

Chocolatier
7de leerjaar
VII-Cho

BRUSSEL

D/2025/13.758/023

Versie maart 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 **belooftevol** 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 Chocolatier: Brood- en banketbakkerij.

2.2 Samenhang binnen de 7de leerjaren

Er is een sterke samenhang tussen de studierichtingen Chocolatier, Ijsbereider en Suiker- en marsepeinbewerker.

Heel wat technieken uit bovenvermelde studierichtingen worden gecombineerd en komen samen in producten die zowel chocoladebewerkers, ijsbereiders als suiker- en marsepeinbewerkers afleveren. De keuzedoelen achteraan stellen leraren in staat om te differentiëren en leerinhouden uit te diepen.

2.3 Plaats in de lessentabel

Het leerplan is gebaseerd op doelen die leiden naar de beroepskwalificatie Chocoladebewerker.

Het leerplan is gericht op 22 lesuren en is bestemd voor de studierichting Chocolatier. 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 Chocolatier en het vormingsconcept

Het leerplan Chocolatier is ingebed in het vormingsconcept van de katholieke dialogeschool. In het leerplan ligt de nadruk op de levensbeschouwelijke, technische, sociale 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.

Technische vorming

De leerlingen passen technische vaardigheden toe bij het behandelen van grondstoffen, hanteren van materiaal, bereiden en afwerken van chocoladeproducten en koekjes.

Sociale vorming

Leerlingen zetten sociale vaardigheden in bij het werken in team en het omgaan met de klant. De leerlingen zijn flexibel en 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 chocolatier creëert nieuwe producten en dient dus te beschikken over heel wat verbeelding om een nieuw product te maken, af te werken of 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

Het betreft het toelichten van nieuwe trends en producten, het volgen van procedures, kwaliteitsbewust handelen, communicatie, samenwerking in het team. Daarnaast is er aandacht voor het uitwerken van recepten en het samenstellen van een assortiment.

Vaktechnisch handelen

Het plannen, organiseren en coördineren van de productie is essentieel. Dat veronderstelt een goede kennis van grondstoffen en materiaal en beheersing van technieken bij het voorkristalliseren van chocolade, bereiden van halffabricaten, bereiden en afwerken van chocoladeproducten, - stukken en koekjes. Daarnaast informeren leerlingen de klanten en verkopen ze de uitgestalde producten.

Economisch en duurzaam handelen

In het atelier en in de winkel komen aspecten van economisch en duurzaam handelen aan bod. Leerlingen leren respectvol, kostenbewust en maatschappelijk verantwoord omgaan met productiemiddelen. Ze berekenen de kost- en verkoopprijs, maken een bestelbon op en beheren de voorraad.

Voedselveilig en arbeidsveilig handelen

Tijdens de voorbereiding, de productie, het verpakken en bewaren, het onderhoud ... worden de 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 leerplanitems in de derde graad al verworven:

- basisgrondstoffen in de bakkerij: productkennis;
- 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 inhouden extra aandacht vergen.

3.5 Aandachtspunten

Functie-inhoud van de chocolatier

De chocolatier is voornamelijk met chocolade aan de slag. Daarnaast besteed je ook aandacht aan het bereiden, afbakken en verwerken van koekjes. Dat kan een afgewerkt product zijn of als halffabricaat worden verwerkt in een samengesteld product.

Chocolade wordt ook als basis gebruikt in patisserie. De leerplandoelen kan je dus realiseren in een bredere context.

Een chocoladebewerker kan worden tewerkgesteld als ambachtelijk chocolatier, industrieel chocolatier, banketbakker (waar chocoladetechnieken aan bod komen) ...

Je kan chocoladetechnieken ook toepassen in combinatie met ijsbereidingen en suiker- en marsepeinbewerking. In de laatste rubrieken zijn keuzedoelen opgenomen die je in staat stellen om die verschillende contexten te verkennen.

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 ingeoeffend. Een goede afstemming tussen de betrokken leraren is dus noodzakelijk.

Vaktechnisch handelen in functie van ijsbereiding

Een chocolatier zal ook technieken van ijsbereiding toepassen bij het bereiden van chocoladeproducten (bv. ijspralines, chocolade-ijs, ijslolly ...). In *rubriek 4.6* vind je enkele leerplandoelen ter inspiratie. De keuzedoelen in combinatie met de leerplandoelen van de studierichting Chocolatier, gerealiseerd in de context van ijsbereiding, stemmen overeen met de leerinhouden van de studierichting Ijsbereider.

