

Leerplan vvkso 2012/028– derde graad ‘Brood- en banketbakkerij en confiserie bso’

1. Basiscompetentie

Klantgericht handelen, binnen de eigenheid van een organisatie en in samenwerking met een team.

1.1. Klantvriendelijkheid

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>	<i>Handboeken MJP</i>	<i>Blz.</i>
III.1 De leerling kan op een praktische manier in het Nederlands en het Frans of het Engels converseren met klanten.	<u>Kennis:</u> <ul style="list-style-type: none">Praktische talenkennis in aansluiting met verschillende situaties in de bakkerij. <u>Vaardigheden:</u> <ul style="list-style-type: none">Klanten kunnen bedienen in correct Nederlands en in contextueel Frans en/of Engels. <u>Attitude:</u> <ul style="list-style-type: none">Klantvriendelijkheid.		

<p>III.2</p> <p>De leerling kan omgaan met klachten van klanten.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De meest voorkomende klachten van klanten/gasten en de manier van behandelen. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Klantvriendelijk omgaan met klachten. • Efficiënt reageren op klachten. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Klachten ernstig nemen. 	<p>Ondernemen voor (banket)bakkers 2^{de} druk</p> <p>Stap 20 De verkoop</p> <p>20.2 Klachten + bijlage 8</p>	<p>231- 233 307</p>
<p>III.3</p> <p>De leerling kan vlot gebruik maken van de in het bedrijf gangbare softwareprogramma's, die aansluiten bij de functie.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De courante software die wordt gebruikt in bakkerijen en de toepassingen ervan. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vlot gebruik van de in de school gebruikte software voor bakkerij. • Gebruik van tekstverwerker en rekenblad. <p><u>Attitudes:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Aandacht voor spelling en correct taalgebruik. • Aandacht voor lay-out. 	<p>Ondernemen voor (banket)bakkers 2^{de} druk</p> <p>Stap 19 Kassa en meettoestellen</p>	<p>223 - 227</p>

<p>III.4 De leerling kan op een efficiënte manier informatie opzoeken en deze op een aantrekkelijke en overzichtelijke manier presenteren aan de klant.</p> <p>III.5 De leerling volgt de ontwikkelingen in de sector op en houdt vakkennis bij.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Diverse informatiebronnen. • Vakliteratuur, vaktijdschriften, persberichten. • Gebruik van ICT en internet. • Mogelijke vormen van presentatie. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De gewenste informatie kunnen opzoeken en deze kunnen verwerken en presenteren. <p><u>Attitudes:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Alert zijn voor de ontwikkelingen in de sector. • Respecteren van copyright. 		
--	--	--	--

1.2. Veilig werken

Alle doelstellingen die te maken hebben met **voedselveilig** werken, zijn opgenomen bij kerncompetentie C6.

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>	<i>Handboeken MJP</i>	<i>Blz.</i>
---	---	-----------------------	-------------

<p>III.6</p> <p>De leerling kan deskundig optreden bij onveilige of gevaarlijke situaties.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Procedures bij probleemsituaties. • Risicoanalyses. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Leren hoe men met probleemsituaties omgaat. • Kunnen inschatten wat men in een probleemsituatie moet doen, mag doen, niet mag doen. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Rustig blijven in noodsituaties. 	<p>Ondernemen voor (banket)bakkers 2^{de} druk</p> <p>Stap 13 Veiligheid op de werkvloer</p>	<p>147 - 171</p>
<p>III.7</p> <p>De leerling voert regelmatige controles uit i.v.m. gebruikte infrastructuur en apparatuur.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Leren hoe instructiefiches van apparatuur lezen. • Risicoanalyse leren lezen. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Handelingen uitvoeren aansluitend bij de instructiefiches. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Correct handelen. 	<p>13.6.4 Veiligheidsvoorschriften bij gebruik apparatuur</p>	<p>154</p>

1.3. *Werken in een organisatie en een team*

<p><i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i></p>	<p><i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i></p>	<p><i>Handboeken MJP</i></p>	<p><i>Blz.</i></p>
--	--	------------------------------	--------------------

<p>III.8 De leerling kan als toekomstig werknemer een passende job vinden in de bakkerijsector.</p> <p>III.9 De leerling kan teamleden sturen binnen hun opdracht.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Organogram van en taakverdeling binnen een bakkerijbedrijf. • Functiebeschrijvingen. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Een zelfanalyse kunnen maken. • Een job vinden aansluitend bij de eigen competenties en interesses. • Raadplegen van job advertenties. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kritisch lezen van job advertenties. 	<p>Ondernemen voor (banket)bakkers 2^{de} druk Stap 22 Personeelsbeleid + bijlage 2</p>	<p>249 -257 281 - 282</p>
<p>III.10 De leerling kan erop toezien dat de teamleden klantgericht handelen.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Motiveringstechnieken. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Motiveringstechnieken kunnen gebruiken bij teamleden. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Toezien op de realisatie van het werk van teamleden in het kader van kwaliteitscontrole. 		

