



Pedagogische begeleidingsdienst

Huis van het GO!

Willebroekkaai 36

1000 Brussel

# LEERPLAN DERDE GRAAD SECUNDAIR ONDERWIJS

## BROOD- EN BANKETBAKKERIJ

SPECIFIEK GEDEELTE  
ARBEIDSMARKTGERICHTE FINALITEIT

---

EERSTE EN TWEEDE LEERJAAR  
(5<sup>de</sup> en 6<sup>de</sup> jaar)

LEERPLANNUMMER  
2024/3A/BRO/B

INSPECTIENUMMER  
volgt na advies

Versiedatum  
31/01/2024

STUDIEDOMEIN

VOEDING & HORECA

## Inhoudstafel

<b>Inleiding</b>	<b>3</b>
Samenhang	3
Eigenheid van de studierichting	3
Doelgroep	3
Gepersonaliseerd Samen Leren	4
Ruimte voor het eigen pedagogisch project	5
Logische doorstroommogelijkheden	5
<b>Opbouw van de leerplandoelen</b>	<b>6</b>
Herkomst van de doelen	6
De leerplandoelen	6
Subdoelen	7
Minimale inhoudelijke afbakening	7
Nummering van de leerplandoelen	7
<b>Leerplandoelen</b>	<b>9</b>
<b>Aanloopstructuuronderdeel</b>	<b>19</b>
Algemeen	19
Beroepsgerichte vorming 'aanloop brood- en banketbakkerij duaal'	20
<b>Werkplekcomponent</b>	<b>31</b>
<b>Concordantie beroepskwalificatie – leerplandoelen</b>	<b>32</b>
<b>Minimale materiële vereisten</b>	<b>33</b>
<b>Vakkenkoppeling</b>	<b>34</b>
<b>Pedagogisch – didactische ondersteuning</b>	<b>35</b>

## Inleiding

### Samenhang

Dit is een leerplan voor het specifieke gedeelte arbeidsmarktgerichte finaliteit, derde graad. Dit leerplan moet in samenhang gelezen worden met het leerplan 'derde 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 beroepskwalificaties Bakker en Banketbakker.

- De **bakker** bereidt, verwerkt, bakt verschillende soorten (gist)degen (broden, zachte en harde luxe, taarten, gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgerelateerde producten...) én bewaart en verpakt deze volgens de voorschriften van de voedselveiligheid teneinde de bakkerijproducten uit te stallen en te verkopen, alsook een bakkerij te organiseren.
- De **banketbakker** verwerkt, bakt en werkt verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde producten...) af én bewaart en verpakt deze volgens de voorschriften van de voedselveiligheid teneinde de banketbakkerijproducten uit te stallen en te verkopen, alsook een banketbakkerij te organiseren.

Gezien de verschillende contexten binnen deze opleiding brood- en banketbakkerij dienen de leerlingen hun opleidingstraject te vervullen binnen de contexten van zowel broodbakkerij als banketbakkerij.

### Doelgroep

Leerlingen die starten in het eerste leerjaar van de derde graad in de arbeidsmarktgerichte finaliteit hebben door het behalen van de leerplandoelen van de tweede graad de nodige competenties verworven om de overstap naar de derde graad succesvol te kunnen maken.

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 derde 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 tweede graad hebben leerlingen gekozen voor een studierichting gekoppeld aan een finaliteit.

- Leerlingen die een studierichting gekozen hebben die als een vooropleiding van deze studierichting wordt ingericht, hebben competenties verworven met het oog op het realiseren van de gekoppelde beroepskwalificatie(s). In de derde graad worden deze competenties verder verfijnd, verbreed en verdiept. Daarnaast verhoogt de mate van zelfstandigheid bij het realiseren van de leerplandoelen. Leerlingen uit de volgende studierichtingen hebben een vorming gevolgd die als een logische vooropleiding kan worden beschouwd:
  - Bakkerij (arbeidsmarktgerichte finaliteit, tweede graad)
  - Medewerker (banket)bakkerij (arbeidsmarktgerichte finaliteit, tweede graad OK2)

Hoewel al deze logische vooropleidingen voorbereiden op deze studierichting, is er een verschil in de verworven competenties:

