



Pedagogische begeleidingsdienst

Huis van het GO!

Willebroekkaai 36

1000 Brussel

LEERPLAN TWEEDE GRAAD SECUNDAIR ONDERWIJS

MEDEWERKER (BANKET)BAKKERIJ

OK2

DUALE OPLEIDING

EERSTE EN TWEEDE LEERJAAR

(3^{de} en 4^{de} jaar)

LEERPLANNUMMER

2024/OK2/MED/B

INSPECTIENUMMER

volgt na advies

Versiedatum

31/01/2024

DOMEIN

VOEDING & HORECA

Inhoudstafel

Inleiding	3
Samenhang	3
Eigenheid van de studierichting	3
Doelgroep	3
Gepersonaliseerd Samen Leren	4
Ruimte voor het eigen pedagogisch project	4
Logische doorstroommogelijkheden	4
Opbouw van de leerplandoelen	5
Herkomst van de doelen	5
De leerplandoelen	5
Subdoelen	6
Minimale inhoudelijke afbakening	6
Nummering van de leerplandoelen	6
Leerplandoelen	8
Aanloopstructuuronderdeel	22
Algemeen	22
Beroepsgerichte vorming 'aanloop medewerker (banket)bakkerij duaal'	23
Werkplekcomponent	38
Concordantie beroepskwalificatie – leerplandoelen	39
Minimale materiële vereisten	40
Vakkenkoppeling	41
Pedagogisch – didactische ondersteuning	42

Inleiding

Samenhang

Dit is een leerplan voor het specifieke gedeelte arbeidsmarktgerichte finaliteit, tweede graad duaal (OK2).

Dit leerplan moet in samenhang gelezen worden met het leerplan 'tweede graad secundair onderwijs - Basisvorming Arbeidsmarktgerichte finaliteit'.

Tussen het leerplan van het specifieke gedeelte en het leerplan van de basisvorming is een overlap of samenhang tussen leerplandoelen mogelijk. Indien dit het geval is, wordt dit in de GO! Navigator aangeduid, aangevuld met concrete handvaten om deze doelen op een functionele manier te integreren.

Eigenheid van de studierichting

De leerlingen realiseren doelen die leiden naar de beroepskwalificatie medewerker brood- en banketbakkerij.

De **Medewerker brood- en banketbakkerij** bereidt in opdracht verschillende soorten (gist)degen (broden, zachte en harde luxe, taarten, gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgerelateerde producten...), verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde producten...) teneinde deze in opdracht te verwerken, bakken, afwerken, bewaren en verpakken volgens de voorschriften van de voedselveiligheid.

Gezien de verschillende contexten binnen de studierichting Medewerker (banket)bakkerij duaal dienen de leerlingen hun opleidingstraject te vervullen binnen de contexten van zowel broodbakkerij als banketbakkerij.

Doelgroep

Leerlingen die het eerste leerjaar van de tweede graad aanvangen in de arbeidsmarktgerichte finaliteit duaal (OK2), hebben door het behalen van de eindtermen van de eerste graad de nodige basiscompetenties verworven om de overstap naar de tweede graad succesvol te kunnen maken.

Bovendien hebben zij een keuze gemaakt voor duaal leren wat inhoudt dat ze afwisselend op een werkplek én op school willen leren. Om in te stappen in het duale traject zijn de leerlingen arbeidsbereid én arbeidsrijp.

Leerlingen die kiezen voor de duale leerweg maar nog niet arbeidsrijp zijn, komen terecht in de aanloopfase.

De leerlingen delen vanuit hun keuze voor een bepaalde studierichting eenzelfde interesse. Maar meer nog dan voor de basisvorming zullen de kenmerken van de leerlingen in de tweede graad voor het specifieke gedeelte verschillen. Behalve verschillen op cognitief, psychomotorisch en sociaal-affectief vlak zijn er ook verschillen door de gevolgde vooropleiding.

In de eerste graad hebben leerlingen in het kader van een brede, oriënterende graad gekozen voor een basisoptie.

- Leerlingen die een basisoptie gekozen hebben die aansluit bij deze studierichting hebben al enigszins kennis gemaakt met de inhoud van deze studierichting. Afhankelijk van de gevolgde basisoptie in de A- of B-stroom zal de voorkennis echter grondig verschillen.
- Leerlingen die een basisoptie gekozen hebben die minder of niet aanleunt bij de deze studierichting hebben minder of geen voorkennis.

In een aantal gevallen stromen leerlingen op basis van leeftijd in een studierichting in de tweede graad in, op voorwaarde van een gunstige beslissing van de toelatingsklassenraad.

