

Leerplan ovsg/po O/2/2012/338– derde graad ‘Brood- en banketbakkerij en confiserie bso’

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP	blz.
5.2	TV/PV Praktijk Bakkerij: taalontwikkeland vakonderwijs				
	De (nieuwe) vaktermen kunnen gebruiken, mondeling en/of schriftelijk kunnen omschrijven.	EDV LER 4 STM 1	B		
	<p>In verband met o.a.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - het productieproces o.a. planning, bereiding, opbouw en afwerking; - de grondstoffen; - machines en klein gereedschap; - correcte benaming van de bereiding- en bewerkingsmethodes; - correcte benaming van de eindproducten. 			<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>
	Vakgerichte teksten begrijpend kunnen lezen en gebruik kunnen maken van de titels, tussenkopjes, indeling in paragrafen, afbeeldingen, lay-out.	EDV LER 3 LER 4 STM 8	B		
	<p>O.a.</p> <ul style="list-style-type: none"> - cursus - GIP – bundel - stagebundel/stageschrift - recepten - opgaven - artikels - handleidingen - veiligheids- en hygiënefiches 				

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP	blz.
	Vakgerichte tekstjes kunnen schrijven.	EDV LER 4 LER 5 STM 8	B		
	Vakgerichte tekstjes: <ul style="list-style-type: none"> - verwerken van gegevens of leerstof; - gegeven informatie onder begeleiding samenvatten; - antwoorden op toetsvragen; - onderschriften bij afbeeldingen; - een aangereikt schema aanvullen; - informatie samenvatten. Samenstellen van een GIP-bundel (geïntegreerde proef). Aanvullen van het stagedossier.				
	Een schriftelijke en/of mondelinge opdracht bij een luister- of waarnemingsoefening kunnen vervullen.	EDV LER 4 LER 5 STM 1	B		
	Luister- of waarnemingsoefening waarbij leerlingen gegeven informatie samenvatten o.a. <ul style="list-style-type: none"> - bij het verdedigen van GIP-opdrachten; - bespreking stage; - gastdocenten, bedrijfsbezoeken, studie-uitstappen. 				
	Op een sociaalvaardige manier kunnen deelnemen aan een onderwijsleergesprek of een groepsgesprek en kunnen communiceren met diverse doelgroepen.	EDV LER 4 STM 1 STM 5 STM 22	B		
	Aangepaste communicatie met o.a. <ul style="list-style-type: none"> - medeleerlingen - leerkrachten - klanten - leveranciers - werkgever/stagegever 				

Het leerplan bevat de doelen, de verplichte leerinhouden en de didactische wenken voor de studierichting bestaande uit doelstellingen i.v.m. taalontwikkelen vakonderwijs (5.2), werkorganisatie, kwaliteitszorg en preventie (5.3), stage bakkerij (5.4), technisch proces en technisch (deel)systeem (5.5) die geïntegreerd aan bod komen in de TV/PV Bakkerijvakken (5.6 en 5.7).

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Handboeken MJP	Blz.
5.3 TV/PV Praktijk Bakkerij: werkorganisatie, kwaliteitszorg en preventie					
	Verschillende beroepsmogelijkheden, vervolgoopleidingen die gelinkt zijn aan de studierichting brood- en banketbakkerij en confiserie kunnen toelichten.	EDV LER 13 LER 14 LER 15 LER 16 STM 12	B		
	Beroepsmogelijkheden – Bedrijven. Vulgoopleidingen.			Ondernemen voor (banket)bakkers 2^{de} druk STAP 2 Vestigingsvoorwaarden	13 - 29
	Informatie kunnen verwerven i.v.m. de toelatingsvoorwaarden voor het uitoefenen van het beroep rekeninghoudend met de vestigingswet.	EDV LER 3 STM 27	U		
	De voorwaarden bij het uitoefenen van het beroep van: <ul style="list-style-type: none"> - brood- en banketbakkerij - chocoladebewerker - ijsbereider Bevoegde ambtenaren en verschillenden organismen. Mogelijke gevolgen.			idem	
	Eerste hulp kunnen bieden en de noodnummers kunnen raadplegen om de juiste professionele hulpverleners te kunnen oproepen.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 LER 6 STM 1 STM 8 STM 10	B		

