



## Inhoud

1	Inleiding .....	4
2	Urennorm in het mbo .....	6
3	Vaktechnieken en vakvaardigheden.....	8
4	Tabellen vaktechnieken en vakvaardigheden .....	9
	Uitvoerend Bakker – Brood, basis.....	9
	Uitvoerend Bakker – Brood, gevorderd .....	11
	Uitvoerend Bakker – Brood, competent .....	13
	Uitvoerend Bakker – Banket, basis .....	15
	Uitvoerend Bakker – Banket, gevorderd .....	17
	Uitvoerend Bakker – Banket, competent .....	19
	Uitvoerend Bakker – Brood en banket, basis .....	21
	Uitvoerend Bakker – Brood en banket, gevorderd .....	23
	Uitvoerend Bakker – Brood en banket, competent .....	25
	Zelfstandig werkend Bakker – Brood, basis.....	27
	Zelfstandig werkend Bakker – Brood, gevorderd .....	29
	Zelfstandig werkend Bakker – Brood, competent .....	32
	Zelfstandig werkend Bakker – Banket, basis .....	36
	Zelfstandig werkend Bakker – Banket, gevorderd .....	39
	Zelfstandig werkend Bakker – Banket, competent .....	42
	Zelfstandig werkend Bakker – Brood en banket, basis .....	45
	Zelfstandig werkend Bakker – Brood en banket, gevorderd .....	47
	Zelfstandig werkend Bakker – Brood en banket, competent .....	50
	Patissier, competent .....	53
	Bijlage 1 Verhoging onderwijstijd .....	56

# 1 Inleiding

De Onderwijs werkgroep bakkerij (OWGB) heeft begin 2014 het initiatief genomen voor het ontwikkelen van dit Servicedocument Bakkerij. De aanleiding hiervoor is de invoering van Focus op Vakmanschap en het nieuwe kwalificatiedossier Brood en Banket.

Met de invoering van Focus op Vakmanschap zijn er in elke mbo-opleiding eisen gesteld rondom taal, rekenen en loopbaan. Dit naast het aanleren van het vak tijdens een beroepsopleiding. Ook zijn er nieuwe eisen rond het aantal onderwijsuren die in een leerjaar moeten worden gegeven. Vanwege deze wettelijke normen is het noodzakelijk met onderwijs en bedrijfsleven af te stemmen welke vaktechnieken en vakvaardigheden worden aangeleerd tijdens de opleiding.

Met ingang van het schooljaar 2016-2017 zijn scholen verplicht te werken met het nieuwe kwalificatiedossier Brood en banket. Hierin staan de diploma-eisen omschreven waaraan een student moet voldoen. Vanuit het onderwijs is het signaal afgegeven dat er behoefte is aan een beschrijving van de vaktechnieken en vakvaardigheden behorende bij de verschillende opleidingen en opleidingsniveaus. Deze beschrijving heeft vorm gekregen in dit servicedocument.

Dit servicedocument is ontwikkeld in een werkgroep, bestaande uit vertegenwoordigers vanuit het onderwijs en vanuit het bedrijfsleven. Tijdens de ontwikkeling zijn onderstaande uitgangspunten gehanteerd:

- het servicedocument is toepasbaar voor alle opleidingen, zowel de bbl als de bol, die zich richten op brood, banket en brood & banket;
- in het servicedocument wordt onderscheid gemaakt per mbo-niveau, onderverdeeld in basis, gevorderd en competent;
- bij de gemaakte verdeling is rekening gehouden met het sterrensysteem (versie 1.1, december 2014) zoals dat bij de examinering in het bakkerij-onderwijs wordt gehanteerd;
- in het servicedocument is rekening gehouden met de beschikbare onderwijstijd.

Tijdens het ontwikkelproces is het onderwijs en bedrijfsleven gevraagd om hun reacties te geven op tussenversies. Hiervoor zijn de Onderwijswerkgroep Bakkerij (OWGB) en de Regio Overleg Bakkerij Onderwijs (ROBO's) gevraagd te reageren. Deze reacties zijn meegenomen in de uiteindelijke versie van het Servicedocument Bakkerij zoals dat nu voor u ligt.

## **Opbouw van het servicedocument**

Het eerste deel van dit servicedocument geeft een toelichting op de urennorm. Hiervoor is een voorbeeld gegeven van de verdeling van de opleidingstijd tussen het onderwijs en het bedrijfsleven.

Vervolgens volgt per opleiding een overzicht van de vaktechnieken en vakvaardigheden die belangrijk zijn om aan te leren. Het is van belang dat scholen samen met het bedrijfsleven in hun regio nog verder afstemmen welke vaktechnieken en vakvaardigheden tijdens de opleiding worden aangeleerd.

De werkgroep wijst er graag op dat het onderwijs en bedrijfsleven een gedeelde verantwoordelijkheid hebben om studenten op te leiden. Het onderwijs leert de basis aan van de vaktechnieken en vakvaardigheden. Het bedrijfsleven neemt het op zich om de vakvaardigheden te verfijnen en te oefenen. Met deze combinatie leert de student de vaktechnieken en vakvaardigheden uitvoeren in het juiste tempo, met de correcte precisie om te kunnen starten op de arbeidsmarkt.

We wensen alle betrokkenen veel succes met het vormgeven van het onderwijs.

De werkgroep Servicedocument Bakkerij

## 2 Urennorm in het mbo

Met de invoering van Focus op Vakmanschap is per leerjaar een studiebelasting vastgesteld van 1600 klokuren. Hiervan moet de student gemiddeld 1000 uur<sup>1</sup> besteden aan onderwijs op school of beroepspraktijkvorming (BPV / stage). De resterende uren besteedt de student bijvoorbeeld aan huiswerk of zelfstudie.

In de urennorm is minimum voorgeschreven voor het aantal uren dat de student op school les krijgt (begeleide onderwijstijd, BOT) en voor het aantal uren BPV. Op de website van MBO 15 staat een overzicht van de verplichte uren voor verschillende leerwegen (bol of bbl) en opleidingsduur. Via deze link is het overzicht te vinden: <http://www.mbo15.nl/node/325>. De tekst van deze website opgenomen in bijlage 1.

De uren die aan BOT besteed moeten worden, omvatten alle lessen die begeleid worden onder verantwoordelijkheid van het docententeam. Dit zijn dus lessen voor Nederlands, rekenen, Engels (bij niveau 4), loopbaan & burgerschap en het vak (theorie en praktijk).

Scholen hebben vrijheid bij de inrichting van de opleidingsprogramma's. Een algemene eis is dat er sprake moet zijn van een evenwichtig onderwijsprogramma. Het gaat dan bijvoorbeeld over de verdeling van de uren over het schooljaar, over de verdeling tussen BOT en BPV en over de verdeling over meerdere schooljaren.

### *Extra eisen eerste studiejaar*

Het eerste studiejaar van een bbl-opleiding bestaat uit een onderwijsprogramma van in totaal minimaal 850 uur, waarvan minimaal 200 uur begeleide onderwijs tijd en 610 uur beroepspraktijkvorming. De resterende 40 uur kan ofwel door begeleide onderwijsuren ofwel door beroepspraktijkvorming worden ingevuld.

Voor het eerste studiejaar van een bol-opleiding moet het onderwijsprogramma minimaal 700 uur begeleide onderwijstijd kennen. Door deze intensivering wordt gegarandeerd dat studenten het eerste jaar voldoende les op school krijgen. De resterende 300 uur kan ofwel door begeleide onderwijsuren ofwel door beroepspraktijkvorming worden ingevuld.