<p>III.11</p> <p>De leerling kan wisselende omstandigheden goed opvangen.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Van taakdifferentiatie in functie van de efficiëntie. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vaardig zijn in het herschikken van opdrachten. <p><u>Attitudes:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Flexibiliteit. • Motiverende instructies geven. 		
<p>III.12</p> <p>De leerling kan de teamwerking opvolgen en bijsturen waar nodig.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Methodes voor het opvolgen van afspraken. • Manieren om corrigerend op te treden. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Opvolgen van teamwerk. • Corrigerend kunnen optreden. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Voorbeeldfunctie. 		

2. Kerncompetenties

2.1. Kerncompetentie 1

C1 De voorbereidende werkzaamheden in een brood- en banketbakkerij organiseren en uitvoeren.			
Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)	Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes	Handboeken MJP	Blz.
<p>III.13</p> <p>De leerling kan de eigen werkzaamheden plannen en organiseren.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Algemene kennis over de grondstoffen en de additieven, die gebruikt worden in een brood- en banketbakkerij. • Algemene kennis over het materiaal, dat gebruikt wordt in een brood- en banketbakkerij. • Productieschema. • Werkplanning. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Bepalen van de grondstoffen, additieven en materialen nodig voor de gewenste productie. • Receptuur omzetten in een productieschema. • Productieschema omzetten in een werkplanning. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Zin voor verantwoordelijkheid. 	<p>Bakkerij 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 2 Groot en klein materiaal</p> <p>Hoofdstuk 3 Basisgrondstoffen</p> <p>Banketbakkerij 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 3 Basisgrondstoffen</p> <p>Hoofdstuk 2 Klein materiaal</p>	<p>17 – 26</p> <p>27 – 59</p> <p>27 – 37</p> <p>23 - 24</p>

<p>III.14</p> <p>De leerling kan de werkzaamheden van de teamleden plannen en organiseren.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Werkrooster. • Werkschema. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Opstellen van een werkschema voor teamleden voor beperkte opdrachten. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Oordeelkundig kunnen plannen en organiseren. 	<p>Ondernemen voor (banket)bakkers 2^{de} druk</p> <p>8.6.4 Organiseren en maken van een werkplanning</p>	<p>86</p>
<p>III.15</p> <p>De leerling kan in functie van de te bereiden producten bepalen welk materiaal nodig is.</p> <p>III.16</p> <p>De leerling kan materiaal controleren op gebruiksklaarheid en correct instellen voor gebruik.</p> <p>III.17</p> <p>De leerling kan het nodige materiaal / de nodige toestellen correct gebruiken en reinigen.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Courant gebruikte machines. • Instructie- en veiligheidsfiches. • Instellingen van machines a.d.h.v. gebruiksaanwijzingen. • Reinigingsmethodes. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Machines juist kunnen instellen. • Machines volgens gebruiksaanwijzing gebruiksklaar maken. • Onregelmatigheden en defecten aan machines vaststellen en melden. • Toestellen correct gebruiken. • Materiaal en toestellen correct reinigen. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Precies werken. 	<p>Bakkerij 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 2 Groot en klein materiaal</p> <p>zie ook III.13</p>	<p>17 - 26</p>

<p>III.18 De leerling kan productkennis toepassen in functie van de te realiseren opdracht.</p> <p>III.19 De leerling kan een basistechniek zelfstandig uitvoeren / een basisrecept zelfstandig bereiden.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De vaktermen. • De grondstoffen. • Additieven. • Het klein en groot materiaal. • Inrichting werkplaats. • Het gebruik volgens fiche van het grote materiaal. • De regelgeving. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De juiste vaktermen gebruiken. • Een recept lezen en toepassen. • Receptuur en productieproces eventueel bijsturen. • Een recept voedselveilig bereiden en afwerken. <p><u>Attitudes:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Zelfstandig werken. • Voedselveilig werken. 		
<p>III.20 De leerling kan een bestaande receptuur omrekenen naar de gewenste hoeveelheden.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Functionele rekentechnieken zoals de regel van drie, procentberekening, enz. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Een bestaande receptuur omrekenen naar de gewenste hoeveelheden. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurigheid. 		

