

**Kwaliteits- en procesverantwoordelijke
(banket)bakkerij**
7de leerjaar
VII-KPB

BRUSSEL

D/2025/13.758/122

Versie juni 2025

1 Inleiding

De uitrol van de modernisering secundair onderwijs gaat gepaard met een nieuwe generatie leerplannen. Leerplannen geven richting en laten ruimte. Ze faciliteren de inhoudelijke dynamiek en de continuïteit in een school en lerarenteam. Ze garanderen binnen het kader dat door de Vlaamse regering werd vastgelegd voldoende vrijheid voor schoolbesturen om het eigen pedagogisch project vorm te geven vanuit de eigen schoolcontext. Leerplannen zijn ingebed in het vormingsconcept van de katholieke dialoogschool. Ze versterken het eigenaarschap van scholen die d.m.v. eigen beleidskeuzes de vorming van leerlingen gestalte geven. Leerplannen laten ruimte voor het vakinhoudelijk en pedagogisch-didactisch meesterschap van de leraar, maar bieden ondersteuning waar nodig.

1.1 Het leerplanconcept: vijf uitgangspunten

Leerplannen vertrekken vanuit het **vormingsconcept** van de katholieke dialoogschool. Ze laten toe om optimaal aan te sluiten bij het pedagogisch project van de school en de beleidsbeslissingen die de school neemt vanuit haar eigen visie op onderwijs (taalbeleid, evaluatiebeleid, zorgbeleid, ICT-beleid, kwaliteitsontwikkeling, keuze voor vakken en lessen ...).

Leerplannen ondersteunen **kwaliteitsontwikkeling**: het leerplanconcept spoort met kwaliteitsverwachtingen van het Referentiekader onderwijskwaliteit (ROK). Kwaliteitsontwikkeling volgt dan als vanzelfsprekend uit keuzes die de school maakt bij de implementatie van leerplannen.

Leerplannen faciliteren een **gerichte studiekeuze**. De leerplandoelen sluiten aan bij de verwachte competenties van leerlingen in een bepaald structuuronderdeel. De feedback en evaluatie bij de realisatie ervan beïnvloeden op een positieve manier de keuze van leerlingen na elke graad.

Leerplannen gaan uit van de **professionaliteit** van de leraar en het **eigenaarschap** van de school en het lerarenteam. Ze bieden voldoende ruimte voor eigen inhoudelijke keuzes en een eigen didactische aanpak van de leraar, het lerarenteam en de school.

Leerplannen borgen de **samenhang** in de vorming. Die samenhang betreft de verticale samenhang (de plaats van het leerplan in de opbouw van het curriculum) en de horizontale samenhang tussen vakken binnen structuuronderdelen of over structuuronderdelen heen. Op die manier faciliteren en stimuleren de leerplannen leraren om over de vakken heen samen te werken en van elkaar te leren.

1.2 De vormingscirkel – de opdracht van secundair onderwijs

De leerplannen vertrekken vanuit een gedeelde inspiratie die door middel van een vormingscirkel wordt voorgesteld. We 'lezen' de cirkel van buiten naar binnen.

- Een lerarenteam werkt in een katholieke dialoogschool die onderwijs verstrekt vanuit een **specifieke traditie**. Vanuit het eigen pedagogisch project kiezen leraren voor wat voor hen en hun school goed onderwijs is. Ze wijzen leerlingen daarbij de weg en gebruiken daarvoor **wegwijzers**. Die zijn een inspiratiebron voor leraren en zorgen voor een Bijbelse 'drive' in hun onderwijs.



- De kwetsbaarheid van leerlingen ernstig nemen betekent dat elke leerling **beloftevol** is en alle leerkansen verdient. Die leerling is **uniek als persoon** maar ook **verbonden** met de klas, de school en de bredere samenleving. Scholen zijn **gastvrije plaatsen** waar leerlingen en leraren elkaar ontmoeten in diverse contexten. De leraar vormt zijn leerlingen vanuit een **genereuze** attitude, hij geeft om zijn leerlingen en hij houdt van zijn vak. Hij durft af en toe de gebaande paden verlaten en stimuleert de **verbeelding en creativiteit** van leerlingen. Zo zaait hij door zijn onderwijs de kiemen van een hoopvolle, **meer duurzame en meer rechtvaardige wereld**.
- Leraren vormen leerlingen door middel van leerinhouden die we groeperen in negen **vormingscomponenten**. De aaneengesloten cirkel van vormingscomponenten wijst erop dat vorming een geheel is en zich niet in schijfjes laat verdelen. Je kan onmogelijk over taal spreken zonder over cultuur bezig te zijn; wetenschap en techniek hebben een band met economie, wiskunde, geschiedenis ... Dwarsverbindingen doorheen de vakken zijn belangrijk. De vormingscirkel vormt dan ook een dynamisch geheel van elkaar voortdurend beïnvloedende en versterkende componenten.
- Vorming is voor een leraar nooit te herleiden tot een cognitieve overdracht van inhouden. Zijn meesterschap en passie brengt een leraar ertoe om voor iedere leerling de juiste woorden en gebaren te zoeken om **de wereld te ontsluiten**. Hij introduceert leerlingen in de wereld waarvan hij houdt. Een leraar zorgt er bijvoorbeeld voor dat leerlingen kunnen worden gegrepen door de cultuur van het Frans of door het ambacht van een metselaar. Hij initieert leerlingen in een wereld en probeert hen zover te brengen dat ze er hun eigen weg in kunnen vinden.
- Een leraar vormt leerlingen als **individuele leraar**, maar werkt ook binnen **lerarenteams** en binnen een **beleid van de school**.
- De uiteindelijke bedoeling is om **alle leerlingen** kwaliteitsvol te vormen. Leerlingen zijn dan ook het hart van de vormingscirkel, zij zijn het op wie we inzetten. Zij dragen onze hoop mee: de nieuwe generatie die een meer duurzame en meer rechtvaardige wereld zal creëren.



1.3 Ruimte voor leraren(teams) en scholen

De leraar als professional, als meester in zijn vak krijgt vrijheid om samen met zijn collega's vanuit de leerplannen aan de slag te gaan. Hij kan eigen accenten leggen en differentiëren vanuit zijn passie, expertise, het pedagogisch project van de school en de beginsituatie van zijn leerlingen.

De leerplandoelen zijn noch chronologisch, noch hiërarchisch geordend. Ze laten ruimte aan het lerarenteam en de individuele leraar om te bepalen welke leerplandoelen op welk moment worden samengenomen, om didactische werkvormen te kiezen, contexten te bepalen, eigen leerlijnen op te bouwen, vakoverschrijdend te werken, en flexibel om te gaan met een indicatie van onderwijstijd.

1.4 Differentiatie

Om optimale leerkansen te bieden is **differentiëren** van belang in alle leerlingengroepen. Leerlingen voor wie dit leerplan is bestemd, behoren immers wel tot dezelfde doelgroep, maar bevinden zich niet noodzakelijk in dezelfde beginsituatie. Zij hebben een niet te onderschatten – maar soms sterk verschillende – bagage mee vanuit de onderliggende graad, de thuissituatie en vormen van informeel leren.

Het is belangrijk om zicht te krijgen op die aanwezige kennis en vaardigheden en vanuit dat gegeven, soms gedifferentieerd, verder te bouwen. Positief en planmatig omgaan met verschillen tussen leerlingen verhoogt de motivatie, het welbevinden en de leerwinst voor elke leerling.

De leerplannen bieden kansen om te differentiëren door te verdiepen en te verbreden en door de leeromgeving aan te passen. Ze nodigen ook uit om te differentiëren in evaluatie.

Differentiatie door te verdiepen en te verbreden

Sommige leerlingen denken meer conceptueel en abstract. Andere leerlingen komen vanuit een meer concrete benadering sneller tot inzichtelijk denken. Variëren in abstractie spreekt leerlingen aan op hun capaciteiten en daagt hen uit om van daaruit te groeien.

Daarnaast bieden leerplannen kansen om de complexiteit van leerinhouden aan te passen. Dat kan door een complexere situatie te schetsen, een minder ingewikkelde bewerking of handeling voor te stellen, of door meer kennis of vaardigheden aan te bieden om leerlingen uit te dagen.

De ene context kan betekenisvol zijn voor een leerlingengroep, terwijl een andere context dan weer betekenisvoller kan zijn voor een andere leerlingengroep. Leerinhouden in verschillende contexten aanbrenge biedt kansen om leerlingen aan te spreken op hun interesses en daagt hen tegelijk uit om andere interesses te verkennen en zo hun horizon te verruimen.

In 'extra' wenken bij de leerplandoelen en in beperkte mate ook via keuzeleerplandoelen bieden we je inspiratie om te differentiëren door te verdiepen en te verbreden.

Differentiatie door de leeromgeving aan te passen

Doordachte variatie in werkvormen (groepswork, individueel, auditief, visueel, actief ...) vergroot de kans dat leerdoelen worden gerealiseerd door alle leerlingen. Het helpt hen bovendien ontdekken welke manieren van leren en informatie verwerken best bij hen passen.

De ene leerling kan snel of zelfstandig werken, de andere heeft meer tijd of begeleiding nodig. Variëren in de mate van ondersteuning, gericht aanbieden van hulpmiddelen (voorbeeld, schrijfkaders, stappenplannen ...) en meer of minder tijd geven, daagt leerlingen uit op hun niveau en tempo.

Leerlingen op hun niveau en vanuit eigen interesses laten werken kan door te differentiëren in product, bijvoorbeeld door leerlingen te laten kiezen tussen opdrachten die leiden tot verschillende eindproducten.

Het samenstellen van groepen kan een effectieve manier zijn om te differentiëren. Rekening houden met verschil in leerdoelen en leerlingenkenmerken laat leerlingen toe van en met elkaar te leren.

Technologie kan al die vormen van differentiatie ondersteunen. Zo kunnen leerlingen op hun maat werken met digitale leermiddelen zoals educatieve software of online oefenprogramma's.