### *Voorbeelden*

In onderstaand voorbeeld wordt een mogelijke urenverdeling weergegeven voor een bol-opleiding met een driejarig opleidingsprogramma:

<b>Totale studietijd (3 jaar)</b>	<b>4800 klokkuren: minimaal 1800 BOT en 900 BPV</b>	
<b>Basisdeel</b> Kerntaak 1 – Bereidt bakkerijproducten	1600 uur:	BOT: 725 (vaardigheden/techniek, kennis) BPV: 700 (houding, vaardigheden/techniek) Huiswerk: 175
<b>Profieldeel</b> Kerntaak 2 – Bestelt grondstoffen en producten en slaat deze op Kerntaak 3 – Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment	1525 uur:	BOT: 325 BPV: 250 Huiswerk: 950
<b>Keuzedelen</b>	800 uur:	BOT: 200 BPV: 200 Huiswerk: 400
<b>Overige vakken</b> Nederlands, Rekenen, Loopbaan & burgerschap	875 uur	BOT: 600 BPV - Huiswerk: 275

<sup>1</sup> Bij de urennorm wordt standaard gesproken over klokuren. Als de school werkt met lessen van vijftig minuten, moeten deze worden omgerekend. Bijvoorbeeld: zes lessen van vijftig minuten (300 minuten) vormen vijf klokuren

In onderstaand voorbeeld wordt een mogelijke urenverdeling weergegeven voor een bbl-opleiding met een driejarig opleidingsprogramma:

<b>Totale studietijd (3 jaar)</b>	<b>4800 uur: minimaal 600 BOT en 1830 BPV</b>	
<b>Basisdeel</b> Kerntaak 1 – Bereidt bakkerijproducten	1600 uur:	BOT: 200 (vaardigheden/techniek, kennis) BPV: 1300 (houding, vaardigheden/techniek) Huiswerk: 100
<b>Profieldeel</b> Kerntaak 2 – Bestelt grondstoffen en producten en slaat deze op Kerntaak 3 – Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment	1525 uur:	BOT: 75 BPV: 300 Huiswerk: 1150
<b>Keuzedelen</b>	800 uur:	BOT: 120 BPV: 250 Huiswerk: 430
<b>Overige vakken</b> Nederlands, Rekenen, Loopbaan & burgerschap	875 uur:	BOT: 225 BPV - Huiswerk: 650

### 3 Vaktechnieken en vakvaardigheden

In het servicedocument is per werkproces aangegeven wat van de student verwacht mag worden. Per opleiding is een onderverdeling gemaakt in basis, gevorderde en competent. Daarnaast is ook een splitsing gemaakt tussen de opleidingen voor Brood, Banket en Brood & banket. Per onderdeel is binnen een aantal productgroepen aangegeven welke vaktechnieken en vakvaardigheden moeten worden aangeleerd. De vaktechnieken en vakvaardigheden zijn vooral van belang in de kerntaak Bereidt bakkerijproducten.

#### *Opbouw van de tabel*

In elke tabel staat linksboven voor welke opleiding de tabel geldt. Hier staat bijvoorbeeld Uitvoerend bakker - Banket, basis. Dan heeft u het overzicht voor zich voor de opleiding op niveau 2, richting Banket, voor het competentieniveau basis.

In de witte cellen (linker kolom) staan de werkprocessen uit de opleiding beschreven met daarbij een opsomming van de vaktechnieken en vakvaardigheden die de student altijd moet leren.

In de gekleurde kolommen is per werkproces een specificatie opgenomen voor een bepaalde productgroep, voor zover dat nodig is. Elke productgroep heeft een eigen kleur. Zo is Beslag altijd licht geel. Deze kleur komt voor deze productgroep terug in de tabel bij Banket en bij Brood & banket. Daarmee kunt u ook de overeenkomsten en verschillen zien tussen deze twee opleidingen.

Deze tabellen geven het onderwijs en het bedrijfsleven de ruimte om af te stemmen welke onderdelen op school worden aangeleerd en welke tijdens de BPV. Tijdens een ROBO kan deze verdeling verder worden afgestemd.

#### *Een voorbeeld:*

Voor de Zelfstandig werkend bakker, die gekozen heeft voor de richting Brood & banket, wordt in werkproces 2 (Bereidt bakkerijproducten) verwacht dat hij een aantal activiteiten uitvoert.

Deze staan in de linker kolom (wit):

- nauwkeurig wegen en meten
- leest receptuur nauwkeurig
- herkennen van de juiste grondstoffen
- grondstoffen na gebruik op een juiste manier opruimen
- conditioneren van grondstoffen
- zet machines klaar voor gebruik
- zet materiaal klaar voor gebruik
- mengen, kneden, kloppen
- werkt volgens dagplanning

Bij de productgroep Beslag (kolom is licht geel) staat voor de student die de richting Brood & banket heeft gekozen de volgende specificatie opgenomen op niveau gevorderd:

- kapsel beslagen, klassiek
- cake beslagen, klassiek
- soezenbeslag, klassiek
- crème

Voor de student die de richting Banket heeft gekozen, is hier (Beslag, op niveau gevorderd) de volgende specificatie opgenomen:

- kapsel beslagen, klassiek
- cake beslagen, klassiek
- soezenbeslag, klassiek
- crème
- banketbakkersroom, klassiek
- bavaroise, klassiek

## 4 Tabellen vaktechnieken en vakvaardigheden

Uitvoerend Bakker – Brood, basis	Gistdeeg	Luxe gerezen
<b>B1-K1-W1: Plant en bereidt de productie van bakkerijproducten voor</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• onder begeleiding een werkplanning maken</li> <li>• heeft inzicht in zijn eigen dagplanning en overlegt</li> <li>• onder begeleiding een receptuur samenstellen</li> <li>• temperatuurberekening brooddegen</li> <li>• nauwkeurig recepten berekenen (wegen en meten)</li> <li>• juiste materialen kiezen</li> <li>• juiste grondstoffen kiezen</li> </ul>		
<b>B1-K1-W2: Bereidt bakkerijproducten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nauwkeurig wegen en meten</li> <li>• leest receptuur nauwkeurig</li> <li>• herkennen van de juiste grondstoffen</li> <li>• grondstoffen na gebruik op een juiste manier opruimen</li> <li>• conditioneren van grondstoffen</li> <li>• zet machines klaar voor gebruik</li> <li>• zet materiaal klaar voor gebruik</li> <li>• mengen, kneden</li> <li>• opbollen basisdeeg</li> <li>• werkt volgens dagplanning</li> </ul>	<b>Kleinbrood</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ongevuld zacht kleinbrood</li> <li>• krokant klein plaatbrood</li> <li>• gevuld klein plaatbrood met doorgedraaide vulling van noten en/of vruchten</li> <li>• krenten en rozijnen wellen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• getoerd gerezen gistdeeg</li> <li>• koffiebroodjesdeeg</li> <li>• pizzadeeg</li> <li>• topping</li> </ul>
<b>B1-K1-W3: Verwerkt, modelleert en bakt bakkerijproducten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• modelleren: opbollen, oppunten, oprollen, snijden</li> <li>• werkt met de juiste machines</li> <li>• werkt met de juiste materialen</li> <li>• instellen rijspocess</li> <li>• instellen oven</li> <li>• onder begeleiding een product afbakken</li> <li>• onder begeleiding bedienen schuif/stoom</li> <li>• leeghalen/lossen van de oven</li> </ul>	<b>Kleinbrood</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ongevuld zacht kleinbrood</li> <li>• krokant klein plaatbrood</li> <li>• gevuld klein plaatbrood met doorgedraaide vulling van noten en/of vruchten (1 model)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• getoerd gerezen gistdeegproducten</li> <li>• koffiebroodjes</li> <li>• pizza</li> <li>• topping</li> </ul>
<b>B1-K1-W4: Decoreert bakkerijproducten en werkt deze af</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• werkt met de juiste machines</li> <li>• werkt met de juiste gereedschap</li> <li>• vullen</li> <li>• insnijden/decoreren</li> <li>• geleren/abricoteren</li> </ul>	<b>Kleinbrood</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• decoreren maanzaad, sesamzaad etc.</li> </ul>	
<b>B1-K1-W5: Bewaakt en borgt de kwaliteit van bakkerijproducten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• signaleert fouten: voorbereiding, verwerking, bakken, afwerking of verpakken</li> </ul>		



Uitvoerend Bakker – Brood, basis	Gistdeeg	Luxe gerezen
<p><b>B1-K1-W6: Verpakt en presenteert bakkerijproducten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• koelt producten voordat ze worden verpakt</li> <li>• verpakt halffabricaten</li> <li>• codeert halffabricaten</li> <li>• verpakt producten in kratten/broodzakken</li> <li>• codeert eindproduct</li> </ul>		
<p><b>B1-K1-W7: Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• beheerst persoonlijke hygiëne: handen wassen, schone kleding, verzorgt uiterlijk</li> <li>• beheerst droge, natte, ontsmetten reiniging</li> <li>• hanteert op een juiste manier schoonmaakartikelen (zeep, desinfecteermiddelen)</li> <li>• hanteert op een juiste manier schoonmaakmaterialen (borstels, schrobbers, trekkers)</li> <li>• hanteert op een juiste manier schoonmaakmachines (hogedrukreiniger, platenpoetsmachine)</li> <li>• reinigen/afwassen gebruikte materialen, werkplek, etc.</li> <li>• onderhouden van gebruikte materialen gereedschappen, etc.</li> <li>• maakt tijdens zijn werkzaamheden schoon en onderhoud zijn werkplek</li> <li>• opruimen gebruikte materialen (tussen)producten, etc.</li> </ul>		