Vaktechnisch handelen in functie van suiker- en marsepeinbereiding



Naast technieken van ijsbereiding worden suiker- en marsepeinbereidingen vaak gecombineerd met chocolade (bv. snijpraline, thematische marsepeinfiguren (Kerst, Pasen), Montélimar nougat ...). In *rubriek 4.7* vind je enkele leerplandoelen ter inspiratie. De keuzedoelen in combinatie met de leerplandoelen van de studierichting Chocolatier, gerealiseerd in de context van suiker- en marsepeinbereiding, stemmen overeen met de leerinhouden van de studierichting Suiker- en marsepeinbereiding.

Werkplekieren

Verskillende 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 chocolatier zoals ethische productie van cacao, 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 (LPD 4)?
- 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 werkplekuren 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 bij chocoladeproducten en -technieken 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: 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 aangepast aan nieuwe trends en producten.

LPD 4 De leerlingen handelen volgens procedures en organisatiecultuur en handelen kwaliteitsbewust.

Wenk: Je kan aan de hand van een werkplaatsreglement (school) of arbeidsreglement (werkplekuren) de voorgeschreven procedures en huisregels bespreken, het belang ervan benadrukken en samen met de leerlingen klasafspraken opstellen.

Wenk: Er is een verschil tussen de school en de werkplekken met betrekking tot organisatiecultuur. Het is belangrijk om daar aandacht aan te besteden (b.v. verzorgd voorkomen en bedrijfskledij van bepaalde functies t.o.v. de uitstraling van het bedrijf, afspraken i.v.m. haartooi en tatoeages, regels op vlak van roken, gsm-gebruik, middelengebruik, sociale media ...).

Wenk: De leerlingen zijn zich bewust van het belang van kwaliteit en kwaliteitsnormen (bv. ISO-normen, PDCA-cyclus). Je kan de leerlingen laten nagaan hoe werkplekken reviews en mondelinge feedback van de gasten inzetten om de kwaliteit te verbeteren.

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

Wenk: Criteria voor respectvol en efficiënt samenwerken: zich flexibel aanpassen aan een veranderend team of werkschema, hulp of advies vragen, feedback opvolgen, respect tonen voor collega's (zich verplaatsen in de positie of functie van de collega), gepast reageren (hulp bieden, afstand houden, relativeren), correct handelen in stresssituaties ...

Wenk: Je kan leerlingen ook vertrouwd maken met hulpmiddelen zoals generatieve AI, vertaalsoftware of apps om functionele communicatieve vaardigheden in een andere taal te ondersteunen. Aan de hand van opnames van instructiemomenten of teambesprekingen kan je communicatietechnieken analyseren en goede praktijken benadrukken.

Wenk: Je kan de basisprincipes van instructie, feedback en motivatie inoefenen via een praktische opdracht en leerlingen afwisselend een leidinggevende taak toewijzen zodat ze de basisprincipes kunnen inoefenen (bv. verantwoordelijke voor de productie of verkoop, HACCP-verantwoordelijke).

Wenk: Je kan de leerlingen een voorbereiding laten maken en een instructie met behulp van vaktermen laten uitschrijven (LPD 7).

Wenk: Reflectievragen om leerlingen te doen nadenken over hun rol als leidinggevende:

- is de opdracht voor mezelf duidelijk?
- geef ik zelf het goede voorbeeld?
- begrijpen de medewerkers de opdracht? Is de instructie duidelijk?
- hoe kan ik medewerkers motiveren en enthousiasmeren?
- hoe geef ik feedback en zorg ik ervoor dat de medewerker zijn gedrag bijstuurt? Is er voldoende vertrouwen en ruimte voor feedback?
- hoe kan ik zorgen voor een goede teamgeest en werksfeer?

Wenk: Je kan aan de hand van een teamoverleg een peerevaluatie houden: Wat ging goed? Wat kon beter? Je kan de leerling die verantwoordelijk was dit laten voorbereiden en modereren.

LPD 6 De leerlingen werken recepten uit en stellen een assortiment samen in functie van de doelgroep.

Wenk: De leerlingen leren een verkoopassortiment samenstellen in functie van de doelgroep, verwachte verkoop, seizoen, geografische regio en bedrijfsstrategie. Je kan bij het samenstellen van het assortiment rekening houden met allergenen en voedingsvoorkeuren (bv. *vegan*).

