



ONLINE SESSIE

Brood- en banketbakkerij (A-finaliteit 3^{de} graad)





BESLUITVORMING

- Vlaams Parlement en AHOVOKS
- Overleg onderwijsverstreckers (curriculumdossier)
- Katholiek Onderwijs Vlaanderen
 - visie op vorming
 - samenhang binnen studiegebied
 - nieuwe generatie leerplannen



SITUERING IN DE MATRIX



Voeding en horeca

Finaliteit doorstroom

ASO/TSO/KSO

2de graad

Biotechnologische
Wetenschappen

3de graad

Biotechnologische en
Chemische Wetenschappen

Dubbele finaliteit

TSO/KSO

2de graad

Bakkerijtechnieken
Horeca
Slagerijtechnieken
Toerisme

3de graad

Bakkerijtechnieken ✓
Horeca
Slagerij-Traiteurtechnieken
Toerisme

Finaliteit arbeidsmarkt

(D)BSO

2de graad

Bakkerij
Restaurant en Keuken
Slagerij

3de graad

Brood- en Banketbakkerij ✓
Grootkeuken en Catering ✓
Restaurant en Keuken ✓
Slagerij ✓

Se-n-Se

Barman
Chef de Partie Desserten,
Gebak en Brood
Chef de Partie Groenten, Fruit
en Kruiden
Chef de Partie Vis, Schaal- en
Schelpdieren

Finaliteit arbeidsmarkt

Onderwijskwalificatie 2

enkel te behalen in duaal leren

Hulpkelder duaal ✓
Keukenmedewerker duaal ✓
Medewerker (Banket)bakkerij
duaal ✓
Medewerker Fastfood duaal ✓
Medewerker Kamerdienst
duaal ✓

Voor wie is een onderwijskwalificatie 2, duaal leren?

Leerlingen die
- ouder zijn dan 15 jaar
- voldaan hebben aan de voltijdse leerplicht,
- arbeidsbereid en arbeidsrijp zijn en bij
instroom

Finaliteit arbeidsmarkt

BuSO OV3

Opleidingsfase

Basis Bakkerij
Basis Horeca
Basis Slagerij

Kwalificatiefase/ integratiefase

Keukenmedewerker ✓
Medewerker (Banket)bakkerij ✓
Medewerker Fastfood ✓
Medewerker Kamerdienst
Medewerker Slagerij ✓
Medewerker Snelkeuken ✓

✓ Deze opleidingen worden ook ingericht in duaal leren.
(*) Dit zijn niche-opleidingen. Dit wil zeggen dat er een aanbodbeperking geldt.



BASIS LEERPLAN

- Eindtermen algemene vorming:
<https://onderwijsdoelen.be/>
- Praktijkvakken en technische vorming:
onderwijskundige vertaling van beroepskwalificatie
- Specifieke eindtermen in dubbele finaliteit ifv verder studeren
 - Communicatieve vaardigheden MVT + Toegepaste bedrijfswetenschappen en recht (Horeca)
 - Toegepaste chemie en celleer (Bakkerijtechnieken en Slagerij-traiteurtechnieken)



Beroepskwalificatie (BK)

- Bakker
- Banketbakker
- Zie databank:

<http://vlaamsekwalificatiestructuur.be/kwalificatiedatabank/>

Beroepskwalificatie

Bakker

////////////////////////////////////

Competentie 9:

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

- Stelt de oven in (tijd, temperatuur,...) en bakt de producten af
- Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel
- Ontvormt de producten en plaatst ze (op roosters) in rekken
- Gebruikt verschillende oventypes
- Voorkomt broodfouten
- Bakt producten verder af

met inbegrip van kennis:

- Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied
- Kennis van de verschillende oventypes



Curriculumdossier

selectie van doelen en kenniselementen in overleg met alle netten

5.2 SPECIFIEKE FORMING (DOELEN DIE LEIDEN NAAR EEN OF MEER ERKENDE BEROEPSKWALIFICATIES)

CONTEXT

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

GENERIEKE COMPETENTIES

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.