Uitvoerend Bakker – Brood, gevorderd	Gistdeeg	Luxe gerezen
<b>B1-K1-W1: Plant en bereidt de productie van bakkerijproducten voor</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• onder begeleiding een werkplanning maken</li> <li>• heeft inzicht in zijn eigen dagplanning en overlegt</li> <li>• onder begeleiding een receptuur samenstellen</li> <li>• temperatuurberekening brooddegen</li> <li>• nauwkeurig recepten berekenen (wegen en meten)</li> <li>• juiste materialen kiezen</li> <li>• juiste grondstoffen kiezen</li> </ul>		
<b>B1-K1-W2: Bereidt bakkerijproducten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nauwkeurig wegen en meten</li> <li>• leest receptuur nauwkeurig</li> <li>• herkennen van de juiste grondstoffen</li> <li>• grondstoffen na gebruik op een juiste manier opruimen</li> <li>• conditioneren van grondstoffen</li> <li>• zet machines klaar voor gebruik</li> <li>• zet materiaal klaar voor gebruik</li> <li>• mengen, kneden</li> <li>• opbollen basisdeeg</li> <li>• werkt volgens dagplanning</li> </ul>	<b>Kleinbrood</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• gevuld klein plaatbrood met doorgedraaide vulling van noten en/of vruchten</li> <li>• krokant klein plaatbrood</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• getoerd gerezen gistdeeg</li> <li>• koffiebroodjesdeeg</li> <li>• pizzadeeg</li> <li>• topping (meerdere soorten)</li> </ul>
<b>B1-K1-W3: Verwerkt, modelleert en bakt bakkerijproducten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• modelleren: opbollen, oppunten, oprollen, snijden</li> <li>• werkt met de juiste machines</li> <li>• werkt met de juiste materialen</li> <li>• instellen rijsproces</li> <li>• instellen oven</li> <li>• onder begeleiding een product afbakken</li> <li>• onder begeleiding bedienen schuif/stoom</li> <li>• leeghalen/lossen van de oven</li> </ul>	<b>Kleinbrood</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• gevuld klein plaatbrood</li> <li>• krokant klein plaatbrood</li> <li>• gevuld klein plaatbrood met doorgedraaide vulling van noten en/of vruchten (1 model)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• getoerd gerezen gistdeegproducten</li> <li>• pizza</li> <li>• koffiebroodjes</li> <li>• topping (meerdere soorten)</li> </ul>
<b>B1-K1-W4: Decoreert bakkerijproducten en werkt deze af</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• werkt met de juiste machines</li> <li>• werkt met de juiste gereedschap</li> <li>• vullen</li> <li>• insnijden/decoreren</li> <li>• geleren/abricoteren</li> </ul>	<b>Kleinbrood</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• met diverse decoraties</li> </ul>	
<b>B1-K1-W5: Bewaakt en borgt de kwaliteit van bakkerijproducten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• signaleert fouten: voorbereiding, verwerking, bakken, afwerking of verpakken</li> </ul>		
<b>B1-K1-W6: Verpakt en presenteert bakkerijproducten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• koelt producten voordat ze worden verpakt</li> <li>• verpakt halffabricaten</li> </ul>		

Uitvoerend Bakker – Brood, gevorderd	Gistdeeg	Luxe gerezen
<ul style="list-style-type: none"> <li>• codeert halffabricaten</li> <li>• verpakt producten in kratten/broodzakken</li> <li>• codeert eindproduct</li> </ul>		
<p><b>B1-K1-W7: Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• beheerst persoonlijke hygiëne: handen wassen, schone kleding, verzorgt uiterlijk</li> <li>• beheerst droge, natte, ontsmetten reiniging</li> <li>• hanteert op een juiste manier schoonmaakartikelen (zeep, desinfecteermiddelen)</li> <li>• hanteert op een juiste manier schoonmaakmaterialen (borstels, schrobbers, trekkers)</li> <li>• hanteert op een juiste manier schoonmaakmachines (hogedrukreiniger, platenpoetsmachine)</li> <li>• reinigen/afwassen gebruikte materialen, werkplek, etc.</li> <li>• onderhouden van gebruikte materialen gereedschappen, etc.</li> <li>• maakt tijdens zijn werkzaamheden schoon en onderhoud zijn werkplek</li> <li>• opruimen gebruikte materialen (tussen)producten, etc.</li> </ul>		

Uitvoerend Bakker – Brood, competent	Gistdeeg	Luxe gerezen
<b>B1-K1-W1: Plant en bereidt de productie van bakkerijproducten voor</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• onder begeleiding een werkplanning maken</li> <li>• heeft inzicht in zijn eigen dagplanning en overlegt</li> <li>• onder begeleiding een receptuur samenstellen</li> <li>• temperatuurberekening brooddegen</li> <li>• nauwkeurig recepten berekenen (wegen en meten)</li> <li>• juiste materialen kiezen</li> <li>• juiste grondstoffen kiezen</li> </ul>		
<b>B1-K1-W2: Bereidt bakkerijproducten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nauwkeurig wegen en meten</li> <li>• leest receptuur nauwkeurig</li> <li>• herkennen van de juiste grondstoffen</li> <li>• grondstoffen na gebruik op een juiste manier opruimen</li> <li>• conditioneren van grondstoffen</li> <li>• zet machines klaar voor gebruik</li> <li>• zet materiaal klaar voor gebruik</li> <li>• mengen, kneden</li> <li>• opbollen basisdeeg</li> <li>• werkt volgens dagplanning</li> </ul>	<b>Kleinbrood</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ongevuld zacht kleinbrood</li> <li>• gevuld klein plaatbrood met doorgedraaide vulling van vruchten en/ of noten</li> <li>• krokant klein plaatbrood</li> <li>• ongevuld zacht kleinbrood o.b.v. zetsel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• getoerd gerezen gistdeeg</li> <li>• koffiebroodjesdeeg</li> <li>• pizzadeeg</li> <li>• vlaaiendeeg</li> <li>• diverse vullingen/ toppingen</li> </ul>
<b>B1-K1-W3: Verwerkt, modelleert en bakt bakkerijproducten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• modelleren: opbollen, oppunten, oprollen, snijden</li> <li>• werkt met de juiste machines</li> <li>• werkt met de juiste materialen</li> <li>• instellen rijsp proces</li> <li>• instellen oven</li> <li>• onder begeleiding een product afbakken</li> <li>• onder begeleiding bedienen schuif/stoom</li> <li>• leeghalen/lossen van de oven</li> </ul>	<b>Kleinbrood</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• krokant klein brood met afwijkend deeggewicht: soepbroodjes, ministokken (2 modellen en 2 afwerkingen)</li> <li>• ongevuld zacht klein vlechtbrood of busbroodjes</li> <li>• gevuld kleinbrood (twee modellen)</li> <li>• ongevuld zacht kleinbrood voor bijzondere (feest)dagen</li> <li>• ongevuld zacht kleinbrood o.b.v. zetsel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• getoerd gerezen gistdeegproducten: ongevuld</li> <li>• koffiebroodjes</li> <li>• getoerd gerezen gistdeegproducten: hartige of zoete vulling / toevoeging</li> <li>• pizza's vegetarisch, vis of vlees (alle vormen)</li> <li>• vlaaien met raster, gesloten of toevoeging kruimeldeeg</li> </ul>
<b>B1-K1-W4: Decoreert bakkerijproducten en werkt deze af</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• werkt met de juiste machines</li> <li>• werkt met de juiste gereedschap</li> <li>• vullen</li> <li>• insnijden/decoreren</li> <li>• geleren/abricoteren</li> </ul>		
<b>B1-K1-W5: Bewaakt en borgt de kwaliteit van bakkerijproducten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• signaleert fouten: voorbereiding, verwerking, bakken, afwerking of verpakken</li> </ul>		
<b>B1-K1-W6: Verpakt en presenteert bakkerijproducten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op</b>		

Uitvoerend Bakker – Brood, competent	Gistdeeg	Luxe gerezen
<ul style="list-style-type: none"> <li>• koelt producten voordat ze worden verpakt</li> <li>• verpakt halffabricaten</li> <li>• codeert halffabricaten</li> <li>• verpakt producten in kratten/broodzakken</li> <li>• codeert eindproduct</li> </ul>		
<p><b>B1-K1-W7: Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• beheerst persoonlijke hygiëne: handen wassen, schone kleding, verzorgt uiterlijk</li> <li>• beheerst droge, natte, ontsmetten reiniging</li> <li>• hanteert op een juiste manier schoonmaakartikelen (zeep, desinfecteermiddelen)</li> <li>• hanteert op een juiste manier schoonmaakmaterialen (borstels, schrobbers, trekkers)</li> <li>• hanteert op een juiste manier schoonmaakmachines (hogedrukreiniger, platenpoetsmachine)</li> <li>• reinigen/afwassen gebruikte materialen, werkplek, etc.</li> <li>• onderhouden van gebruikte materialen gereedschappen, etc.</li> <li>• maakt tijdens zijn werkzaamheden schoon en onderhoud zijn werkplek</li> <li>• opruimen gebruikte materialen (tussen)producten, etc.</li> </ul>		