- De leerlingen die afkomstig zijn uit de tweede graad arbeidsmarktgerichte finaliteit hebben bredere competenties verworven met minder diepgang.
- De leerlingen die afkomstig zijn uit de tweede graad arbeidsmarktgerichte finaliteit OK2 hebben specifiekere competenties verworven met meer diepgang. Bovendien hebben deze leerlingen hun competenties verworven via de duale leerweg.
- Leerlingen die een studierichting gekozen hebben die tot hetzelfde (sub)domein behoort uit een andere finaliteit (dubbele finaliteit of doorstroom) hebben een meer abstracte vorming genoten met minder aandacht voor concrete toepassingen. Deze leerlingen hebben (mogelijk) minder basisvaardigheden verworven in vergelijking met de leerlingen die uit een logische vooropleiding komen.
- Leerlingen die een studierichting gekozen hebben die inhoudelijk minder of niet aanleunt bij de deze studierichting hebben minder of geen voorkennis.

Leerlingen in deze studierichting kunnen een keuze gemaakt hebben 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 aanlooffase.

Vanuit het bovenstaande gegeven 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 een leerlijn uit te werken die nauw aansluit bij de beginsituatie en de mogelijkheden van de leerlingen. Hierbij heeft het lerarenteam (bij duaal leren in samenwerking met de werkplek) de vrijheid en verantwoordelijkheid om leerplandoelen in te plannen in zowel het eerste als tweede jaar van de derde graad volgens de noden, behoeften en mogelijkheden van hun leerlingengroep. Daarnaast heeft het lerarenteam de vrijheid om te bepalen op welke manier de doelen functioneel geclusterd en aangeboden kunnen worden binnen de derde graad.

## 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:

- Arbeidsmarkt
- 7<sup>de</sup> leerjaar gericht op instroom arbeidsmarkt na behaalde OK3
- 7<sup>de</sup> leerjaar dat voorbereidt op hoger onderwijs
- Graduaat

## 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:

BK3\_01.01

1

- Links in de eerste rij van elk leerplandoel staat het GO!-volgnummer (bijvoorbeeld BK3\_01.01):
  - BK3: Het gaat hier over een doel uit de derde 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 derde 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.

BK3\_01.01.01

Subdoel 1

- Ook de subdoelen krijgen een nummering (bijvoorbeeld BK3\_01.01.01):
  - Dit is het eerste subdoel van het leerplandoel BK3\_01.01.
  - Niet elk leerplandoel heeft subdoelen.



## Leerplandoelen<sup>1</sup>

BK3_01.01	1
De leerlingen werken in teamverband met aandacht voor de organisatiecultuur, communicatie en procedures.	
toepassen	
BK3_01.01.01	Subdoel 1
De leerlingen passen strategieën toe om teamgericht te werken.	
BK3_01.01.02	Subdoel 2
De leerlingen passen strategieën toe om doelgericht te communiceren.	
BK3_01.01.03	Subdoel 3
De leerlingen passen interne procedures en afspraken toe.	

  

BK3_01.02	2
De leerlingen handelen kwaliteitsbewust.	
toepassen	
BK3_01.02.01	Subdoel 1
De leerlingen passen procedures uit stappenplannen, instructiefiches of handleidingen toe.	
BK3_01.02.02	Subdoel 2
De leerlingen passen strategieën voor planning en organisatie toe.	
BK3_01.02.03	Subdoel 3
De leerlingen passen strategieën voor kwaliteitscontrole toe.	

<sup>1</sup> Gezien de verschillende contexten binnen deze opleiding brood- en banketbakkerij dienen de leerlingen hun opleidingstraject te vervullen binnen de contexten van zowel broodbakkerij als banketbakkerij.

BK3\_01.03

3

De leerlingen handelen economisch en duurzaam.

toepassen

BK3\_01.03.01

Subdoel 1

De leerlingen passen procedures toe om kostenbewust om te gaan met materialen, grondstoffen of tijd.

BK3\_01.03.02

Subdoel 2

De leerlingen passen procedures toe met betrekking tot milieuvoorschriften.