<p>III.21</p> <p>De leerling kan een receptuur aanpassen aan de specifieke vragen van de klant (eventueel voedingspatroon) of aan het werkorder.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Opmaak van een werkorder. • Voedingspatronen. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Een receptuur aanpassen aan de specifieke vragen van de klant. • Een receptuur aanpassen aan het werkorder. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Klantgericht werken. 		
<p>III.22</p> <p>De leerling kan een product samenstellen conform de regels van de gezonde voeding.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Regels van gezonde voeding. • De voedingsmiddelentabel. • De voedingswaarde. • Bio-producten. (U) • Samenstellingsnormen. • Allergenen. • Wettelijk toegelaten additieven. • De verplichte gegevens op een etiket. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Etiketten kunnen lezen en begrijpen. • Het toepassen van de wetgeving i.v.m. toegelaten additieven. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Aandacht voor gezonde voeding. 	<p>Voedingsleer 2^{de} druk</p> <p>Hoofdstukken 1 tot 4</p> <p>Hoofdstuk 7.2 voedingsdriehoek</p> <p>Hoofdstuk 9 Allergenen</p> <p>Bakkerij 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 12 Allergenen</p>	<p>9 – 52</p> <p>99 – 100</p> <p>117 – 124</p> <p>341 - 346</p>

<p>III.23 De leerling kan hoofdgrondstoffen, hulpgrondstoffen en additieven beoordelen voor aankoop.</p> <p>II.24 De leerling kan leveringen controleren bij ontvangst.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Productkennis. • Regelgeving/ingangscntrole. • Oorsprong van producten (traceerbaarheid). • Het opslaan van geleverde producten. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kwaliteitscriteria toepassen. • Ingangscntrole toepassen. • Traceerbaarheid controleren. • Levering correct opslaan. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kwaliteitsbewustzijn. 	<p>Bakkerij 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 3 Basisgrondstoffen</p> <p>1.1.8 beoordeling van de bloem door de bakker</p> <p>1.1.9 beoordeling van de bloem door de bloemmolen</p> <p>1.1.10 kwaliteit van de bloem</p>	<p>35 - 36</p> <p>36 – 40</p> <p>40 – 42</p>
---	--	---	--

2.2. Kerncompetentie 2

<p>C2 Bereiden van gistdeegproducten.</p>			
<p><i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i></p>	<p><i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i></p>	<p><i>Handboeken MJP</i></p>	<p><i>Blz.</i></p>

<p>III.25</p> <p>De leerling kan het courante aanbod van brood en enkele speciale broden bereiden.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling.• De soorten brood.• De wettelijke bepalingen.• De samenstelling en de bereidingswijze.• De grondstoffen en hulpgrondstoffen.• De kneedmethodes.• Technieken voor het modelleren van de stukken.• De temperatuur van het water.• De invloed van de temperatuur en het rijzen van het eindproduct.• Het rijzen van het deeg.• Het instellen van de oven.• De afbakmethodes.• Het bakproces.• Het ontvormen en op rekken plaatsen volgens wettelijke voorschriften.• De broodfouten.• Het snijden van brood.• Het verpakken van brood. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><u>Attitude:</u></p>	<p>Bakkerij 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 4 Technische kennis</p> <p>Hoofdstuk 5 Brood</p> <p>Hoofdstuk 4 Technische kennis</p> <p>12 Oorsprong der gebreken</p>	<p>63 – 82</p> <p>85 – 110</p> <p>80 - 81</p>
--	--	---	--

<p>III.26</p> <p>De leerling kan het courante aanbod van zachte luxe en vlaaien bereiden, met enkele afleidingen.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De wetgeving toepasselijk voor deze doelstellingen. • De verschillende types en hun afleidingen. • De hoofdgrondstoffen en hulpgrondstoffen. • De samenstelling. • Het bepalen van de hoeveelheid. • Het bepalen van de temperatuur van de grondstoffen. • De verschillende kneedwijzen. • Technieken van het toeren. • Toepassingen met afleidingen. • Het bepalen wanneer ingrediënten worden toegevoegd. • De voorwaarden voor gisting. • De gewichten voor deeg per stuk. • De technieken voor modelleren. • De rol van vetstof en bereidingsmiddelen. • De invloed van de temperatuur op het eindproduct. • De invloed van het rijzen op het eindproduct. • De afbakmethodes (oven, friteuse, grill, wafelijzer, ...). • Het bakproces. • Richtlijnen voor het verpakken en bewaren. • Diepvriezen. • Half-afgebakken producten. 	<p>Hoofdstukken 8 en 9 Zacht luxe (groot en klein)</p>	<p>183 – 260</p>
<p>III.27</p> <p>De leerling kan het courante aanbod van harde luxe bereiden, met enkele afleidingen.</p>		<p>Hoofdstuk 6 Krokante broodjes</p>	<p>113 – 134</p>
<p>III.28</p> <p>De leerling kan het courante aanbod van gerezen bladerdeeg bereiden, met enkele afleidingen.</p>		<p>Hoofdstuk 7 Speciale broden</p>	<p>137 – 180</p>
<p>III.29</p> <p>De leerling kan bake-off producten afbakken.</p>		<p>Hoofdstuk 10 Gerezen bladerdeeg</p>	<p>263 - 308</p>