Uitvoerend Bakker – Banket, basis	Zanddeeg	Korstdeeg	Beslag	Decoraties en sierwerk
<b>B1-K1-W1: Plant en bereidt de productie van bakkerijproducten voor</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• onder begeleiding een werkplanning maken</li> <li>• heeft inzicht in zijn eigen dagplanning en overlegt</li> <li>• onder begeleiding een receptuur samenstellen</li> <li>• nauwkeurig recepten berekenen</li> <li>• de juiste materialen kiezen</li> <li>• de juiste grondstoffen kiezen</li> </ul>				
<b>B1-K1-W2: Bereidt bakkerijproducten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nauwkeurig wegen en meten</li> <li>• leest receptuur nauwkeurig</li> <li>• herkennen van de juiste grondstoffen</li> <li>• conditioneren van grondstoffen</li> <li>• zet machines klaar voor gebruik</li> <li>• zet materiaal klaar voor gebruik</li> <li>• mengen, kneden, kloppen</li> <li>• vullen van vormen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zanddeeg (meerdere bereidingswijzen)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• korstdeeg (1 bereidingswijze)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• warm kapsel beslagen (all-in of klassiek)</li> <li>• cake beslagen (all-in of klassiek)</li> <li>• soezenbeslag (all-in of klassiek)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• cornetje vouwen, vullen en afknippen</li> <li>• chocolade voorbereiden</li> <li>• kleuren marsepein</li> </ul>
<b>B1-K1-W3: Verwerkt, modelleert en bakt bakkerijproducten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• modelleren: pillen, vormen, prenten, steken</li> <li>• opspuiten</li> <li>• werkt met de juiste machines</li> <li>• werkt met de juiste materialen</li> <li>• vullen</li> <li>• verdelen/snijden</li> <li>• plaatverdeling</li> <li>• instellen oven</li> <li>• onder begeleiding producten afbakken</li> <li>• onder begeleiding baktijd bepalen</li> <li>• onder begeleiding bedienen schuif/stoom</li> <li>• leeghalen/lossen van de oven</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• steek- of snijkoekjes</li> <li>• spuitkoekjes (rozet en dop)</li> <li>• gestoken- of gesneden stukwerk zonder vulling</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• gestoken- of gesneden zoete korstkoekjes</li> <li>• gestoken- of gesneden zoet stukwerk zonder vulling (1 model afwerken met suiker voor het bakken)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stukwerkproducten van kapsel- en cakebeslag</li> <li>• groot stukwerk</li> <li>• soezenbeslag verwerken tot eenvoudig gebak (open soes).</li> <li>• bereiding van slagroom, jam en gele-room (mix)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vormen van marsepein (bol, peer, vierkant)</li> </ul>
<b>B1-K1-W4: Decoreert bakkerijproducten en werkt deze af</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• werkt met de juiste machines</li> <li>• opspuiten</li> <li>• garneren</li> <li>• decoreren</li> <li>• geleren</li> <li>• maskeren</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>• opspuiten (rozet en bol)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• garneren van enkelvoudige (taart) randjes, opschriften of motieven</li> </ul>
<b>B1-K1-W5: Bewaakt en borgt de kwaliteit van bakkerijproducten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• signaleert afwijkingen bij voorbereiding, verwerking, bakken, afwerking of verpakken</li> </ul>				

<p><b>B1-K1-W6: Verpakt en presenteert bakkerijproducten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• koelt producten voordat ze worden verpakt</li> <li>• verpakt en codeert halffabricaten</li> <li>• presenteren van producten in caisses, rondellen of taartranden.</li> <li>• codeert eindproduct</li> <li>• grondstoffen/verpakkingsmateriaal na gebruik op een juiste manier opruimen</li> </ul>				
<p><b>B1-K1-W7: Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• beheerst persoonlijke hygiëne: handen wassen, schone kleding, verzorgt uiterlijk</li> <li>• beheerst droge, natte, reiniging en ontsmetting</li> <li>• hanteert op een juiste manier schoonmaakartikelen</li> <li>• hanteert op een juiste manier schoonmaakmaterialen</li> <li>• hanteert op een juiste manier schoonmaakmachines</li> <li>• reinigen/afwassen gebruikte materialen, werkplek, etc.</li> <li>• onderhouden van gebruikte materialen gereedschappen, etc.</li> <li>• maakt tijdens zijn werkzaamheden schoon en onderhoud zijn werkplek</li> <li>• opruimen gebruikte materialen (tussen)producten, etc.</li> </ul>				

Uitvoerend Bakker – Banket, gevorderd	Zanddeeg	Korstdeeg	Beslag	Decoraties en sierwerk
<b>B1-K1-W1: Plant en bereidt de productie van bakkerijproducten voor</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• onder begeleiding een werkplanning maken</li> <li>• heeft inzicht in zijn eigen dagplanning en overlegt</li> <li>• onder begeleiding een receptuur samenstellen</li> <li>• nauwkeurig recepten berekenen</li> <li>• juiste materialen kiezen</li> <li>• juiste grondstoffen kiezen</li> </ul>				
<b>B1-K1-W2: Bereidt bakkerijproducten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nauwkeurig wegen en meten</li> <li>• leest receptuur nauwkeurig</li> <li>• herkennen van de juiste grondstoffen</li> <li>• conditioneren van grondstoffen</li> <li>• zet machines klaar voor gebruik</li> <li>• zet materiaal klaar voor gebruik</li> <li>• mengen, kneden, kloppen</li> <li>• vullen van vormen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zanddeeg (meerdere bereidingswijzen)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• korstdeeg (1 bereidingswijze)</li> <li>• banketbakkersroom, klassiek</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kapsel beslag, klassiek</li> <li>• cake beslag, klassiek</li> <li>• soezenbeslag, klassiek</li> <li>• crème o.b.v. banketbakkersroom</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• cornetje vouwen, vullen en afknippen</li> <li>• garneerglazuur of chocolade voorbereiden</li> <li>• kleuren marsepein</li> <li>• marsepein vormen</li> </ul>
<b>B1-K1-W3: Verwerkt, modelleert en bakt bakkerijproducten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• modelleren: pillen, vormen, prenten, steken</li> <li>• opspuiten</li> <li>• werkt met de juiste machines</li> <li>• werkt met de juiste materialen</li> <li>• vullen</li> <li>• verdelen/snijden</li> <li>• plaatverdeling</li> <li>• instellen oven</li> <li>• onder begeleiding producten afbakken</li> <li>• onder begeleiding baktijd bepalen</li> <li>• onder begeleiding bedienen schuif/stoom</li> <li>• leeghalen/lossen van de oven</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wrijfdeegkoekjes (twee modellen)</li> <li>• gestoken of gesneden stukwerk, gevuld of ongevuld</li> <li>• gefonceerde (gevulde) halffabricaten verwerken tot gebak</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• gestoken- of gesneden zoete en hartige korstkoekjes</li> <li>• gestoken of gesneden stukwerk, gevuld of ongevuld (zoet)</li> <li>• gestoken, gesneden of gefonceerde halffabricaten verwerken tot gebak/korsttaart</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stukwerkartikelen van koud cakebeslag</li> <li>• gebak(stukken)/taarten</li> <li>• crème-gebak(stukken) en taarten o.b.v. klassiek beslag</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bekleden van een taartvorm</li> <li>• marsepein dierfiguren, eenvoudig.</li> <li>• marsepeinbloemen: eenvoudig o.b.v. steek, snij en strijktechniek</li> </ul>
<b>B1-K1-W4: Decoreert bakkerijproducten en werkt deze af</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• werkt met de juiste machines</li> <li>• opspuiten</li> <li>• garneren</li> <li>• decoreren</li> <li>• geleren</li> <li>• maskeren</li> </ul>				<ul style="list-style-type: none"> <li>• garneren van enkelvoudige (taart) randjes, opschriften of motieven</li> </ul>
<b>B1-K1-W5: Bewaakt en borgt de kwaliteit van bakkerijproducten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• signaleert afwijkingen bij voorbereiding, verwerking, bakken, afwerking of verpakken</li> </ul>				
<b>B1-K1-W6: Verpakt en presenteert bakkerijproducten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op</b>				



<ul style="list-style-type: none"> <li>• koelt producten voordat ze worden verpakt</li> <li>• verpakt en codeert halffabricaten</li> <li>• presenteren van producten in caisses, rondellen of taartranden</li> <li>• codeert eindproduct</li> <li>• grondstoffen/verpakkingsmateriaal na gebruik op een juiste manier opruimen</li> </ul>				
<p><b>B1-K1-W7: Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• beheerst persoonlijke hygiëne: handen wassen, schone kleding, verzorgt uiterlijk</li> <li>• beheerst droge, natte, reiniging en ontsmetting</li> <li>• hanteert op een juiste manier schoonmaakartikelen</li> <li>• hanteert op een juiste manier schoonmaakmaterialen</li> <li>• hanteert op een juiste manier schoonmaakmachines</li> <li>• reinigen/afwassen gebruikte materialen, werkplek, etc.</li> <li>• onderhouden van gebruikte materialen gereedschappen, etc.</li> <li>• maakt tijdens zijn werkzaamheden schoon en onderhoud zijn werkplek</li> <li>• opruimen gebruikte materialen (tussen)producten, etc.</li> </ul>				