Vanuit het bovenstaande kunnen de leerlingen voor het specifieke gedeelte beschouwd worden als een zeer heterogene groep. Daarom is het belangrijk om, bij het begin van de graad, de beginsituatie van elke leerling goed in kaart te brengen, om zo als lerarenteam zicht te krijgen op de kenmerken van de leerlingengroep en voor iedere leerling een individueel opleidingsplan uit te werken dat nauw aansluit bij de beginsituatie en de mogelijkheden van de leerling. Hierbij heeft het lerarenteam de vrijheid en verantwoordelijkheid om leerplandoelen in te plannen volgens de noden, behoeften en mogelijkheden van de leerlingen en dit in nauwe samenwerking met de werkplek.

Gepersonaliseerd Samen Leren

De ambitie van het GO! is duidelijk. Gepersonaliseerd samen leren betekent dat we met elke lerende, binnen een sociale context, maximaal rendement nastreven op het vlak van leervermogen, leerwinst en leermotivatie. Vanuit een sterke basis- en vakdidactiek zetten we extra in op 'differentiatie', het verhogen van autonomie via het aanleren van zelfregulerende vaardigheden en 'samen leren'. We maken daarvoor gebruik van evidence-informed praktijken en een onderzoekende aanpak op school. Gepersonaliseerd samen leren in het GO! vindt geïntegreerd plaats binnen de realisatie van het totale curriculum en kan alleen gerealiseerd worden met de actieve betrokkenheid van zowel de lerende, de leraar als het (school)beleid.

Vanuit deze visie willen we samen met alle onderwijsprofessionals ons DNA 'samen leren samenleven' en ons pedagogisch project waarmaken. Het is ons positief antwoord op de diversiteit die we in onze klassen zien, de nood aan een groeipad naar autonomie en de nood om een samenverhaal te maken.

Ruimte voor het eigen pedagogisch project

Cruciaal in elke studierichting staat de realisatie van de leerplandoelen. De leerplannen en de lessentabellen van het GO! zijn echter zodanig opgesteld dat het lerarenteam beschikbare ruimte heeft om een schooleigen pedagogisch project te realiseren:

- Enerzijds bieden de leerplannen ruimte om binnen de voorziene tijd zoals aangegeven in de lessentabel, de leerplandoelen verder uit te diepen of te verbreden;
- Anderzijds is er binnen de lessentabel vrije ruimte voorzien waarbij de school eigen accenten kan leggen.

Logische doorstroommogelijkheden

Deze studierichting heeft een logische doorstroom naar:

- Brood- en banketbakkerij (arbeidsmarktgerichte finaliteit, derde graad)
- Arbeidsmarkt

Opbouw van de leerplandoelen

Herkomst van de doelen

De leerplandoelen van het GO! in de tweede en derde graad zijn afkomstig van verschillende bronnen:



De doelen van dit leerplan zijn afkomstig van:

- doelen die leiden tot beroepskwalificaties
- GO!-doelen

De leerplandoelen

Elk leerplandoel heeft minimum 1 handelingswerkwoord. Een overzicht van de handelingswerkwoorden met, indien nodig, een verklaring is terug te vinden op de GO! Navigator.

Aan elk leerplandoel wordt een beheersingsniveau toegevoegd. Voor de leerplannen van het GO! maken we gebruik van een eigen GO!-taxonomie, geïnspireerd op de Taxonomie van Bloom:

- Memoriseren: Gegevens zoals begrippen, formules... kunnen ophalen zonder gebruik te maken van hulpmiddelen.
Geen enkel leerplandoel heeft 'memoriseren' als beheersingsniveau. Memoriseren zonder context kan immers nooit het einddoel zijn. Memoriseren kan wel een belangrijk element zijn om een leerplandoel te realiseren.
- Begrijpen: Inzicht verwerven en dit inzicht helder kunnen weergeven, al dan niet aan de hand van voorbeelden.
- Toepassen: Formules, technieken, regels... kunnen toepassen.
- Analyseren: Op basis van nieuwe gegevens, informatie, kenmerken, verbanden... tot een besluit komen
- Evalueren: Op basis van nieuwe gegevens, informatie, kenmerken, verbanden... en aan de hand van criteria, argumenten... een oordeel onderbouwen.
- Creëren: In het kader van een probleemstelling, onderzoek, opdracht... een product ontwikkelen zoals een oplossing, een realisatie, een presentatie...

Er is geen hiërarchie tussen de verschillende beheersingsniveaus. Wel zal je om een 'hoger' beheersingsniveau te bereiken meestal ook gebruik maken van onderliggende beheersingsniveaus, bijvoorbeeld memoriseren om te analyseren.

In de GO! Navigator worden de beheersingsniveaus aan de hand van een filmpje uitgelegd.