BK3\_01.04

4

De leerlingen handelen veilig, ergonomisch en hygiënisch.

toepassen

BK3\_01.04.01

Subdoel 1

De leerlingen passen procedures toe met betrekking tot veilig handelen.

BK3\_01.04.02

Subdoel 2

De leerlingen passen procedures met betrekking tot ergonomisch handelen toe.

BK3\_01.04.03

Subdoel 3

De leerlingen passen procedures toe met betrekking tot hygiënisch handelen.

BK3\_01.04.04

Subdoel 4

De leerlingen passen technieken voor EHBO toe.

BK3\_02.01

18

De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne.

- CCP's, PVA, GMP, GHP
- voorschriften m.b.t. afvalsortering
- staat van het materieel
- verwerkingstemperatuur
- hygiënevoorschriften

toepassen

BK3\_02.02

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

- schoonmaak- en ontsmettingsproducten voor de (banket)bakkerij
- schoonmaak- en ontsmettingsprocedures voor de (banket)bakkerij
- reinigingsplan van de (banket)bakkerij

toepassen

BK3\_02.03

19

De leerlingen passen het autocontrolesysteem toe.

- autocontrolegids
- autocontrolesysteem
- registratiedocumenten
- traceerbaarheid
- HACCP-plan

toepassen

BK3\_02.04

5

De leerlingen ontvangen goederen en producten, slaan ze op en volgen de voorraad op.

toepassen

BK3\_02.04.01

Subdoel 1

De leerlingen controleren en ontvangen goederen en producten.

- ingangscontrole
- bestelbonnen
- leveringsbonnen
- vervoer van voedingswaren
- non-conformiteit

BK3\_02.04.02

Subdoel 2

De leerlingen slaan goederen en producten op.

- bewaartemperaturen
- bewaar technieken (met inbegrip van koelen of invriezen van het deeg, halffabricaten, mousses, crèmes, vullingen, ...)
- condities van opslagruimtes

BK3\_02.04.03

Subdoel 3

De leerlingen volgen de voorraad op.

- voorraadbeheer
- stocklijsten

## BK3\_02.05

De leerlingen voeren de voorbereidende werkzaamheden voor de (banket)bakkerij uit.

### toepassen

#### BK3\_02.05.01

Subdoel 1

De leerlingen raadplegen de opdracht of het recept.

#### BK3\_02.05.02

Subdoel 2

De leerlingen plannen de werkvolgorde.

- werkorganisatie

#### BK3\_02.05.03

Subdoel 3

De leerlingen zetten het benodigde materieel klaar en stellen toestellen in werking.

- werking van deegbewerkingsmachines
- werking en instellingen van verschillende oventypes
- werking van machines voor banketbakkerijproducten
- materieel voor chocoladebewerking
- snijmachines

#### BK3\_02.05.04

Subdoel 4

De leerlingen zetten de benodigde ingrediënten klaar.

- kenmerken van grondstoffen voor bakkerijproducten zoals: bloemsoorten, vetstoffen, bereidingsmiddelen, gisten, zout, ...
- kenmerken van grondstoffen voor banketbakkerijproducten zoals: bloemsoorten, vetstoffen, additieven, bakpoeders, suikers, zuivel, geleermiddelen.
- allergenen

BK3\_02.06

6

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

- samenstelling en bereidingstechnieken van bakkerijproducten
- productieproces van gistdegen
- productieproces van gerezen bladerdeeg
- productieproces van halffabricaten, vullingen, crèmes voor bakkerijproducten
- productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) bakkerijproducten

toepassen

BK3\_02.07

7

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

toepassen

BK3\_02.07.01

Subdoel 1

De leerlingen passen verwerkingstechnieken toe bij het verwerken van (gist)degen voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme ...) bakkerijproducten halffabricaten, vullingen, crèmes voor bakkerijproducten.

- verwerkingstechnieken voor bakkerijproducten
- voorbereidingstechnieken voor het bakken

BK3\_02.07.02

Subdoel 2

De leerlingen controleren de gisting en het rijzen van (gist)degen voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme ...) bakkerijproducten.