Uitvoerend Bakker – Banket, competent	Zanddeeg	Korstdeeg	Beslag	Decoraties en sierwerk
<b>B1-K1-W1: Plant en bereidt de productie van bakkerijproducten voor</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• onder begeleiding een werkplanning maken</li> <li>• heeft inzicht in zijn eigen dagplanning en overlegt</li> <li>• onder begeleiding een receptuur samenstellen</li> <li>• nauwkeurig recepten berekenen</li> <li>• juiste materialen kiezen</li> <li>• juiste grondstoffen kiezen</li> </ul>				
<b>B1-K1-W2: Bereidt bakkerijproducten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nauwkeurig wegen en meten</li> <li>• leest receptuur nauwkeurig</li> <li>• herkennen van de juiste grondstoffen</li> <li>• conditioneren van grondstoffen</li> <li>• zet machines klaar voor gebruik</li> <li>• zet materiaal klaar voor gebruik</li> <li>• mengen, kneden, kloppen</li> <li>• vullen van vormen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zanddegen met een toevoeging en /of afwerking (meerdere bereidingswijzen)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• korstdeeg (meerdere bereidingswijzen)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kapsel beslagen, klassiek</li> <li>• cake beslagen, klassiek</li> <li>• soezenbeslag, klassiek</li> <li>• bavaroise (o.b.v. mix)</li> <li>• crème</li> <li>• banketbakkersroom</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• cornetje vouwen, vullen en afknippen</li> <li>• garneerglazuur of chocolade voorbereiden</li> <li>• kleuren marsepein</li> <li>• marsepein vormen</li> </ul>
<b>B1-K1-W3: Verwerkt, modelleert en bakt bakkerijproducten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• modelleren: pillen, vormen, prenten, steken</li> <li>• opspuiten</li> <li>• werkt met de juiste machines</li> <li>• werkt met de juiste materialen</li> <li>• vullen</li> <li>• verdelen/snijden</li> <li>• plaatverdeling</li> <li>• instellen oven</li> <li>• onder begeleiding producten afbakken</li> <li>• onder begeleiding baktijd bepalen</li> <li>• onder begeleiding bedienen schuif/stoom</li> <li>• leeghalen/lossen van de oven</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• steek- of snijkoekjes (complex)</li> <li>• grote gefonceerde- of gesneden stukwerkproducten met vulling</li> <li>• gevuld halffabricaten verwerken tot gebak</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• gestoken- of gesneden zoet en hartig korstkoekjes</li> <li>• gestoken of gesneden gevuld stukwerk (klein, zoet en hartig)</li> <li>• gestoken, gesneden of gefonceerde halffabricaten verwerken tot gebak/korsttaart</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stukwerkartikelen van koud cakebeslag met extra garnituur, toevoeging en afwerking</li> <li>• gebak(stukken)/taarten</li> <li>• klassiek soezenbeslag verwerken tot (geglaceerd) gebak</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• marsepeinbloemen: eenvoudig o.b.v. steek, snij en strijktechniek</li> <li>• marsepeinvleessoorten</li> </ul>
<b>B1-K1-W4: Decoreert bakkerijproducten en werkt deze af</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• werkt met de juiste machines</li> <li>• opspuiten</li> <li>• garneren</li> <li>• decoreren</li> <li>• geleren</li> <li>• maskeren</li> </ul>				<ul style="list-style-type: none"> <li>• garneren van enkelvoudige (taart) randjes, opschriften of motieven</li> <li>• marsepeintaart met opschrift van lintletters</li> </ul>
<b>B1-K1-W5: Bewaakt en borgt de kwaliteit van bakkerijproducten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• signaleert afwijkingen bij voorbereiding, verwerking, bakken, afwerking of verpakken</li> </ul>				
<b>B1-K1-W6: Verpakt en presenteert bakkerijproducten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op</b>				

<ul style="list-style-type: none"> <li>• koelt producten voordat ze worden verpakt</li> <li>• verpakt en codeert halffabricaten</li> <li>• presenteren van producten in caisses, rondellen of taartranden.</li> <li>• codeert eindproduct</li> <li>• grondstoffen/verpakkingsmateriaal na gebruik op een juiste manier opruimen</li> </ul>				
<p><b>B1-K1-W7: Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• beheerst persoonlijke hygiëne: handen wassen, schone kleding, verzorgt uiterlijk</li> <li>• beheerst droge, natte, reiniging en ontsmetting</li> <li>• hanteert op een juiste manier schoonmaakartikelen</li> <li>• hanteert op een juiste manier schoonmaakmaterialen</li> <li>• hanteert op een juiste manier schoonmaakmachines</li> <li>• reinigen/afwassen gebruikte materialen, werkplek, etc.</li> <li>• onderhouden van gebruikte materialen gereedschappen, etc.</li> <li>• maakt tijdens zijn werkzaamheden schoon en onderhoud zijn werkplek</li> <li>• opruimen gebruikte materialen (tussen)producten, etc.</li> </ul>				

Uitvoerend Bakker – Brood en banket, basis	Zanddeeg	Korstdeeg	Beslag	Gistdeeg (kleinbrood)	Luxe gerezen
<b>B1-K1-W1: Plant en bereidt de productie van bakkerijproducten voor</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• onder begeleiding een werkplanning maken</li> <li>• heeft inzicht in zijn eigen dagplanning en overlegt</li> <li>• een receptuur samenstellen</li> <li>• temperatuurberekening brooddegen</li> <li>• nauwkeurig recepten berekenen</li> <li>• juiste materialen kiezen</li> <li>• juiste grondstoffen kiezen</li> </ul>					
<b>B1-K1-W2: Bereidt bakkerijproducten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nauwkeurig wegen en meten</li> <li>• leest receptuur nauwkeurig</li> <li>• herkennen van de juiste grondstoffen</li> <li>• grondstoffen na gebruik op een juiste manier opruimen</li> <li>• conditioneren van grondstoffen</li> <li>• zet machines klaar voor gebruik</li> <li>• zet materiaal klaar voor gebruik</li> <li>• crème (klassiek) en puddingen</li> <li>• mengen, kneden, kloppen</li> <li>• werkt volgens dagplanning</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zanddeeg (meerdere bereidingswijzen)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• korstdeeg (1 bereidingswijze)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• warm kapsel beslagen (all-in of klassiek)</li> <li>• cake beslagen (all-in of klassiek)</li> <li>• soezenbeslag (all-in of klassiek)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ongevuld zacht kleinbrood</li> <li>• krokant klein plaatbrood</li> <li>• gevuld klein plaatbrood met doorgedraaide vulling van noten en/of vruchten</li> </ul>	
<b>B1-K1-W3: Verwerkt, modelleert en bakt bakkerijproducten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• modelleren: pillen, vormen, prenten, steken</li> <li>• modelleren: opbollen, oppunten</li> <li>• opspuiten</li> <li>• uitrollen/oprollen</li> <li>• werkt met de juiste machines</li> <li>• werkt met de juiste materialen</li> <li>• opspuiten</li> <li>• vullen van vormen</li> <li>• plaatverdeling</li> <li>• instellen oven</li> <li>• instellen rijskast</li> <li>• afbakken</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• steek- of snijkoekjes</li> <li>• spuitkoekjes (rozet en dop)</li> <li>• gestoken- of gesneden stukwerk zonder vulling</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• gestoken- of gesneden zoete korstkoekjes</li> <li>• gestoken- of gesneden zoet stukwerk zonder vulling (1 model afwerken met suiker voor het bakken)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stukwerkproducten van kapsel- en cakebeslag</li> <li>• groot stukwerk</li> <li>• soezenbeslag verwerken tot eenvoudig gebak (open soes)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ongevuld zacht kleinbrood</li> <li>• krokant klein plaatbrood</li> <li>• gevuld klein plaatbrood met doorgedraaide vulling van noten en/of vruchten (1 model)</li> </ul>	
<b>B1-K1-W4: Decoreert bakkerijproducten en werkt deze af</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• werkt met de juiste machines</li> <li>• vullen</li> <li>• snijden/verdelen</li> <li>• opspuiten</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>• cornetje vouwen, vullen en afknippen</li> <li>• chocolade voorbereiden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• decoreren maanzaad, sesamzaad etc.</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• garneren</li> <li>• decoreren</li> <li>• geleren</li> <li>• maskeren</li> </ul>					
<b>B1-K1-W5: Bewaakt en borgt de kwaliteit van bakkerijproducten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• signaleert fouten en communiceert deze: voorbereiding, verwerking, bakken, afwerking of verpakken</li> <li>• Juiste hoeveelheden</li> <li>• signaleert afwijkingen kleur, smaak en model</li> </ul>					
<b>B1-K1-W6: Verpakt en presenteert bakkerijproducten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• koelt producten voordat ze worden verpakt</li> <li>• verpakt en codeert halffabricaten</li> <li>• presenteert producten in caisses, rondellen of taartranden</li> <li>• codeert eindproduct</li> </ul>					
<b>B1-K1-W7: Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• beheerst persoonlijke hygiëne: handen wassen, schone kleding, verzorgt uiterlijk</li> <li>• beheerst droge, natte, ontsmetten reiniging</li> <li>• hanteert op een juiste manier schoonmaakartikelen</li> <li>• hanteert op een juiste manier schoonmaakmaterialen</li> <li>• hanteert op een juiste manier schoonmaakmachines</li> <li>• reinigen/afwassen gebruikte materialen, werkplek, etc.</li> <li>• onderhouden van gebruikte materialen gereedschappen, etc.</li> <li>• maakt tijdens zijn werkzaamheden schoon en onderhoud zijn werkplek</li> <li>• opruimen gebruikte materialen (tussen)producten, etc.</li> <li>• werkt met kleurcodes</li> </ul>					