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Handboeken MJP	Blz.
	<p>Benadering van een noodsituatie.</p> <p>Eerste hulp bij:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kleine verwondingen voor o.a. schaafwonden, snijwonden, lichte brand – en vrieswonden - elektrocutie <p>Contacteren van professionele hulpverlening en advies opvolgen voor o.a. verwondingen, vergiftiging; elektrocutie, brand – en vrieswonden (de ernst van een verbranding herkennen).</p>			<p>Ondernemen voor (banket)bakkers 2^{de} druk</p> <p>Stap 13 Veiligheid op de werkvloer</p>	147 - 171
	Veiligheidsvoorschriften kunnen naleven en een evacuatieplan kunnen lezen.	EDV LER 3 LER 4 STM 8	B		
	<p>Preventie/ sensibiliseren:</p> <ul style="list-style-type: none"> - bescherming van de gezondheid - veiligheidspictogrammen - brandveiligheid 			idem	155 157 - 161
	De vigerende reglementering betreffende het hygiënebeheersingsplan, ergonomie, milieu, en veiligheidsvoorschriften kunnen toelichten en toepassen op de werkplaats.	EDV LER 3 LER 4 STM 27	B		
	<p>Het ARAB, Codex en AREI:</p> <ul style="list-style-type: none"> - toepassingsgebied - specifieke kledingsvoorschriften - beroepsziekten <p>Inhoud verbandkist.</p> <p>Persoonlijke hygiëne en omgevingshygiëne op de werkplaats; reinigen, ontsmetten en onderhouden van materieel en werkplaats.</p> <p>Milieuvoorschriften i.v.m. afvalverwerking.</p> <p>Sorteren van restafval.</p>			idem	149 – 150 135 - 145
	Diverse toestellen gebruikt in de bakkerij/banketbakkerij en confiserie kunnen benoemen en gebruiken rekening houdend met de veiligheids- en hygiënevoorschriften.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 LER 6 STM 13	B		

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Handboeken MJP	Blz.
	<p>De toestellen gebruiksklaar maken, gebruiken en reinigen.</p> <p>Verschillende types van o.a.</p> <ul style="list-style-type: none"> - ovens - kneiders - uitroltafel - klopper/mengelaars - ijs turbines - tempereermachines - diepvriezers - koelkasten <p>Instructiefiches/veiligheidsfiches lezen en de instructies opvolgen.</p>			<p>Ondernemen voor (banket)bakkers 2^{de} druk</p> <p>13.6.4 Veiligheidsvoorschriften bij gebruik apparatuur</p>	154
	In functie van de uit te voeren werkstukken schetsen kunnen maken.	EDV LER 3 LER 11 STM 2 STM3	B		
	Ontwerpen, werktekeningen, schetsen voor o.a. werkstukken in chocolade, suikerwerk, brood, imitatie, decors.				
	Het eigen werk veilig en efficiënt kunnen plannen, organiseren en indien nodig bijsturen.	EDV LER 1 LER 2 LER 3 LER 4 LER 6 STM 8 STM 9 STM 13	B		
	In functie van de opdracht het nodige materieel en de grondstoffen kunnen kiezen.	EDV LER 5 STM 12	B		
	<p>Werkorganisatie: werk organiseren in functie van de opdracht, het eindproduct, enz.</p> <p>Opstellen van een werkschema voor diverse taken.</p> <p>Voorzien van het nodige materieel en grondstoffen.</p> <p>Timemanagement.</p>				