Differentiatie in evaluatie

Tenslotte laten de leerplannen toe te differentiëren in [evaluatie](#) en feedback. Evalueren is beoordelen om te waarderen, krachtiger te maken en te sturen.

Na de afronding van een lessenreeks of na een langere periode gaan leraren door middel van summatieve evaluatie na waar leerlingen staan. De keuze van een evaluatie- en feedbackvorm is afhankelijk van de vooropgestelde doelen.

Formatieve evaluatie is geïntegreerd in het leerproces en gaat uit van een actieve betrokkenheid van leraar en leerling. Het zet leerlingen aan het denken over hun vorderingen en laat leraren toe om tijdens het leerproces effectieve feedback te geven. Door middel van formatieve evaluatie krijgen leraren een goed zicht op het leerproces van leerlingen zodat ze het verder gericht en waar nodig kunnen bijsturen. Het is



bovendien een rijke bron voor leraren om te reflecteren over de eigen onderwijspraktijk en de eigen pedagogisch-didactische aanpak bij te sturen.

1.5 Opbouw van leerplannen

Elk leerplan is opgebouwd volgens een vaste structuur. Alle onderdelen maken inherent deel uit van het leerplan. Schoolbesturen van Katholiek Onderwijs Vlaanderen die de leerplannen gebruiken, verbinden zich tot de realisatie van het gehele leerplan.

De **inleiding** licht het leerplanconcept toe en gaat dieper in op de visie op vorming, de ruimte voor leraren(teams) en scholen en de mogelijkheden tot differentiatie.

De **situering** geeft aan waarop het leerplan is gebaseerd en beschrijft o.a. de beginsituatie en de plaats in de lessentabel.

In de **pedagogisch-didactische duiding** komen o.a. inbedding in het vormingsconcept, de krachtlijnen, de opbouw en aandachtspunten aan bod.

De **leerplandoelen** zijn helder geformuleerd en geven aan wat van leerlingen wordt verwacht. Waar relevant geeft een opsomming of een afbakening (★) aan wat bij de realisatie van het leerplandoel aan bod moet komen. Ook pop-ups bevatten informatie die noodzakelijk is bij de realisatie van het leerplandoel. De leerplandoelen zijn gebaseerd op de minimumdoelen van de basisvorming, de specifieke minimumdoelen, de doelen die leiden naar een beroepskwalificatie of andere doelen die in regelgeving vastliggen. Indien een leerplandoel verder gaat, vind je een '+' bij het nummer van het leerplandoel. Al die leerplandoelen zijn verplicht te realiseren. In een aantal gevallen zijn keuzedoelen opgenomen; die leerplandoelen zijn weergegeven in een grijze kleur en het nummer van het leerplandoel wordt voorafgegaan door 'K'.

De leerplandoelen zijn ingedeeld in een aantal rubrieken. Bovenaan elke rubriek vind je de relevante minimumdoelen van de basisvorming, de specifieke minimumdoelen, de doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties of andere doelen die in regelgeving vastliggen. Als leraar hoef je je die taal niet eigen te maken. Het volstaat dat je de leerplandoelen realiseert zoals opgenomen in het leerplan. Waar relevant wordt de samenhang met andere leerplannen in dezelfde graad aangegeven, evenals de samenhang met de onderliggende graad.

'Duiding' bij een leerplandoel bevat een noodzakelijke toelichting bij het doel. In pedagogisch-didactische wenken vinden leraren inspiratie om met het leerplandoel aan de slag te gaan. Een wenk 'extra' bij een leerplandoel biedt leraren inspiratie om verder te gaan dan wat het leerplandoel minimaal vraagt.

De **basisuitrusting** geeft aan welke materiële uitrusting is vereist om de leerplandoelen te kunnen realiseren.

Het **glossarium** bevat een overzicht van handelingswerkwoorden die in alle leerplannen van de graad als synoniem van elkaar worden gebruikt of meer toelichting nodig hebben. De **concordantie** geeft aan welke leerplandoelen zijn gerelateerd aan bepaalde minimumdoelen, specifieke minimumdoelen, doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties of andere doelen die in regelgeving vastliggen.

2 Situering

2.1 Beginsituatie

De volgende studierichting in de derde graad is een logische vooropleiding voor de studierichting Kwaliteits- en procesverantwoordelijke (banket)bakkerij: Brood- en banketbakkerij.

2.2 Samenhang binnen de 7de leerjaren

Binnen het deelgebied brood- en banketbakkerij is er een samenhang met de studierichting Chocolatier.

Bij Chocolatier ligt de focus op het vervaardigen van chocoladeproducten en zullen technieken, bereidingen, grondstoffen in functie van chocoladeverwerking met veel diepgang aan bod komen.

Bij de Kwaliteits- en procesverantwoordelijke (banket)bakkerij ligt de klemtoon op het bewaken van de kwaliteit van het proces én het product. Chocolade komt aan bod als basisgrondstof voor heel wat producten in brood- en banketbakkerij maar is niet het doel op zich.

2.3 Plaats in de lessentabel

Het leerplan is gebaseerd op doelen die leiden naar de beroepskwalificatie Kwaliteits- en procesverantwoordelijke (banket)bakkerij.

Het leerplan is gericht op 22 lessen en is bestemd voor de studierichting Kwaliteits- en procesverantwoordelijke (banket)bakkerij. De duurtijd van die studierichting bedraagt twee semesters. Het geheel van de vorming in elke studierichting vind je terug op de [PRO-pagina](#) met alle vakken en leerplannen die gelden per studierichting.

3 Pedagogisch-didactische duiding

3.1 Kwaliteits- en procesverantwoordelijke (banket)bakkerij en het vormingsconcept

Het leerplan Kwaliteits- en procesverantwoordelijke (banket)bakkerij is ingebed in het vormingsconcept van de katholieke dialoogschool. In het leerplan ligt de nadruk op de levensbeschouwelijke, natuurwetenschappelijke en technische vorming, sociale vorming en economische vorming. De wegwijzers duurzaamheid, uniciteit en verbondenheid en verbeelding maken er inherent deel van uit.

Levensbeschouwelijke vorming

Levensbeschouwelijke vorming geeft leerlingen de tijd en de ruimte om te zoeken naar wie ze zijn en wat ze zullen worden. Leerlingen maken voortdurend (ethische) keuzes. Vanuit de dialoog met de eigen leefwereld, de diverse samenleving en het christelijk geloof, geven leerlingen hun levensbeschouwelijke identiteit vorm. De zeven wegwijzers bieden hen daarbij inspiratie: uniciteit in verbondenheid, kwetsbaarheid en belofte, gastvrijheid, rechtvaardigheid, duurzaamheid, verbeelding en generositeit.

Natuurwetenschappelijke en technische vorming

Een kwaliteits- en procesverantwoordelijke (banket)bakkerij heeft inzicht in de eigenschappen en de functie van de grondstoffen en in de achterliggende processen bij het samenstellen en bereiden. Daarbij komen heel wat natuur- en technisch-wetenschappelijke concepten aan bod.

Sociale vorming

Leerlingen zetten sociale vaardigheden in bij het werken in team en het omgaan met de klant. De leerlingen zijn flexibel, kunnen onmiddellijk inspelen op een snel wijzigende situatie en kunnen werken in stressvolle situaties.

Economische vorming



Leerlingen in Voeding en horeca leren als toekomstige werknemer of ondernemer economische vaardigheden om bewuste en verantwoorde keuzes te kunnen maken.

Duurzaamheid

Scholen en leerlingen werken mee aan een ecologische bewustwording zowel op school als op de leerwerkplek. Principes van korte keten zijn niet louter trends, maar zijn ingegeven vanuit de duurzaamheidsgedachte. Daarnaast worden leerlingen uitgedaagd om zuinig om te gaan met kostbare grondstoffen en energie met als doel middelen zo efficiënt mogelijk in te zetten en te streven naar zo weinig mogelijk afval en voedselverlies. De leerlingen kunnen dat principe verwoorden en argumenteren ten aanzien van hun klanten. Duurzaam, verantwoord ondernemen blijft meer dan ooit belangrijk.

Uniciteit en verbondenheid

De leerlingen in deze studierichting worden extra gevormd op het vlak van sociale vaardigheden zodat ze kunnen samenwerken binnen een team en kunnen inspelen op de wensen van de klant. Daarnaast worden leerlingen aangemoedigd om authentiek te zijn en zich niet te laten beïnvloeden.

Verbeelding

Een Kwaliteits- en procesverantwoordelijke (banket)bakkerij wordt ingeschakeld om nieuwe producten te creëren en dient dus te beschikken over heel wat verbeelding om een nieuw product te maken, af te werken of om in te spelen op de wensen van de klant. Leerlingen worden uitgedaagd om verbeeldend of creatief te denken zodat klanten worden verrast en verwend.

Uit die vormingscomponenten en wegwijzers zijn de krachtlijnen van het leerplan ontstaan.

3.2 Krachtlijnen

Zinrijk en geïnspireerd

Leerlingen ontwikkelen een eigen kijk op mens, wereld en samenleving vanuit een levensbeschouwelijke inspiratie. Ze worden gevoelig voor wat betekenisvol is. Ze reflecteren over wat in hun eigen leven goed en minder goed loopt. Ze herkennen in concrete of beroepsgerichte ervaringen motieven en argumenten die hen uitnodigen en stimuleren om moreel te handelen. Ze leren openstaan voor de diepere dimensies van het leven en leren. Ze staan ook open voor levensbeschouwelijke keuzes van anderen en gaan daarover in dialoog.

Overkoepelende vaardigheden in brood- en banketbakkerij

In deze rubriek komen meer algemene, overkoepelende doelen aan bod zoals het toelichten van nieuwe trends, het volgen van procedures, kwaliteitsbewust handelen en samenwerken in team. Daarnaast is er aandacht voor het uitwerken van recepten en voor het analyseren van de samenstelling van producten.

