**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 autocontrole  Stap 22 Personeelsbeleid | 71 – 88  249 - 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 – 28  29 – 60  21 – 24  25 – 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 | 11  12 - 13 |
| **Ondernemen voor (banket)bakkers 4de druk**  Stap 8 Regelgeving autocontrole in mijn bakkerij  Stap 12 Afvalbeheer  Stap 13 Veiligheid op de werkvloer  Stap 15 HACCP- en GMP-normen | 71-88  135-145  147-171  185-189 |
| 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 materiaal  Stap 11 Hygiëne bij ontvangst en opslag | 101- 115  117-133 |
| LPD 25 De leerlingen respecteren de veiligheidsregels bij gebruik van materieel en hebben aandacht voor ergonomie en veiligheid van zichzelf en anderen. |