In een volgende stap kunnen ze dat in detail uitwerken aan de hand van een technische fiche met benodigdheden en portionering, bereidingswijze met vaktermen, kostprijsberekening, voedingswaarde of allergenen.

Ze kunnen daarna een menukaart maken via ICT-vaardigheden, plastische technieken ... Je kan aandacht besteden aan de correcte omschrijving en het taalregister in overeenstemming met de uitstraling van de zaak.

Wenk: Je kan leerlingen het assortiment van verschillende chocolatiers (online) laten raadplegen en analyseren aan de hand van de assortimentdimensies.

De leerlingen kunnen eventueel een nieuw product ontwikkelen op basis van een aantal grondstoffen, een opdracht van een klant, een thema ... waarbij ze aandacht hebben voor smaakcombinaties (*foodpairing*), kleur, geur en



mondgevoel, samenstelling (in functie van diëten, allergenen of andere voedingsvoorkeuren), houdbaarheid van het product ...

Bij het ontwikkelen van een nieuw product of verkoopassortiment kan je met de leerlingen reflecteren over de verpakking en promotie en dat kaderen in een breder perspectief van marketing.

4.3 Vaktechnisch handelen

Doelen die leiden naar BK

LPD 7 De leerlingen plannen, organiseren en coördineren de productie.

Wenk: In de derde graad leren de leerlingen ordelijk werken, plannen, organiseren, efficiënt werken, hun eigen werk controleren ... In het 7de leerjaar wordt daarop verder gebouwd maar wordt meer de focus gelegd op het organiseren en coördineren. Aspecten van communicatie en leiding geven komen aan bod in LPD 5.

Wenk: Je kan de leerlingen een opdracht laten maken waarbij ze de werkzaamheden inschatten (afhankelijk van de context rekening houden met reservaties, statistieken, wensen klant), een werkplanning en werkvolgorde (met tijdsinschatting) opmaken met behulp van sjablonen (stappenplan, [function sheet](#)).

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

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

Wenk: In het 7de leerjaar worden specifieke grondstoffen besproken in functie van chocoladebewerking. Een grondige productkennis is noodzakelijk zodat de chocolatier meer inzichtelijk kan werken met grondstoffen en alternatieven gebruiken.

Wenk: Je kan het belang van de kwaliteit en houdbaarheid van de grondstoffen benadrukken in relatie tot de houdbaarheid van het eindproduct.

Wenk: Je kan dit leerplandoel in samenhang zien met LPD 19 zodat leerlingen in functie van het budget op een vooropgestelde *foodcost* grondstoffen kiezen.

Wenk: Je kan samen met de leerlingen het productieproces van chocolade doorlopen, dit kan ook op een bedrijfsbezoek of bij een artisanale chocoladebereider (*from bean to bar*).

Wenk: Omwille van arbeidsefficiëntie wordt soms beroep gedaan op convenienceproducten (instantproducten, halffabricaten). Je kan deze specifiek grondstoffen bespreken (wat is convenience, verschillende gamma's ...) en de kwaliteit afwegen ten opzichte van de *foodcost* en arbeidskost zodat leerlingen kritisch hiermee omgaan.

Wenk: Een goede selectie van leveranciers staat voorop. De leerlingen kunnen leveranciers vergelijken op basis van kwaliteit, dienstverlening, prijs ...

LPD 9 De leerlingen selecteren en hanteren materiaal en toestellen.

Duiding: Via dit leerplandoel maken leerlingen de juiste selectie en hanteren ze materiaal en toestellen in de infrastructuur voor de productie van chocolade-artikelen. In LPD 23 wordt de focus gelegd op het reinigen in functie van voedselveiligheid, in LPD 24 **Fout! Verwijzingsbron niet gevonden.** ligt de nadruk op arbeidsveiligheid.

Wenk: Je kan met behulp van instructiekaarten (of QR-code die verwijst naar een digitale kaart) per toestel informatie geven over de kostprijs, gebruiksaanwijzing, mogelijke risico's en reinigingsvoorschriften.

Wenk: De leerlingen kunnen kennismaken met specifieke toestellen zoals een volautomatische tempereermachine, enrobeerlijn ... via een bedrijfsbezoek of werkpleklerin.

LPD 10 De leerlingen passen verschillende technieken toe bij het voorkristalliseren van chocolade.

Wenk: Je kan bij het voorkristalliseren (*tempereren*) het belang van de aanwezige positieve kristallen benadrukken.