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Handboeken MJP	Blz.
	Afgewerkte producten en grondstoffen in de bakkerij/ banketbakkerij en confiserie kunnen bewaren rekening houdend met de vigerende reglementering.	EDV LER 4 STM 8 STM 20	B		
	Houdbaarheidstechnieken voor grondstoffen, halffabricaten en afgewerkte producten voor o.a.: <ul style="list-style-type: none"> - koel- en vriestechnieken: bewaartemperatuur, ontdooitechniek (tijd en temperatuur) - vacuüm techniek - productieproces aanpassen aan de houdbaarheid Controleren op versheid en kwaliteit. Temperatuurcontroles. Bescherming tegen verouderingsprocessen en groei van micro-organismen.			Ondernemen voor (banket)bakkers 2^{de} druk Stap 14 Voedselveiligheid Stap 15 HACCP- en GMP-normen	173 – 183 184 - 189
16. TV	De verschillende verpakkingen kunnen toelichten in functie van het te verpakken product rekening houdend met de vigerende reglementering	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 1 STM 8 STM13	B		
	Geschikte, esthetisch verantwoorde verpakking. Verplichte formulering op het etiket voor bepaalde producten.			Stap 18 Producten klaarmaken voor verkoop	209 - 221
	De producten op een correcte manier kunnen verpakken, etiketteren en presenteren voor bakkerij, banketbakkerij, confiserie, consumptie-ijs en chocoladeproducten rekening houdend met de vigerende reglementering.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 7 STM 8 STM 20 STM 25	U		
	Geschikte, esthetisch verantwoorde verpakking kiezen. Verplichte formulering op het etiket aanbrenge. Verkoopsgericht presenteren.			idem	

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Handboeken MJP	Blz.
	Mogelijke fouten bij het (eind)product kunnen opsporen, vaststellen, bespreken, oplossingen bieden, maatregelen treffen om ze te voorkomen en indien mogelijk bij te sturen.	EDV LER 7 LER 9 LER 10 LER 11 STM 20 STM 25	B		
	De foutenanalyse op de behandelende onderwerpen. Opsporen van fouten o.a. bij: <ul style="list-style-type: none"> - het productieproces volgens receptuur - het herberekenen van de receptuur in functie van de opdracht - bereiding in functie van de opdracht - bakproces - opbouw - afwerking - turbineren van ijs - bewaring 			Bakkerij 3^{de} druk Hoofdstuk 4 Technische kennis 12 Oorsprong der gebreken	80 - 81
	Informatie elektronisch kunnen opzoeken, verwerven en verwerken.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 8	B		
	Opzoekwerk via internet en/of intranet. Verworven informatie verwerken.				
20. TV	Een gedetailleerde kostprijsberekening kunnen opmaken voor de diverse eindproducten.	EDV LER 3 LER 4 STM 8 STM 13	B		
	Gegevens invoeren o.a. <ul style="list-style-type: none"> - grondstofkost - loonkost - winstmarge 			Ondernemen voor (banket)bakkers 2^{de} druk Stap 21 Boekhouding en fiscaliteit	237 - 247

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Handboeken MJP	Blz.
	Actuele ontwikkelingen en trends binnen het vak opvolgen en toepassen.	EDV LER 3 STM 8 STM 13	B		
	De nieuwe technieken en ontwikkelingen in de sector opvolgen en toepassen om de eigen deskundigheid op te bouwen.				

Het leerplan bevat de doelen, de verplichte leerinhouden en de didactische wenken voor de studierichting bestaande uit doelstellingen i.v.m. taalontwikkelen vakonderwijs (5.2), werkorganisatie, kwaliteitszorg en preventie (5.3), stage bakkerij (5.4), technisch proces en technisch (deel)systeem (5.5) die geïntegreerd aan bod komen in de TV/PV Bakkerijvakken (5.6 en 5.7).

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Handboeken MJP	Blz.
5.4 Stage Bakkerij					
	De vigerende reglementering met betrekking tot de leerlingenstage in bronnen kunnen terugvinden.	EDV LER 3 LER 4	B		
	o.a. <ul style="list-style-type: none"> - arbeidswetgeving - verzekering - veiligheid en gezondheid op het werk 			Ondernemen voor (banket)bakkers 2^{de} druk Stap 22 Personeelsbeleid	249 - 257
	De documenten uit het stagedossier kunnen in- en aanvullen.	EDV LER 3 LER 4 LER 5	B		
	o.a. <ul style="list-style-type: none"> - keuze van stageplaats in functie van de noden van de leerlingen - stageovereenkomst - stagereglement - bespreking stageperiode/uurregeling en eventuele afwijkingen - geïndividualiseerde activiteitenlijst - medisch attest - risicoanalyse - stageschrift - leervorderingen - evaluatie 				
	Kunnen reflecteren op de stagactiviteiten en – ervaringen.	EDV LER 10 STM 16 STM 22	B		
	Stage-ervaringen aan de medeleerlingen uitwisselen.				