<p>III.30</p> <p>De leerling kan hartige producten maken.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Receptuur voor hartige producten. • Bijhorende productkennis. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De wetgeving toepassen. • Diverse soorten van hartige bereidingen klaarmaken. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Handig, voedselveilig en precies werken. 		
<p>III.31</p> <p>De leerling kan zich nieuwe technieken eigen maken. (U)</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nieuwe technieken. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Toepassen van nieuwe technieken. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Leergierig zijn. 		
<p>III.32</p> <p>De leerling kan nieuwe trends implementeren.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nieuwe trends. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Implementeren van nieuwe trends. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Leergierig zijn. 		

III.33 De leerling kan werken met streekgebonden producten.	<u>Kennis:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Streekgebonden producten. <u>Vaardigheden:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Implementeren van streekgebonden producten. <u>Attitude:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Leergierig zijn. 		
---	---	--	--

2.3. Kerncompetentie 3

C3 Bereiden van producten voor de banketbakkerij.
--

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>	<i>Handboeken MJP</i>	<i>Blz.</i>
---	---	-----------------------	-------------

<p>III.34</p> <p>De leerling kan vet- en boterdegen bereiden met afleidingen en toepassingen.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vet- en boterdegen met afleidingen. • Toepassingen van vet- en boterdegen naar afwerkingen en gebruik van diverse vormen. • De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Halffabrikaten. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Zelfstandig vet- en boterdegen bereiden. • Zelfstandig afleidingen van vet- en boterdegen bereiden. • Toepassen van technieken naar afwerking en vormen. • Toepassen van de wetgeving. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Handig, voedselveilig en precies werken. 	<p>Banketbakkerij 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 6 Vetdeeg</p>	<p>119 - 158</p>
---	--	--	------------------

<p>III.35</p> <p>De leerling kan bladerdeeg bereiden met afleidingen.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Bladerdegen met afleidingen. • Toepassingen van bladerdegen naar afwerkingen en gebruik van diverse vormen. • De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Halffabrikaten. • Bladerdeegproducten bestemd voor hartige bereidingen. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Zelfstandig bladerdegen bereiden. • Zelfstandig afleidingen van bladerdegen bereiden. • Toepassen van technieken naar afwerking en vormen. • Toepassen van de wetgeving. • Bereiden van bladerdeeg bedoeld voor hartige producten. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Handig, voedselveilig en precies werken. 	<p>Hoofdstuk 7 Bladerdeeg</p>	<p>161 – 194</p>
---	--	--------------------------------------	------------------

<p>III.36</p> <p>De leerling kan beslagen bereiden met afleidingen.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Beslagen met afleidingen. • De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Halffabrikaten. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Zelfstandig beslagen bereiden. • Zelfstandig afleidingen van beslagen bereiden. • Toepassen van de wetgeving. • Biscuit en cakebeslag in verschillende toepassingen maken. • Kiezen en wegen van de grondstoffen. • Manueel bereiden en verwerken van het beslag. • Machinaal bereiden en verwerken van het beslag. • Afwerken van deegproducten. • Afbakken van deegproducten met juiste temperatuur. • Creatief afwerken. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Handig, voedselveilig en precies werken. 	<p>Banketbakkerij 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 8 Beslag en crèmes</p> <p>1 - 5</p>	<p>197 – 236</p>
---	--	---	------------------

<p>III.37</p> <p>De leerling kan taarten bereiden met afleidingen.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Taarten en vlaaien (terugkoppeling kennis tweede graad). • De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Halffabrikaten. • Afleidingen. • Bepalen hoeveelheid gelatine. • Mousse. • Bavarois. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Zelfstandig taarten en vlaaien bereiden. • Zelfstandig afleidingen van taarten en vlaaien bereiden. • Zelfstandig werken. • Toepassen van de wetgeving. • Verschillende soorten mousse, bavarois maken. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Handig, voedselveilig en precies werken. 	<p>Bakkerij 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 11 Taarten en vlaaien</p> <p>Banketbakkerij 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 9 Fijne banketbakkerij</p>	<p>309 – 340</p> <p>249 – 308</p>
--	---	---	--------------------------------------

<p>III.38</p> <p>De leerling kan crèmesoorten bereiden met afleidingen.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Crèmesoorten met afleidingen. • De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Halffabrikaten. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Zelfstandig crèmesoorten bereiden. • Zelfstandig afleidingen van crèmesoorten bereiden. • Toepassen van de wetgeving. • Creatief afwerken. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Handig, voedselveilig en precies werken. 	<p>Banketbakkerij 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 8 Beslag en crèmes</p> <p>6.8 Crèmes</p>	<p>236 - 246</p>
<p>III.39</p> <p>De leerling kan soezenbeslag bereiden met afleidingen.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Soezenbeslag met afleidingen. • De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Halffabrikaten. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Zelfstandig soezenbeslag maken. • Zelfstandig afleidingen van soezenbeslag maken. • Toepassen van de wetgeving. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Handig, voedselveilig en precies werken. 		