Wenk: Je kan aan de hand van de samenstelling van chocolade (samenhang met productieproces chocolade LPD 8) en de factoren die de kristallisatie van chocolade beïnvloeden de leerlingen een inzicht geven in het kristallisatieproces.

Wenk: Je kan aan de hand van een foutenanalyse (bv. vet- en suikerrijp) de voorwaarden van een goede voorkristallisatie bespreken.

LPD 11 De leerlingen bereiden halffabricaten.

Wenk: Je kan het productieproces analyseren aan de hand de receptuur en vakterminologie. Je kan wijzen op het correct naleven van de receptuur (meten en wegen van hoeveelheden, opvolging van bereidingsstappen).

Wenk: Je kan de zelf bereide halffabricaten (bv. *ganache*, *praliné*, caramel, confituur ...) vergelijken met aangekochte producten op het vlak van organoleptische eigenschappen, kostprijs, arbeidsefficiëntie, houdbaarheid ...

Wenk: Je kan aandacht besteden aan het berekenen van de totale productiehoeveelheid en het omzetten van recepten.

Wenk: Je kan vertrekken vanuit een fout in het product en die analyseren. Je kan leerlingen tips aanreiken om dergelijke fouten te voorkomen of recht te trekken. Je kan leerlingen leren kritisch omgaan met recepten en die laten aanpassen in functie van kwaliteit, houdbaarheid ...

LPD 12 De leerlingen passen verwerkingstechnieken toe bij het bereiden van chocoladeproducten en decoraties.

Duiding: Bij dit leerplandoel ligt de klemtoon op het juist uitvoeren van technieken en het respecteren van de voorwaarden (verwerkingstemperatuur, juiste keuze materiaal).

Wenk: Je kan zowel het manueel of machinaal verdelen van chocolade aan bod laten



komen.

Wenk: Je kan volgende technieken aan bod laten komen: spuit-, snij-, uitrol-, mouleer- en uitsteektechnieken, uitstrijken, boetseren, vullen van (pralines)vormen. Daarnaast kan je kooktechnieken bespreken zoals *kandiseren* en *konfijten*.

Wenk: Naast het verwerken van chocolade in decoraties kan je ook technieken met suiker en marsepein toepassen bij het bereiden van decoraties (zie ook 4.7 *Vaktechnisch handelen in functie van suiker- en marsepeinbereiding*).

Wenk: Je kan het begrip chocoladeproducten ruimer interpreteren en een waaier van banketbakkerijproducten bereiden waar chocoladeverwerkingstechnieken noodzakelijk zijn (bv. *entremets*, afwerken van patisserieproducten met chocoladedecoraties ...).

LPD 13 De leerlingen werken chocoladeproducten af.

Wenk: Je kan de belangrijkste kwaliteitseisen verduidelijken. Bij de afwerking van chocoladeproducten primeert het visuele aspect maar daarnaast kan je ook het belang van smaak, *pairing* en textuur bespreken.

Wenk: Bij het afwerken kan je volgende technieken bespreken: glaceren, garneren, modelleren, *enroberen* of *pralineren*, spuiten (*air-brush*), *kandiseren*.

LPD 14 De leerlingen bereiden, verwerken, bakken en werken koekjes af.

Wenk: Je kan koekjes enerzijds benaderen als hoofdbestanddeel (bv. wafeltjes) maar eveneens als onderdeel van een bereiding (bv. chocoladereep).

Wenk: Je kan de belangrijkste degen en beslagen en verwerkingstechnieken bij het bereiden van koekjes herhalen en uitdiepen.

Wenk: Bij het bakken kan je de nadruk leggen op het controleren van het bakproces en het ontvormen.

Wenk: Bij het afwerken kan je volgende technieken aan bod laten komen: *abricoteren*, *enroberen*, dippen (kattentong, bokkenpootjes), *spritzen* ...

LPD 15 De leerlingen verpakken en presenteren chocoladeproducten en koekjes in de etalage of op de toonbank.

★ Verpakkings- en bewaartechnieken

Wettelijke bepaling m.b.t. etiketteren van voorverpakte producten

Regelgeving met betrekking tot chocoladeproducten en koekjes

Wenk: Je kan de wetgeving m.b.t. etiketteren verkennen met behulp van de handleiding die opgesteld werd door de sector (Choprabisco) en het FAVV. Daarnaast kan je de regelgeving met betrekking tot chocoladeproducten en koekjes bespreken. Je kan denken aan de Europese chocoladerichtlijn en de *General Food Law*.