SPECIFIEKE COMPETENTIES

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

4.4 Economisch en duurzaam handelen

Minimumdoelen, specifieke minimumdoelen of doelen die leiden naar BK

BK 3 De leerlingen handelen economisch en duurzaam. (LPD 26, 27)

BK 5 De leerlingen ontvangen en controleren de goederen, volgen de voorraad op en maken bestelbonnen op. (LPD 28, 29)

BK 6 De leerlingen verpakken en etiketteren de bereidingen en producten

Onderliggende kennis bij doelen die leiden naar BK

- Allergenen (LPD 28)
- Foodcost, beveragecost en wastecost (LPD 27)
- Principes van prijszetting (LPD 27)
- Verpakken en bewaartechnieken (LPD 28)
- Voorraadbeheer (LPD 28)



**vormingscomponenten
en wegwijzers
in Voeding & horeca**



Modellessentabel voltijds

Algemene vorming	III,1	III,2	Specifieke vorming	III,1	III,2
Godsdienst	2	2	Brood- en banketbakkerij (incl. werkplekleren)	16	16
Engels of Frans	2	2			
Lichamelijke opvoeding	2	2			
Maatschappelijke vorming	1	1			
Nederlands	2	2			
Wiskunde	2	2			
Onderliggend aan algemene en specifieke vorming					
Realisatie leerplandoelen Gemeenschappelijk Funderend Leerplan (GFL)				1*	1*
Suggesties complementair gedeelte°				4	4
Artistieke vorming ICT Schooleigen keuzes: - Een vak van de algemene vorming van de studierichting - Een vak van de specifieke vorming van de studierichting - Schooleigen curriculum ...					
Totaal algemene en specifieke vorming				32	32



Leerplannen en duaal leren

- Identiek curriculum ongeacht de leerweg
- leerplannen gelden zowel voor duale als niet-duale studierichtingen
- De standaardtrajecten voor duale studierichtingen werden gemaakt in afwachting van de modernisering van het secundair onderwijs
- aandacht voor de vertaling van het leerplan naar het individueel opleidingsplan van de duale leerling!



Opbouw van het leerplan Brood- en banketbakkerij



- 32 graaduren in minimum-modellessentabel
- 25 leerplandoelen, ingedeeld volgens 6 krachtlijnen
- Geen chronologische of hiërarchische volgorde

Leerplandoelen 3^{de} gr Brood- en banketbakkerij (A)

1	Nieuwe concepten toelichten	9	Technieken toepassen in bakkerij		
2	Procedures opvolgen	10	Technieken toepassen bij bereiden van crèmes		
3	Verantwoordelijkheden opnemen binnen team	11	Technieken toepassen in banketbakkerij		
4	Verkoopassortiment samenstellen	12	Eenvoudige consumptie-ijsbereidingen maken	19	Duurzaam omgaan met productiemiddelen
5	Ooplossing ontwerpen voor probleem of uitdaging	13	Basistechnieken toepassen bij verwerken van chocolade, marsepein en suiker	20	Kostprijs berekenen van een product
6	Productieproces plannen, organiseren en voorbereiden	14	Technieken toepassen bij afwerken	21	Goederen ontvangen, controleren en beheren
7	Grondstoffen selecteren	15	Kwaliteit beoordelen en productieproces bijsturen	22	Bestelbon opmaken
8	Materieel selecteren en hanteren	16	Versnijden, verpakken en presenteren van producten	23	HACCP-procedures toepassen
		17	Klanten informeren over assortiment	24	Materieel en ruimtes reinigen
		18	Bestelling opnemen, verkopen en afrekenen	25	Veiligheidsregels respecteren bij gebruik van materieel

Overkoepelende vaardigheden

Vorbereidende werkzaamheden

Vaktechnisch handelen

Klantgericht handelen

Economisch en duurzaam

Voedselveilig en arbeidsveilig



Leerplandoelen 3^{de} gr Brood- en banketbakkerij (A)

1	Nieuwe concepten toelichten
2	Procedures opvolgen
3	Verantwoordelijkheden opnemen binnen team
4	Verkoopassortiment samenstellen
5	Ooplossing ontwerpen voor probleem of uitdaging

Leerplandoelen 3^{de} gr Brood- en banketbakkerij (A)

Vorbereidende werkzaamheden

6	Productieproces plannen, organiseren en voorbereiden
7	Grondstoffen selecteren
8	Materieel selecteren en hanteren

Leerplandoelen 3^{de} gr Brood- en banketbakkerij (A)