Subdoelen

De subdoelen zijn niet vrijblijvend geformuleerd maar maken integraal deel uit van het leerplandoel. Elk subdoel moet bijgevolg aangeboden worden. Alle subdoelen samen dekken het leerplandoel.

Minimale inhoudelijke afbakening

Het concept van de minimumdoelen wordt doorgetrokken naar de leerplandoelen van het GO!. Dit concept houdt in dat de kennis die noodzakelijk is om het leerplandoel te realiseren niet expliciet wordt opgesomd. Indien er twijfel kan ontstaan of een bepaald kenniselement al dan niet tot het leerplandoel behoort, wordt het uitdrukkelijk vermeld via onderliggende bullets. Concreet betekent dit dat de onderliggende bullets deel uitmaken van het leerplandoel en als dusdanig ook aan bod moeten komen.

Om leerplandoelen te realiseren, is er vaktaal nodig. Hoewel vaktaal niet expliciet in de leerplandoelen wordt opgenomen, maakt vaktaal wel deel uit van het leerplandoel. Net zoals dit het geval is bij andere kenniselementen is het aan de leraar om te bepalen welke vaktaal er nodig is om het leerplandoel te realiseren.

Het gehanteerde concept vertrekt van een groot vertrouwen in de professionaliteit van de leraar. Vanuit een professionele deskundigheid zal de leraar bepalen welke kennis er nodig is om het doel te realiseren waarbij de kenniselementen die in de bullets zijn aangegeven of expliciet vermeld in het leerplandoel minimaal worden meegenomen.

Nummering van de leerplandoelen

Boven elk leerplandoel staat er een nummering. De betekenis is de volgende:

BK2_01.01

1

- Links in de eerste rij van elk leerplandoel staat het GO!-volgnummer (bijvoorbeeld BK2_01.01):
 - BK2: Het gaat hier over een doel uit de tweede graad dat leidt tot een beroepskwalificatie
 - 01.01: Dit is het volgnummer van het leerplandoel.
 - Doelen van de vorm 01.xx hebben betrekking op generieke doelen en zijn op eenzelfde manier geformuleerd in alle studierichtingen van deze graad en deze finaliteit.
 - Doelen van de vorm 02.xx hebben betrekking op specifieke doelen die eigen zijn aan deze studierichting.
- Rechts in de eerste rij van elk leerplandoel staat de herkomst van het leerplandoel (bijvoorbeeld 1 of geen nummer):
 - Het nummer verwijst naar het corresponderend doel in het curriculumdossier. De curriculumdossiers tweede graad finaliteit arbeidsmarkt zijn terug te vinden op de website van AHOVOKS.
 - In de plaats van het nummer kan er ook 'kennisdoel cd' staan. Dit betekent dat een kenniselement uit het curriculumdossier als een zelfstandig doel is opgenomen.
 - Indien er geen nummer staat, gaat het over een GO!-doel.

BK2_01.01.01

Subdoel 1

- Ook de subdoelen krijgen een nummering (bijvoorbeeld BK2_01.01.01):
 - Dit is het eerste subdoel van het leerplandoel BK2_01.01.
 - Niet elk leerplandoel heeft subdoelen.

Leerplandoelen¹

BK2_01.01	1
De leerlingen werken in teamverband met aandacht voor de organisatiecultuur, communicatie en procedures.	
toepassen	
BK2_01.01.01	Subdoel 1
De leerlingen passen strategieën toe om teamgericht te werken.	
BK2_01.01.02	Subdoel 2
De leerlingen passen strategieën toe om doelgericht te communiceren.	
BK2_01.01.03	Subdoel 3
De leerlingen passen interne procedures en afspraken toe.	
BK2_01.02	2
De leerlingen handelen kwaliteitsbewust.	
toepassen	
BK2_01.02.01	Subdoel 1
De leerlingen passen procedures uit stappenplannen, instructiefiches of handleidingen toe.	
BK2_01.02.02	Subdoel 2
De leerlingen passen strategieën voor planning en organisatie toe.	
BK2_01.02.03	Subdoel 3
De leerlingen passen strategieën voor kwaliteitscontrole toe.	

¹ Gezien de verschillende contexten binnen de studierichting Medewerker (banket)bakkerij duaal dienen de leerlingen hun opleidingstraject te vervullen binnen de contexten van zowel broodbakkerij als banketbakkerij.

BK2_01.03	3
De leerlingen handelen economisch en duurzaam.	
toepassen	
BK2_01.03.01	Subdoel 1
De leerlingen passen procedures toe om kostenbewust om te gaan met materialen, grondstoffen of tijd.	
BK2_01.03.02	Subdoel 2
De leerlingen passen procedures toe met betrekking tot milieuvoorschriften.	