Technieken en technologische processen in brood- en banketbakkerij

Bij het bereiden van degen, beslagen en crèmes, het verwerken van degen en het afbakken en afwerken van brood- en banketbakkerijproducten worden heel wat technieken toegepast. De klemtoon ligt op het inzicht in de onderliggende technologische processen. Daarnaast leren leerlingen plannen en organiseren en controleren ze de kwaliteit van het proces en het product.

Klantgericht handelen en zakelijke dienstverlening

Naast het produceren is er aandacht voor het informeren van de klanten en het verkopen zowel in de context van detail- als tussenhandel.

Economisch en duurzaam handelen

Binnen brood- en banketbakkerij komen aspecten van economisch en duurzaam handelen aan bod: leerlingen leren respectvol, kostenbewust en maatschappelijk verantwoord omgaan met productiemiddelen. Ze krijgen inzicht in de kostprijs, verkoopprijs en het beheren van voorraad.

Voedselveilig en arbeidsveilig handelen

Tijdens de voorbereiding, productie, verpakken en bewaren, verkoop, onderhoud ... worden principes van arbeidsveiligheid, voedselveiligheid (HACCP) en hygiëne automatisch toegepast.

3.3 Opbouw

Het leerplan is ingedeeld volgens de hierboven vermelde krachtlijnen.

Dit leerplan biedt de ruimte om zelf keuzes te maken in het clusteren van doelen en zo tot dwarsverbanden te komen. Het is niet de bedoeling om de doelen in chronologische volgorde af te werken. Maak daarover afspraken binnen de vakgroep zodat er een horizontale en verticale afstemming is.

3.4 Beginsituatie

Vanuit de logische vooropleiding (Brood- en banketbakkerij) zijn de volgende leerplanitens in de derde graad al verworven:

- basisgrondstoffen, basistechnieken in de brood- en banketbakkerij;
- duurzaam omgaan met productiemiddelen;
- ontvangen, controleren en beheren van goederen;
- voedselveilig handelen;
- reinigen en ontsmetten van materiaal en ruimtes;
- arbeidsveilig en ergonomisch handelen.

Voor leerlingen uit andere vooropleidingen geldt dat die inhoud extra aandacht vergen.

3.5 Aandachtspunten

Functie-inhoud van de kwaliteits- en procesverantwoordelijke (banket)bakkerij

De kwaliteits- en procesverantwoordelijke (banket)bakkerij kan worden tewerkgesteld in verschillende contexten (ambachtelijke brood- en banketbakker, industriële brood- en banketbakkerij, bake-off of brood- en banketbakkerijafdeling van een supermarkt, (proefbakkerijen van) toeleveringsbedrijven, bloemmolens ...).

In bepaalde bedrijven is er een hoge mate van industrialisatie- en automatiseringsgraad van het productieproces en worden functies opgesplitst in deelprocessen.

Je kan de leerlingen via bedrijfsbezoeken, gastdocenten, werkplekleren laten kennismaken met die brede waaier van bedrijven.

Bij de leerplandoelen in de rubriek 'Technieken en technologische processen' zal je de leerlingen steeds een inzicht geven in de functionele eigenschappen van de grondstoffen (suikers, eiwitten en vetten) en de technieken en technologische processen voldoende duiden (bv. maillardreactie).

De klemtoon ligt dus niet op het uitvoeren van de verschillende technieken, maar wel op het waarom zodat leerlingen technieken en processen kunnen bijsturen.



Voedselveiligheid in brood- en banketbakkerij is uitermate belangrijk. Daar moet voortdurend op worden gewezen zodat leerlingen dat inoefenen en automatiseren.

Samenhang technische en praktische vorming

Het leerplan bestaat uit leerplandoelen waarin kennis, inzichten, vaardigheden al dan niet samen aan bod komen. Technische vorming en praktische vorming gaan hand in hand en spelen op elkaar in. Zo kunnen kenniselementen aan bod komen in de praktijk, maar ook bepaalde vaardigheden in de technische vorming worden inge oefend. Een goede afstemming tussen de betrokken leraren is dus noodzakelijk.

Werkplekieren

Verschillende vormen van werkplekieren kunnen een meerwaarde bieden voor de realisatie van dit leerplan en voor de voorbereiding op een vlotte overstap naar de arbeidsmarkt. Werkplekieren omvat een breed continuüm van leeractiviteiten die gericht zijn op het verwerven van algemene en beroepsgerichte competenties waarbij de arbeidssituatie de leeromgeving is. Het kan onder meer gaan om gesimuleerde werkomgevingen, observatie-activiteiten, praktijklessen op verplaatsing, leerlingenstages ... De school heeft de ruimte om een beleid uit te stippelen over welke vormen van werkplekieren een plaats krijgen in de lespraktijk en met welk doel werkplekieren wordt ingezet.

Complementaire leerplannen

Voor het zevende leerjaar zijn complementaire leerplannen ontwikkeld zoals Communicatie en interactie, Maatschappelijke oriëntatie en Ondernemerschap. Voor de vorming van leerlingen kan het een meerwaarde zijn om bij de realisatie van leerplandoelen uit dit leerplan de link te leggen met een of meer aspecten uit de complementaire leerplannen waarvoor de school al dan niet heeft gekozen.

3.6 Leerplanpagina



Wil je als gebruiker van dit leerplan op de hoogte blijven van inspirerend materiaal, achtergrond, professionalisering en lerarennetwerken, surf dan naar de [leerplanpagina](#).

4 Leerplandoelen

4.1 Zinrijk en geïnspireerd

LPD 1 + De leerlingen reflecteren over ethische keuzes.

Wenk: Je kan aandacht hebben voor ethische keuzes die voortvloeien uit de [deontologie](#) of plichtenleer. Vanuit casussen reflecteer je met leerlingen over deontologische principes eigen aan het beroep van Kwaliteits- en procesverantwoordelijke (banket)bakkerij zoals kwaliteitsbewust handelen, op ethische wijze omgaan met informatie over de klant, (voedsel)veiligheid, het respecteren van de

professionele gedragscode binnen de organisatie of het opbouwen van een professionele relatie met collega's ...

Wanneer leerlingen inzicht hebben in verschillende principes kan je hen in gesimuleerde of concrete situaties ethische keuzes laten duiden.

Wenk: Je kan met je leerlingen een klasdiscussie voeren vanuit een aangebrachte casus of naar aanleiding van een ervaring tijdens werkplekleren. Je kan, bv. in samenspraak met de leraar Godsdienst (derde graad), leerlingen kaders of modellen aanreiken om te reflecteren over morele of ethische vragen. Ze bieden leerlingen taal om ethische keuzes te bespreken.

Wenk: Je kan aan de hand van voorbeelden uit de actualiteit moeilijke of meer complexe situaties die leiden tot ethische vragen en keuzes bespreken. Naast beroepsgerelateerde onderwerpen kunnen ook meer maatschappelijke onderwerpen ter sprake komen zoals pesten op het werk, gender en herkomst, sociale wetgeving en zwartwerk, ethisch ondernemen of voeding en ethiek. Je kan deze in verband brengen met doelen met betrekking tot werken in team (LPD 5).

LPD 2 + De leerlingen dialogeren open en constructief over levensbeschouwing, inspiratie of zingeving.

Duiding: Je kan met leerlingen in gesprek gaan over zingeving of levensbeschouwing. Wanneer je met leerlingen in dialoog gaat over zingeving, bespreek je ervaringen die betekenis of zin geven aan je leven of je bestaan. Zingeving betekent het zoeken naar de zin, de richting of het doel van het leven of van grote ervaringen, gebeurtenissen in het leven.

Duiding: Je kan met leerlingen reflecteren en in dialoog gaan over inspiratie. Inspiratie komt van het Latijnse woord 'inspirare' dat letterlijk 'inademen' of 'inblazen' van een ziel of 'geest' betekent. Waar iemand zijn inspiratie, innerlijke kracht, bezieling, enthousiasme, gedrevenheid of 'vuur' uithaalt is heel persoonlijk. Dat kan zijn uit natuur, muziek, kunst, literatuur, sport, religie, maar ook een mens of een gebeurtenis kan dienen als bron van inspiratie.

Duiding: Wanneer mensen een soort Grote houvast of een overkoepelende visie op het leven en op wat het leven zin geeft delen, dan spreek je over een levensbeschouwing. Levensbeschouwingen geven een antwoord op vragen over de oorsprong van het universum en de mens, delen opvattingen over de mens (mensbeeld) en bepalen vanuit een visie op moraal en ethiek (wat is goed en kwaad) het dagelijks handelen. In religieuze levensbeschouwingen of godsdiensten staat het bestaan van een of meerdere goden centraal en de antwoorden die daaruit voortvloeien. Seculiere levensbeschouwingen, zoals het humanisme, vertrekken vanuit de mens om zin en vorm aan het leven te geven.

Wenk: Je kan met leerlingen in dialoog gaan aan de hand van een aantal algemene vragen die hen als professionele beroepsbeoefenaar kunnen beroeren zoals:

- wat inspireert je om voor dit beroep of voor deze opleiding te kiezen?
- wat versta je onder levenskwaliteit en waar ligt voor jou de balans tussen levenskwaliteit en werk?
- wat geeft jou energie?



- wat is je persoonlijke identiteit en hoe verhoudt die zich tot je professionele identiteit en de institutionele identiteit of organisatiecultuur van het bedrijf (Fout! Verwijzingsbron niet gevonden.)?
- hoe ga je om met stress?
- hoe kunnen mensen hoop vinden in situaties van kwetsbaarheid, bv. confrontatie met de ziekte van een collega, een overlijden van een vaste gast ...? Hoe kunnen de christelijke visie en andere levensbeschouwelijke visies je hierbij helpen?

Wenk: Je kan gebeurtenissen en ervaringen tijdens werkplekleren aangrijpen om met dit leerplandoel aan de slag te gaan. Je kan een ondernemer laten getuigen over zijn visie en inspiratie.

Wenk: In functie van het omgaan met diversiteit op de werkvloer kan je leerlingen constructief kritisch laten reflecteren over eigen en andere levensbeschouwingen.