Vaktechnisch handelen

9	Technieken toepassen in bakkerij
10	Technieken toepassen bij bereiden van crèmes
11	Technieken toepassen in banketbakkerij
12	Eenvoudige consumptie-ijsbereidingen maken
13	Basistechnieken toepassen bij verwerken van chocolade, marsepein en suiker
14	Technieken toepassen bij afwerken
15	Kwaliteit beoordelen en productieproces bijsturen

Leerplandoelen 3^{de} gr Brood- en banketbakkerij (A)

Klantgericht handelen

16	Versnijden, verpakken en presenteren van producten
17	Klanten informeren over assortiment
18	Bestelling opnemen, verkopen en afrekenen



Leerplandoelen 3^{de} gr Brood- en banketbakkerij (A)

Economisch en duurzaam

19	Duurzaam omgaan met productiemiddelen
20	Kostprijs berekenen van een product
21	Goederen ontvangen, controleren en beheren
22	Bestelbon opmaken

Leerplandoelen 3^{de} gr Brood- en banketbakkerij (A)



Voedselveilig en arbeidsveilig

23	HACCP-procedures toepassen
24	Materieel en ruimtes reinigen
25	Veiligheidsregels respecteren bij gebruik van materieel

Leerplandoelen 3^{de} gr Brood- en banketbakkerij (A)

1	Nieuwe concepten toelichten	9	Technieken toepassen in bakkerij
2	Procedures opvolgen	10	Technieken toepassen bij bereiden van crèmes
3	Verantwoordelijkheden opnemen binnen team	11	Technieken toepassen in banketbakkerij
4	Verkoopassortiment samenstellen	12	Eenvoudige consumptie-ijsbereidingen maken
5	Ooplossing ontwerpen voor probleem of uitdaging	13	Basistechnieken toepassen bij verwerken van chocolade, marsepein en suiker
6	Productieproces plannen, organiseren en voorbereiden	14	Technieken toepassen bij afwerken
7	Grondstoffen selecteren	15	Kwaliteit beoordelen en productieproces bijsturen
8	Materieel selecteren en hanteren	16	Versnijden, verpakken en presenteren van producten
		17	Klanten informeren over assortiment
		18	Bestelling opnemen, verkopen en afrekenen

19	Duurzaam omgaan met productiemiddelen
20	Kostprijs berekenen van een product
21	Goederen ontvangen, controleren en beheren
22	Bestelbon opmaken
23	HACCP-procedures toepassen
24	Materieel en ruimtes reinigen
25	Veiligheidsregels respecteren bij gebruik van materieel

Overkoepelende vaardigheden

Vorbereidende werkzaamheden

Vaktechnisch handelen

Klantgericht handelen

Economisch en duurzaam

Voedselveilig en arbeidsveilig

Hoe leerplandoelen lezen?

4.1 <Rubriek>

rubriek

Minimumdoelen, specifieke minimumdoelen of doelen die leiden naar BK

leerplandoel

LPD 1 De leerling onderzoeken ...

opsomming

- Opsomming doel

afbakening

- ★ Afbakening

link naar andere vakken

Samenhang derde graad: leerplandoel ander vak

wenken

2de graad: samenhang met de tweede graad

Duiding: duiding leerplandoel

Wenk: pedagogisch-didactische wenk

Extra: wenk als extra verdieping

uitbreidings-
en keuzedoel

LPD 2 + Uitbreidingsdoel

LPD K1 Keuzedoel

De leerlingen gaan duurzaam om met productiemiddelen.

Wenk: De leerlingen vermijden verspilling van grondstoffen (bv. correct reinigen en opkuisen) en gaan creatief om met overschotten door ze te verwerken in een bereiding. Je kan dat situeren in het bredere kader van duurzaam handelen en aan de hand van duurzame ontwikkelingsdoelen de werking analyseren.

lexicon

5 Lexicon

Productiemiddelen

Dit zijn middelen zoals arbeid, machines, energie, goederen en grondstoffen die worden gebruikt om bepaalde goederen, zaken of diensten voort te brengen.



