

Beschrijving van de studierichting

Plaats in de matrix

Derde graad arbeidsmarktgerichte finaliteit – domein Voeding en horeca

Visie op de studierichting

- De studierichting Brood- en banketbakkerij is een studierichting in de arbeidsmarktgerichte finaliteit, gericht op doorstroom naar de arbeidsmarkt.
- Leerlingen leren competenties die belangrijk zijn 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 uitstellen van (banket)bakkerij- en aanverwante producten in de toonbank of etalage en verkopen aan klanten vormen een onderdeel van deze opleiding.
- Brood- en banketbakkerij wordt als domeingebonden studierichting aangeboden in de derde graad. De basisvorming is dezelfde als voor alle andere studierichtingen binnen de arbeidsmarktgerichte 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 nauwkeurig in het afwegen en afmeten van ingrediënten en het volgen van recepten;
- is hygiënisch ingesteld;
- is creatief in het afwerken, garneren en uitstellen van (banket)bakkerijproducten.

Componenten van de studierichting

Brood- en banketbakkerij
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 'oude studierichtingen'

Concordantie

BSO	Arbeidsmarkt
Brood- en banketbakkerij en confiserie	Brood- en banketbakkerij

Accenten binnen de opleiding

- Deze studierichting sluit inhoudelijk erg nauw aan bij de 'oude' studierichting 'Brood- en banketbakkerij en confiserie' behalve dat het verwerken van chocolade, bereiden van ijs en bewerken van marsepein en suiker(werk) een minder prominente rol krijgen.
- Net zoals in de tweede graad kunnen leerlingen hun vaardigheden m.b.t. het verwerken van chocolade in functie van afwerking of garnering inoefenen door middel van eenvoudige toepassingen waarbij basistechnieken centraal staan. Tegen het einde van de derde graad kunnen ze wel - met het oog op een latere Se-n-Se opleiding - verlekkerd worden met meer uitdagende chocolade- en/of ijsbereidingen.
- In tegenstelling tot het vorige leerplan maken gezondheidsgerelateerde (banket)bakkerijproducten integraal deel uit van deze opleiding.

Onderliggende studierichtingen uit tweede graad

Brood- en banketbakkerij in de derde graad is inhoudelijk verwant met de volgende studierichtingen uit de tweede graad:

- Bakkerij

Hieronder zijn de componenten weergegeven van deze studierichtingen:'

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

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.

De leerlingen kunnen tenslotte ook kiezen voor Se-n-Se-opleiding als voorbereiding op hoger onderwijs (bacheloropleiding).