4.2 Overkoepelende vaardigheden

Doelen die leiden naar BK

LPD 3 + De leerlingen lichten nieuwe trends voor de kwaliteits- en procesverantwoordelijke (banket)bakkerij toe.

Wenk: De leerlingen worden aangemoedigd om hun vakkennis te ontwikkelen en op de hoogte te blijven van evoluties in het vakgebied. Je kan hen laten kennismaken met specifieke websites, vaktijdschriften, zich laten abonneren op nieuwsbrieven of sociale media-kanalen, podcasts ... en hen kritisch laten omgaan met informatie. Je kan met de klas een eigen kanaal aanmaken en om nieuwe trends en producten te posten.

Wenk: Je kan nieuwe trends en producten verkennen door deze te (laten) demonstreren (gastdocent, bedrijfsbezoek, bezoek aan een vakbeurs, studiereis ...).

Wenk: Je kan de nieuwe trends, technieken en processen ook bespreken in de context van grotere ambachtelijke brood- en banketbakkerijen, industriële brood- en banketbakkerijen of toeleveringsbedrijven (zoals bloemmolens, producenten en bijhorende proefbakkerij). Op die manier maken leerlingen kennis met de afdeling productonderzoek en -ontwikkeling van de bedrijven.

Wenk: De leerlingen kunnen aan de hand van een opdracht een nieuwe trend of product voorstellen voor de medeleerlingen en - indien haalbaar – laten uitvoeren tijdens de praktijk.

Wenk: De leerlingen kunnen een nieuw of aangepast product ontwikkelen op basis van nieuwe trends en producten.
Je kan aandacht besteden aan het beargumenteren van keuzes bij het ontwikkelen van een nieuw product. Je kan leerlingen zelf voorstellen laten formuleren, initiatief laten nemen en creativiteit laten tonen.

LPD 4 De leerlingen handelen kwaliteitsbewust volgens procedures en organisatiecultuur.

Wenk: In een organisatie worden een reeks handelingen of afspraken uitgeschreven om zoveel mogelijk gelijkgericht werkzaamheden uit te voeren. Denk bv. aan het

informereren en doorgeven van allergenen, de HACCP-procedure, het bestellen van grondstoffen, procedures in verband met arbeidsveiligheid, het behandelen van een klacht, de procedure bij brand, de afspraken in verband met sociale media en gsm-gebruik, het vertrouwelijk omgaan met bedrijfsinformatie (bv. recepten) ...

Wenk: Richt je ook op het verschil in cultuur tussen die van de jongere en de [huisstijl](#) van een bedrijf. Je kan leerlingen de verschillen in [organisatiecultuur](#) tussen een aantal bedrijven laten verkennen en laten nadenken over welke cultuur bij hen past. Een bijzondere aandacht gaat naar het voorkomen en het dragen van de gepaste bedrijfskledij in functie van de taak.

Wenk: Bij dit leerplandoel kan je denken aan schoolafspraken en het werkplaatsreglement dat leerlingen opvolgen met het oog op betrouwbaar en stipt handelen, ook in hun toekomstige beroepscontext.

LPD 5 De leerlingen communiceren respectvol en werken efficiënt samen binnen het team.

Wenk: In dit leerplandoel vertrek je van het nemen van de eigen verantwoordelijkheid. Enkele belangrijke attitudes zijn stiptheid, controleren van afgeleverd werk, inspanningen doseren en volhouden, werk zien en initiatief nemen, voor zichzelf opkomen, flexibel omgaan met een gewijzigde taakverdeling, aanpassing van het werktempo of -volume in functie van de productie.

Wenk: In een volgende stap komen aspecten van leiding geven aan bod waarbij de leerlingen de eindverantwoordelijkheid opnemen voor een takenpakket.

Wenk: Bij het handelen in team is communiceren met teamleden uitermate belangrijk: respectvol en beleefd communiceren, open staan voor en geven van feedback, tijdig communiceren over afwijken van afspraken, motiveren ... Een basisinzicht in communicatietechnieken en -middelen en people-management zal leerlingen daarin sterker maken.

Wenk: Door leerlingen een deelverantwoordelijkheid te geven zoals hygiëneverantwoordelijke of verantwoordelijke voor (een deel van) de productie kan je ze laten oefenen in leiding nemen en instructie geven. Je kan de leerlingen een voorbereidingstaak (bv opstellen stappenplan, taakverdeling, werkorganisatie ...) laten maken en hen daarin begeleiden en bijsturen.

Wenk: Je kan leerlingen aanzetten tot zelfreflectie:

- Wat zijn mijn rol en verantwoordelijkheden in het team?
- Hoe kan ik bijdragen tot een aangename teamsfeer?
- Wat zijn mijn sterke en zwakke punten als teamspeler? Sta ik open voor feedback van anderen?
- Hoe kunnen we in team samenwerken om een taak zo vlot mogelijk te laten verlopen? Hoe kan ik mijn team motiveren?

Een teamoverleg na de (praktijk)les, ondersteund door een peerevaluatie kan daartoe bijdragen.

LPD 6 + De leerlingen analyseren de samenstelling en berekenen de voedingswaarde van brood- en banketbakkerijproducten.

Wenk: Bij de ontleding van de samenstelling kan je reflecteren over gezonde voeding.



Daarvoor zullen de basisprincipes van voedingsleer, de rol van de voedingsstoffen en -middelen, voedingswaarde van de grondstoffen, allergenen zeker aan bod komen.

Je kan op basis van het etiket van grondstoffen of halffabricaten de voornaamste bestanddelen bespreken. Aan de hand van de nutriscore kan je leerlingen laten nadenken over de voedingswaarde.

Wenk: Je kan de wetgeving in verband met de samenstelling en naamgeving van producten in brood- en banketbakkerij verkennen en haar bestaansredenen in verband brengen met ethisch handelen.

Wenk: Je kan aan de hand van specifieke software of op basis van de voedingsmiddelentabel de voedingswaarde laten berekenen van het eindproduct.

Wenk: Je kan aandacht besteden aan gezondheidsgerelateerde producten. Die kan je ook aan bod laten komen bij het bereiden van de verschillende producten (LPD 10 en LPD 11).

4.3 Technieken en technologische processen in brood- en banketbakkerij

Doelen die leiden naar BK

LPD 7 De leerlingen plannen, organiseren en bereiden het productieproces voor.

Duiding: De leerlingen hebben aandacht voor een efficiënte werkorganisatie. Het selectief inzetten van grondstoffen (**convenience**) en toestellen zal daarin cruciaal zijn. De nadruk ligt op het plannen en organiseren zodat de productie vlot verloopt.

Wenk: Door stapsgewijze oefeningen verwerven leerlingen inzicht in een logische en ordelijke manier van werken. Je kan de leerlingen een voorbereiding laten maken bv. een productieplanning met aanduiding van productietijd, taakverdeling, stroomschema ... Daarvoor kan je een sjabloon of uitgewerkt voorbeeld aanreiken. In functie van een leerlijn kan je leerlingen vervolgens zelf een **productiefiche**, stappenplan of taakverdeling laten opstellen voor de productie.

Wenk: Je kan de leerlingen wijzen op het afstemmen van het productieproces op de vraag, in de voormiddag is deze anders ten opzichte van de namiddag.

Wenk: Je kan bij het begin van de praktijkles (de te bereiden producten, de vaktermen die aan bod komen ...) het belang van een goede voorbereiding benadrukken.

Wenk: Je kan dit leerplandoel realiseren via deelopdrachten (het bereiden van een deel van het assortiment) en uitbreiden naar een productieschema voor de hele dag of week.

Wenk: Varieer in opdrachten zodat de leerlingen uitgedaagd blijven om die voorbereiding te maken, je kan via verschillende opdrachten toch aan hetzelfde leerplandoel werken. Je kan die voorbereiding ook koppelen aan andere leerplandoelen (bv. kostprijsberekening).

LPD 8 De leerlingen selecteren grondstoffen op basis van assortiment, kwaliteit, bewerkingsstadium, houdbaarheid, seizoen- en marktaanbod, duurzaamheid, voedingswaarde, toepassingsmogelijkheden en kostprijs.

★ Plant-based producten

3de graad: Grondstoffen (III-BrBa-a LPD 7)

Wenk: In het 7^{de} leerjaar worden specifieke grondstoffen zoals additieven (kleurstoffen, aroma's ...) en grondstoffen noodzakelijk voor de productie van gezondheidsgerelateerde producten (bv. suiker- en vetvervangers, alternatief voor gluten ...) grondig besproken.

Wenk: Verken met de leerlingen een aantal specifieke grondstoffen in functie van een plant-based eetpatroon. Bespreek ervan de herkomst en de belangrijkste eigenschappen en werking.

Wenk: Een goede productkennis is de basis van werkzaamheden in de brood- en banketbakkerij. Voorkom een encyclopedische benadering door een selectie te maken van grondstoffen en die kennis steeds te integreren met praktische oefeningen. Via een voortak kan je kennis activeren, bv. leerlingen bespreken de hoofdgrondstoffen van een bereiding.

Wenk: Je kan aan de hand van praktische oefeningen de eigenschappen van grondstoffen verkennen bv. een bereiding maken met verschillende bloemsoorten.

Wenk: Door grondstoffen te verkennen op het vak van bewerkingsstadium kan je de begrippen kwaliteit, kostprijs, maar ook efficiëntie verklaren. Bereid of bewerk zelf een halffabricaat en vergelijk dat met een aangekocht halffabricaat bv. zelf marsepein maken en vergelijken met aangekocht halffabricaat.

Wenk: Bij de selectie van grondstoffen is het contact met de leverancier belangrijk. Je kan dat concreet maken door leveranciers te vergelijken. Bij het criterium duurzaamheid zullen begrippen zoals korte keten, streekproducten, bio-grondstoffen, ecologische voetafdruk ... wellicht ter sprake komen. Je kan dit in samenhang met LPD 14 behandelen.

LPD 9 De leerlingen selecteren en hanteren materiaal en toestellen.