BK2_01.04	4
De leerlingen handelen veilig, ergonomisch en hygiënisch.	
toepassen	
BK2_01.04.01	Subdoel 1
De leerlingen passen procedures toe met betrekking tot veilig handelen.	
BK2_01.04.02	Subdoel 2
De leerlingen passen procedures toe met betrekking tot ergonomisch handelen.	
BK2_01.04.03	Subdoel 3
De leerlingen passen procedures toe met betrekking tot hygiënisch handelen.	

BK2_02.01

11

De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne.

- HACCP-richtlijnen en hygiëne- en voedselveiligheidsvoorschriften inzake autocontrole in de (banket)bakkerij
- persoonlijke hygiëne
- fysische, chemische en biologische gevaren
- besmettingsgevaar en kruisbesmetting
- allergenen

toepassen

BK2_02.01.01

Subdoel 1

De leerlingen controleren onder begeleiding of producten voldoen aan de voedselveiligheid.

BK2_02.01.02

Subdoel 2

De leerlingen dragen werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen.

BK2_02.01.03

Subdoel 3

De leerlingen vermijden kruisbesmetting.

BK2_02.01.04

Subdoel 4

De leerlingen passen de principes van voedselveiligheid en hygiëne toe.

BK2_02.02

6

De leerlingen organiseren de werkplek veilig en ordelijk rekening houdend met een logische werkvolgorde.

toepassen

BK2_02.02.01

Subdoel 1

De leerlingen interpreteren de technische fiche of receptuur.

- technische fiches en recepturen

BK2_02.02.02

Subdoel 2

De leerlingen zetten het juiste materieel klaar.

- infrastructuur, toestellen en materieel
- inrichting van de werkplek
- soorten oventypes

BK2_02.02.03

Subdoel 3

De leerlingen zetten het juiste materialen klaar met aandacht voor de benodigde hoeveelheden.

- functionele berekeningen
- meetinstrumenten
- samenstelling van (banket)bakkerijproducten
- gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten
- kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ...
- kenmerken van gist
- rijsmiddelen

BK2_02.02.04

Subdoel 4

De leerlingen houden de nodige werkadministratie bij.

- werkdocumenten

BK2_02.03

5

De leerlingen bereiden verschillende soorten (gist)degen voor broden, zachte en harde luxe, taarten, gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) bakkerijproducten.

- productieproces van gistdegen
- productieproces van gerezen bladerdeeg
- broodfouten

toepassen

BK2_02.03.01

Subdoel 1

De leerlingen stellen het deeg samen.

BK2_02.03.02

Subdoel 2

De leerlingen draaien en kneden deeg manueel of machinaal.

BK2_02.03.02

Subdoel 3

De leerlingen handhaven de temperatuur van het (gist)deeg.

BK2_02.04

6

De leerlingen verwerken verschillende soorten (gist)degen voor broden, zachte en harde luxe, taarten, gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) bakkerijproducten.

- verwerkingstechnieken voor bakkerijproducten
- uitroltechnieken voor bakkerijproducten
- toereertechnieken voor bakkerijproducten
- verwerkingstemperatuur voor bakkerijproducten

toepassen

BK2_02.04.01

Subdoel 1

De leerlingen wegen het deeg af.

BK2_02.04.02

Subdoel 2

De leerlingen verdelen het deeg manueel of met behulp van een verdeelmachine in stukken.

BK2_02.04.03

Subdoel 3

De leerlingen bollen het deeg op of maken het lang.

BK2_02.04.04

Subdoel 4

De leerlingen plaatsen de deegstukken op platen of in bakvormen.

BK2_02.04.05

Subdoel 5

De leerlingen laten het deeg rijzen (in de (rem)rijskast, gekoelde ruimte, ...).

BK2_02.04.06

Subdoel 6

De leerlingen controleren de gisting en het rijzen van het deeg.

- gistingsprocessen

BK2_02.04.07

Subdoel 7

De leerlingen koelen het deeg af of vriezen het in.

BK2_02.04.08

Subdoel 8

De leerlingen toereren of rollen het deeg uit.

BK2_02.04.09

Subdoel 9

De leerlingen doreren, decoreren, modelleren en snijden producten.

BK2_02.04.10

Subdoel 10

De leerlingen bereiden halffabricaten, vullingen, crèmes, garneringen, ... voor bakkerijproducten.

BK2_02.05

7

De leerlingen bakken verschillende soorten (gist)degen voor broden, zachte en harde luxe, taarten, gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) bakkerijproducten.

toepassen

BK2_02.05.01

Subdoel 1

De leerlingen stellen de oven in (tijd, temperatuur, ...).