Uitvoerend Bakker – Brood en banket, gevorderd	Zanddeeg	Korstdeeg	Beslag	Gistdeeg (kleinbrood)	Luxe gerezen
<b>B1-K1-W1: Plant en bereidt de productie van bakkerijproducten voor</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• onder begeleiding een werkplanning maken</li> <li>• heeft inzicht in zijn eigen dagplanning en overlegt</li> <li>• een receptuur samenstellen</li> <li>• temperatuurberekening brooddegen</li> <li>• nauwkeurig recepten berekenen</li> <li>• juiste materialen kiezen</li> <li>• juiste grondstoffen kiezen</li> </ul>					
<b>B1-K1-W2: Bereidt bakkerijproducten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nauwkeurig wegen en meten</li> <li>• leest receptuur nauwkeurig</li> <li>• herkennen van de juiste grondstoffen</li> <li>• grondstoffen na gebruik op een juiste manier opruimen</li> <li>• conditioneren van grondstoffen</li> <li>• zet machines klaar voor gebruik</li> <li>• zet materiaal klaar voor gebruik</li> <li>• crème (klassiek) en puddingen</li> <li>• mengen, kneden, kloppen</li> <li>• werkt volgens dagplanning</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zanddeeg (meerdere bereidingswijzen)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• korstdeeg (1 bereidingswijze)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kapsel beslag, klassiek</li> <li>• cake beslag, klassiek</li> <li>• soezenbeslag, klassiek</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• gevuld klein plaatbrood met doorgedraaide vulling van noten en/of vruchten</li> <li>• krokant klein plaatbrood</li> </ul>	
<b>B1-K1-W3: Verwerkt, modelleert en bakt bakkerijproducten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• modelleren: pillen, vormen, prenten, steken</li> <li>• modelleren: opbollen, oppunten</li> <li>• opspuiten</li> <li>• uitrollen/oprollen</li> <li>• werkt met de juiste machines</li> <li>• werkt met de juiste materialen</li> <li>• opspuiten</li> <li>• vullen van vormen</li> <li>• plaatverdeling</li> <li>• instellen oven</li> <li>• instellen rijskast</li> <li>• afbakken</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wrijfdeegkoekjes (twee modellen)</li> <li>• gestoken of gesneden stukwerk, gevuld of ongevuld</li> <li>• gefonceerde (gepulde) halffabricaten verwerken tot gebak</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• gestoken- of gesneden zoete en hartige korstkoekjes</li> <li>• gestoken of gesneden stukwerk, gevuld of ongevuld (zoet)</li> <li>• gestoken, gesneden of gefonceerde halffabricaten verwerken tot gebak/korsttaart</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stukwerkartikelen van koud cakebeslag</li> <li>• gebak(stukken)/taarten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• gevuld klein plaatbrood</li> <li>• krokant klein plaatbrood</li> <li>• gevuld klein plaatbrood met doorgedraaide vulling van noten en/of vruchten (1 model)</li> </ul>	
<b>B1-K1-W4: Decoreert bakkerijproducten en werkt deze af</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• werkt met de juiste machines</li> <li>• vullen</li> <li>• snijden/verdelen</li> <li>• opspuiten</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>• cornetje vouwen, vullen en afknippen</li> <li>• chocolade voorbereiden</li> </ul>		

<ul style="list-style-type: none"> <li>• garneren</li> <li>• decoreren</li> <li>• geleren</li> <li>• maskeren</li> </ul>					
<b>B1-K1-W5: Bewaakt en borgt de kwaliteit van bakkerijproducten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• signaleert fouten en communiceert deze: voorbereiding, verwerking, bakken, afwerking of verpakken</li> <li>• Juiste hoeveelheden</li> <li>• signaleert afwijkingen kleur, smaak en model</li> </ul>					
<b>B1-K1-W6: Verpakt en presenteert bakkerijproducten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• koelt producten voordat ze worden verpakt</li> <li>• verpakt en codeert halffabricaten</li> <li>• presenteert producten in caisses, rondellen of taartranden</li> <li>• codeert eindproduct</li> </ul>					
<b>B1-K1-W7: Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• beheerst persoonlijke hygiëne: handen wassen, schone kleding, verzorgt uiterlijk</li> <li>• beheerst droge, natte, ontsmetten reiniging</li> <li>• hanteert op een juiste manier schoonmaakartikelen</li> <li>• hanteert op een juiste manier schoonmaakmaterialen</li> <li>• hanteert op een juiste manier schoonmaakmachines</li> <li>• reinigen/afwassen gebruikte materialen, werkplek, etc.</li> <li>• onderhouden van gebruikte materialen gereedschappen, etc.</li> <li>• maakt tijdens zijn werkzaamheden schoon en onderhoud zijn werkplek</li> <li>• opruimen gebruikte materialen (tussen)producten, etc.</li> <li>• werkt met kleurcodes</li> </ul>					

Uitvoerend Bakker – Brood en banket, competent	Zanddeeg	Korstdeeg	Beslag	Gistdeeg (kleinbrood)	Luxe gerezen
<b>B1-K1-W1: Plant en bereidt de productie van bakkerijproducten voor</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• onder begeleiding een werkplanning maken</li> <li>• heeft inzicht in zijn eigen dagplanning en overlegt</li> <li>• een receptuur samenstellen</li> <li>• temperatuurberekening brooddegen</li> <li>• nauwkeurig recepten berekenen</li> <li>• juiste materialen kiezen</li> <li>• juiste grondstoffen kiezen</li> </ul>					
<b>B1-K1-W2: Bereidt bakkerijproducten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nauwkeurig wegen en meten</li> <li>• leest receptuur nauwkeurig</li> <li>• herkennen van de juiste grondstoffen</li> <li>• grondstoffen na gebruik op een juiste manier opruimen</li> <li>• conditioneren van grondstoffen</li> <li>• zet machines klaar voor gebruik</li> <li>• zet materiaal klaar voor gebruik</li> <li>• crème (klassiek) en puddingen</li> <li>• mengen, kneden, kloppen</li> <li>• werkt volgens dagplanning</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zanddegen met een toevoeging en/of afwerking (meerdere bereidingswijzen)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• korstdeeg (meerdere bereidingswijzen)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kapsel beslagen, klassiek</li> <li>• cake beslagen, klassiek</li> <li>• soezenbeslag, klassiek</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ongevuld zacht kleinbrood</li> <li>• gevuld klein plaatbrood met doorgedraaide vulling van vruchten en/ of noten</li> <li>• krokant klein plaatbrood</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• getoerd gerezen gistdeeg</li> <li>• koffiebroodjesdeeg</li> </ul>
<b>B1-K1-W3: Verwerkt, modelleert en bakt bakkerijproducten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• modelleren: pillen, vormen, prenten, steken</li> <li>• modelleren: opbollen, oppunten</li> <li>• opspuiten</li> <li>• uitrollen/oprollen</li> <li>• werkt met de juiste machines</li> <li>• werkt met de juiste materialen</li> <li>• opspuiten</li> <li>• vullen van vormen</li> <li>• plaatverdeling</li> <li>• instellen oven</li> <li>• instellen rijskast</li> <li>• afbakken</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• steek- of snijkoekjes (complex)</li> <li>• grote gefonceerde- of gesneden stukwerkproducten met vulling</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• gestoken- of gesneden zoete en hartig korstkoekjes</li> <li>• gestoken of gesneden gevuld stukwerk (klein, zoet en hartig)</li> <li>• gestoken, gesneden of gefonceerde halffabricaten verwerken tot gebak/korsttaart</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stukwerkartikelen van koud cakebeslag met extra garnituur, toevoeging en afwerking</li> <li>• gebak(stukken)/taarten</li> <li>• klassiek soezenbeslag verwerken tot (geglaceerd) gebak</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• krokant klein brood met afwijkend deeggewicht: soepbroodjes, ministokken (2 modellen en 2 afwerkingen)</li> <li>• ongevuld zacht klein vlechtbrood of busbroodjes</li> <li>• gevuld kleinbrood (2 modellen)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• getoerd gerezen gistdeegproducten, ongevuld</li> <li>• koffiebroodjes</li> </ul>
<b>B1-K1-W4: Decoreert bakkerijproducten en werkt deze af</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• werkt met de juiste machines</li> <li>• vullen</li> <li>• snijden/verdelen</li> <li>• opspuiten</li> <li>• garneren</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>• cornetje vouwen, vullen en afknippen</li> <li>• chocolade voorbereiden</li> </ul>		



