerij met de nodige opslagruimtes die voldoen aan normen van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV).

Vergelijking met de 'oude studierichtingen'

Concordantie

BSO	Arbeidsmarkt
Brood- en banketbakkerij	Bakkerij

Accentverschuivingen binnen de opleiding

Er zijn nagenoeg geen accentverschuivingen. Inhoudelijk komen chocolade-, suiker- en marsepeinbereidingen wel minder expliciet aan bod en is het onderdeel 'afwerkings- en versieringsleer' niet meer afzonderlijk opgenomen. De integratie van PV en TV blijft sowieso in de onderwijsleerpraktijk een belangrijk aandachtspunt.

Vergelijking van de nieuwe studierichting met aanverwante richtingen in de tweede graad

Niet van toepassing

Overgang naar de derde graad

Bakkerij uit de tweede graad is inhoudelijk verwant met de volgende studierichting in de derde graad:

- Brood- en banketbakkerij

Hieronder zijn de componenten weergegeven van deze studierichting

Brood- en banketbakkerij
Eindtermen basisvorming Arbeidsmarktgerichte finaliteit
Specifieke vorming
BK Bakker (4) BK Banketbakker (4)

Vervolgopleidingen na de derde graad

Niet van toepassing