BK2_02.05.02

Subdoel 2

De leerlingen controleren het bakproces en het uitzicht van de producten visueel.

BK2_02.05.03

Subdoel 3

De leerlingen ontvormen de producten en plaatsen ze (op roosters) in rekken.

BK2_02.06	8
De leerlingen bereiden verschillende soorten degen en beslagen voor vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) banketbakkerijproducten.	
<ul style="list-style-type: none">• productieproces van bladerdeeg, vet- en kookdegen• productieproces van beslagen• bereidingstechnieken	
toepassen	
BK2_02.06.01	Subdoel 1
De leerlingen stellen het deeg of het beslag samen.	
BK2_02.06.02	Subdoel 2
De leerlingen draaien en kneden deeg of beslag manueel of machinaal.	
BK2_02.06.03	Subdoel 3
De leerlingen handhaven de temperatuur.	
BK2_02.06.04	Subdoel 4
De leerlingen passen verschillende meng-, kneed- of klopmethodes toe.	

BK2_02.07	9
De leerlingen verwerken verschillende soorten degen en beslagen voor vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) banketbakkerijproducten.	
<ul style="list-style-type: none">• verwerkingstechnieken voor banketbakkerijproducten• uitroltechnieken voor banketbakkerijproducten• toereertechnieken voor banketbakkerijproducten• verwerkingstemperatuur voor banketbakkerijproducten	
toepassen	
BK2_02.07.01	Subdoel 1
De leerlingen wegen het deeg af.	
BK2_02.07.02	Subdoel 2
De leerlingen verdelen het deeg of beslag manueel of machinaal.	
BK2_02.07.03	Subdoel 3
De leerlingen passen spuit-, snij-, rol- of uitsteektechnieken toe.	
BK2_02.07.04	Subdoel 4
De leerlingen plaatsen het deeg of beslag op platen of in bakvormen.	
BK2_02.07.05	Subdoel 5
De leerlingen laten het deeg rusten in een al dan niet gekoelde ruimte.	
BK2_02.07.06	Subdoel 6
De leerlingen koelen het halffabricaat af of vriezen het in.	
BK2_02.07.07	Subdoel 7
De leerlingen toereren of rollen het deeg uit.	

BK2_02.07.08

Subdoel 8

De leerlingen doreren, decoreren, modelleren en snijden producten.

BK2_02.07.09

Subdoel 9

De leerlingen bereiden halffabricaten, vullingen, crèmes, mousses, bavarois, boterroom, garneringen, ... voor banketbakkerijproducten.

BK2_02.08

10

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

toepassen

BK2_02.08.01

Subdoel 1

De leerlingen stellen de oven in (tijd, temperatuur, ...).

BK2_02.08.02

Subdoel 2

De leerlingen controleren het bakproces en het uitzicht van de producten visueel.

BK2_02.08.03

Subdoel 3

De leerlingen ontvormen de producten en plaatsen ze (op roosters) in rekken.

BK2_02.09

11

De leerlingen werken bakkerij- en banketbakkerijproducten af.

- diverse afwerkings- en garneertechnieken: enroberen, dompelen, abricoteren, maskeren, spuiten, modelleren, garneren, glaceren, overgieten, ...

toepassen

BK2_02.10	12
De leerlingen bewaren en verpakken bakkerij- en banketbakkerijproducten. <ul style="list-style-type: none">• impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product	
toepassen	
BK2_02.10.01	Subdoel 1
De leerlingen passen snijtechnieken toe.	
BK2_02.10.02	Subdoel 2
De leerlingen gebruiken een snijmachine.	
BK2_02.10.03	Subdoel 3
De leerlingen stemmen de verpakking af op het product. <ul style="list-style-type: none">• etikettering en productidentificatie	
BK2_02.10.04	Subdoel 4
De leerlingen houden de bewaartemperatuur op peil. <ul style="list-style-type: none">• opslag- en bewaar technieken van voedingswaren• systematisch handhaven van de aanbevolen bewaartemperatuur	
BK2_02.10.05	Subdoel 5
De leerlingen passen het FIFO- en FEFO- principe toe.	

BK2_02.11

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

toepassen

BK2_02.011.01

Subdoel 1

De leerlingen ruimen de werkplek en het materieel systematisch op.

BK2_02.011.02

Subdoel 2

De leerlingen stemmen de techniek en de reinigingsmiddelen af op de opdracht.

- veiligheidsinstructiefiches
- (veiligheids)pictogrammen

BK2_02.011.03

Subdoel 3

De leerlingen reinigen het werkblad, het keukenmaterieel en de ruimtes.

