**Katholiek Onderwijs Vlaanderen**

**Dienst Curriculum & vorming**

Team secundair onderwijs

2025-10-01



Inspiratiedocument stage-activiteitenlijst 7de jaar Kwaliteits- en procesverantwoordelijke (banket)bakkerij

# Inleiding

De activiteitenlijst is een verplicht onderdeel van de stageovereenkomst en dient in de eerste plaats om afspraken te maken tussen school, leerling en stagegever. Inhoud, vormgeving en taalgebruik moeten ervoor zorgen dat de activiteitenlijst effectief wordt gebruikt door de drie partijen.

Om tot een stage-activiteitenlijst te komen zien we drie stappen:

De pedagogische begeleiding heeft dit inspiratiedocument opgemaakt waarin een uitgebreide lijst van doelgerichte activiteiten is opgenomen. Bij de opmaak van het inspiratiedocument is nagegaan welke activiteiten bij een stagegever een meerwaarde hebben voor het leerproces van de leerling en kunnen worden uitgevoerd door de stagiair. Het inspiratiedocument dient enkel als voorbeeld en ter ondersteuning van scholen. Het is in elk geval niet opgezet als een afvinklijst.

De vakgroep maakt een schooleigen activiteitenlijst op. Daarbij wordt in de context van de school (bv. beginsituatie van de leerlingengroep, uitgestippelde leerlijn, aanwezige infrastructuur) en stagebedrijven nagegaan welke activiteiten relevant kunnen zijn, welke activiteiten zeker aan bod moeten komen tijdens de stage … Het inspiratiedocument wordt in deze fase gereduceerd of aangevuld tot die stage-activiteiten waarop de school concreet wil inzetten. De schooleigen activiteitenlijst kan worden ingezet als een instrument om stagegevers te recruteren en selecteren.

De stagebegeleider of de vakleraar maakt een individuele activiteitenlijst op waarbij een selectie wordt gemaakt van activiteiten die effectief zullen worden uitgevoerd door een specifieke stagiair (vanuit de beginsituatie van de leerling) bij een specifieke stagegever (in functie van de mogelijkheden van de stagegever). Het is die individuele activiteitenlijst die onderdeel uitmaakt van de stageovereenkomst.

In de [leidraad stage-activiteitenlijsten](https://pro.katholiekonderwijs.vlaanderen/download/content/28d44617-b519-4622-9e26-9f2e9ca6ee91/attachments/leidraad_activiteitenlijsten.pdf) vind je reflectievragen om tot een stage-activiteitenlijst te komen en bijkomende achtergrondinformatie.

# Context

Contexten waarin de stage kan plaatsvinden:

* ambachtelijke brood- en banketbakker;
* industriële brood- en banketbakkerij;
* brood- en banketbakkerij van een grootwarenhuis;
* proefbakkerij van toeleveringsbedrijven.

# Activiteitenlijst

|  |  |
| --- | --- |
| **Activiteit** | **Leerplandoel(en)** |
| **Overkoepelende vaardigheden** |  |
| De leerling leeft de afspraken op de werkplek na zoals* kledij;
* stiptheid;
* communicatie met collega’s;
* teamwork;
* persoonlijke hygiëne.
 | LPD 4, 5 |
| **Vaktechnisch handelen** |  |
| De leerling plant, organiseert en bereidt het productieproces voor zoals het opmaken van een werkplanning, takenlijst. | LPD 7 |
| De leerling voert voorbereidende werkzaamheden uit zoals* grondstoffen selecteren en voorbereiden;
* materiaal en toestellen selecteren en hanteren.
 | LPD 8, 9 |
| De leerling past technieken toe bij het bereiden, verwerken en afbakken van bakkerijproducten zoals* brood;
* harde en zachte luxe;
* gerezen bladerdeeg;
* desemproducten;
* taarten;
* gezondheidsgerelateerde producten.
 | LPD 10 |
| De leerling past technieken toe bij het bereiden, verwerken en afbakken van banketbakkerijproducten zoals* vetdeeg;
* kookdeeg;
* biscuitbeslag;
* cakebeslag;
* bladerdeeg;
* koude en warme crèmes;
* schuimen;
* crèmes en mousses;
* gezondheidsgerelateerde producten.
 | LPD 11 |
| De leerling werkt bakkerij- en banketbakkerijproducten af en garneert deze. | LPD 12 |
| De leerling controleert de kwaliteit van het proces en het eindproduct aan de hand van testen en stelt verbeteringen voor zoals* productietechnische verbeteringen;
* optimaliseren van samenstelling rekening houdend met de functionele eigenschappen van voedingsbestanddelen;
* verbeteringen in functie van conservering.
 | LPD 6+, 13 |
| **Klantgericht handelen en zakelijke dienstverlening** |  |
| De leerling informeert klanten over het verkoopassortiment en handelt klantvriendelijk. | LPD 14 |
| De leerling verkoopt producten en past verkooptechnieken toe. | LPD 15 |
| **Economisch en duurzaam handelen** |  |
| De leerling werkt kostenbewust zoals* zuinig omspringen met grondstoffen;
* efficiënt gebruik van materiaal en toestellen.
 | LPD 16 |
| De leerling ontvangt goederen en producten. | LPD 18 |
| De leerling organiseert en controleert de voorraad. | LPD 18 |
| **Voedsel- en arbeidsveilig handelen** |  |
| De leerling werkt voedselveilig zoals* HACCP-regels naleven;
* administratie nauwkeurig bijhouden.
 | LPD 19 |
| De leerling reinigt en ontsmet materialen en ruimtes. | LPD 20 |
| De leerling werkt arbeidsveilig en ergonomisch. | LPD 21 |