Het leerplan bevat de doelen, de verplichte leerinhouden en de didactische wenken voor de studierichting bestaande uit doelstellingen i.v.m. taalontwikkelen vakonderwijs (5.2), werkorganisatie, kwaliteitszorg en preventie (5.3), stage bakkerij (5.4), technisch proces en technisch (deel)systeem (5.5) die geïntegreerd aan bod komen in de TV/PV Bakkerijvakken (5.6 en 5.7).

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Handboeken MJP	Blz.
5.5 TV/PV Praktijk Bakkerij: technisch proces en technische (deel)systemen					
	De opeenvolgende stappen in het technisch proces kunnen doorlopen om het technisch (deel)systeem te realiseren.	EDV LER 6	B		
	<p>De opeenvolgende stappen in het technisch proces zijn:</p> <ul style="list-style-type: none"> - behoefte/ probleem: <ul style="list-style-type: none"> o omschrijven o evaluatiecriteria bepalen/kennen - voorbereidingen: <ul style="list-style-type: none"> o behoefte/probleem onderzoeken o informatie verzamelen o een werkplanning maken o keuze van de grondstoffen o keuze van de werkmethode o keuze van het juiste materieel - realisatie: <ul style="list-style-type: none"> o toepassing van de werkplanning/-methode o correct verwerken van de grondstoffen o juist gebruik van het materieel o afwerken en presenteren o het materieel onderhouden - verbruiken en evalueren: <ul style="list-style-type: none"> o controleren en proeven van de realisatie o het (eind)product toetsen aan de vooropgestelde criteria o zoeken naar mogelijke fouten/afwijkingen en indien mogelijk bijsturen (verbeteren), o alles ok = behoefte voldaan/probleem opgelost! o nieuwe behoefte/probleem? 		<p>Bakkerij 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 4 Technische kennis</p> <p>Hoofdstuk 5 Brood</p>	<p>63 – 82</p> <p>85 – 110</p>	

Het leerplan bevat de doelen, de verplichte leerinhouden en de didactische wenken voor de studierichting bestaande uit doelstellingen i.v.m. taalontwikkelen vakonderwijs (5.2), werkorganisatie, kwaliteitszorg en preventie (5.3), stage bakkerij (5.4), technisch proces en technisch (deel)systeem (5.5) die geïntegreerd aan bod komen in de TV/PV Bakkerijvakken (5.6 en 5.7).

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Handboeken MJP	Blz.
5.6 TV/PV Praktijk Bakkerij: vaktechnologie en praktijk bakkerij					
	De grondstoffen kunnen kiezen en de invloed van de grondstoffen kunnen toelichten in functie van de bereiding en de vigerende wetgeving.	EDV LER 1 LER 2 LER 3 LER 4 LER 6 STM 1 STM 8 STM 11 STM 12 STM 13 STM 20 STM 25	B		
	<p>De reglementering in verband met de broodsoorten.</p> <p>De functie van de verschillende grondstoffen o.a.</p> <ul style="list-style-type: none"> - bloem en meelsoorten - zout - gist - bereidingsmiddel - toevoegingen o.a. noten, spek, honing <p>Kenmerken van bloemkwaliteiten, het verband tussen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - drogestof en vochtgehalte - eiwitgehalte - asgehalte 			<p>Bakkerij 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 3 Basisgrondstoffen</p> <p>Hoofdstuk 5 Brood</p>	<p>29 – 59</p> <p>85 - 110</p>

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Handboeken MJP	Blz.
	De gistdegen kunnen benoemen, het deegbereidingsproces kunnen toelichten, het deeg bereiden, verwerken en afwerken op basis van de vigerende reglementering.	EDV LER 1 LER 2 LER 3 LER 4 LER 6 STM 1 STM 8 STM 11 STM 12 STM 13 STM 20 STM 25	B		