- reinigingsplan
- reinigingstechnieken
- reinigingsfiches van materieel en infrastructuur

Aanloopstructuuronderdeel

Algemeen

Het aanloopstructuuronderdeel omvat minimaal 28 uren per week en combineert een schoolcomponent en een aanloopcomponent. Binnen de schoolcomponent komt de verplichte algemene vorming aan bod. Binnen de aanloopcomponent en schoolcomponent kan men zich in functie van de individuele noden van de leerling en zijn mate van arbeidsrijpheid richten op een selectie van of een combinatie van de onderstaande acties:

- Acties gerelateerd aan het opbouwen van een loopbaan: loopbaangerichte competenties voor leerlingen die nog geen duidelijkheid hebben over hun concrete onderwijsloopbaan, maar wel overtuigd zijn om een duale leerweg te volgen. Voorbeelden hiervan zijn loopbaanwensen en -talenten in kaart brengen, loopbaanoriëntatie-oefeningen, solliciteren...
- Acties gerelateerd aan het opbouwen van beroepsgerichte vorming
 - Arbeidsgerichte competenties voor leerlingen die bepaalde generieke competenties missen die noodzakelijk zijn om te kunnen leren en participeren op een werkplek. Voorbeelden hiervan zijn samenwerken, op tijd komen, werken onder gezag...
 - Vaktechnische competenties voor leerlingen die op vaktechnisch vlak geen of onvoldoende bagage hebben om een duale studierichting aan te vatten.
 - Begeleide leerervaring op een reële werkplek. Ook op een reële werkplek kunnen leerlingen bepaalde competenties aanleren die nuttig zijn om later over te stappen naar een duale studierichting. De leerling maakt hiervoor gebruik van een leerlingenstageovereenkomst, zoals bepaald in SO/2015/01.

Beroepsgerichte vorming ‘aanloop medewerker (banket)bakkerij dual’²

Voor het opbouwen van de beroepsgerichte vorming ‘aanloop medewerker (banket)bakkerij dual’ kan na de screening van de leerling gewerkt worden aan een selectie van de volgende leerplandoelen. Deze hoeven niet allemaal aan bod te komen, maar worden geselecteerd en aangeboden in functie van de doelstellingen van de aanloopfase.

De leerplandoelen worden onder begeleiding aangeboden vanuit het perspectief van arbeidsrijpheid.

BK2_01.01	1
De leerlingen werken in teamverband met aandacht voor de organisatiecultuur, communicatie en procedures.	
toepassen	
BK2_01.01.01	Subdoel 1
De leerlingen passen strategieën toe om teamgericht te werken.	
BK2_01.01.02	Subdoel 2
De leerlingen passen strategieën toe om doelgericht te communiceren.	
BK2_01.01.03	Subdoel 3
De leerlingen passen interne procedures en afspraken toe.	

² Gezien de verschillende contexten binnen de studierichting Medewerker (banket)bakkerij dual dienen de leerlingen hun opleidingstraject te vervullen binnen de contexten van zowel broodbakkerij als banketbakkerij.

BK2_01.02	2
De leerlingen handelen kwaliteitsbewust.	
toepassen	
BK2_01.02.01	Subdoel 1
De leerlingen passen procedures uit stappenplannen, instructiefiches of handleidingen toe.	
BK2_01.02.02	Subdoel 2
De leerlingen passen strategieën voor planning en organisatie toe.	
BK2_01.02.03	Subdoel 3
De leerlingen passen strategieën voor kwaliteitscontrole toe.	

BK2_01.03	3
De leerlingen handelen economisch en duurzaam.	
toepassen	
BK2_01.03.01	Subdoel 1
De leerlingen passen procedures toe om kostenbewust om te gaan met materialen, grondstoffen of tijd.	
BK2_01.03.02	Subdoel 2
De leerlingen passen procedures toe met betrekking tot milieuvorschriften.	

BK2_01.04	4
De leerlingen handelen veilig, ergonomisch en hygiënisch.	
toepassen	
BK2_01.04.01	Subdoel 1
De leerlingen passen procedures toe met betrekking tot veilig handelen.	
BK2_01.04.02	Subdoel 2
De leerlingen passen procedures toe met betrekking tot ergonomisch handelen.	
BK2_01.04.03	Subdoel 3
De leerlingen passen procedures toe met betrekking tot hygiënisch handelen.	

BK2_02.01

11

De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne.

- HACCP-richtlijnen en hygiëne- en voedselveiligheidsvoorschriften inzake autocontrole in de (banket)bakkerij
- persoonlijke hygiëne
- fysische, chemische en biologische gevaren
- besmettingsgevaar en kruisbesmetting
- allergenen

toepassen

BK2_02.01.01

Subdoel 1

De leerlingen controleren onder begeleiding of producten voldoen aan de voedselveiligheid.