Wenk: Je kan leerlingen hun keuze van materiaal laten motiveren op basis van kwaliteit, gebruikstoepassing, duurzaamheid, aankoopprijs en verbruik. Beperk je daarvoor tot het meest voorkomend groot en klein materiaal op school of de werkplek. Industriële toestellen kunnen worden besproken via een bedrijfsbezoek, professionele beurs of onderzoeksopdracht zodat leerlingen ook toestellen leren kennen die voorkomen in middelgrote en industriële bedrijven. Ook nieuwe technologie en innovatieve technieken kan je zo onder de aandacht brengen.

Wenk: Je kan aan de hand van een leveranciersvergelijking criteria bespreken zoals dienst na verkoop, reputatie ...

Wenk: Via techniekkaarten of veiligheidsinstructiekaarten (eventueel ter beschikking op het digitale platform van de school) kunnen de leerlingen zich een beeld vormen van het materiaal waarmee ze zullen werken in de praktijk.



Dit doel kan je in samenhang brengen met voedselveiligheid (LPD 19) en arbeidsveiligheid (LPD 21).

LPD 10 De leerlingen passen technieken toe bij het bereiden, verwerken en afbakken van hedendaagse bakkerijproducten.

- ★ Brood, harde luxe, zachte luxe, gerezen bladerdeeg, desemproducten, taarten en gezondheidsgerelateerde producten
Toegepaste chemie in functie van bakkerijtechnieken

Duiding: De taarten die hier worden bedoeld, zijn gemaakt op basis van gerezen deeg. Andere soorten komen aan bod in LPD 11/LPD 11.

Wenk: Je maakt best een selectie van verschillende broodsoorten zodat de leerlingen een beeld krijgen van een ruim aanbod en de verschillende bereidingstechnieken. Bespreek de functie van de ingrediënten, de technieken van het bereiden van deeg, verwerken en afbakken die eigen zijn aan die productgroep. Aan de hand van basisprincipes uit de toegepaste chemie verwerven leerling een inzicht in het bereidingsproces en kunnen ze verklaren waarom ze bepaalde handelingen uitvoeren.

Wenk: Aan de hand van een selectie van harde luxe, zachte luxe en gerezen bladerdeegproducten bespreek je de functie van de ingrediënten, de technieken voor het bereiden van (voor)deeg, het verwerken en afbakken eigen aan elke productgroep. Vergelijk die met andere productgroepen zodat leerlingen inzicht krijgen in het bereidingsproces en kunnen verklaren waarom ze bepaalde handelingen uitvoeren.

Wenk: Maak het aanbod hedendaags door in te spelen op gezondheidsgerelateerde en plant-based producten door te samenstelling en grootte aan te passen (gebruik van suiker- en vetvervangers, alternatieve grondstoffen ...)

Wenk: Leerlingen verwerven inzicht in de verschillende gistingsprocessen zoals klassieke gist, vloeibare gist, poolish of voordeeg, desem of andere gistvervanger.

Wenk: Bij het bereiden van gistdegen leer je de leerlingen rekening houden met omgevingstemperatuur en andere ingrediënten (bv. bloem) bij het berekenen van de watertemperatuur om zo tot een correcte deegtemperatuur te komen.

Wenk: Je verkent moderne technieken zoals uitgesteld kneden en bakken, bake-off ...

Wenk: In dit leerplandoel komen ook de speciale, hartige broden en bereidingen met brood aan bod. Voorbeelden: belegd broodje, pizza, focaccia, oriëntaalse broden, brioche, quiche ... Je besteedt ook aandacht aan de vermelding van allergenen.

Wenk: Bij het verwerken denken we aan:

- bij harde luxe: het manueel en machinaal opbollen, lang maken, plooiën, vlechten, insnijden, kappen, insmeren met papje, decoratie met zaadjes, kaas, kruiden ...
- bij zachte luxe: het vormen, uitrollen, versnijden, plooiën, insnijden, doreren, glaceren, abricoteren, afsuikeren, afwerken met spuitpistool ...
bij gerezen bladerdeeg: het vormen, uitrollen, versnijden, plooiën, draaien, vlechten, rollen, insnijden, doreren, glaceren, abricoteren, afsuikeren ...

Wenk: Dit leerplandoel vooronderstelt het vlot hanteren van materiaal (LPD 9): machinaal kneden, het bedienen van de ovenkleppen, regelen van temperatuur en stoom ...

Wenk: Je kan via een bedrijfsbezoek of media leerlingen laten kennismaken met technieken die worden toegepast in middelgrote en industriële bedrijven.

Wenk: Voor sommige bereidingen worden ook crèmes gebruikt (samenhang met LPD 11).

LPD 11 De leerlingen passen technieken toe bij het bereiden, verwerken en afbakken van hedendaagse banketbakkerijproducten.

- ★ Vetdeeg, kookdeeg, biscuitbeslag, cakebeslag, bladerdeeg, schuimen, crèmes en mousses, gezondheidsgerelateerde producten
Toegepaste chemie in functie van banketbakkerijtechnieken

Wenk: Je laat specifieke technieken aan bod komen voor het bereiden van crèmes, degen en beslagen. Denk daarbij aan het kloppen, mengen, suiker koken, beheersing en opvolging van temperatuur en structuur. Je hebt ook aandacht voor de spuittechniek.

Wenk: Naast bovenstaande beslagen en degen worden ook andere degen verwerkt (LPD 10). In dit leerplandoel komen dus heel wat voorgaande technieken samen. Door een selectie van fijne banketbakkerij bewaak je de leerlijn zodat technieken in een opbouwende lijn worden ingeoeffend.

Wenk: Bespreek de functie van de ingrediënten, de technieken van het bereiden van deeg, verwerken en afbakken die eigen zijn aan die productgroep. Aan de hand van basisprincipes uit de toegepaste chemie verwerven leerling een inzicht in het bereidingsproces en kunnen ze verklaren waarom ze bepaalde handelingen uitvoeren.

Wenk: Je kan deze technieken toepassen op heel wat klassieke producten uit de fijne banketbakkerij. Maak het aanbod hedendaags door in te spelen op gezondheidsgerelateerde en plant-based producten door te samenstelling en grootte aan te passen (gebruik van suiker- en vetvervangers, alternatieve grondstoffen ...)

Wenk: Je kan specifieke technieken in functie van ijsbereiding aan bod laten komen zoals het bereiden van de compositie, turbineren. Je kan de functie van basisgrondstoffen (melk, room, eieren, suiker ...) bespreken en zo het onderscheid tussen de verschillende consumptie-ijssoorten (roomijs, melk-ijs, waterijs, ijs en sorbet) duiden.

Wenk: Je kan via een bedrijfsbezoek of media leerlingen laten kennismaken met technieken die worden toegepast in middelgrote en industriële bedrijven.

LPD 12 De leerlingen passen technieken toe bij het afwerken en garneren van brood- en banketbakkerijproducten.

- ★ Vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen en gezondheidsgerelateerde producten



Wenk: Aan de hand van kleine garnituren oefenen de leerlingen spuittechnieken en hun fijne motoriek te versterken.

In dit leerplandoel komen specifieke afwerkingstechnieken aan bod zoals garneren, maskeren, dresseren, overgieten, glaceren, airbrushen ...

Wenk: Je kan technieken aanleren met betrekking tot chocoladebewerking, suiker- en marsepeinverwerking, bereiding van koekjes ...

Wenk: Je kan de leerlingen wijzen op het belang van een creatief en kwaliteitsvol afgewerkt product in functie van de verkoop.

Wenk: Dit leerplandoel kan je in samenhang zien met LPD 10 en **Fout! Verwijzingsbron niet gevonden.**LPD 11, maar kan ook afzonderlijk worden aangebracht. Volgende suggesties kan je in acht nemen:

- Je kan de leerlingen een schets of voorontwerp laten maken van een product.
- Je kan enkele basisprincipes van kleur- en vormstudie aanbrengen en die laten inoefenen.
- Je kan de leerlingen een thematische opdracht geven (bv verjaardag, jubileum) waarrond leerlingen één of meerdere producten moeten uitwerken.
- Je kan dieper ingaan op garneertechnieken, decoraties en lijnen (sierletters).
- Je kan inzetten op digitale technieken.

Wenk: Je kan afwerkingstechnieken verkennen zoals ze worden toegepast in middelgrote en industriële bedrijven.

Wenk: Daarnaast kan je ook via vrije opdrachten de creativiteit bij de leerlingen aanwakkeren.

Wenk: Je kan dit leerplandoel realiseren door het realiseren van dessertborden in functie van restaurantpatisserie. Je kan leerlingen vooraf een ontwerp laten maken waarbij ze op zoek gaan naar een optimale combinatie van smaken (foodpairing), texturen, kleuren en vormen.

LPD 13 De leerlingen voeren vergelijkende testen uit op basis van grondstoffen, bereidingen, verwerkingen en afwerkingen om het (banket)bakkerijproduct te optimaliseren of te vernieuwen.

Wenk: De leerlingen beoordelen het eindproduct zintuigelijk (organoleptische beoordeling) en aan de hand van objectieve criteria (regelmatige vorm, portie, smaak, structuur, kleur, geur ...). Je kan veel voorkomende fouten bespreken per productgroep.

Wenk: Daarnaast kan je met de leerlingen een aantal testen uitvoeren zoals pH-bepaling bij desem, bepalen van de a_w -waarde bij brood- en banketproducten, bepalen van het kiemgetal a.d.h.v. monsters met behulp van Rodac plaatjes ...

Wenk: De leerlingen leggen het verband tussen temperatuur en bewaring. Ze omschrijven de factoren die de groei van micro-organismen beïnvloeden. Door het uitvoeren van controletests en het nemen van stalen kan je de versheid van voedingsmiddelen of bereidingen onderzoeken.

Wenk: Daarbij zullen leerlingen de juiste woordenschat moeten verwerven zodat ze die

beoordeling correct kunnen verwoorden.