Wenk: Je kan de verschillende manieren van verpakken bespreken of verduidelijken via beeldmateriaal of een bedrijfsbezoek. Je kan de impact van een verpakking op het bewaren van het product bespreken.

Wenk: Je kan de verschillende factoren bespreken die een optimale bewaring garanderen. Je kan de wettelijke bewaartemperatuur en -termijn van de verschillende producten bespreken.
Je kan die laten controleren op school of op de werkplek.

Wenk: Het presenteren van de verkoopruimte kan je inoefenen in de didactische winkel van de school of op de werkplek.
Je kan wijzen op de aankleding van de winkelruimte, een evenwichtige schikking van producten in de verkoopruimte, het gebruik maken van decorstukken (LPD 17) en het beheer van de uitgestalde artikelen (controle houdbaarheidsdatum, LPD 20).

LPD 16 De leerlingen informeren klanten over chocoladeproducten en koekjes en verkopen ze.

★ Allergenen

Wenk: Je kan aandacht besteden aan verbale en non-verbale communicatie bij het klantencontact. Leerlingen oefenen in het informeren en adviseren van de klant. Dat veronderstelt een goede kennis van de samenstelling, bereiding en bewaarmogelijkheden van het product.
Leerlingen kunnen met behulp van de productfiche of aangepaste software klanten informeren over de aanwezigheid van allergenen.

Wenk: Je kan dit leerplandoel realiseren in de didactische winkel van de school, op de werkplek, via een leerbedrijf ...

Wenk: Je kan de belangrijkste aandachtspunten bij het behandelen van klachten bespreken en inoefenen via een rollenspel: oorzaak onderzoeken, eigen emoties onder controle houden, procedures volgen, klachten registreren, oplossingen voorstellen ...

Wenk: Naast de mondelinge communicatie met de klant kan je ook de schriftelijke communicatie bespreken (via mail, sociale media ...) en aan de hand van concrete voorbeelden, reviews ... aanleren hoe je gepast communiceert.

Wenk: Je kan de verschillende aspecten bij het verkopen behandelen: opnemen en opvolgen van de klantenbestelling, het registreren van kassaverrichtingen en verkopen, het hanteren van een kassasysteem, het afrekenen ...

Wenk: Je kan verkooptechnieken bespreken zoals het opzetten van speciale acties om de verkoop te stimuleren.

Wenk: Je kan de beleving versterken door in te zetten op verhalen (*storytelling*).
Leerlingen oefenen in het formuleren van een strategisch verhaal.

LPD 17 De leerling ontwerpen en maken commerciële decoratieve chocoladestukken.

Wenk: Je kan dit leerplandoel zien in samenhang met LPD 12 en LPD 13). De nadruk in dit leerplandoel ligt op het ontwerp en creatief uitwerken van chocoladestukken.
Je kan de leerlingen wijzen op het belang van een ontwerp, kleur en vormstudie. Creaties van bekende chocolatiers kunnen leerlingen inspireren.

Wenk: Je kan vertrekken van een thema of casus (opdracht van de klant) en leerlingen



individueel of in groep een voorstudie laten maken en die laten voorstellen voor de klasgenoten (bv. aan de hand van een presentatie).

Je kan met de volledige klas de voorstellen laten analyseren op vlak van creativiteit, kostprijs, haalbaarheid ...

LPD K 1 De leerlingen bereiden en verwerken creatief fijn banketgebak.

3de graad: Klassieke en hedendaagse banketbakkerijproducten (III-BrBa-a LPD 11)

Wenk: Je kan leerlingen via sociale media of websites voorbeelden van fijne banketproducten aanreiken, het product analyseren en zelf laten bereiden. Je kan leerlingen een schets of digitaal ontwerp laten maken waarbij ze nadenken over vorm, kleur, schikking bij het presenteren.

Wenk: Je kan dit leerplandoel realiseren door het realiseren van dessertborden waar ook leerplandoelen met betrekking tot chocoladeproducten en decoraties (LPD 12) en koekjes aan bod kunnen komen (LPD 14).

4.4 Economisch en duurzaam handelen

Doelen die leiden naar BK

LPD 18 De leerlingen gaan 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 19 De leerlingen berekenen de kostprijs en de verkoopprijs van chocoladeproducten en koekjes en motiveren de prijszetting.

