

## Beschrijving van de studierichting

### Visie op de studierichting

In de opleiding 'bakkerijtechnieken' ligt de focus op het aanleren van basistechnieken die nodig zijn om eenvoudige en lekkere brood- en banketbakkerijproducten te bereiden. Leerlingen leren zelf opdrachten plannen en verschillende soorten (gist)degen en (producten met, of van) beslagen samenstellen, verwerken, bakken en afwerken. Dit alles met aandacht voor voedselveiligheid en HACCP-richtlijnen en creativiteit. Leerlingen onderzoeken ook de invloed van omgevingsfactoren, grondstoffen, hulpstoffen en additieven en leren toestellen en materialen uit de brood- en banketbakkerij veilig en correct gebruiken.

### Leerlingenprofiel

Deze opleiding is uitermate geschikt voor leerlingen die niet alleen plezier beleven aan het bereiden en proeven van brood- en banketbakkerijproducten maar ook graag dieper ingaan op processen achter bereidingen en gebruikte technieken. Ze zijn nauwkeurig in het hanteren van de juiste maten, hoeveelheden en gewichten en hechten veel belang aan hygiënisch en veilig werken en creativiteit bij het uitvoeren van opdrachten.

### Plaats in de matrix

Tweede graad dubbele finaliteit – domein Voeding en horeca

### Componenten van de studierichting

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

### 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

<b>TSO</b>	<b>Dubbele finaliteit</b>
Brood en banket	Bakkerijtechnieken

## Accentverschuivingen binnen de opleiding

Er zijn enkele kleine accentverschuivingen. Zo is er meer aandacht voor processen achter verwerkingstechnieken en het onderzoeken van de invloed van omgevingsfactoren, grondstoffen, hulpstoffen en additieven op het eindproduct.

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

---

Niet van toepassing

## Overgang naar de derde graad

---

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

- Bakkerijtechnieken

Hieronder zijn de componenten weergegeven van deze studierichting

<b>Bakkerijtechnieken (df)</b>
Eindtermen basisvorming Dubbele finaliteit
<b>Specifiek gedeelte</b>
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

## Vervolgopleidingen na de derde graad

---

### Bakkerijtechnieken

Geesteswetenschap	Natuurwetenschap	Sociale wetenschap
	/ Biotechniek	/ Onderwijs