Wenk: Via dit doel kan je leerlingen laten nadenken over kwaliteitsvol werken. Dat uit zich in zorgvuldig werken, aandacht voor details, het eigen werk controleren op fouten, het voortdurend reflecteren en zich bijsturen met het oog op het bereiken van de verwachte kwaliteit. Je kan dat zowel op het niveau van het proces als het eindproduct nastreven. Kwaliteitsvol werken is onderbouwend voor de realisatie van heel wat andere doelen in dit leerplan.

Je kan aan de hand van onderzoeksopdrachten uitgebreid stilstaan bij kwaliteitsgericht werken. Bv. Vergelijken, keuren en analyseren van producten van verschillende (banket)bakkers.

Wenk: Door het variëren met hoeveelheden, temperaturen, tijden ... tijdens het productieproces kan je de invloed op het eindresultaat vergelijken en inzicht geven in hoe leerlingen het productieproces kunnen bijsturen.

Wenk: Je kan telkens een andere leerling verantwoordelijk stellen voor het uitvoeren van kwaliteitstesten.

Wenk: Je kan bij een bedrijfsbezoek aandacht besteden aan de productanalyse en het testen. Wie is daarvoor verantwoordelijk? Welke taken moet die persoon uitvoeren? Welke toestellen worden daarvoor gebruikt?

4.4 Klantgericht handelen en zakelijke dienstverlening

Doelen die leiden naar BK

LPD 14 De leerlingen informeren over samenstelling, functie, bereidingswijze, bewaringswijze en toepassing van brood-, banketbakkerij- en aanverwante producten.

★ Allergenen

Wenk: De leerlingen lichten het verkoopassortiment toe, verschaffen informatie over allergenen in functie van een goede dienstverlening naar hun toekomstige klanten (business tot consumer of B2C). Je kan daarnaast nieuwe producten, technieken en processen laten toelichten en demonstreren in functie van zakelijke dienstverlening van toeleveringsbedrijven aan (banket)bakkers (business to business of B2B).

Wenk: De leerlingen reageren correct op vragen, opmerkingen en klachten van de klant en dat door de juiste taal (taalregister) te gebruiken. Besteed ook aandacht aan non-verbale communicatie (oogcontact, lichaamstaal ...) in functie van [klantvriendelijk handelen](#).

Wenk: Je kan met de leerlingen ook andere communicatievormen inoefenen bv. via mail, telefonisch, via sociale media ...

LPD 15 De leerlingen passen verkooptechnieken toe.

Wenk: De klemtoon ligt op het commercieel handelen. Je kan dat realiseren door enkele verkooptechnieken te bespreken die zowel in business to business als business to consumer worden toegepast.



Wenk: Je kan met behulp van de marketinginstrumenten (6 P's of 4 C's) nadenken over hoe een (nieuw) product in de markt wordt gezet.

Wenk: Daarnaast kan je aandacht besteden aan de aankleding en inrichting van de verkoopruimte. Je kan inzetten op decoratietechnieken en de verschillende mogelijkheden via een bedrijfsbezoek aan een gespecialiseerde groothandel.

Wenk: Je kan de verschillende factoren die belangrijk zijn bij het samenstellen van een assortiment bespreken. Je kan dat vanuit een marketingperspectief bekijken (inspelen op vraag van de klant, vergelijken met concurrentie, imago verhogend, inspelen op seizoenen en marktaanbod, verschillende aanbod in de week ten opzichte van het weekend ...), maar ook vanuit een kostenperspectief (bijdrage aan brutowinst, productie-efficiëntie ...).

Je kan op zoek gaan naar lokale grondstoffen en die gebruiken bij het samenstellen van je assortiment zodat je het verschil maakt met je concurrent: bv oergraan, nieuwe samenstellingen van graansoorten om energierijk of eiwitrijk brood te maken ...

Bij de analyse en het samenstellen van het assortiment kan je reflecteren over gezonde voeding. Je kan het verschil tussen voedingsvoorkeur, voedingsbehoefte, dieet, intolerantie en allergie verduidelijken zodat leerlingen er kunnen op inspelen bij het samenstellen van het assortiment. Je kan in het kader daarvan inzetten op gezondheidsgerelateerde producten.

4.5 Economisch en duurzaam handelen

Doelen die leiden naar BK

LPD 16 De leerlingen gaan economisch en duurzaam om met productiemiddelen.

3de graad: III-BrBa-a LPD 19

Wenk: Je kan duurzaamheid in een breed perspectief plaatsen door kritisch om te gaan met de verschillende productiemiddelen: grondstoffen, hulpstoffen, energie, water, materiaal, toestellen, infrastructuur, arbeid.

Concreet denken we aan:

- selectie van duurzaam geproduceerde grondstoffen en verpakking (lokaal, korte keten, ecologisch, met zo weinig mogelijk verpakking ...), correct aankopen en portioneren;
- economisch (rendementsbewust) verwerken van grond- en hulpstoffen: zorgzaam omgaan, vermijden van verspilling, verwerken van overschotten;
- energiezuinig gebruiken van toestellen, zorg dragen voor materiaal, kledij ...;
- efficiënte arbeidsorganisatie;
- afval sorteren volgens richtlijnen.

Wenk: Je kan starten met een product dat niet aan de kwaliteitseisen voldoet en dat terug verkoopbaar maken zonder verlies van grondstoffenkost.

Wenk: Je kan met de leerlingen onderzoeken hoe werkplekken omgaan met duurzaamheid:

- is duurzaamheid opgenomen in de missie en visie van het bedrijf?
- in welke mate wordt dat toegepast in de verschillende bedrijfsprocessen?

- hoe wordt dat gecommuniceerd naar de klant?
- welke acties kan een bedrijf ondernemen in functie van duurzaamheid?

LPD 17 De leerlingen berekenen de kostprijs en verkoopprijs van een product.

3de graad: III-BrBa-a LPD 20

Wenk: Je kan starten met de kostprijsberekening van een product aan de hand van een [productiefiche](#). Daarbij breng je de kostprijs van hulpstoffen en eventueel verpakking in rekening.

Je kan ook halffabricaten of convenienceproducten bespreken in relatie tot de arbeidskost.

Wenk: Bij het berekenen van de verkoopprijs kan je methodes toepassen zoals kostplusprijsmethode (bv. factormethode) en break-even prijszetting. Het is belangrijk om de samenstelling van de verkoopprijs te duiden en aan te geven hoe je via prijszetting kan inspelen op de verkoop, concurrentie en doelgroep.

Je kan de arbeidsintensiviteit bij het bereiden van het product inschatten zodat die kan worden verrekend in de verkoopprijs.

Daarnaast kan je rekening houden met het assortiment zodat je tot een evenwichtige verkoopprijs komt (samenhang LPD 15).

Wenk: Dit leerplandoel biedt kansen om functionele rekenvaardigheden en digitale competenties in te zetten (bv. een rekenblad met al dan niet vooraf ingestelde formules, bestelprogramma school ...).

LPD 18 De leerlingen ontvangen, controleren en beheren goederen.

- ★ Opmvolging voorraad (FIFO, FEFO, TGT, THT)
Soorten voorraadkamers en vereisten
Wettelijke bepaling m.b.t. etiketteren van voorverpakte en niet voorverpakte producten en vermelding allergenen
Verpakken en bewaarstechnieken

3de graad: III-BrBa-a LPD 21

Wenk: Bij de opvolging van de voorraad en het beheren van goederen hebben de leerlingen aandacht voor orde en volgen ze de vervaldatum op (FIFO, FEFO, TGT, THT).

Je kan de leerlingen het belang van het nauwkeurig bijhouden van de tekorten bijbrengen.

Wenk: Je besteedt best aandacht aan het correct en consequent etiketteren (in dagvoorraad of voorraadkamer). Je kan daarvoor gebruik maken van het etiketteersysteem van de school.

Besprek de basisregelgeving in verband met etiketteren van niet-voorverpakte producten en het vermelden van allergenen.

Wenk: Je kan via een beurtrol de leerling taken laten opnemen in het economaat (bv. ontvangst, controle op hoeveelheid en voedselveiligheid en wegbergen van de leveringen, interne bestelling klaarzetten ...), maar je kan ook in het praktijklokaal goederen controleren en de voorraad beheren (bv. visuele controle van de



interne bestellingen, met behulp van meetapparatuur levering en opslagplaats controleren, beheer dagvoorraad ...).

Met behulp van software kunnen de leerlingen eenvoudige registratietechnieken uitvoeren: inventaris, verbruik, temperatuurregistratie, registratie non-conforme levering ...

LPD K 1 De leerlingen maken een bestelbon op.

3de graad: III-BrBa-a LPD 22

Wenk: Leerlingen zetten functionele rekenvaardigheden in bij het opmaken van een bestelbon aan de hand van een [productiefiche](#), bv. bij het omrekenen van productiefiches naar een andere productiehoeveelheid.

Leerlingen hebben ook aandacht voor een juiste portionering per persoon.

Wenk: Je kan ook denken aan een interne bestelbon voor een bereiding of productie waarbij leerlingen al dan niet rekening moeten houden met de aanwezige voorraad en de verwachte verkoop.

Door aankooprijzen te vermelden op de bestelbon, kan je dit leerplandoel in samenhang behandelen met LPD 17 zodat leerlingen een inschatting kunnen maken van de totale kostprijs van een bestelling.

Wenk: Je kan dit leerplandoel ook linken aan de productieplanning en het inschatten van de potentiële vraag: hoeveel grondstoffen moet ik bestellen om aan deze vraag te voldoen?

Wenk: Je kan leerlingen laten kennismaken met verschillende bestelsystemen en -software (bv. bestelplatform leverancier, bestelformulier, rekenblad, intern systeem van de school ...)

4.6 Voedselveilig en arbeidsveilig handelen

Doelen die leiden naar BK

LPD 19 De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne en passen het autocontrolesysteem toe.

