**GO! - leerplan Brood- en banketbakkerij S derde graad A**

**Leerplannummer /2024/3A/BRO/B**

**Leerplandoelen**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| BK3\_01.01  De leerlingen werken in teamverband met aandacht voor de organisatiecultuur, communicatie en procedures. | **Ondernemen voor (banket)bakkers 4de druk**  Stap 13 Veiligheid op de werkvloer  Stap 22 Personeelsbeleid | 147- 171  249 –257 |
| BK3\_01.02  De leerlingen handelen kwaliteitsbewust. | **Ondernemen voor (banket)bakkers 4de druk**  Stap 16 Kwaliteit | 191 - 197 |
| BK3\_01.03  De leerlingen handelen economisch en duurzaam. | **Ondernemen voor (banket)bakkers 4de druk**  Stap 14 Voedselveiligheid  Stap 15 HACCP- en GMP-normen  **Bakkerij 4de druk**  **Hoofdstuk 1**   * 1. persoonlijke hygiëne   2. risicoanalyse in de bakkerij   **Banketbakkerij 4de druk**  idem | 173 -183  185 - 189  13  14 – 15  15 - 20 |
| BK3\_01.04  De leerlingen handelen veilig, ergonomisch en hygiënisch. |
| BK3\_02.01  De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne.  ● CCP’s, PVA, GMP, GHP   * voorschriften m.b.t. afvalsortering   ● staat van het materieel  ● verwerkingstemperatuur  ● hygiënevoorschriften | **Ondernemen voor (banket)bakkers 4de druk**  Stap 8 Regelgeving autocontrole  Stap 10 Materieel en materiaal  Stap 12 Afvalbeheer  Stap 14 Voedselveiligheid | 71 – 88  101 - 115  135 –145  173 - 183 |
| MatrBK3\_04  BK3\_02.02  De leerlingen maken het werkblad, het gereedschap, toestellen en de ruimtes hygiënisch schoon.  ● schoonmaak- en ontsmettingsproducten  ● schoonmaak- en ontsmettingsprocedures  ● reinigingsplan van de (banket)bakkerij | Stap 15 HACCP- en GMP-normen | 185 - 189 |
| BK3\_02.03  De leerlingen passen het autocontrolesysteem toe.  ● autocontrolesysteem  ● registratiedocumenten  ● traceerbaarheid | **Ondernemen voor (banket)bakkers 4de druk**  Stap 8 Regelgeving autocontrole | 71 -89 |
| BK3\_02.04  De leerlingen ontvangen goederen en producten, slaan ze op en volgen de voorraad op. | **Ondernemen voor (banket)bakkers 4de druk**   * Stap 11 Hygiëne bij ontvangst en opslag | 117 - 134 |
| BK3\_02.05  De leerlingen voeren de voorbereidende werkzaamheden voor de (banket)bakkerij uit. | **Bakkerij 4de druk**  Hoofdstuk 2 Groot en klein materiaal  Hoofdstuk 3 Basisgrondstoffen  **Banketbakkerij 4de druk**  Hoofdstuk 2 Klein materiaal  Hoofdstuk 3 Basisgrondstoffen | 17 – 28  29 – 60  21 – 24  25 – 56 |
| BK3\_02.06  De leerlingen bereiden verschillende soorten (gist)degen voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg, en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme …) bakkerijproducten en halffabricaten, vullingen, crèmes voor bakkerijproducten.  ● samenstelling en bereidingstechnieken van bakkerijproducten  ● productieproces van gistdegen  ● productieproces van gerezen bladerdeeg  ● productieproces van halffabricaten, vullingen, crèmes voor bakkerij-producten  ● productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, …) bakkerijproducten | **Bakkerij 4de druk**  Recepten aansluitend bij de bereidingen uit de hoofdstukken 5 t/m 11  **Banketbakkerij 4de druk**   * Hoofdstukken 5 - 8 | 83 – 340  113 - 236 |
| BK3\_02.07  De leerlingen verwerken verschillende soorten (gist)degen voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme …) bakkerijproducten halffabricaten, vullingen, crèmes voor bakkerijproducten. |
| BK3\_02.08  De leerlingen bakken verschillende soorten (gist)degen voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme …) bakkerijproducten.  ● bakproces van verschillende soorten (gist)degen voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, …) bakkerijproducten  ● broodfouten  ● afbaktechnieken voor bakkerijproducten |