<p>III.40 De leerling kan werken met bake-off producten.</p> <p>III.41 De leerling kan hartige bereidingen maken. (U)</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Verwerking en doel van bake-off producten. • Receptuur voor hartige bereidingen. (U) • Bijhorende productkennis. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De wetgeving toepassen. • Werken met bake-off producten. • Diverse soorten van hartige bereidingen klaarmaken. (U) <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Handig, voedselveilig en precies werken. 		
<p>III.42 De leerling kan zich nieuwe technieken eigen maken. (U)</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nieuwe technieken. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Toepassen van nieuwe technieken. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Leergierig zijn. 		

III.43 De leerling kan nieuwe trends implementeren. (U)	<u>Kennis:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Nieuwe trends. <u>Vaardigheden:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Implementeren van nieuwe trends. <u>Attitude:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Leergierig zijn. 		
III.44 De leerling kan werken met streekgebonden producten. (U)	<u>Kennis:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Streekgebonden producten. <u>Vaardigheden:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Implementeren van streekgebonden producten. <u>Attitude:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Leergierig zijn. 		

2.4. Kerncompetentie 4

C4 Verwerken van chocolade, marsepein en suiker.			
<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>	<i>Handboeken MJP</i>	<i>Blz.</i>

<p>III.45</p> <p>De leerling kan marsepein verwerken.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Grond- en hulpstoffen. • Additieven. • Samenstelling en verhoudingen van marsepein. • Kenmerken figuren. • Verhouding figuren. • Mogelijke toepassingen met marsepein. • Het bewaren van marsepein. • Het verpakken van marsepein. • Halffabrikaten. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Handig, voedselveilig en precies werken. 	<p>Banketbakkerij 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 4</p> <p>19 – 25 Marsepein</p>	<p>50 - 91</p>
---	---	--	----------------

<p>III.46</p> <p>De leerling kan chocolade verwerken met afleidingen.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Halffabrikaten. • Afleidingen. • Soorten chocolade. • Chocoladeartikelen. • Chocoladevullingen. • Het bewaren van chocolade. • Het verpakken van chocolade. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Handig, voedselveilig en precies werken. 	<p>Hoe werk ik met chocolade?</p>	<p>10 - 56</p>
---	--	--	----------------

<p>III.47</p> <p>De leerling kan pralines maken.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Soorten pralines. • Soorten vullingen. • Verschillende afwerkingmethodes. • Technieken voor het maken van pralines. • Het bewaren van pralines. • Het verpakken van pralines. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Handig, voedselveilig en precies werken. 	<p>Hoe werk ik met chocolade?</p>	<p>57 – 133</p> <p>63 – 78</p>
--	---	--	--------------------------------

<p>III.48</p> <p>De leerling kan suikerwerk bereiden met afleidingen.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Halffabrikaten. • Afleidingen. • Soorten suikers. • Bepalen van de hoeveelheid benodigde grondstoffen. • Temperaturen. • Kooktechnieken van basisgrondstoffen. • Eenvoudige sierstukken en hun afgeleiden. • Het bewaren. • Het verpakken. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Handig, voedselveilig en precies werken. 		
<p>III.49</p> <p>De leerling kan zich nieuwe technieken eigen maken. (U)</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nieuwe technieken. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Toepassen van nieuwe technieken. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Leergierig zijn. 		

III.50 De leerling kan nieuwe trends implementeren. (U)	<u>Kennis:</u> <ul style="list-style-type: none"> Nieuwe trends. <u>Vaardigheden:</u> <ul style="list-style-type: none"> Implementeren van nieuwe trends. <u>Attitude:</u> <ul style="list-style-type: none"> Leergierig zijn. 		
III.51 De leerling kan werken met streekgebonden producten. (U)	<u>Kennis:</u> <ul style="list-style-type: none"> Streekgebonden producten. <u>Vaardigheden:</u> <ul style="list-style-type: none"> Implementeren van streekgebonden producten. <u>Attitude:</u> <ul style="list-style-type: none"> Leergierig zijn. 		