- ★ Stromen en zones (flow van grondstoffen, personen, verpakking en afval)
Temperatuurbewaking en registratie van ontvangst tot product (koude en warme keten)
Autocontrole, traceerbaarheid, meldingsplicht, GMP, GHP, PVA en CCP
Gevaren (fysisch, chemisch, biologisch en allergenen)

Wenk: III-BrBa-a LPD 23

Wenk: De leerlingen passen de voorschriften van persoonlijke hygiëne en arbeidskledij toe. Ze sorteren en verwijderen afval, herbruikbare verpakking, leeggoed ... volgens de afspraken binnen school of werkplek.

Wenk: Je kan gebruik maken van een stappenplan, het reinigingsplan en de richtlijnen zoals die opgenomen zijn in de HACCP-procedure van de school en van specifieke software om de voedselveiligheid te monitoren.
Daarnaast kan je via de autocontrolelogs, die van toepassing is in brood- en banketbakkerij, leerlingen laten kennismaken met de HACCP-verplichtingen.

Je kan het nut en de rol van het FAVV bespreken en gebruik maken van de documenten en schema's die ze hebben ontwikkeld.

Wenk: De leerlingen kunnen het verband leggen tussen temperatuur en bewaring. Ze omschrijven de factoren die de groei van micro-organismen beïnvloeden. Door het uitvoeren van controletests en het nemen van stalen kan je de versheid van voedingsmiddelen of bereidingen onderzoeken.

Wenk: Via een concrete casus kunnen de leerlingen voor een productieproces of voor een productieruimte de punten van aandacht of kritische controlepunten (CCP) noteren. Je kan dat toepassen bij de ontwikkeling van een nieuw product. Aan de hand van die opdracht verkennen de leerlingen de belangrijkste aspecten van HACCP en passen ze die toe.

Wenk: De leerlingen nemen hun verantwoordelijkheid door bv. per praktijkbeurt een HACCP-verantwoordelijke aan te stellen, de HACCP-taken te duiden en te verdelen ...

LPD 20 De leerlingen reinigen en ontsmetten werkblad, gereedschap, toestellen en ruimtes.

3de graad: III-BrBa-a LPD 24

Duiding: Bij het reinigen en ontsmetten stemmen de leerlingen de techniek, hoeveelheid en soort schoonmaakproduct af op de reinigungsopdracht en op de graad van vervuiling.

Wenk: De leerlingen verwerven inzicht in de juiste volgorde bij het uitvoeren van de vaat, het reinigen en desinfecteren en in de verschillende reinigungsproducten en dosering bij het uitvoeren van het onderhoud. Ze hebben oog voor de kostprijs van onderhoudsproducten.

Wenk: Je kan aan de hand van de Sinner-cirkel de 4 belangrijkste factoren (temperatuur, arbeid, chemie en tijd) bij het reinigen bespreken.

Wenk: Je kan gebruik maken van een stappenplan, het reinigungsplan en de richtlijnen zoals die opgenomen zijn in de HACCP-procedure van de school.

Wenk: De richtlijnen in verband met het onderhoud van materiaal kunnen ook worden opgenomen in de gebruiksaanwijzing of op de (veiligheids)instructiekaart.

Wenk: Je kan aandacht besteden aan het systematisch opruimen van de werkplek en het correct wegbergen van het materiaal.

LPD 21 De leerlingen respecteren veiligheidsregels bij gebruik van materiaal en handelen ergonomisch.

Wenk: III-BrBa-a LPD 25

Wenk: Je verwijst naar de instructies op de veiligheidsfiches van materiaal en chemische producten en je leert de leerlingen die nauwgezet op te volgen. Bespreek ook hoe leerlingen bij het onderhoud materiaal moeten controleren en afwijkingen of storingen dienen te melden (in functie van technisch onderhoud).

Wijs hen op het belang van een goed onderhouden toestel in functie van de arbeidsveiligheid en de levensduur.

Wenk: Je kan aan de hand van een werkpostfiche de mogelijke gezondheidsrisico's die



verbonden zijn aan de functie (langdurig recht staan, valpreventie, scherpe voorwerpen, hitte, hef- en tiltechnieken) en het belang van ergonomie benadrukken.

Je kan in dat verband de belangrijkste aspecten bij de regelgeving rond preventie en veiligheid op het werk bespreken:

- welzijn (psychosociale belasting);
- veiligheid (gebruik van persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen);
- preventie (taak van de preventieadviseur).

5 Lexicon

Bewerkingsstadium

Het bewerkingsstadium is de mate waarin de grondstof een bewerking ondergaan heeft (zie ook halffabricaten, verschillende stadia van convenience).

Convenience

Een product dat reeds en bepaalde fase van (voor)bereiding heeft doorlopen. Convenience producten zijn te vinden in vele gradaties: van een voorgewassen groente tot en met een kant en klare maaltijd, ook wel full convenience genoemd.

Deontologie

Deontologie is de leer van de plichten van een beroep. Daaronder vallen bv. beroepsgeheim en privacy, zorgvuldigheid bij handelen en advies, informatieplicht, zwijgplicht en zwijgrecht. Beroepsethiek is ruimer dan deontologie. Soms kan een bepaald handelen weliswaar deontologisch correct zijn maar toch aanleiding geven tot het in vraag stellen van de integriteit van de rechtsbeoefenaar.

Function sheet

Een function sheet of organisatieformulier is een overzicht van alle afspraken die worden vastgelegd bij de organisatie van een event. Het bevat bv. het menu en de dranken, een uurschema, de opstelling van de zaal ... Op basis van dat formulier kan het personeel het event voorbereiden en uitvoeren.

Huisstijl

De huisstijl van een organisatie of bedrijf is de bewust gekozen wijze van presentatie naar buiten toe. In de enge definitie is een huisstijl de visuele identiteit van een organisatie (logo's, kleur, typografie, opmaak, bedrijfskledij ...). Ruimer gaat het ook over gedrag en communicatie.

Institutionele identiteit

De institutionele identiteit is de identiteit van de instelling waar je bent tewerkgesteld. Die identiteit komt tot uiting in de organisatiecultuur.

Klantvriendelijk handelen

Klantvriendelijk handelen vooronderstelt het inzetten van sociale en communicatieve vaardigheden in de relatie met een klant. Klantvriendelijk handelen kan ook aspecten m.b.t. het commercieel handelen omvatten.

Organisatiecultuur

Onder 'organisatiecultuur' van een bedrijf verstaan we de fundamentele waarden en normen van dat bedrijf die zelden expliciet gedefinieerd zijn maar altijd tot uiting komen in de uitstraling van het bedrijf en het gedrag en de overtuiging van alle werknemers. Aspecten van organisatiecultuur zijn: vestimentaire code, sociale voordelen, organisatie van de werkplek en werkuren, managementstijl, vitaliteit van het bedrijf ...

PDCA-cyclus

De PDCA cyclus is een manier om continu te verbeteren aan de hand van een vaste structuur. De vier letters van de PDCA-cyclus staan voor de vier fases die doorlopen worden: Plan, Do, Check, Act.

Plant-based

Een plant-based voedingspatroon sluit niet automatisch alle dierlijke producten uit, maar in plaats van dat vlees (en andere dierlijke producten), staan plantaardige voedingsmiddelen centraal. Minimaal twee derde van een maaltijd bestaat uit plantaardige bronnen en een derde uit dierlijke bronnen.

Productiefiche

Een productiefiche kan verschillende vormen aannemen afhankelijk van het doel en het gebruik. Vaak is dat een receptfiche met aanduiding van benodigdheden, materieel, werkwijze, kostprijsberekening, aanwijzing voor de bediening ... (ook wel technische fiche genoemd). Soms is dat een stappenplan met de voornaamste taken.

Sinner-cirkel

De cirkel van Sinner is een van de basisconcepten van professioneel reinigen en bestaat uit 4 elementen: chemie, mechanische kracht of beweging (arbeid), temperatuur en tijd. Elke individuele factor heeft invloed op de overige drie. Wordt een factor groter of kleiner, dan moet dit worden gecorrigeerd door de andere factoren. Dit model werd ontwikkeld door de Duitse chemicus Herbert Sinner in 1959.

6 Basisuitrusting

Basisuitrusting verwijst naar de infrastructuur en het (didactisch) materiaal die beschikbaar moeten zijn voor de realisatie van de leerplandoelen.

Om de leerplandoelen te realiseren dient de school minimaal de hierna beschreven infrastructuur en materiële en didactische uitrusting ter beschikking te stellen die beantwoordt aan de reglementaire eisen op het vlak van veiligheid, gezondheid, hygiëne, ergonomie en milieu. Specifieke benodigde infrastructuur of uitrusting hoeft niet noodzakelijk beschikbaar te zijn op de school. Beschikbaarheid op de werkplek of een andere externe locatie kan volstaan. We adviseren de school om de grootte van de klasgroep en de beschikbare infrastructuur en uitrusting op elkaar af te stemmen.

6.1 Infrastructuur

Een leslokaal

- dat qua grootte, akoestiek en inrichting geschikt is om communicatieve werkvormen te organiseren;
- met een (draagbare) computer waarop de nodige software en audiovisueel materiaal kwaliteitsvol werkt en die met internet verbonden is;
- met de mogelijkheid om (bewegend beeld) kwaliteitsvol te projecteren;
- met de mogelijkheid om geluid kwaliteitsvol weer te geven;
- met de mogelijkheid om draadloos internet te raadplegen met een aanvaardbare snelheid.



Praktijklokalen met de nodige nutsvoorzieningen voor het bereiden van brood- en banketbakkerijproducten:

- lokaal voor het bakken van brood;
- lokaal voor het vervaardigen van banketgebak;
- vaatwasruimte;
- gekoelde opbergruimte en vriescel;
- didactische verkoopruimte;
- leerlingenvestiaire met de nodige hygiënische voorzieningen;
- voedingsmiddelenmagazijn (economaat).

Toegang tot (mobile) devices voor leerlingen.