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Handboeken MJP	Blz.
	<p>De receptuur toepassen voor de bereidingen van:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diverse broodsoorten o.a. <ul style="list-style-type: none"> - roggebrood - meergranenbrood - brood met zuurdesem - internationale broodsoorten - brood met speciale toevoegingen - galettebrood • zachte luxe o.a. <ul style="list-style-type: none"> - paasbrood - kerststollen - panetonne - (gevulde) brioches, sandwiches - Baba - taarten - wafel • krokante bakkerijproducten (harde luxe) o.a. <ul style="list-style-type: none"> - (tafel)broodjes - pistolets - broodjes met speciale toevoegingen - stokbrood/fougasse - ciabatta - keizerbroodjes - decoratieve broden • gerezen bladerdeeg: o.a. <ul style="list-style-type: none"> - gevulde koffiekoeken - (gevulde) croissants - Deense koffiekoeken - Zweedse krans • hartige degen o.a. <ul style="list-style-type: none"> - pizza's - groenten-, vlees- en kaastaarten • bake off producten <p>Het deegbereidingsproces toepassen in functie van het te bereiden deeg.</p>			<p>Bakkerij 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 7 Speciale broden</p> <p>Hoofdstuk 8 Zachte luxe groot</p> <p>Hoofdstuk 6 Krokante broodjes</p> <p>Hoofdstuk 10 Gerezen bladerdeeg</p>	<p>137 – 180</p> <p>183 – 220</p> <p>113 – 134</p> <p>263 - 306</p>

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Handboeken MJP	Blz.
	De afgewerkte producten kunnen beoordelen volgens vastgestelde criteria.	EDV LER 6 LER 7 STM 1 STM 8 STM 11 STM 13 STM 21 STM 25	B		
	Keuren op: o.a. - vorm - korst - kleur - kruimstructuur - bladering - malsheid - krokantheid - smaak - volume - gewicht				
	De kneedsystemen kunnen onderscheiden en toepassen in functie van het eindresultaat en/of grondstof.	EDV LER 2 LER 3 LER 4 STM 1 STM 8 STM 11 STM 12 STM 13 STM 20	B		
	Bereidingen met trage en snelle kneding. De voor- en nadelen van de verschillende systemen o.a. - klassieke methode - groene methode			Bakkerij 3^{de} druk Hoofdstuk 4 Technische kennis 2.2 – 2.3	66 - 67

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Handboeken MJP	Blz.
	De diverse rijprocessen kunnen beschrijven en toepassen in functie van het product en bereidingsmethode.	EDV LER 2 LER 3 LER 4 LER 5 STM 1 STM 8 STM 11 STM 12 STM 13 STM 20	B		
	Soorten rijprocessen: o.a. <ul style="list-style-type: none"> - het klassieke rijproces - het remrijproces - trage gistingsproces De invloed van de remrijkast op het bereidingsproces en de samenstelling van het deeg.			Bakkerij 3^{de} druk Hoofdstuk 4 Technische kennis 3 Rijproces	68 - 71
	De verschillende bakprocessen kunnen toelichten, de juiste bakwijze kunnen kiezen en toepassen op de diverse producten.	EDV LER 1 LER 2 LER 3 LER 4 LER 5 STM 1 STM 8 STM 11 STM 12 STM 13 STM 20	B		
	Verschillende stadia van het bakproces. De parameters voor het instellen van de oven bepalen. De invloeden van de instellingen op het product. Het stoomapparaat al dan niet inschakelen en programmeren.			Bakkerij 3^{de} druk Hoofdstuk 4 Technische kennis 9 Bakproces	76 - 81
	Inzicht hebben in het afkoelingsproces en de gevolgen ervan kunnen inschatten.	EDV LER 4 STM 11 STM 12 STM 13 STM 20	B		