- gisten en gistingsprocessen
- rijsmiddelen en rijsplassen

BK3\_02.08

8

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

- bakproces van verschillende soorten (gist)degen voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) bakkerijproducten
- broodfouten
- afbaktechnieken voor bakkerijproducten

toepassen

BK3\_02.09

9

De leerlingen werken bakkerijproducten (broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeegproducten en gezondheidsgerelateerde producten) af.

- afwerkingstechnieken voor bakkerijproducten
- garneringstechnieken voor bakkerijproducten

creëren

BK3\_02.10

10

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

- samenstelling en bereidingstechnieken van banketbakkerijproducten
- productieproces van vetdegen
- productieproces van kookdegen
- productieproces van bladerdegen
- productieproces van beslagen
- productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) banketbakkerijproducten
- productieproces van halffabricaten, vullingen, crèmes voor banketbakkerijproducten zoals ganaches, glaçages, glazuren, boterroom, crèmeux, mousses, bavares en schuimen

toepassen

BK3\_02.11

11

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

- verwerkingstechnieken voor banketbakkerijproducten
- samenstelling en opbouw van banketbakkerijproducten

toepassen

BK3\_02.12

12

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

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

toepassen

BK3\_02.13

13

De leerlingen werken banketbakkerijproducten (vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, mousses, crèmes en gezondheidsgerelateerde producten) af.

- afwerkingstechnieken voor banketbakkerijproducten
- garneringstechnieken voor banketbakkerijproducten

creëren



BK3\_02.14

De leerlingen verwerken chocolade.

toepassen

BK3\_02.14.01

Subdoel 1

De leerlingen tempereren chocolade.

- soorten chocolade
- verwerkingstemperaturen van chocolade

BK3\_02.14.02

Subdoel 2

De leerlingen passen spuit-, snij-, uitrol-, enrobeer-, mouleer- en uitsteektechnieken voor chocoladebewerking toe.

BK3\_02.15

14

De leerlingen verpakken (banket)bakkerij- en aanverwante producten.

- snijtechnieken voor (banket)bakkerijproducten
- verpakkingstechnieken
- invloed van het verpakkingsmateriaal op het product

toepassen

BK3\_02.16

15

De leerlingen stallen (banket)bakkerij- en aanverwante producten in de etalage of de toonbank uit.

- toonbankpresentatie
- bewaarvoorschriften in de verkoopruimte
- wettelijk informatie rond etikettering
- voedingsleer in functie van gezondheidgerelateerde producten
- diëten in functie van gezondheidgerelateerde producten

toepassen

BK3\_02.17

16

De leerlingen plannen de productie en de verkoop voor een assortiment met inbegrip van kostprijsberekening en eenvoudig administratief beheer.

- productaanbod/assortiment
- kostprijsberekening
- bestelbonnen
- facturen
- verkoopprijsbepaling en principes van prijszetting
- werkschema's
- administratieve documenten

creëren

BK3\_02.18

17

De leerlingen informeren klanten over (banket)bakkerij- en aanverwante producten en verkopen ze.

- verkooptechnieken
- klantvriendelijkheid
- meldingsplicht allergenen
- bestellingen
- betalingen

toepassen

## Aanloopstructuuronderdeel

---

### Algemeen

Het aanloopstructuuronderdeel omvat minimaal 28 opleidingsuren 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 brood- en banketbakkerij dual’<sup>2</sup>

Voor het opbouwen van de beroepsgerichte vorming ‘aanloop brood- en banketbakkerij 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 aanlooffase.

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

BK3_01.01	1
De leerlingen werken in teamverband met aandacht voor de organisatiecultuur, communicatie en procedures.	
toepassen	
BK3_01.01.01	Subdoel 1
De leerlingen passen strategieën toe om teamgericht te werken.	
BK3_01.01.02	Subdoel 2
De leerlingen passen strategieën toe om doelgericht te communiceren.	
BK3_01.01.03	Subdoel 3
De leerlingen passen interne procedures en afspraken toe.	

<sup>2</sup> Gezien de verschillende contexten binnen deze opleiding brood- en banketbakkerij dienen de leerlingen hun opleidingstraject te vervullen binnen de contexten van zowel broodbakkerij als banketbakkerij.