<ul style="list-style-type: none"> <li>• decoreren</li> <li>• geleren</li> <li>• maskeren</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>• eenvoudige garnering</li> </ul>		
<b>B1-K1-W5: Bewaakt en borgt de kwaliteit van bakkerijproducten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• signaleert fouten en communiceert deze: voorbereiding, verwerking, bakken, afwerking of verpakken</li> <li>• Juiste hoeveelheden</li> <li>• signaleert afwijkingen kleur, smaak en model</li> </ul>					
<b>B1-K1-W6: Verpakt en presenteert bakkerijproducten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• koelt producten voordat ze worden verpakt</li> <li>• verpakt en codeert halffabricaten</li> <li>• presenteert producten in caisses, rondellen of taartranden</li> <li>• codeert eindproduct</li> </ul>					
<b>B1-K1-W7: Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• beheerst persoonlijke hygiëne: handen wassen, schone kleding, verzorgt uiterlijk</li> <li>• beheerst droge, natte, ontsmetten reiniging</li> <li>• hanteert op een juiste manier schoonmaakartikelen</li> <li>• hanteert op een juiste manier schoonmaakmaterialen</li> <li>• hanteert op een juiste manier schoonmaakmachines</li> <li>• reinigen/afwassen gebruikte materialen, werkplek, etc.</li> <li>• onderhouden van gebruikte materialen gereedschappen, etc.</li> <li>• maakt tijdens zijn werkzaamheden schoon en onderhoud zijn werkplek</li> <li>• opruimen gebruikte materialen (tussen)producten, etc.</li> <li>• werkt met kleurcodes</li> </ul>					

Zelfstandig werkend Bakker – Brood, basis	Gistdeeg	Luxe gerezen	Beschuit	Gistdeeg specialiteiten	Sierwerk degen	Desem	Roggebrood	Koek
<b>B1-K1-W1: Plant en bereidt de productie van bakkerijproducten voor</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• onder begeleiding een werkplanning maken</li> <li>• heeft inzicht in zijn eigen dagplanning en overlegt</li> <li>• onder begeleiding een receptuur samenstellen</li> <li>• temperatuurberekening brooddegen</li> <li>• nauwkeurig recepten berekenen (wegen en meten)</li> <li>• juiste materialen kiezen</li> <li>• juiste grondstoffen kiezen</li> </ul>	<b>Kleinbrood</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• onge vuld zacht kleinbrood</li> <li>• krokant klein plaatbrood</li> <li>• gevuld klein plaatbrood met doorgedraaide vulling van noten en/of vruchten</li> <li>• krenten en rozijnen wellen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• getoerd gerezen gistdeeg</li> <li>• koffiebroodjesdeeg</li> <li>• pizzadeeg</li> <li>• topping</li> </ul>						
<b>B1-K1-W2: Bereidt bakkerijproducten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nauwkeurig wegen en meten</li> <li>• Leest receptuur nauwkeurig</li> <li>• herkennen van de juiste grondstoffen</li> <li>• grondstoffen na gebruik op een juiste manier opruimen</li> <li>• conditioneren van grondstoffen</li> <li>• zet machines klaar voor gebruik</li> <li>• zet materiaal klaar voor gebruik</li> <li>• mengen, kneden</li> <li>• opbollen basisdeeg</li> <li>• werkt volgens dagplanning</li> </ul>	<b>Kleinbrood</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• onge vuld zacht kleinbrood</li> <li>• krokant klein plaatbrood</li> <li>• gevuld klein plaatbrood met doorgedraaide vulling van noten en/of vruchten (1 model)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• getoerd gerezen gistdeegproducten</li> <li>• koffiebroodjes</li> <li>• pizza</li> <li>• topping</li> </ul>						
<b>B1-K1-W3: Verwerkt, modelleert en bakt bakkerijproducten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• modelleren: opbollen, oppunten, oprollen, snijden</li> <li>• werkt me de juiste machines</li> <li>• werkt met de juiste materialen</li> <li>• instellen rijsp proces</li> <li>• instellen oven</li> <li>• onder begeleiding een product afbakken</li> <li>• onder begeleiding bedienen schuif/stoom</li> <li>• leeghalen/lossen van de oven</li> </ul>	<b>Kleinbrood</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• decoreren maanzaad, sesamzaad etc.</li> </ul>							
<b>B1-K1-W4: Decoreert bakkerijproducten en werkt deze af</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• werkt me de juiste machines</li> </ul>								

<ul style="list-style-type: none"> <li>• werkt met de juiste gereedschap</li> <li>• vullen</li> <li>• insnijden/decoreren</li> <li>• geleren/abricoteren</li> </ul>								
<p><b>B1-K1-W5: Bewaakt en borgt de kwaliteit van bakkerijproducten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• signaleert fouten: voorbereiding, verwerking, bakken, afwerking of verpakken</li> </ul>								
<p><b>B1-K1-W6: Verpakt en presenteert bakkerijproducten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• koelt producten voordat ze worden verpakt</li> <li>• verpakt halffabricaten</li> <li>• codeert halffabricaten</li> <li>• verpakt producten in kratten/broodzakken</li> <li>• codeert eindproduct</li> </ul>								
<p><b>B1-K1-W7: Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• beheerst persoonlijke hygiëne: handen wassen, schone kleding, verzorgt uiterlijk</li> <li>• beheerst droge, natte, ontsmetten reiniging</li> <li>• hanteert op een juiste manier schoonmaakartikelen (zeep, desinfecteermiddelen)</li> <li>• hanteert op een juiste manier schoonmaakmaterialen (borstels, schrobbers, trekkers)</li> <li>• hanteert op een juiste manier schoonmaakmachines (hogedrukreiniger, platenpoetsmachine)</li> <li>• reinigen/afwassen gebruikte materialen, werkplek, etc.</li> <li>• onderhouden van gebruikte materialen gereedschappen, etc.</li> <li>• maakt tijdens zijn werkzaamheden schoon en onderhoud zijn werkplek</li> <li>• opruimen gebruikte materialen (tussen)producten, etc.</li> </ul>								

Zelfstandig werkend Bakker – Brood, gevorderd	Gistdeeg	Luxe gerezen	Beschuit	Gistdeeg specialiteiten	Sierwerk degen	Desem	Roggebrood	Koek
<b>B1-K1-W1: Plant en bereidt de productie van bakkerijproducten voor</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• onder begeleiding een werkplanning maken</li> <li>• heeft inzicht in zijn eigen dagplanning en overlegt</li> <li>• onder begeleiding een receptuur samenstellen</li> <li>• temperatuurberekening brooddegen</li> <li>• nauwkeurig recepten berekenen (wegen en meten)</li> <li>• juiste materialen kiezen</li> <li>• juiste grondstoffen kiezen</li> </ul>								
<b>B1-K1-W2: Bereidt bakkerijproducten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nauwkeurig wegen en meten</li> <li>• Leest receptuur nauwkeurig</li> <li>• herkennen van de juiste grondstoffen</li> <li>• grondstoffen na gebruik op een juiste manier opruimen</li> <li>• conditioneren van grondstoffen</li> <li>• zet machines klaar voor gebruik</li> <li>• zet materiaal klaar voor gebruik</li> <li>• mengen, kneden</li> <li>• opbollen basisdeeg</li> <li>• werkt volgens dagplanning</li> </ul>	<b>Kleinbrood</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ongevuld zacht en gevuld kleinbrood</li> <li>• gevuld klein plaatbrood met doorgedraaide vulling van noten en/of vruchten</li> <li>• krokant kleinbrood</li> <li>• ongevuld kleinbrood o.b.v. zetsel</li> <li>• hartige vulling</li> </ul> <b>Grootbrood</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ongevuld en gevuld groot (bus)brood</li> <li>• gevuld groot (bus)brood met extra toevoeging of afwerking</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• getoerd gerezen gistdeeg</li> <li>• koffiebroodjes-deeg</li> <li>• pizzadeeg</li> <li>• vlaaiendeeg</li> <li>• topping met vlees, vis of vegetarisch</li> <li>• vlaaienvulling (meerder bereidingen)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• beschuit o.b.v. een ongevuld gistdeeg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• frituurgistdeeg</li> <li>• ongevulde gistdegen voor buitenlandse broodsoorten en seizoensproducten</li> </ul>				
<b>B1-K1-W3: Verwerkt, modelleert en bakt bakkerijproducten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• modelleren: opbollen, oppunten, oprollen, snijden</li> </ul>	<b>Kleinbrood</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• gevuld klein plaatbrood</li> <li>• krokant klein plaatbrood</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• koffiebroodjes</li> <li>• open vlaai afwerking van gebonden vruchten of vers fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• beschuit</li> <li>• crackers</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• gevulde en ongevulde frituurproduct</li> </ul>				

