**Katholiek onderwijs Vlaanderen - leerplan Brood- en banketbakkerij derde graad A**

**D/2023/13.758/288**

**Leerplandoelen**

## 4.1 Overkoepelende vaardigheden in brood- en banketbakkerij

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| 1. De leerlingen lichten nieuwe concepten binnen het vakgebied brood- en banketbakkerij toe op vlak van doelgroep, organisatie, infrastructuur en assortiment.
 | **Ondernemen voor (banket)bakkers 4de druk**Stap 4 Marketing | 34 – 47  |
| 1. De leerlingen volgen de procedures op bij het uitvoeren van activiteiten in brood- en banketbakkerij.
 | **Ondernemen voor (banket)bakkers 4de druk**Stap 8 Regelgeving autocontroleStap 22 Personeelsbeleid | 71 – 88249 - 257  |
| 1. De leerlingen nemen verantwoordelijkheden op binnen het team.
 |
| 1. De leerlingen stellen een verkoopassortiment samen in functie van de doelgroep.
 | **Ondernemen voor (banket)bakkers 4de druk**Stap 18 Producten klaarmaken voor verkoop | 209 – 221 |
| 1. 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.
 |  |  |

## 4.2 Voorbereidende werkzaamheden in brood- en banketbakkerij

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| 1. De leerlingen plannen, organiseren en bereiden het productieproces voor.
 | **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  |
| 1. De leerlingen selecteren grondstoffen op basis van assortiment, kwaliteit, [bewerkingsstadium](#_Bewerkingsstadium), houdbaarheid, seizoen- en marktaanbod, duurzaamheid, voedingswaarde, toepassingsmogelijkheden en kostprijs.
 |
| 1. De leerlingen selecteren en hanteren materieel met aandacht voor eigenschappen, gebruik, werking en kostprijs.
 |

## Vaktechnisch handelen in de brood- en banketbakkerij

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. De leerlingen passen technieken toe bij het bereiden, verwerken en afbakken van klassieke en hedendaagse bakkerijproducten.
* brood, harde luxe, zachte luxe, gerezen bladerdeeg, desemproducten, taarten en gezondheidsgerelateerde producten.
 | **Bakkerij 4de druk**Recepten aansluitend bij de bereidingen uit de hoofdstukken 5 t/m 11 | 83 – 340  |
| 1. De leerlingen passen technieken toe bij het bereiden van koude en warme crèmes en controleren de binding en de structuur.
 | **Banketbakkerij 4de druk**Hoofdstuk 8 Beslag en crèmes  | 227 - 294 |
| 1. De leerlingen passen technieken toe bij het bereiden, verwerken en afbakken van klassieke en hedendaagse banketbakkerijproducten.

Vetdeeg, kookdeeg, bladerdeeg, biscuitbeslag, cakebeslag, bladerdeeg, schuimen, crèmes en mousses, gezondheidsgerelateerde producten. | **Banketbakkerij 4de druk**Hoofdstukken 5 - 8 | 113 - 236 |
| 1. De leerlingen maken eenvoudige consumptie-ijsbereidingen.
 | **Banketbakkerij 4de druk**Hoofdstuk 11 Consumptie-ijs | 377 – 412 |
| 1. De leerlingen passen basistechnieken toe bij het verwerken van chocolade, marsepein en suiker tot eenvoudige producten.
 | **Banketbakkerij 4de druk**Hoofdstuk 10 Technieken voor het verwerken van chocolade | 357 - 376 |
| 1. De leerlingen passen technieken toe bij het afwerken van bakkerij- en banketbakkerijproducten met aandacht voor kwaliteit en creativiteit.
 | **Banketbakkerij 4de druk**Hoofdstuk 4 Garneren, dresseren, maskeren en boetseren | 57 - 112 |
| 1. De leerlingen beoordelen de kwaliteit van producten op basis van objectieve criteria en sturen het productieproces bij.
 |  |  |

##  Klantgericht handelen in brood- en banketbakkerij

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. De leerlingen versnijden, verpakken en presenteren de afgewerkte producten in de verkoopruimte.
2. De leerlingen informeren klanten over het verkoopassortiment.
 | **Ondernemen voor (banket)bakkers 4de druk**Stappen 18, 19, 20 | 209 - 236 |
| 1. De leerlingen nemen de bestelling op, verkopen en rekenen af.
 |  |  |

##  Economisch en [duurzaam handelen](#_Duurzaam_handelen)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| 1. De leerlingen gaan duurzaam om met [productiemiddelen](#_Productiemiddelen_1).
 |  |  |
| 1. De leerlingen berekenen de kostprijs van een product.
 | **Ondernemen voor (banket)bakkers 4de druk**Stap 21* 21.4 Kostprijsberekening

Stap 11 Hygiëne bij ontvangst en opslag | * 238 – 244

117 - 134  |
| 1. De leerlingen ontvangen, controleren en beheren goederen.
 |
| LPD 22 De leerlingen maken een bestelbon op. |

## 4.6 Voedselveilig en arbeidsveilig handelen

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| LPD 23 De leerlingen passen de HACCP-procedures toe.* stromen en zones (flow van grondstoffen, personen, verpakking en afval);

temperatuurbewaking en registratie van ontvangst tot product (koude en warme keten);autocontrole, traceerbaarheid, meldingsplicht, GMP, GHP, PVA en CCP;gevaren (fysisch, chemisch, biologisch en allergenen). | **Bakkerij 4de druk****Hoofdstuk 1*** 1. persoonlijke hygiëne
	2. risicoanalyse in de bakkerij
 | 1112 - 13 |
| **Ondernemen voor (banket)bakkers 4de druk**Stap 8 Regelgeving autocontrole in mijn bakkerijStap 12 AfvalbeheerStap 13 Veiligheid op de werkvloerStap 15 HACCP- en GMP-normen | 71-88135-145147-171185-189 |
| LPD 24 De leerlingen reinigen materieel en ruimtes en stemmen de techniek, hoeveelheid en soort schoonmaakproduct af op de reinigingsopdracht en de graad van vervuiling. | **Ondernemen voor (banket)bakkers 4de druk**Stap 10 Materieel en materiaalStap 11 Hygiëne bij ontvangst en opslag | 101- 115117-133 |
| LPD 25 De leerlingen respecteren de veiligheidsregels bij gebruik van materieel en hebben aandacht voor ergonomie en veiligheid van zichzelf en anderen. |