2.5. Kerncompetentie 5

C5 Consumptie-ijs bereiden en verwerken.			
<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>	<i>Handboeken MJP</i>	<i>Blz.</i>

<p>III.52</p> <p>De leerling kan geturbineerd ijs volgens procedures bereiden.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Grondstoffen. • Additieven. • Ijscomposities. • Procedures. • Het verpakken. • Het etiketteren. • Het invriezen. • Het bewaren. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Handig, voedselveilig en precies werken. 	<p>Banketbakkerij 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 10 Consumptie-ijs</p>	<p>311 – 342</p>
--	---	--	------------------

<p>III.53</p> <p>De leerling kan niet geturbineerd ijs volgens procedures bereiden.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Grondstoffen. • Additieven. • Procedures. • IJsparfait. • Het verpakken. • Het etiketteren. • Het invriezen. • Het bewaren. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Handig, voedselveilig en precies werken. 	<p>7.10</p>	<p>332 – 335</p>
---	---	--------------------	------------------

<p>III.54</p> <p>De leerling kan sorbets volgens procedures bereiden.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Grondstoffen. • Additieven. • Procedures. • Soorten sorbets. • Recepturen. • Het verpakken. • Het etiketteren. • Het invriezen. • Het bewaren. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Handig, voedselveilig en precies werken. 	<p>8.3</p>	<p>337</p>
---	---	-------------------	------------

<p>III.55</p> <p>De leerling kan ijs verwerken tot taarten en ijsproducten. (U)</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Ijstaarten. • Sorbet. • Vormen. • Het ontvormen van ijsproducten. • Het samenstellen van vormen. • Het afwerken van ijstaarten. • Het decoreren van ijstaarten. • Het verpakken van ijstaarten. • Het etiketteren van ijstaarten. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Handig, voedselveilig en precies werken. 		
---	--	--	--

2.6. Kerncompetentie 6

<p>C6</p>	<p>De wetgeving van veilig en milieubewust handelen toepassen. De wetgeving van voedselveiligheid toepassen. Verrichten van de bijhorende administratie en registratie.</p>
------------------	--

Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)	Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes	Handboeken MJP	Blz.
<p>III.56</p> <p>De leerling kan de veiligheidsvoorschriften toepassen en laten toepassen.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Het werkplaatsreglement. • Veiligheidsvoorschriften bij gebruik apparatuur. • Noties i.v.m. beroepsveiligheid. • Methodes voor het controleren van de werkzaamheden van de teamleden. • Zie III.15 en 16. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • In alle handelingen rekening houden met het werkplaatsreglement. • Veiligheidsinstructiefiches correct toepassen. • Regels van beroepsveiligheid toepassen (o.a. beschermingsmiddelen, kledingvoorschriften, ...). • Zie III.15 en 16 • Toezien op het veilig werken van de teamleden. <p><u>Attitudes:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurigheid. • Verantwoordelijkheidszin. 	<p>Ondernemen voor (banket)bakkers 2^{de} druk</p> <p>Stap 13 Veiligheid op de werkvloer</p>	<p>147 - 171</p>

<p>III.57</p> <p>De leerling kan de milieuvoorschriften toepassen en laten toepassen.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De milieuvoorschriften van het bedrijf. • Algemeen afvalbeheer. • Methodes voor het controleren van de werkzaamheden van de teamleden. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • In alle handelingen rekening houden met de heersende milieuvoorschriften. • Toezien op het milieubewust handelen van de teamleden. <p><u>Attitudes:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurigheid. • Verantwoordelijkheidszin. 	<p>Stap 12 Afvalbeheer</p> <p>Stap 23 Energie</p>	<p>135 – 145</p> <p>259 – 269</p>
--	---	--	--------------------------------------

<p>III.58</p> <p>De leerling kan voedselveilig werken conform de geldende wetgeving.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <p>Onderstaande kennis heeft enkel de bedoeling de leerlingen een achtergrond te bieden om de verplichte toepassing van de wetgeving op de voedselveiligheid te begrijpen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Voedselveiligheid FAVV. • Checklisten FAVV controle. • Etikettering. • Traceerbaarheid. • Meldingsplicht. • Reinigingsplan. • Desinfecteringsplan. • Onderhoudsplan. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • In alle handelingen rekening houden met de wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Een staal nemen voor micro-biologisch onderzoek. • Een onderhoudsplan opstellen. • Een reinigingsplan opstellen. • Een desinfecteringsplan opstellen. • Toezien op het toepassen van het onderhoudsplan, het reinigingsplan, het desinfecteringsplan. <p><u>Attitudes:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurigheid. • Verantwoordelijkheidszin. 	<p>Stap 14 Voedselveiligheid</p>	<p>173 - 183</p>
---	--	---	------------------

<p>III.58a</p> <p>De leerling kan voedselveilig werken conform GMP/GHP.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Te vermijden kruisingen. • Grondplan. • Flows. • Drinkbaar water. • Ongedierte. • Reiniging en desinfectie. • Temperatuur. • Personeel. • Onderhoud. • Kalibratie. • Klachten en recall. • Ingangscntrole • Bacteriologische-chemische analyses. • Traceerbaarheid. • Productspecificaties. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • GMP, GHP of BVP toepassen of laten toepassen. • De nodige registratieformulieren invullen. 	<p>Stap 15 HACCP- en GMP-normen</p>	<p>185 – 189</p>
--	---	--	------------------