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Handboeken MJP	Blz.
	Het afkoelingsproces. Gevolgen i.v.m.: <ul style="list-style-type: none"> - het uitzicht - de smaak - de houdbaarheid 				
	De verschillende bewaarmethodes kunnen opnoemen en toepassen.	EDV LER 1 LER 2 LER 3 LER 4 LER 5 STM 1 STM 8 STM 11 STM 12 STM 13 STM 20	B		
	Bewaren en stockeren van grondstoffen en (half)afgewerkte producten. Bewaren en verpakken bij kamertemperatuur. Bewaren en verpakken voor diepvries. Het diepvries- en ontdooiproces.				79
	Vullingen gebruikt in de bakkerijproducten kunnen kiezen, bereiden en benoemen.	EDV LER 2 LER 3 LER 4 LER 5 LER 6 STM 1 STM 2 STM 3 STM 8 STM 11 STM 12 STM 13 STM 20 STM 25	B		

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Handboeken MJP	Blz.
	Hartige vullingen o.a. <ul style="list-style-type: none"> - vlees en vleesvervangende producten - vis - groenten Zoete vullingen o.a. <ul style="list-style-type: none"> - crèmes op basis van zuivelproducten en vruchtenpasta's - noten - fruit 				
	De afgebakken producten kunnen afwerken en toelichten in functie van de opdracht.	EDV LER 2 LER 3 LER 4 LER 5 LER 6 STM 1 STM 4 STM 8 STM 13 STM 20 STM 25	B		
	Diverse afwerkingstechnieken toepassen.				
	Sierstukken kunnen ontwerpen, de juiste grondstoffen kunnen kiezen en het stuk kunnen bereiden.	EDV LER 4 LER 6 STM 2 STM 3 STM 8 STM 13 STM 20 STM 25	U		
	Een gebruiksklaar ontwerp maken. Creatief samenstellen van verschillende bakkerijproducten tot een sierstuk.				

Het leerplan bevat de doelen, de verplichte leerinhouden en de didactische wenken voor de studierichting bestaande uit doelstellingen i.v.m. taalontwikkelen vakonderwijs (5.2), werkorganisatie, kwaliteitszorg en preventie (5.3), stage bakkerij (5.4), technisch proces en technisch (deel)systeem (5.5) die geïntegreerd aan bod komen in de TV/PV Bakkerijvakken (5.6 en 5.7).

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Handboeken MJP	Blz.
5.7	TV/PV Praktijk Bakkerij: vaktechnologie en praktijk banketbakkerij, confiserie en chocolade.				
	De grondstoffen kunnen kiezen en de invloed van de grondstoffen kunnen toelichten in functie van de bereiding en de vigerende reglementering.	EDV LER 1 LER 2 LER 3 LER 4 LER 6 STM 1 STM 8 STM 11 STM 12 STM 13 STM 20 STM 25	B		
	De reglementering ivm ijsbereidingen en chocoladeproducten. De functie van de verschillende grondstoffen o.a. <ul style="list-style-type: none"> - bloemsoorten - suikers - smaakstoffen en additieven - vetstoffen - zuivelproducten - eieren - toevoegingen o.a. vruchten en aanverwanten, spek, honing, kruiden, chocolade Kenmerken van de grondstoffenkwaliteit o.a. <ul style="list-style-type: none"> - bind- en geleermiddelen, - vruchten en aanverwanten - chocoladesoorten Alcoholische dranken.			Banketbakkerij 3^{de} druk Hoofdstuk 3 Basisgrondstoffen	27 – 36
5.7.1 Banketbakkerij					

	<p>De verschillende degen, beslagen, vullingen en afleidingen kunnen benoemen, de bereidingsprocessen kunnen toelichten, bereiden, samenstellen en afwerken op basis van de vigerende reglementering.</p>	<p>EDV LER 1 LER 2 LER 3 LER 4 LER 6 STM 1 STM 8 STM 11 STM 12 STM 13 STM 20 STM 25</p>	<p>B</p>		
	<p>Bladerdegen: zoete en hartige bladerdeeggebakjes. Samenstelling van afgeleide beslag- en deegsoorten voor groot-,klein- en miniatuurgebak: o.a.</p> <ul style="list-style-type: none"> - genoise beslag - lepelbeslag - rolbeslag - vanillebeslag - miserable beslag - javanais beslag - joconde beslag - cakebeslag - soezenbeslag - vet- en boterdegen <p>Vullingen voor groot-, klein- en miniatuurgebak en ijsbereidingen o.a.</p> <ul style="list-style-type: none"> - slagroom - mousses, parfaits, soufflés - crèmes - bavaois - zoete en hartige vullingen - vruchten en afleidingen <p>Verschillende afwerkingen toepassen o.a. spuiten, snijden, uitsteken, vormen. Toepassingen in o.a. chocolade, schuim, suiker, marsepein</p>			<p>Banketbakkerij 3^{de} druk Hoofdstuk 8 Beslag en crèmes 1 - 5</p>	<p>197 – 236</p>