Aandachtspunten

- **Breed** benaderen
- **Geïntegreerd** leerplan
- **Samenwerking** met algemene vorming
- **Voedselveiligheid**
- **Werkplekleren**



Samenhang met 2^{de} graad

- Onder begeleiding -> groei naar zelfstandigheid
- Samenhang en leerlijn

leerplan 2de GRAAD Bakkerij	leerplan 3de GRAAD Brood- en banketbakkerij
onder begeleiding	groei naar zelfstandigheid
Overkoepelende vaardigheden in brood- en banketbakkerij	Overkoepelende vaardigheden in brood- en banketbakkerij
1 De leerlingen vergelijken de verschillende uitbatingsvormen binnen het vakgebied brood- en banketbakkerij op vlak van doelgroep, organisatie, infrastructuur en assortiment.	1 De leerlingen lichten nieuwe concepten binnen het vakgebied brood- en banketbakkerij toe op vlak van doelgroep, organisatie, infrastructuur en assortiment.
2 De leerlingen volgen de binnen de organisatie gemaakte afspraken stipt en respectvol op.	2 De leerlingen volgen de procedures op bij het uitvoeren van activiteiten in brood- en banketbakkerij.
3 De leerlingen werken efficiënt en respectvol samen om een gemeenschappelijk doel te bereiken.	3 De leerlingen nemen verantwoordelijkheden op binnen het team.
4 De leerlingen vergelijken de samenstelling van brood- en banketbakkerijproducten op basis van voedingswaarde en gezondheid.	4 De leerlingen stellen een verkoopassortiment samen in functie van de doelgroep.
	5 De leerlingen ontwerpen een oplossing voor een probleem of een uitdaging door wetenschappen, wiskunde of technologie geïntegreerd aan te wenden binnen de context van brood- en banketbakkerij.
Vorbereidende werkzaamheden in brood- en banketbakkerij	Vorbereidende werkzaamheden in brood- en banketbakkerij
5 De leerlingen selecteren basisgrondstoffen op het vlak van assortiment, kwaliteit, bewerkingsstadium, houdbaarheid,	7 De leerlingen selecteren grondstoffen op basis van assortiment, kwaliteit, bewerkingsstadium, houdbaarheid,



Samenhang met Bakkerijtechnieken (D/A)

Bakkerij	Bakkerijtechnieken
Overkoepelende vaardigheden in brood- en banketbakkerij	
Vorbereidende werkzaamheden	Technieken en technologische processen
Vaktechnisch handelen	
Klantgericht handelen in brood- en banketbakkerij	Klantgericht handelen en zakelijke dienstverlening
Economisch en duurzaam handelen	
Voedselveilig en arbeidsveilig handelen	




Ondersteuning op leerplanpagina

<https://pro.katholiekonderwijs.vlaanderen/vakken-en-leerplannen>

Brood- en banketbakkerij S - 3de graad - A-finaliteit

Leerplan

Download het leerplan.

DOWNLOAD 

Inspirerend materiaal

Ondersteuning op de klasvloer.

Achtergrond

Literatuur, onderzoek, regelgeving, websites ...

Professionalisering

Overzicht van nascholingen, vormingen, netwerken ...