<p>III.58b</p> <p>De leerling kan voedselveilig werken conform HACCP.</p>	<p><u>Kennis</u> :</p> <p>Onderstaande kennis heeft enkel de bedoeling de leerlingen een achtergrond te bieden om de verplichte toepassing van HACCP te begrijpen.</p> <p>HACCP – stappenplan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beleidsverklaring. • HACCP-team. • Scope van de studie. • Productbeschrijving. • Gebruik en consumentengroep. • Stroomschema. • Verificatie van het stroomschema. • Gevarenanalyse. • Determinatie van CCP's. • Criteria en toleranties. • Monitoring systeem. • Corrigerende maatregelen. • Documentatiesysteem. • Verificatie. • Herziening. <p><u>Vaardigheden</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> • HACCP toepassen en laten toepassen. • De nodige registratieformulieren invullen. 		
--	---	--	--

<p>III.59</p> <p>De leerling kan voedselveilig werken conform het intern kwaliteitszorgsysteem.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <p>Onderstaande kennis heeft enkel de bedoeling de leerlingen een achtergrond te bieden om de verplichte toepassing van het autocontrolesysteem te begrijpen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Intern Autocontrolesysteem m.b.t.: <ul style="list-style-type: none"> ○ de algemene voorschriften inzake voedselveiligheid; ○ de wettelijke voorschriften m.b.t. de kwaliteit van de producten; ○ traceerbaarheid, recall en meldingsplicht. • Autocontrolelegidsen. • Checklist en leidraad. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Het intern autocontrolesysteem toepassen: <ul style="list-style-type: none"> ○ de nodige procedures toepassen; ○ de nodige instructies toepassen; ○ de nodige registratieformulieren invullen. • De autocontrolelegids(en) juist gebruiken. • Gebruik kunnen maken van checklist en leidraad. <p>(U)</p>	<p>Stap 8 Regelgeving autocontrole in mijn bakkerij</p>	<p>71 - 89</p>
--	---	--	----------------

<p>III.60</p> <p>De leerling kan de ontvangst van de goederen uitvoeren.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Versheid van de producten. • Voedingsgeschiktheid. • Criteria voor versheid van de producten. • Criteria voedselgeschiktheid. • Meetapparatuur. • Gebruik checklisten. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><u>Attitudes:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurigheid. • Verantwoordelijkheidszin 	<p>Stap 11 Hygiëne bij ontvangst en opslag</p>	<p>117 - 133</p>
---	--	---	------------------

III.61

De leerling kan afgewerkte producten en niet verkochte producten bewaren volgens de heersende wetgeving.

Kennis:

- De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling.
- Belang constante bewaar temperatuur.
- Bewaringstechnieken voor:
 - grondstoffen;
 - hulpstoffen;
 - halffabricaten;
 - afgewerkte producten;
 - niet verkochte waren.
- Koeltechnieken voor:
 - productie;
 - verkoopsruimte.
- Verouderingsprocessen.
- Micro-organismen.
- Het FIFO- en FEFO-principe.
- Het verpakken.

Vaardigheden:

Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.

Attitudes:

- Nauwkeurigheid.
- Verantwoordelijkheidszin.

<p>III.62</p> <p>De leerling kan de administratie en registratie bijhouden, nodig voor het toepassen van de geldende wetgeving.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Inkomend register. • Temperatuurregistratie. • Uitgaand register. • Andere beroepsgebonden registers. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Gegevensbestanden raadplegen. • De verschillende registers correct invullen en bijhouden volgens de wetgeving. <p><u>Attitudes:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurigheid. • Verantwoordelijkheidszin. 		
--	---	--	--

2.7. Kerncompetentie 7

<p>C7 In de context van een brood- en banketbakkerij prijsbewust handelen.</p>			
<p><i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i></p>	<p><i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i></p>	<p><i>Handboeken MJP</i></p>	<p><i>Blz.</i></p>

<p>III.63</p> <p>De leerling kan de kostprijs berekenen van een product en er de verantwoorde verkoopprijs van het afgewerkt product uit afleiden.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Aankooprijzen. • De foodcostberekening. • De verkoopprijs. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De foodcost berekenen van een product. • De verkoopprijs berekenen van een product. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Economisch en prijsbewust werken. 	<p>Ondernemen voor (banket)bakkers 2^{de} druk</p> <p>Stap 21 Boekhouding en fiscaliteit</p>	<p>237 - 247</p>
<p>III.64</p> <p>De leerling kan assisteren bij de voorraadbeheer.</p> <p>III.65</p> <p>De leerling kan assisteren bij de inkoop van de benodigde grondstoffen, halffabricaten en materiaal.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De wetgeving toepasselijk voor deze doelstellingen. • Controle ontvangst goederen. • Meetapparatuur. • Opslagtechnieken. • Het FIFO- en FEFO-principe. • Materiaal. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Informatie over materialen opzoeken en kritisch vergelijken. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurigheid. 	<p>Stap 11</p> <p>zie III.60 – III.62</p>	

