

## Beschrijving van de studierichting

### Plaats in de matrix

Derde graad dubbele finaliteit – domein Voeding en horeca

### Visie op de studierichting

- De studierichting Bakkerijtechnieken is een studierichting in de dubbele finaliteit, gericht op een specifieke waaier aan opleidingen in het hoger onderwijs waar voeding centraal staat evenals een mogelijke toegang tot de arbeidsmarkt.
- Leerlingen leren daarom leerinhouden uit toegepaste wetenschappen zoals toegepaste chemie en biologie integreren in competenties die belangrijk zijn voor het bereiden en optimaliseren van brood- en banketbakkerijproducten;
- Naast de bereidings-, verwerkings-, bak- en afwerkingstechnieken is er ook aandacht voor voorraadbeheer. Het kunnen informeren van consumenten over brood- en banketbakkerijproducten behoort tevens tot deze opleiding.
- Bakkerijtechnieken wordt als domeingebonden studierichting aangeboden in de derde graad. De basisvorming is dezelfde als voor alle andere studierichtingen binnen de dubbele finaliteit.

### Leerlingenprofiel

Een leerling uit de studierichting Brood- en banketbakkerij:

- is uitermate geïnteresseerd in het bereiden, verwerken, bakken en afwerken van diverse (banket)bakkerijproducten;
- is geïnteresseerd in de biochemische processen om - door middel van vergelijkende testen - brood- en banketbakkerijproducten te optimaliseren;
- is nauwkeurig in het afwegen en afmeten van ingrediënten en het volgen van procedures;
- is hygiënisch ingesteld;
- is creatief in het afwerken en garneren van (banket)bakkerijproducten.

### Componenten van de studierichting

<b>Bakkerijtechnieken (df)</b>
Eindtermen basisvorming Dubbele finaliteit
Specifiek gedeelte
BK Kwaliteits- en procesverantwoordelijke (banket)bakkerij (4)
<b>WD_01 Generieke competenties</b>
01 Generieke doorstroomcompetenties
<b>WD_08 Biologie</b>
08 Celleer
<b>WD_09 Chemie</b>
07 Toegepaste chemie
<b>WD_16 Economie</b>
05 Toegepaste bedrijfswetenschappen en recht

### Minimale materiële vereisten

Deze studierichting vereist 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). Een labo of kunnen beschikken over toestellen voor het uitvoeren van vergelijkende testen is eveneens een must.

## Vergelijking met 'oude studierichtingen'

### Concordantie

TSO	Dubbele finaliteit
Brood en banket	Bakkerijtechnieken

### Accenten binnen de opleiding

- Deze studierichting sluit inhoudelijk aan bij de 'oude' studierichting Brood en banket behalve dat het verwerken van chocolade, het bereiden van ijs en het bewerken van marsepein en suiker(werk) een minder prominente rol hebben gekregen.
- Net zoals in de tweede graad kunnen leerlingen hun vaardigheden in het verwerken van chocolade in functie van afwerking of garnering inoefenen door middel van eenvoudige toepassingen.
- Bij het bereiden, verwerken, bakken, afwerken en verpakken van (banket)bakkerijproducten moet er voldoende aandacht gaan naar onderliggende (bio)chemische processen en staat het vergelijken, beoordelen en optimaliseren van het eindproduct centraal.
- In tegenstelling tot het vorige leerplan maken gezondheidsgerelateerde (banket)bakkerijproducten nu wel integraal deel uit van de opleiding.

## Onderliggende studierichtingen uit tweede graad

Bakkerijtechnieken in de derde graad is inhoudelijk verwant met de volgende studierichtingen uit de tweede graad:

- Bakkerijtechnieken

Hieronder zijn de componenten weergegeven van deze studierichtingen:'

<b>Bakkerijtechnieken</b>
Eindtermen basisvorming Dubbele finaliteit
Specifiek gedeelte
BK Kwaliteits- en procesverantwoordelijke (banket)bakkerij (4)
<b>WD_16 Economie</b>
05_ Toegepaste bedrijfswetenschappen en recht

## Vergelijking van de nieuwe studierichting met aanverwante richtingen

---

Niet van toepassing

## Vervolg na de derde graad

---

De leerlingen hebben na de derde graad één of meerdere beroepskwalificaties behaald. Op basis van deze beroepskwalificatie(s) is een intrede op de arbeidsmarkt mogelijk.

De leerlingen kunnen ook kiezen voor een beroepsgerichte Se-n-Se-opleiding waarbij ze één of meerdere extra beroepskwalificaties kunnen behalen die hen extra kansen bieden op de arbeidsmarkt. Ze kunnen ook kiezen voor een graduaatsopleiding.

Mogelijke vervolgopleidingen (bacheloropleiding):

Geesteswetenschap	Natuurwetenschap	Sociale wetenschap
	/ Biotechniek	/ Onderwijs