BK3\_01.02

2

De leerlingen handelen kwaliteitsbewust.

toepassen

BK3\_01.02.01

Subdoel 1

De leerlingen passen procedures uit stappenplannen, instructiefiches of handleidingen toe.

BK3\_01.02.02

Subdoel 2

De leerlingen passen strategieën voor planning en organisatie toe.

BK3\_01.02.03

Subdoel 3

De leerlingen passen strategieën voor kwaliteitscontrole toe.

BK3\_01.03

3

De leerlingen handelen economisch en duurzaam.

toepassen

BK3\_01.03.01

Subdoel 1

De leerlingen passen procedures toe om kostenbewust om te gaan met materialen, grondstoffen of tijd.

BK3\_01.03.02

Subdoel 2

De leerlingen passen procedures toe met betrekking tot milieuvoorschriften.

BK3\_01.04

4

De leerlingen handelen veilig, ergonomisch en hygiënisch.

toepassen

BK3\_01.04.01

Subdoel 1

De leerlingen passen procedures toe met betrekking tot veilig handelen.

BK3\_01.04.02

Subdoel 2

De leerlingen passen procedures met betrekking tot ergonomisch handelen toe.

BK3\_01.04.03

Subdoel 3

De leerlingen passen procedures toe met betrekking tot hygiënisch handelen.

BK3\_01.04.04

Subdoel 4

De leerlingen passen technieken voor EHBO toe.

BK3\_02.01

18

De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne.

- CCP's, PVA, GMP, GHP
- voorschriften m.b.t. afvalsortering
- staat van het materieel
- verwerkingstemperatuur
- hygiënevoorschriften

toepassen

BK3\_02.02

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

- schoonmaak- en ontsmettingsproducten voor de (banket)bakkerij
- schoonmaak- en ontsmettingsprocedures voor de (banket)bakkerij
- reinigingsplan van de (banket)bakkerij

toepassen

BK3\_02.03

19

De leerlingen passen het autocontrolesysteem toe.

- autocontrolegids
- autocontrolesysteem
- registratiedocumenten
- traceerbaarheid
- HACCP-plan

toepassen

BK3\_02.04

5

De leerlingen ontvangen goederen en producten, slaan ze op en volgen de voorraad op.

toepassen

BK3\_02.04.01

Subdoel 1

De leerlingen controleren en ontvangen goederen en producten.

- ingangscontrole
- bestelbonnen
- leveringsbonnen
- vervoer van voedingswaren
- non-conformiteit

BK3\_02.04.02

Subdoel 2

De leerlingen slaan goederen en producten op.

- bewaartemperaturen
- bewaar technieken (met inbegrip van koelen of invriezen van het deeg, halffabricaten, mousses, crèmes, vullingen, ...)
- condities van opslagruimtes

BK3\_02.04.03

Subdoel 3

De leerlingen volgen de voorraad op.

- voorraadbeheer
- stocklijsten



## BK3\_02.05

De leerlingen voeren de voorbereidende werkzaamheden voor de (banket)bakkerij uit.

### toepassen

#### BK3\_02.05.01

Subdoel 1

De leerlingen raadplegen de opdracht of het recept.

#### BK3\_02.05.02

Subdoel 2

De leerlingen plannen de werkvolgorde.

- werkorganisatie

#### BK3\_02.05.03

Subdoel 3

De leerlingen zetten het benodigde materieel klaar en stellen toestellen in werking.

- werking van deegbewerkingsmachines
- werking en instellingen van verschillende oventypes
- werking van machines voor banketbakkerijproducten
- materieel voor chocoladebewerking
- snijmachines

#### BK3\_02.05.04

Subdoel 4

De leerlingen zetten de benodigde ingrediënten klaar.

- kenmerken van grondstoffen voor bakkerijproducten zoals: bloemsoorten, vetstoffen, bereidingsmiddelen, gisten, zout, ...
- kenmerken van grondstoffen voor banketbakkerijproducten zoals: bloemsoorten, vetstoffen, additieven, bakpoeders, suikers, zuivel, geleermiddelen.
- allergenen

BK3\_02.06

6

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

- samenstelling en bereidingstechnieken van bakkerijproducten
- productieproces van gistdegen
- productieproces van gerezen bladerdeeg
- productieproces van halffabricaten, vullingen, crèmes voor bakkerijproducten
- productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) bakkerijproducten

toepassen

BK3\_02.07

7

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

toepassen

BK3\_02.07.01

Subdoel 1

De leerlingen passen verwerkingstechnieken toe bij het verwerken van (gist)degen voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme ...) bakkerijproducten halffabricaten, vullingen, crèmes voor bakkerijproducten.