BK2_02.01.02

Subdoel 2

De leerlingen dragen werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen.

BK2_02.01.03

Subdoel 3

De leerlingen vermijden kruisbesmetting.

BK2_02.01.04

Subdoel 4

De leerlingen passen de principes van voedselveiligheid en hygiëne toe.

BK2_02.02

6

De leerlingen organiseren de werkplek veilig en ordelijk rekening houdend met een logische werkvolgorde.

toepassen

BK2_02.02.01

Subdoel 1

De leerlingen interpreteren de technische fiche of receptuur.

- technische fiches en recepturen

BK2_02.02.02

Subdoel 2

De leerlingen zetten het juiste materieel klaar.

- infrastructuur, toestellen en materieel
- inrichting van de werkplek
- soorten oventypes

BK2_02.02.03

Subdoel 3

De leerlingen zetten het juiste materialen klaar met aandacht voor de benodigde hoeveelheden.

- functionele berekeningen
- meetinstrumenten
- samenstelling van (banket)bakkerijproducten
- gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten
- kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ...
- kenmerken van gist
- rijsmiddelen

BK2_02.02.04

Subdoel 4

De leerlingen houden de nodige werkadministratie bij.

- werkdocumenten

BK2_02.03

5

De leerlingen bereiden verschillende soorten (gist)degen voor broden, zachte en harde luxe, taarten, gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) bakkerijproducten.

- productieproces van gistdegen
- productieproces van gerezen bladerdeeg
- broodfouten

toepassen

BK2_02.03.01

Subdoel 1

De leerlingen stellen het deeg samen.

BK2_02.03.02

Subdoel 2

De leerlingen draaien en kneden deeg manueel of machinaal.

BK2_02.03.02

Subdoel 3

De leerlingen handhaven de temperatuur van het (gist)deeg.

BK2_02.04

6

De leerlingen verwerken verschillende soorten (gist)degen voor broden, zachte en harde luxe, taarten, gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) bakkerijproducten.

- verwerkingstechnieken voor bakkerijproducten
- uitroltechnieken voor bakkerijproducten
- toereertechnieken voor bakkerijproducten
- verwerkingstemperatuur voor bakkerijproducten

toepassen

BK2_02.04.01

Subdoel 1

De leerlingen wegen het deeg af.

BK2_02.04.02

Subdoel 2

De leerlingen verdelen het deeg manueel of met behulp van een verdeelmachine in stukken.

BK2_02.04.03

Subdoel 3

De leerlingen bollen het deeg op of maken het lang.

BK2_02.04.04

Subdoel 4

De leerlingen plaatsen de deegstukken op platen of in bakvormen.

BK2_02.04.05

Subdoel 5

De leerlingen laten het deeg rijzen (in de (rem)rijskast, gekoelde ruimte, ...).

BK2_02.04.06

Subdoel 6

De leerlingen controleren de gisting en het rijzen van het deeg.

- gistingsprocessen

BK2_02.04.07

Subdoel 7

De leerlingen koelen het deeg af of vriezen het in.

BK2_02.04.08

Subdoel 8

De leerlingen toereren of rollen het deeg uit.

BK2_02.04.09

Subdoel 9

De leerlingen doreren, decoreren, modelleren en snijden producten.

BK2_02.04.10

Subdoel 10

De leerlingen bereiden halffabricaten, vullingen, crèmes, garneringen, ... voor bakkerijproducten.

BK2_02.05

7

De leerlingen bakken verschillende soorten (gist)degen voor broden, zachte en harde luxe, taarten, gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) bakkerijproducten.

toepassen

BK2_02.05.01

Subdoel 1

De leerlingen stellen de oven in (tijd, temperatuur, ...).

BK2_02.05.02

Subdoel 2

De leerlingen controleren het bakproces en het uitzicht van de producten visueel.

BK2_02.05.03

Subdoel 3

De leerlingen ontvormen de producten en plaatsen ze (op roosters) in rekken.

BK2_02.06	8
De leerlingen bereiden verschillende soorten degen en beslagen voor vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) banketbakkerijproducten.	
<ul style="list-style-type: none">• productieproces van bladerdeeg, vet- en kookdegen• productieproces van beslagen• bereidingstechnieken	
toepassen	
BK2_02.06.01	Subdoel 1
De leerlingen stellen het deeg of het beslag samen.	
BK2_02.06.02	Subdoel 2
De leerlingen draaien en kneden deeg of beslag manueel of machinaal.	
BK2_02.06.03	Subdoel 3
De leerlingen handhaven de temperatuur.	
BK2_02.06.04	Subdoel 4
De leerlingen passen verschillende meng-, kneed- of klopmethodes toe.	