<p>III.66</p> <p>De leerling kan oordeelkundig omgaan met energie, met materialen en toestellen.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Notie van het energieverbruik in een brood- en banketbakkerij. • Notie van de kostprijs van de verschillende materialen en toestellen en van de kostprijs van herstellingen. • De milieu context. • De ecologische voetafdruk. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Energiebewust werken door juiste aanwending van materialen en toestellen. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Respect voor de gebruikte materialen en grondstoffen. 	<p>Stap 23</p> <p>zie ook III.57</p>	
---	--	--	--

2.8. Kerncompetentie 8

<p>C8 De verkoop organiseren en uitvoeren.</p>			
<p><i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i></p>	<p><i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i></p>	<p><i>Handboeken MJP</i></p>	<p><i>Blz.</i></p>

<p>III.67</p> <p>De leerling kan een gericht marketing- en verkoopsbeleid voeren.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Verkoopstechnieken. • Publiciteitsvoering. Promotie. • Marketingmix. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Klantgericht werken. 	<p>Ondernemen voor (banket)bakkers 2^{de} druk</p> <p>Stap 4 Marketing</p>	<p>35 - 47</p>
--	--	--	----------------

<p>III.68 De leerling kan een assortiment samenstellen volgens de te verwachten verkoop.</p> <p>III.69 De leerling kan de producten, klaar voor verkoop, verzorgd en esthetisch schikken in de toonbank en tijdens de dag herschikken en aanvullen.</p> <p>III.70 De leerling kan de klant optimaal ontvangen en bedienen.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Regelgeving, o.m. prijsaanduidingen. • Productkennis. • Maten en gewichten. • Etikettering. Prijskaartjes. • Toonbankplan. • Presentatietechnieken. • Het onthaal klanten. • Het bedienen klanten. • Het adviseren klanten. • Het verkoopsgesprek. • Het versnijden van producten. • Het inpakken van producten. • Gereedschap en materiaal in de winkel. • Het afrekenen. • Het opnemen van een bestelling. • Het behandelen van klachten (zie ook III.2). <p><u>Vaardigheden:</u> Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><u>Attitudes:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Klantvriendelijkheid. • Communicatief vaardig zijn. 	<p>Stap 17 Winkelinrichting</p> <p>Stap 18 Producten klaarmaken voor verkoop</p>	<p>199 – 207</p> <p>209 - 221</p>
---	--	--	-----------------------------------

<p>III.71</p> <p>De leerling kan de decoratie van de zaak verzorgen.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Decoratiemateriaal. • Mogelijke thema's. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De winkel decoreren volgens het gekozen thema. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Zin voor esthetiek. 	<p>17.9</p>	<p>205</p>
<p>III.72</p> <p>De leerling kan de verkochte producten op een correcte manier verpakken.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Verpakkingsmateriaal. • Verpakkingstechnieken. • Regels van voedselveiligheid bij het verpakken. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Producten correct verpakken. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Klantgerichtheid. 	<p>18.5</p>	<p>212 - 220</p>
<p>III.73</p> <p>De leerling kan werken met kassa en meettoestellen.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kassasystemen. • Meettoestellen. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Producten correct wegen. • Werken met het intern kassasysteem. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurigheid. 	<p>19.3</p>	<p>223 - 224</p>

<p>III.74</p> <p>De leerling kan de vraag van de klant commercieel verwerken.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kennis van het mogelijke assortiment. • Timing van productie. • Gebruik van bestelformulier. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Bestelling correct afwerken en klaarzetten. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Communicatief vaardig zijn. 		

<p>III.75</p> <p>De leerling kan de verkoop en service in een tearoom organiseren. (U)</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kennis van de wetgeving omtrent verbruiksruimtes en consumptie ter plaatse. • Kennis van het mogelijke assortiment zowel zoet, hartig, ijs en dranken. • Bereidingen die aansluiten bij het assortiment. • Regelgeving i.v.m. prijsaanduiding. • Productkennis. • Bewaren van de producten uit het assortiment. • Verschillende afwerkingstechnieken. • Verschillende serveertechnieken. • Gesprek klant (taalgebruik). <p><u>Vaardigheden:</u></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><u>Attitudes:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Klantvriendelijk zijn. • Communicatief vaardig zijn. • Handig, voedselveilig en precies werken. 	<p>19.4</p>	<p>225</p>
--	---	--------------------	------------