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 (samenhang LPD 6).

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), break-even prijszetting. Het is belangrijk om de samenstelling van de verkoopprijs te duiden en hoe je via prijszetting kan inspelen op de verkoop, concurrentie, doelgroep. Je kan de arbeidsintensiviteit bij het bereiden van het product inschatten zodat dit kan worden verrekend in de verkoopprijs. Daarnaast kan je rekening houden met het assortiment zodat je tot een evenwichtige verkoopprijs komt (samenhang LPD 11).

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 20 De leerlingen ontvangen, controleren en beheren goederen.

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

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 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. Bespreek 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 ...

Wenk: De opvolging van financiële en administratieve gegevens houdt verband met het bijhouden van gegevens over inkomende grondstoffen (hoeveelheden en kostprijs) en uitgaande producten (hoeveelheden en omzet) zodat je acties kan ondernemen om de efficiëntie te verbeteren en kosten te beheersen. Het gaat dus niet om het voeren van een boekhouding.

LPD 21 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 19 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 ...)

4.5 Voedselveilig en arbeidsveilig handelen

Doelen die leiden naar BK

LPD 22 De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne en passen het autocontrolesysteem toe.

- ★ Stromen en zones (flow van grondstof, personen, verpakking en afval)
Temperatuurbewaking en registratie van ontvangst afgewerkt 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 leerlingen laten kennismaken met de autocontrolelegids, selecteren welke van toepassing is en de specifieke HACCP-verplichtingen overlopen.

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 voorleggen 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 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 23 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 (veiligheids)instructiekaart.

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

LPD 24 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 van chocolatier (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).

4.6 Vaktechnisch handelen in functie van ijsbereiding

LPD K 2 De leerlingen lichten regelgeving met betrekking tot ijsbereidingen toe.

Wenk: Je kan aan de hand van de autocontrolegids voor ijsbereidingen de specifieke GHP, CCP, PVA en corrigerende maatregelen bespreken op het vlak van productie, verkoop en etikettering.

Wenk: Naast de regelgeving met betrekking tot hygiëne kan je eveneens de reglementering in verband met de samenstelling (verhouding, toegelaten additieven), naamgeving (wettelijk onderscheid roomijs, melkijs, waterijs, sorbet, softijs) aan bod laten komen.

LPD K 3 De leerlingen bereiden composities en beslagen voor geturbineerd en niet-geturbineerd ijs.

Wenk: Het betreft het productieproces van beslagen, composities, parfais, ijsnogat en granités.

Wenk: Werk een evenwichtig aanbod uit van verschillende composities en beslagen zodat de verschillende technieken en productgroepen aan bod komen. Bij de technieken kan je denken aan het binden, homogeniseren, pasteuriseren en terugkoelen.

Wenk: Je kan de leerlingen de bereiding laten uitvoeren aan de hand van een bestand recept. Leerlingen passen rekenvaardigheden toe bij het omrekenen van het recept. In een volgende stap kan je ze een nieuw product laten ontwikkelen en uitvoeren.

LPD K 4 De leerlingen verwerken ijs, beslagen, decoraties en degen en werken ijsproducten af.

Wenk: Je kan de leerlingen in contact brengen met verschillende types ijs turbines via werkplekleren of een bezoek aan een leverancier of vakbeurs.

Wenk: Voor bereiden en verwerken van decoraties en degen verwijzen we naar de

leerplandoelen LPD 12 en LPD 14.

Je kan die leerplandoelen realiseren in de context van ijsbereiding: het maken van hoorntjes, wafelkoekjes, decoraties voor ijstaarten of ijscoupes ...

Wenk: Bij het verwerken worden allerlei technieken aangeleerd zoals het vormen, ontvormen, spuiten, snijden, rollen, uitsteken, glaceren, garneren en maskeren. Laat leerlingen dit inoefenen op een diversiteit van producten.

Wenk: Je kan dit leerplandoel zien in samenhang met het bereiden van halffabricaten (bv. vullingen, crèmes, mousses, bavarois, boterroom, garneringen, purees, fruitmixen, degen ... zie LPD 11) en die gebruiken bij het samenstellen van producten (bv ijspralines, *bombe*, ijstaart ...)

4.7 Vaktechnisch handelen in functie van suiker- en marsepeinbereiding

LPD K 5 De leerlingen lichten regelgeving met betrekking tot suiker- en marsepeinproducten toe.