| BK3\_02.09  De leerlingen werken bakkerijproducten (broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeegproducten en gezondheidsgerelateerde producten) af.  ● afwerkingstechnieken voor bakkerijproducten  ● garneringstechnieken voor bakkerijproducten | **Banketbakkerij 4de druk**  Hoofdstuk 4 Garneren, dresseren, maskeren en boetseren | 57 - 112 |
| BK3\_02.10  De leerlingen bereiden verschillende soorten degen en beslagen voor vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, halffabricaten, mousses, crèmes en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, …) banketbakkerijproducten.  ● samenstelling en bereidingstechnieken van banketbakkerijproducten  ● productieproces van vetdegen  ● productieproces van kookdegen  ● productieproces van bladerdegen  ● productieproces van beslagen   |  | | --- | | * productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, …) banketbakkerijproducten   ● productieproces van halffabricaten, vullingen, crèmes voor banketbakkerijproducten zoals ganaches, glaçages, glazuren, boterroom, crèmeux, mousses, bavarois en schuimen. | |  | |  | |  |  |
| BK3\_02.11  De leerlingen verwerken verschillende soorten degen en beslagen voor vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, halffabricaten, mousses, crèmes en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, …) banketbakkerijproducten.  ● verwerkingstechnieken voor banketbakkerijproducten  ● samenstelling en opbouw van banketbakkerijproducten |  |  |
| BK3\_02.12  De leerlingen bakken verschillende soorten degen en beslagen voor vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme …) banketbakkerijproducten.  ● bakproces van verschillende soorten degen en beslagen voor vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme …) banketbakkerijproducten |  |  |
| BK3\_02.13  De leerlingen werken banketbakkerijproducten (vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, mousses, crèmes en gezondheidsgerelateerde producten) af.  ● afwerkingstechnieken voor banketbakkerijproducten  ● garneringstechnieken voor banketbakkerijproducten | **Banketbakkerij 4de druk**  Hoofdstuk 4 Garneren, dresseren, maskeren en boetseren | 57 - 112 |
| BK3\_02.14  De leerlingen verwerken chocolade. | **Banketbakkerij 4de druk**  Hoofdstuk 10 Technieken voor het verwerken van chocolade | 357 - 376 |
| BK3\_02.15  De leerlingen verpakken (banket)bakkerij- en aanverwante producten.  ● snijtechnieken voor (banket)bakkerijproducten  ● verpakkingstechnieken  ● invloed van het verpakkingsmaterieel op het product | **Ondernemen voor (banket)bakkers 4de druk**  Stappen 18, 19, 20 | 209 - 236 |
| BK3\_02.16  De leerlingen stallen (banket)bakkerij- en aanverwante producten in de etalage of de toonbank uit.  ● toonbankpresentatie  ● bewaarvoorschriften in de verkoopruimte   * wettelijk informatie rond etikettering |  |
| BK3\_02.17  De leerlingen plannen de productie voor een assortiment met inbegrip van kostprijsberekening en eenvoudig administratief beheer.  ● productaanbod/assortiment  ● kostprijsberekening  ● bestelbonnen  ● facturen  ● verkoopprijsbepaling en principes van prijszetting  ● werkschema’s  ● administratieve documenten | **Ondernemen voor (banket)bakkers 4de druk**  Stap 21   * 21.4 Kostprijsberekening   Stap 11 Hygiëne bij ontvangst en opslag | * 238 – 244   117 - 134 |
| BK3\_02.18  De leerlingen informeren klanten over (banket)bakkerij- en aanverwante producten en verkopen ze.  • verkooptechnieken  • klantvriendelijkheid  • meldingsplicht allergenen  • bestellingen  • betalingen | **Ondernemen voor (banket)bakkers 4de druk**   * Stap 20 De verkoop | 229 - 235 |
|  |  |  |