6.2 Materiaal, toestellen, machines en gereedschappen

- Klein materiaal: bakplaten, beslagbekkens, boetseerstaafjes, bunsenbrander, deegdoekjes, deegkrabber, deegmes, deegrol, diktelatten, diverse (uitsteek)vormen en ringen, inox platen, kloppers, kookpannen en -potten, maatbekers, maatemmer, mengkommen, messen, mixer, ovenpalen, ovenwanten, paletmes, pollepels, puntzeef, roosters, snijplanken, spatels, (pottenlekkers), speculaasplanken, spuitmondjes, spuitzak, steekmes, strijkborsteltjes, taartblokken, zeven (grof en fijn).
- Groot materiaal: abricoteermachine, chocoladesmeltoestel, chocolade tempereermachine, diepvries, gasvuur of inductievuur, handwas, kasten, keukenrobot voor kleinere bereidingen, keukenrobot voor het gecombineerd mixen, verwarmen en koken, ijs turbine, klopper-menger, kneder, koelkast, microgolfoven, ventilatie- en vloeroven, rekken, remrijkskast, rijkskast, shockdiepvriezer, suikerlamp, uitroltafel, verdeler-opboller, werktafel.
- Meetinstrumenten: deegthermometer, kerntemperatuurmeter, suikerthermometer, Beaumé-meter, refractometer, ph-meter.
- Weegtoestellen: weegschalen (tot 0,1 g), weegschalen voor grotere hoeveelheden.
- Gereedschappen, machines, onderhoudsproducten voor het reinigen en desinfecteren van het lokaal, de machines en gereedschappen.
- Verpakken en etiketteren: dispensers, verpakkingsfolie en verpakkingsrecipiënten, etiketteersysteem met labelprinter of alternatief systeem.
- Grondstoffen en hulpstoffen om bereidingen en basistechnieken te kunnen uitvoeren.
- Verkoopruimte: verpakking (dozen, papier, folie, linten ...), decoratiemateriaal om winkel aan te kleden in een bepaald thema, elektronische kassa met weegschaal en geldlade.

Het aanwezige materiaal is voldoende voor de grootte van de klasgroep.

6.3 Materiaal en gereedschappen waarover elke leerling moet beschikken

Om de leerplandoelen te realiseren beschikt elke leerling minimaal over onderstaand materiaal. De school bespreekt in de schoolraad wie (de school of de leerling) voor dat materiaal zorgt. De school houdt daarbij uitdrukkelijk rekening met gelijke kansen voor alle leerlingen.

- Persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen in functie van het gebruik van arbeidsmiddelen, conform de voorschriften.

7 Glossarium

In het glossarium vind je synoniemen voor en toelichting bij een aantal handelingswerkwoorden die je terugvindt in leerplandoelen en (specifieke) minimumdoelen van verschillende graden.

Handelingswerkwoord	Synoniem	Toelichting
Analyseren		Verbanden zoeken tussen gegeven data en een (eigen) besluit trekken
Beargumenteren	Verklaren	Motiveren, uitleggen waarom
Beoordelen	Evalueren	Een gemotiveerd waardeoordeel geven
Berekenen	Berekeningen uitvoeren	
Berekeningen uitvoeren	Berekenen	
Beschrijven	Toelichten, uitleggen	
Betekenis geven aan	Interpreteren	
Een (...) cyclus doorlopen	Een (...) proces doorlopen	Via verschillende fasen tot een (deel)resultaat komen of een doel bereiken
Een (...) proces doorlopen	Een (...) cyclus doorlopen	Via verschillende fasen tot een (deel)resultaat komen of een doel bereiken
Evalueren	Beoordelen	
Gebruiken	Hanteren, inzetten, toepassen	
Hanteren	Gebruiken, inzetten, toepassen	
Identificeren		Benoemen; aangeven met woorden, beelden ...
Illustreeren		Beschrijven (toelichten, uitleggen) aan de hand van voorbeelden
In dialoog gaan over	In interactie gaan over	
In interactie gaan over	In dialoog gaan over	
Interpreteren	Betekenis geven aan	
Inzetten	Gebruiken, hanteren, toepassen	
Kritisch omgaan met	Kritisch gebruiken	
Kwantificeren		Beredeneren door gebruik te maken van verbanden, formules, vergelijkingen ...
Onderzoeken	Onderzoek voeren	Verbanden zoeken tussen zelf verzamelde data en een (eigen) besluit trekken
Onderzoek voeren	Onderzoeken	Verbanden zoeken tussen zelf verzamelde data en een (eigen) besluit trekken
Reflecteren over		Kritisch nadenken over en argumenten afwegen zoals in een dialoog, een gedachtewisseling, een paper
Testen	Toetsen	
Toelichten	Beschrijven, uitleggen	



Toepassen	Gebruiken, hanteren, inzetten	
Toetsen	Testen	
Uitleggen	Beschrijven, toelichten	
Verklaren	Beargumenteren	Motiveren, uitleggen waarom

8 Concordantie

8.1 Concordantietabel

De concordantietabel geeft duidelijk aan welke leerplandoelen de doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties (BK) realiseren.

Leerplandoel	doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties
1 +	-
2 +	-
3 +	-
4	BK 1; BK 2
5	BK 1
6 +	-
7	BK 2
8	BK f; BK h
9	BK e
10	BK 6; BK 7; BK 8; BK a; BK i; BK k
11	BK 10; BK 11; BK 12; BK a; BK j; BK k
12	BK 9; BK 13; BK b
13	BK 15
14	BK 14; BK c
15	BK l
16	BK 3
17	BK g
18	BK 5; BK c; BK m; BK o
19	BK 4; BK 6; BK 16; BK c; BK n
20	BK 4; BK 16; BK e
21	BK 4; BK d; BK e

8.2 Doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties

1. De leerlingen werken in teamverband (organisatiecultuur, communicatie, procedures).
2. De leerlingen handelen kwaliteitsbewust.
3. De leerlingen handelen economisch en duurzaam.
4. De leerlingen handelen veilig, ergonomisch en hygiënisch.
5. De leerlingen ontvangen goederen en producten en volgen de voorraad op.
6. De leerlingen bereiden verschillende soorten (gist)degen voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg en gezondheidsgerelateerde (zoals vetarme, suikerarme en zoutarme) bakkerijproducten.
7. De leerlingen verwerken verschillende soorten (gist)degen voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg en gezondheidsgerelateerde (zoals vetarme, suikerarme en zoutarme) bakkerijproducten.
8. De leerlingen bakken verschillende soorten (gist)degen voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg en gezondheidsgerelateerde (zoals vetarme, suikerarme en zoutarme) bakkerijproducten.
9. De leerlingen werken bakkerijproducten (broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeegproducten en gezondheidsgerelateerde producten) af.
10. De leerlingen bereiden verschillende soorten degen en beslagen voor vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen en gezondheidsgerelateerde (zoals vetarme, suikerarme en zoutarme) banketbakkerijproducten.
11. De leerlingen verwerken verschillende soorten degen en beslagen voor vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen en gezondheidsgerelateerde (zoals vetarme, suikerarme en zoutarme) banketbakkerijproducten.
12. De leerlingen bakken verschillende soorten degen en beslagen voor vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen en gezondheidsgerelateerde (zoals vetarme, suikerarme en zoutarme) banketbakkerijproducten.
13. De leerlingen werken banketbakkerijproducten (vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen en gezondheidsgerelateerde producten) af.
14. De leerlingen geven informatie over samenstelling, bereidingswijze, bewaringswijze en toepassing van (banket)bakkerij- en aanverwante producten.
15. De leerlingen voeren vergelijkende testen uit op basis van grondstoffen, bereidingen, verwerkingen en afwerkingen om het (banket)bakkerijproduct te optimaliseren of te vernieuwen.
16. De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne.
17. De leerlingen passen het autocontrolesysteem toe.

Aanvullende onderliggende kennis

De opgenomen kennis staat steeds in functie van de specifieke vorming van deze studierichting.

- a. Afbaktechnieken
- b. Afwerkings- en garneertechnieken
- c. Allergenen
- d. Ergonomie
- e. Infrastructuur, toestellen en materialen
- f. Kenmerken van grondstoffen voor (banket)bakkerijproducten
- g. Kostprijsberekening
- h. Plant-based producten
- i. Productieprocessen van bakkerijproducten
- j. Productieprocessen van banketbakkerijproducten



- k. Toegepaste chemie in functie van (banket)bakkerijtechnieken
- l. Verkooptechnieken
- m. Verpakkings- en bewaartechnieken
- n. Voedselveiligheids-, milieu- en kwaliteitsvoorschriften
- o. Voorraadbeheer

Inhoud

1	Inleiding	3
1.1	Het leerplanconcept: vijf uitgangspunten	3
1.2	De vormingscirkel – de opdracht van secundair onderwijs	3
1.3	Ruimte voor leraren(teams) en scholen	4
1.4	Differentiatie	4
1.5	Opbouw van leerplannen.....	6
2	Situering	6
2.1	Beginsituatie	6
2.2	Samenhang binnen de 7de leerjaren.....	7
2.3	Plaats in de lessentabel.....	7
3	Pedagogisch-didactische duiding	7
3.1	Kwaliteits- en procesverantwoordelijke (banket)bakkerij en het vormingsconcept.....	7
3.2	Krachtlijnen	8
3.3	Opbouw.....	9
3.4	Beginsituatie	9
3.5	Aandachtspunten.....	9
3.6	Leerplanpagina.....	10
4	Leerplandoelen	10
4.1	Zinrijk en geïnspireerd	10
4.2	Overkoepelende vaardigheden.....	12
4.3	Technieken en technologische processen in brood- en banketbakkerij.....	14
4.4	Klantgericht handelen en zakelijke dienstverlening	19
4.5	Economisch en duurzaam handelen	20
4.6	Voedselveilig en arbeidsveilig handelen	22
5	Lexicon	24
6	Basisuitrusting	25
6.1	Infrastructuur	25
6.2	Materiaal, toestellen, machines en gereedschappen.....	26
6.3	Materiaal en gereedschappen waarover elke leerling moet beschikken	26
7	Glossarium	27
8	Concordantie	28

8.1	Concordantietabel.....	28
8.2	Doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties	29

ONTWERP