- verwerkingstechnieken voor bakkerijproducten
- voorbereidingstechnieken voor het bakken

BK3\_02.07.02

Subdoel 2

De leerlingen controleren de gisting en het rijzen van (gist)degen voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme ...) bakkerijproducten.

- gisten en gistingsprocessen
- rijsmiddelen en rijsplassen

BK3\_02.08

8

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

- bakproces van verschillende soorten (gist)degen voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) bakkerijproducten
- broodfouten
- afbaktechnieken voor bakkerijproducten

toepassen

BK3\_02.09

9

De leerlingen werken bakkerijproducten (broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeegproducten en gezondheidsgerelateerde producten) af.

- afwerkingstechnieken voor bakkerijproducten
- garneringstechnieken voor bakkerijproducten

creëren

BK3\_02.10

10

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

- samenstelling en bereidingstechnieken van banketbakkerijproducten
- productieproces van vetdegen
- productieproces van kookdegen
- productieproces van bladerdegen
- productieproces van beslagen
- productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) banketbakkerijproducten
- productieproces van halffabricaten, vullingen, crèmes voor banketbakkerijproducten zoals ganaches, glaçages, glazuren, boterroom, crèmeux, mousses, bavares en schuimen

toepassen

BK3\_02.11

11

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

- verwerkingstechnieken voor banketbakkerijproducten
- samenstelling en opbouw van banketbakkerijproducten

toepassen

BK3\_02.12

12

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

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

toepassen

BK3\_02.13

13

De leerlingen werken banketbakkerijproducten (vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, mousses, crèmes en gezondheidsgerelateerde producten) af.

- afwerkingstechnieken voor banketbakkerijproducten
- garneringstechnieken voor banketbakkerijproducten

creëren

BK3\_02.14

De leerlingen verwerken chocolade.

toepassen

BK3\_02.14.01

Subdoel 1

De leerlingen tempereren chocolade.

- soorten chocolade
- verwerkingstemperaturen van chocolade

BK3\_02.14.02

Subdoel 2

De leerlingen passen spuit-, snij-, uitrol-, enrobeer-, mouleer- en uitsteektechnieken voor chocoladebewerking toe.

BK3\_02.15

14

De leerlingen verpakken (banket)bakkerij- en aanverwante producten.

- snijtechnieken voor (banket)bakkerijproducten
- verpakkingstechnieken
- invloed van het verpakkingsmateriaal op het product

toepassen

BK3\_02.16

15

De leerlingen stallen (banket)bakkerij- en aanverwante producten in de etalage of de toonbank uit.

- toonbankpresentatie
- bewaarvoorschriften in de verkoopruimte
- wettelijk informatie rond etikettering
- voedingsleer in functie van gezondheidgerelateerde producten
- diëten in functie van gezondheidgerelateerde producten

toepassen

BK3\_02.17

16

De leerlingen plannen de productie en de verkoop voor een assortiment met inbegrip van kostprijsberekening en eenvoudig administratief beheer.

- productaanbod/assortiment
- kostprijsberekening
- bestelbonnen
- facturen
- verkoopprijsbepaling en principes van prijszetting
- werkschema's
- administratieve documenten

creëren

BK3\_02.18

17

De leerlingen informeren klanten over (banket)bakkerij- en aanverwante producten en verkopen ze.

- verkooptechnieken
- klantvriendelijkheid
- meldingsplicht allergenen
- bestellingen
- betalingen

toepassen

## Werkplekcomponent

---

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

## Concordantie beroepskwalificatie – leerplandoelen

---

In de derde graad arbeidsmarktgerichte finaliteit 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 studierichting zijn [via deze link](#) te raadplegen.

## Vakkenkoppeling

---

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

## Pedagogisch – didactische ondersteuning

---

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