	De afgewerkte producten kunnen beoordelen volgens vooropgestelde criteria.	EDV LER 6 LER 7 STM 1 STM 8 STM 11 STM 13 STM 21 STM 25	B		
	Keuren op o.a. <ul style="list-style-type: none"> - smaak - vorm - kleur - textuur - samenstelling - bladering - krokantheid - volume - gewicht 				
	De verschillende bakprocessen kunnen toelichten, de juiste bakwijze kunnen kiezen en toepassen op de diverse producten	EDV LER 1 LER 2 LER 3 LER 4 LER 5 STM 1 STM 8 STM 11 STM 12 STM 13 STM 20	B		
	Verschillende stadia van het bakproces schematisch voorstellen. De parameters voor het instellen van de oven bepalen.				

	Inzicht hebben in de koelingsprocessen tijdens de volledige bereidingsfase.	EDV LER 4 STM 11 STM 12 STM 13 STM 20	B		
<p>Het afkoelingsproces van de gebakken beslagen en degen.</p> <p>Het koelen en vriezen van vullingen.</p> <p>Het afkoelen van de half afgewerkte producten voorafgaande aan de afwerking.</p> <p>Gevolgen i.v.m.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - het uitzicht - de smaak - de houdbaarheid 					
	De producten kunnen afwerken in functie van de opdracht en de afwerking kunnen toelichten.	EDV LER 2 LER 3 LER 4 LER 5 LER 6 STM 1 STM 4 STM 8 STM 13 STM 20 STM 25	B		
Diverse afwerkingstechnieken toepassen.					

	De receptuur voor consumptie-ijs kunnen bereiden op basis van de reglementering en de kwaliteit van de grondstoffen.	EDV LER 1 LER 2 LER 3 LER 4 LER 5 LER 6 STM 8 STM 11 STM 12 STM 13 STM 20 STM 25	B		
Recepturen op basis van wettelijke ijssoorten en traditionele grondstoffen. De vergelijking maken tussen het traditioneel en industrieel bereid ijs. Kwaliteit, hoeveelheid en invloed van de grondstoffen.		Banketbakkerij 3^{de} druk Hoofdstuk 10 Consumptie-ijs		311 – 342	
	Inzicht hebben in het vries- en bewaarproces en de invloed van suiker-, vetgehalte en alcohol op de schep- en snijbaarheid kunnen omschrijven en toepassen.	EDV LER 4 STM 11 STM 12 STM 13 STM 20	B		
Turbineren. Bewaring. Schep- en snijbaarheid: invloed van suiker,- vet- en alcoholgehalte op schep- en snijbaarheid.		Idem 7.8 – 7.12		332 – 335	
5.7.2 <i>Chocolade</i>					

	<p>Het voorkristalliseren van chocolade kunnen omschrijven en kunnen toepassen .</p>	<p>EDV LER 1 LER 2 LER 3 LER 4 LER 5 STM 1 STM 8 STM 11 STM 12 STM 13 STM 20</p>	<p>B</p>		
<p>Tempereren Enten</p>				<p>Hoe werk ik met chocolade? Tempereren</p>	<p>44 - 55</p>
	<p>De samenstellingen en de bereidingswijzen van vullingen in relatie kunnen brengen tot elkaar.</p>	<p>EDV LER 2 LER 3 LER 4 LER 5 LER 6 STM 1 STM 2 STM 3 STM 8 STM 11 STM 12 STM 13 STM 20 STM 25</p>	<p>B</p>		