Wenk: Je kan aan de hand van de autocontroleguids voor ijsbereidingen de specifieke GHP, CCP, PVA en corrigerende maatregelen bespreken op het vlak van productie, verkoop en etikettering.

Wenk: Naast de regelgeving met betrekking tot hygiëne kan je eveneens de reglementering in verband met de samenstelling (verhouding, toegelaten additieven en kleurstoffen), naamgeving (bv. onderscheid jam of confituur, marmelade, gelei) aan bod laten komen.

LPD K 6 De leerlingen bereiden suiker- en marsepeinproducten.

Wenk: Het betreft het productieproces van marsepein-, suikerdegen en kooksels.

Wenk: Je kan de verschillende technieken om marsepein te bereiden bespreken met de voor- en nadelen (koude methode, kookmethode, roostermethode, ambachtelijk, industrieel).

Je kan de rol van suiker bespreken het bereiden van marsepein en toelichten hoe suiker wordt gecompenseerd bij dieetmarsepein.

Wenk: Je kan de verschillende suikerdegen en -kooksels en hun toepassingen bespreken (*pastillage*, fondantsuiker, siroop ...).

Je kan de verschillende stadia van suiker koken met de temperatuur, consistentie en uitzicht bespreken en aangeven voor welke technieken of producten die worden gebruikt (*kandiseren*, *konfijten*, *glaceren*, *caramel*, *fudge*, *pâte de fruits*, snoepgoed ...)

Wenk: Bij het bereiden van marsepein en suikerproducten kan je dieper ingaan op specifieke toestellen (bv. *broyeur* om amandelen te verbrijzelen, suikerthermometer, gasbrander, warmtelamp, suikerpomp) en grondstoffen (bv. soorten amandelen en suikers).

LPD K 7 De leerlingen verwerken suiker- en marsepeinproducten en werken ze af.



- Wenk: Je kan werken rond een bepaald thema om figuren te modelleren en decorstukken uit te werken.
- Wenk: Je kan de techniek van het modelleren inoefenen met plasticine, brooddeeg en modelleerdeeg.
- Wenk: Je kan de specifieke verwerkingstechnieken van suiker en marsepein bespreken: spuiten, snijden, uitrollen, uitsteken, blazen, trekken, gieten (suikerglas).
- Wenk: Afwerkingstechnieken: abricoteren, glaceren, garneren, dompelen, decoreren, *brushen, satineren ...*
Je kan dieper ingaan op technieken om suiker en marsepein te kleuren.
- Wenk: Je kan deze technieken toepassen bij het bereiden van confiserie en decoraties maar je kan ook decoratieve stukken (suikerkunst) realiseren (samenhang LPD 17).

5 Lexicon

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.

Institutionele identiteit

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

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.

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, kostprijberekening, 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 chocoladeproducten, koekjes en patisserie:

- gekoeld lokaal voor bewerken en verwerken van suiker (confiserie) en chocolade;
- lokaal voor het bakken en vervaardigen van koekjes en banketgebak;
- vaatwasruimte;
- gekoelde opbergruimte en vriescel;
- didactische verkoopruimte;
- leerlingenvestiaire met de nodige hygiënische voorzieningen;
- voedingsmiddelenmagazijn (economaaat).

Toegang tot (mobile) devices voor leerlingen.

6.2 Materiaal, toestellen, machines en gereedschappen

- Klein materiaal: bakplaten, silicone bakmatjes, bakvormen, beslagbekkens, boetseerstaafjes, bunsenbrander, chocoladevormen, deegkrabber, deegmes, deegrol, diktelatten, diverse (uitsteek)vormen en ringen, inox platen, kloppers, kookpannen en -potten, maatbekers, maatemmer,



mengkommen, messen, ovenpalen, ovenwanten, paletmes, pollepels, puntzeef, rolstokken, roosters, snijgitaar, siliconenmatjes en -vormen, snijplanken, spatels, (pottenlekkers), speculaasplanken, spuitmondjes, spuitzak, steekmes, strijkborsteltjes, taartblokken, wegwerphandschoenen (plastic), zeven (grof en fijn).