BK2_02.07

9

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

- verwerkingstechnieken voor banketbakkerijproducten
- uitroltechnieken voor banketbakkerijproducten
- toereertechnieken voor banketbakkerijproducten
- verwerkingstemperatuur voor banketbakkerijproducten

toepassen

BK2_02.07.01

Subdoel 1

De leerlingen wegen het deeg af.

BK2_02.07.02

Subdoel 2

De leerlingen verdelen het deeg of beslag manueel of machinaal.

BK2_02.07.03

Subdoel 3

De leerlingen passen spuit-, snij-, rol- of uitsteektechnieken toe.

BK2_02.07.04

Subdoel 4

De leerlingen plaatsen het deeg of beslag op platen of in bakvormen.

BK2_02.07.05

Subdoel 5

De leerlingen laten het deeg rusten in een al dan niet gekoelde ruimte.

BK2_02.07.06

Subdoel 6

De leerlingen koelen het halffabricaat af of vriezen het in.

BK2_02.07.07

Subdoel 7

De leerlingen toereren of rollen het deeg uit.

BK2_02.07.08

Subdoel 8

De leerlingen doreren, decoreren, modelleren en snijden producten.

BK2_02.07.09

Subdoel 9

De leerlingen bereiden halffabricaten, vullingen, crèmes, mousses, bavarois, boterroom, garneringen, ... voor banketbakkerijproducten.

BK2_02.08

10

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

toepassen

BK2_02.08.01

Subdoel 1

De leerlingen stellen de oven in (tijd, temperatuur, ...).

BK2_02.08.02

Subdoel 2

De leerlingen controleren het bakproces en het uitzicht van de producten visueel.

BK2_02.08.03

Subdoel 3

De leerlingen ontvormen de producten en plaatsen ze (op roosters) in rekken.

BK2_02.09

11

De leerlingen werken bakkerij- en banketbakkerijproducten af.

- diverse afwerkings- en garneertechnieken: enroberen, dompelen, abricoteren, maskeren, spuiten, modelleren, garneren, glaceren, overgieten, ...

toepassen

BK2_02.10	12
De leerlingen bewaren en verpakken bakkerij- en banketbakkerijproducten. <ul style="list-style-type: none">• impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product	
toepassen	
BK2_02.10.01	Subdoel 1
De leerlingen passen snijtechnieken toe.	
BK2_02.10.02	Subdoel 2
De leerlingen gebruiken een snijmachine.	
BK2_02.10.03	Subdoel 3
De leerlingen stemmen de verpakking af op het product. <ul style="list-style-type: none">• etikettering en productidentificatie	
BK2_02.10.04	Subdoel 4
De leerlingen houden de bewaartemperatuur op peil. <ul style="list-style-type: none">• opslag- en bewaartechnieken van voedingswaren• systematisch handhaven van de aanbevolen bewaartemperatuur	
BK2_02.10.05	Subdoel 5
De leerlingen passen het FIFO- en FEFO- principe toe.	

BK2_02.11

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

toepassen

BK2_02.011.01

Subdoel 1

De leerlingen ruimen de werkplek en het materieel systematisch op.

BK2_02.011.02

Subdoel 2

De leerlingen stemmen de techniek en de reinigingsmiddelen af op de opdracht.

- veiligheidsinstructiefiches
- (veiligheids)pictogrammen

BK2_02.011.03

Subdoel 3

De leerlingen reinigen het werkblad, het keukenmaterieel en de ruimtes.

- reinigingsplan
- reinigingstechnieken
- reinigingsfiches van materieel en infrastructuur

Werkplekcomponent

Relevante informatie over de werkplekcomponent is terug te vinden in de [lessentabel](#).

Concordantie beroepskwalificatie – leerplandoelen

In de tweede graad arbeidsmarktgerichte finaliteit dual (OK2) worden competenties van 1 of meerdere beroepskwalificaties / deelkwalificaties gerealiseerd. Met het oog op het uitreiken van een bewijs van beroepskwalificatie, een bewijs van deelkwalificatie of een bewijs van competenties is het nodig te weten welke leerplandoelen verband houden met de competenties van de beroepskwalificatie.

Een concordantie tussen de leerplandoelen en de beroepskwalificatie(s) is terug te vinden [via deze link](#).

Minimale materiële vereisten

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

Vakkenkoppeling

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

Pedagogisch – didactische ondersteuning

Een uitgebreide pedagogisch – didactische ondersteuning is terug te vinden in de GO! Navigator.