<p>Vullingen voor pralines:</p> <p>a) op basis van noten: o.a.</p> <ul style="list-style-type: none"> - marsepein - praliné - gianduja <p>b) op basis van suiker: o.a.</p> <ul style="list-style-type: none"> - fondant - likeur - karamel <p>c) ganachevullingen</p> <p>d) botercrèmevullingen</p> <p>e) slagroomvullingen</p> <p>f) harde nougat</p>	<p>Hoe werk ik met chocolade?</p> <p>Basistechnieken pralines</p> <p>Ganache</p>		<p>57 – 77</p> <p>94 - 96</p>
<p>De verschillende vorm-, verwerking- en afwerkingstechnieken voor het maken van pralines kunnen omschrijven en toepassen.</p>	<p>EDV LER 1 LER 2 LER 3 LER 4 LER 5 STM 1 STM 8 STM 11 STM 12 STM 13 STM 20</p>	<p>B</p>	
<p>Vormgeving:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gesneden - uitsnijden - uitsteken - spuiten <p>Dompelen</p> <p>Mouleren</p>			

	Kandeerstroop kunnen bereiden en producten kunnen kanderen.	EDV LER 1 LER 2 LER 3 LER 4 LER 5 STM 1 STM 8 STM 11 STM 12 STM 13 STM 20	U		
Kandeertechniek toepassen op verschillende producten.					
	Sierstukken kunnen ontwerpen, maken en samenstellen voor bepaalde gelegenheden.	EDV LER 4 LER 6 STM 2 STM 3 STM 8 STM 13 STM 20 STM 25 STM 27	B		
Commerciële verantwoorde sierstukken maken o.a. - etalagestukken - sierstukken ter versiering van producten					
5.7.3 Confiserie/suikerwerk/sierstukken					

	<p>Suikerstropen kunnen benoemen, maken en bewerken voor diverse toepassingen.</p>	<p>EDV LER 1 LER 2 LER 3 LER 4 LER 5 STM 1 STM 8 STM 11 STM 12 STM 13 STM 20</p>	<p>B</p>		
<p>Inzicht in de kristalvorming bij de bereiding van verschillende suikerstropen. Werken met maltitol.</p>					
	<p>De verwerkingstechnieken kunnen omschrijven en kunnen toepassen.</p>	<p>EDV LER 1 LER 2 LER 3 LER 4 LER 5 STM 1 STM 8 STM 11 STM 12 STM 13 STM 20</p>	<p>B</p>		
<p>Verwerkingstechnieken: o.a.</p> <ul style="list-style-type: none"> - gegoten - getrokken - geblazen - Duval 					
	<p>De verwerkingstechnieken kunnen omschrijven en kunnen toepassen.</p>	<p>EDV</p>	<p>U</p>		

	Bereiden en verwerken van o.a. <ul style="list-style-type: none"> - Nougat - cuberdons - spekken - confituren - gommen Sierstukken: o.a. <ul style="list-style-type: none"> - pastillage - suikerpasta's 			
	Soorten marsepein kunnen benoemen en verwerken.	EDV LER 3 LER 5 LER 6 STM 1 STM 2 STM 3 STM 8 STM 13	B	
	Vorm- en kleurtechnieken o.a. fruit en samengestelde figuurtjes	Banketbakkerij 3^{de} druk Hoofdstuk 4 19 – 25 Marsepein	50 - 91	
5.7.4 <i>Banketbakkerij, confiserie en chocolade producten</i>				

	<p>De verschillende bewaarmethodes gebruikt in de banketbakkerij en confiserie kunnen opnoemen en toepassen.</p>	<p>EDV LER 1 LER 2 LER 3 LER 4 LER 5 LER 6 STM 1 STM 8 STM 11 STM 12 STM 13 STM 20 STM 25</p>	<p>B</p>		
	<p>Bewaren en stockeren van grondstoffen en (half)afgewerkte producten o.a. gebak, gebakvullingen, pralines.</p> <p>Bij het bewaren van pralines rekening houden met het suikergehalte, alcoholgehalte, wateractiviteit (aW), vetactiviteit.</p> <p>Verpakken en bewaren bij kamertemperatuur.</p> <p>Verpakken en bewaren voor koel- en diepvries.</p> <p>Het diepvries- en ontdooiproces beschrijven.</p>				