Nieuw leerplan =



- Collega's 3^{de} graad (gelijkgericht)
- Leerlijn met 2^{de} graad

1. Analyse leerplan:

- Vertrek vanuit leerplandoelen
- Inhoud staat ten dienste van doel

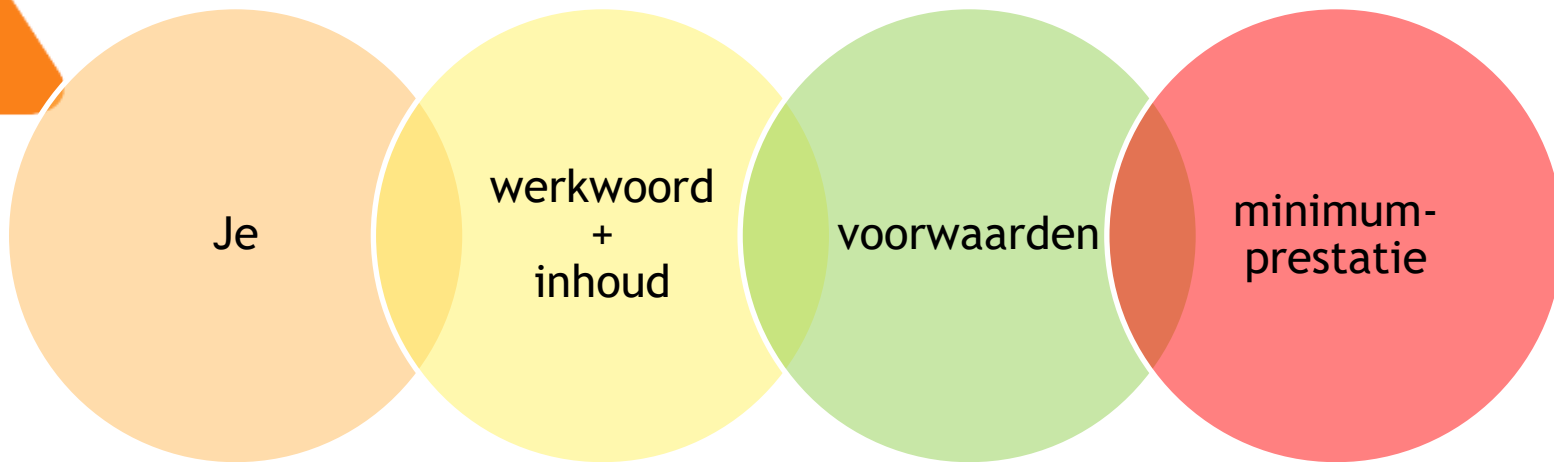
2. Stappen uittekenen per leerplandoel

- Opbouw leerlijn
- Breed benaderen van leerplandoel
- Werkvorm (praktische proef, stage, demo, praktijk ...)

3. Plannen

- Verdelen per trimester / schooljaar / project / leraar

Concretiseren van leerplandoel naar lesdoelen



- meetbaar
- controleerbaar
- observeerbaar

- hulpmiddel
- context

- tijd
- hoeveelheid
- nauwkeurigheid
- ...

Je

versnijdt
groenten
in julienne

met het
juiste mes

gelijkmatig, in de
afgesproken grootte

Je

weegt
ingrediënten
af

met een
weegschaal

tot op 10 gram
nauwkeurig



Zie inspiratiedocument 2^{de} graad

LPD 2 De leerlingen volgen de binnen de organisatie gemaakte afspraken stipt en respectvol op. (II-GFL-ddaa LPD 40)

- ✓ Je kan dit leerplandoel linken aan de schoolafspraken en het werkplaatsreglement waarbij de leerlingen een aantal afspraken op vlak van verzorgd voorkomen, beroepsfierheid, correct taalgebruik, voorbereiding ... gedisciplineerd moeten opvolgen zoals zij dit later ook voor hun toekomstige stagegever of werkgever zullen moeten doen.
- ✓ Richt je hierbij ook op het verschil in cultuur tussen deze van de jongere en de huisstijl van een bedrijf. Je kan leerlingen de verschillen in organisatiecultuur tussen een aantal bedrijven laten verkennen en laten reflecteren over zichzelf.



Lesdoel SMARTI	Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis)	Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je?	Suggestie <u>ivm</u> werkvorm
Je verklaart de belangrijkste afspraken uit het werkplaatsreglement aan de hand van kernwoorden.	<ul style="list-style-type: none">• Stiptheid• Voorkomen• Taalgebruik• ...	<ul style="list-style-type: none">• Afspraken begrijpen	<ul style="list-style-type: none">• Werkplaatsreglement doornemen in onderwijsgesprek.• Poster per kernwoord afficheren, wekelijks in de kijker zetten.• Quiz, Kahoot
Je motiveert het belang van afspraken binnen een organisatie.	<ul style="list-style-type: none">• Definiëren wat een huisstijl is• Verschillen in bedrijfscultuur (bv gastronomisch restaurant tov fastfood)	<ul style="list-style-type: none">• Afspraken <u>afh</u> van situatie kunnen motiveren	<ul style="list-style-type: none">• Aan de hand van videomateriaal situaties tonen waar afspraken niet zo goed nageleefd worden

Een gelijkaardig document wordt opgemaakt voor de 3^{de} graad en zal gedeeld worden via het [leerpad brood-en banketbakkerij](#).



Individueel opleidingsplan duaal

Startdocument opleidingsplan Grootkeuken en catering duaal 2023-2024

	School	Werkplek	Extern	Planning	Uitgevoerd?	Aandachtspunten Afspraken op maat van de leerling – school – werkplek, in functie van de individuele leerlijn
LPD 1 De leerlingen vergelijken uitbatingsvormen in grootkeuken en catering op het vlak van doelgroep, organisatie, infrastructuur en assortiment.						
LPD 2 De leerlingen volgen de procedures op bij het uitvoeren van activiteiten in de grootkeuken.						
LPD 3 De leerlingen nemen verantwoordelijkheden op binnen het team door instructie en feedback te geven en door te motiveren.						