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

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

**Leerplandoelen**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| BK3\_01.01De leerlingen werken in teamverband met aandacht voor de organisatiecultuur, communicatie en procedures.  | **Ondernemen voor (banket)bakkers 4de druk**Stap 13 Veiligheid op de werkvloerStap 22 Personeelsbeleid | 147- 171249 –257 |
| BK3\_01.02De leerlingen handelen kwaliteitsbewust.  | **Ondernemen voor (banket)bakkers 4de druk**Stap 16 Kwaliteit | 191 - 197 |
| BK3\_01.03De leerlingen handelen economisch en duurzaam.  | **Ondernemen voor (banket)bakkers 4de druk**Stap 14 VoedselveiligheidStap 15 HACCP- en GMP-normen**Bakkerij 4de druk****Hoofdstuk 1*** 1. persoonlijke hygiëne
	2. risicoanalyse in de bakkerij

**Banketbakkerij 4de druk**idem | 173 -183185 - 1891314 – 1515 - 20 |
| BK3\_01.04De leerlingen handelen veilig, ergonomisch en hygiënisch.  |
| BK3\_02.01De 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 autocontroleStap 10 Materieel en materiaalStap 12 AfvalbeheerStap 14 Voedselveiligheid | 71 – 88101 - 115135 –145173 - 183 |
| MatrBK3\_04 BK3\_02.02De 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\_02.03De leerlingen passen het autocontrolesysteem toe. ● autocontrolesysteem ● registratiedocumenten ● traceerbaarheid  | **Ondernemen voor (banket)bakkers 4de druk**Stap 8 Regelgeving autocontrole | 71 -89 |
| BK3\_02.04De 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\_02.05De 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 – 2829 – 6021 – 2425 – 56  |
| BK3\_02.06De 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 – 340113 - 236 |
| BK3\_02.07De 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\_02.08De 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\_02.09De 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\_02.10De 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\_02.11De 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\_02.12De 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\_02.13De 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\_02.14De leerlingen verwerken chocolade.  | **Banketbakkerij 4de druk**Hoofdstuk 10 Technieken voor het verwerken van chocolade | 357 - 376 |
| BK3\_02.15De 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\_02.16De leerlingen stallen (banket)bakkerij- en aanverwante producten in de etalage of de toonbank uit. ● toonbankpresentatie ● bewaarvoorschriften in de verkoopruimte * wettelijk informatie rond etikettering
 |  |
| BK3\_02.17De 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\_02.18De 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 |
|  |  |  |