- Groot materiaal: abricoteermachine, chocoladesmelttoestel, damp- of afzuigkap, diepvries, gasvuur of inductievuur, handwas, kasten, keukenrobot voor kleinere bereidingen, keukenrobot voor het gecombineerd mixen, verwarmen en koken, ijssturbine, klopper-menger, kneder, koelkast, marmertafel, microgolfoven, mixer, vacuümmachine, patisserieoven, rekken, shockdiepvriezer, smeltkast, suikerlamp, thermoblender, uitroltafel, werktafel, wielmachine en triltafel.
- Meetinstrumenten: thermometer, kerntemperatuurmeter, suikerthermometer, Beaumé-meter, refractometer, materiaal om wateractiviteit te meten.
- 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.

Indien er gewerkt wordt aan de keuzedoelen in functie van ijsbereiding en/of suiker- en marsepeinbereiding zal bijkomend materiaal noodzakelijk zijn om die leerplandoelen kwaliteitsvol aan te bieden.

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 | Evaluëren | 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 |
| Evaluëren | 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 | BK 7 |
| 4 | BK 1; BK 2 |
| 5 | BK 1 |
| 6 | BK 17 |
| 7 | BK 17 |
| 8 | BK I |
| 9 | BK d |
| 10 | BK 10; BK c; BK f |
| 11 | BK 10; BK c; BK f |
| 12 | BK 10; BK 11; BK a; BK c; BK f |
| 13 | BK 12; BK c; BK f |
| 14 | BK 13; BK c; BK f |
| 15 | BK 14; BK 15; BK g; BK i |
| 16 | BK 16; BK b; BK h |
| 17 | BK 10; BK 11; BK 12; BK a |
| 18 | BK 3 |
| 19 | BK 3; BK e |
| 20 | BK 8; BK 9; BK 18; BK b; BK k |
| 21 | BK 8 |
| 22 | BK 4; BK 5; BK 6; BK b; BK j |
| 23 | BK 4; BK d |
| 24 | BK 4; BK d |

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 handelen volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne.
6. De leerlingen passen het autocontrolesysteem toe.
7. De leerlingen lichten nieuwe trends bij chocoladeproducten en -technieken toe.
8. De leerlingen volgen de voorraad op, stellen tekorten vast en maken bestelbonnen op.
9. De leerlingen ontvangen goederen en controleren ze.
10. De leerlingen bereiden chocoladeproducten (zoals pralines, koekjes en chocoladestukken).
11. De leerlingen verwerken chocoladeproducten (zoals pralines, koekjes en chocoladestukken).
12. De leerlingen werken chocoladeproducten af (zoals pralines, koekjes en chocoladestukken).
13. De leerlingen bereiden, verwerken, bakken en werken koekjes af.
14. De leerlingen verpakken, etiketteren, bewaren en slaan bereidingen en producten op.
15. De leerlingen presenteren chocoladeproducten en koekjes in de etalage of op de toonbank.
16. De leerlingen informeren klanten over chocoladeproducten en koekjes en verkopen ze.
17. De leerlingen plannen de productie.
18. De leerlingen volgen financiële en administratieve gegevens op.

Aanvullende onderliggende kennis

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

- a. Afwerkings- en garneertechnieken
- b. Allergenen
- c. Bereidings- en verwerkingstechnieken
- d. Infrastructuur, toestellen en materialen
- e. Kostprijsberekening en principes van prijszetting
- f. Productieproces van chocoladeproducten en koekjes
- g. Regelgeving met betrekking tot chocoladeproducten en koekjes
- h. Verkoopstechnieken
- i. Verpakkings- en bewaartechnieken
- j. Voedselveiligheids-, milieu- en kwaliteitsvoorschriften
- k. Voorraadbeheer
- l. Warenkennis



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 | Chocolatier 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 | Vaktechnisch handelen | 14 |
| 4.4 | Economisch en duurzaam handelen | 18 |
| 4.5 | Voedselveilig en arbeidsveilig handelen | 20 |
| 4.6 | Vaktechnisch handelen in functie van ijsbereiding..... | 22 |
| 4.7 | Vaktechnisch handelen in functie van suiker- en marsepeinbereiding | 23 |
| 5 | Lexicon | 24 |
| 6 | Basisuitrusting | 25 |
| 6.1 | Infrastructuur | 25 |
| 6.2 | Materiaal, toestellen, machines en gereedschappen..... | 25 |
| 6.3 | Materiaal en gereedschappen waarover elke leerling moet beschikken | 26 |
| 7 | Glossarium | 26 |

| | | |
|----------|---|-----------|
| 8 | Concordantie | 28 |
| 8.1 | Concordantietabel..... | 28 |
| 8.2 | Doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties | 29 |