<ul style="list-style-type: none"> <li>• werkt me de juiste machines</li> <li>• werkt met de juiste materialen</li> <li>• instellen rijproces</li> <li>• instellen oven</li> <li>• onder begeleiding een product afbakken</li> <li>• onder begeleiding bedienen schuif/stoom</li> <li>• leeghalen/lossen van de oven</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• gevuld klein plaatbrood met doorgedraaide vulling van noten en/of vruchten (1 model)</li> <li>• ongevuld zacht kleinbrood o.b.v. zetsel, model vrij</li> <li>• krokant klein brood met afwijkend deeggewicht: soepbroodjes, ministokken (2 modellen en 2 afwerkingen)</li> <li>• ongevuld zacht kleinbrood voor bijzondere (feest)dagen</li> <li>• hartige vulling</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• getoerd gerezen gistdeegproducten, ongevuld</li> <li>• getoerd gerezen gistdeegproducten met hartige of zoete vulling / toevoeging</li> <li>• pizza's vegetarisch, vis of vlees (alle vormen)</li> <li>• vlaaien met raster, gesloten of toevoeging kruimeldeeg</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• buitenlandse broodsoorten ongevuld</li> <li>• seizoensproducten ongevuld</li> </ul>				
<p><b>B1-K1-W4: Decoreert bakkerijproducten en werkt deze af</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• werkt me de juiste machines</li> <li>• werkt met de juiste gereedschap</li> <li>• vullen</li> <li>• insnijden/decoreren</li> <li>• geleren/abricoteren</li> </ul>	<p><b>Grootbrood</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ongevuld en gevuld groot (bus)brood (1 model en 1 afwerking per deeg)</li> <li>• gevuld groot (bus)brood met extra toevoeging of afwerking</li> </ul>							
<p><b>B1-K1-W5: Bewaakt en borgt de kwaliteit van bakkerijproducten</b></p>								

<ul style="list-style-type: none"> <li>• signaleert fouten: voorbereiding, verwerking, bakken, afwerking of verpakken</li> </ul>						
<p><b>B1-K1-W6: Verpakt en presenteert bakkerijproducten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• koelt producten voordat ze worden verpakt</li> <li>• verpakt halffabricaten</li> <li>• codeert halffabricaten</li> <li>• verpakt producten in kratten/broodzakken</li> <li>• codeert eindproduct</li> </ul>						
<p><b>B1-K1-W7: Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• beheerst persoonlijke hygiëne: handen wassen, schone kleding, verzorgt uiterlijk</li> <li>• beheerst droge, natte, ontsmetten reiniging</li> <li>• hanteert op een juiste manier schoonmaakartikelen (zeep, desinfecteermiddelen)</li> <li>• hanteert op een juiste manier schoonmaakmaterialen (borstels, schrobbers, trekkers)</li> <li>• hanteert op een juiste manier schoonmaakmachines (hogedrukreiniger, platenpoetsmachine)</li> <li>• reinigen/afwassen gebruikte materialen, werkplek, etc.</li> <li>• onderhouden van gebruikte materialen gereedschappen, etc.</li> <li>• maakt tijdens zijn werkzaamheden schoon en onderhoud zijn werkplek</li> <li>• opruimen gebruikte materialen (tussen)producten, etc.</li> </ul>						

Zelfstandig werkend Bakker – Brood, competent	Gistdeeg	Luxe gerezen	Beschuit	Gistdeeg specialiteiten	Sierwerk degen	Desem	Roggebrood	Koek
<b>B1-K1-W1: Plant en bereidt de productie van bakkerijproducten voor</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• onder begeleiding een werkplanning maken</li> <li>• heeft inzicht in zijn eigen dagplanning en overlegt</li> <li>• onder begeleiding een receptuur samenstellen</li> <li>• temperatuurberekening brooddegen</li> <li>• nauwkeurig recepten berekenen (wegen en meten)</li> <li>• juiste materialen kiezen</li> <li>• juiste grondstoffen kiezen</li> </ul>								
<b>B1-K1-W2: Bereidt bakkerijproducten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nauwkeurig wegen en meten</li> <li>• Leest receptuur nauwkeurig</li> <li>• herkennen van de juiste grondstoffen</li> <li>• grondstoffen na gebruik op een juiste manier opruimen</li> <li>• conditioneren van grondstoffen</li> <li>• zet machines klaar voor gebruik</li> <li>• zet materiaal klaar voor gebruik</li> <li>• mengen, kneden</li> <li>• opbollen basisdeeg</li> <li>• werkt volgens dagplanning</li> </ul>	<b>Kleinbrood</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• onge vuld zacht kleinbrood</li> <li>• onge vuld klein brood o.b.v.</li> <li>• zetsel</li> <li>• krokant klein plaatbrood</li> <li>• gevuld klein plaatbrood met doorgedraaide vulling</li> </ul> <b>Grootbrood</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• onge vuld en gevuld groot (bus)brood</li> <li>• gevuld groot bus of plaatbrood met doorgedraaide vulling van noten en/of</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• getoerd gerezen gistdeeg</li> <li>• koffiebroodjes</li> <li>• pizzadeeg</li> <li>• vlaaiendeeg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• beschuit-deeg op basis zetsel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• frituurdeeg</li> <li>• gevulde gistdegen en onge vulde gistdegen met rogge</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• degen voor sierwerk en vlechtbrood</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• eigen bereide desemcultuur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• roggebrood o.b.v. gist of zoetpan (met en zonder vulling)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• gronddeeg</li> <li>• braken van gronddeeg</li> </ul>

	vruchten en/of extra toevoegingen en afwerking							
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bijzondere deegsoorten gevuld of ongevuld</li> </ul>							
<b>B1-K1-W3: Verwerkt, modelleert en bakt bakkerijproducten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• modelleren: opbollen, oppunten, oprollen, snijden</li> <li>• werkt me de juiste machines</li> <li>• werkt met de juiste materialen</li> <li>• instellen rijsproces</li> <li>• instellen oven</li> <li>• onder begeleiding een product afbakken</li> <li>• onder begeleiding bedienen schuif/stoom</li> <li>• leeghalen/lossen van de oven</li> </ul>	<b>Kleinbrood</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ongevuld zacht kleinbrood (vlecht, 3 modellen)</li> <li>• ongevuld en gevuld klein brood o.b.v. zetsel</li> <li>• krokant klein vloerbrood</li> <li>• gevuld klein plaatbrood met doorgedraaide vulling</li> <li>• gevuld klein plaatbrood met doorgedraaide vulling, met extra toevoeging en afwerking</li> <li>• gevuld klein plaatbrood voor bijzondere feestdagen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• getoerd gerezen gistdeeg-producten</li> <li>• koffiebroomjes</li> <li>• pizza's vegetarisch, vis of vlees alle vormen</li> <li>• vlaaien (alle varianten, inclusief rijstevlaai)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• beschuit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• frituurproducten met vulling</li> <li>• frituurproducten met en bijzondere vorm</li> <li>• buitenlandse gevulde broodsoorten</li> <li>• gevulde seizoensproducten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vlechtbrood verschillende technieken</li> <li>• vlakke sierwerkstukken met vlechtwerk of pillen (drie-dimensionaal)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ongevuld groot bus- en vloerbrood o.b.v. desem</li> <li>• ongevuld kleinbrood (3 afwerkingen)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• gevuld en ongevuld roggebrood</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• blokkeok</li> <li>• plaatkoek</li> <li>• taai-taai / pepernoten</li> </ul>
	<b>Grootbrood</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ongevuld groot busbrood (2 afwerking)</li> </ul>							



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• gevuld groot bus of plaatbrood met doorgedraaide vulling van noten en/of vruchten (1 model)</li> <li>• gevuld groot bus of plaatbrood met extra toevoeging of afwerking</li> <li>• gevuld groot plaat of busbrood voor bijzondere feestdagen</li> </ul>							
<b>B1-K1-W4: Decoreert bakkerijproducten en werkt deze af</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• werkt me de juiste machines</li> <li>• werkt met de juiste gereedschap</li> <li>• vullen</li> <li>• insnijden/decoreren</li> <li>• geleren/abricoteren</li> </ul>								
<b>B1-K1-W5: Bewaakt en borgt de kwaliteit van bakkerijproducten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• signaleert fouten: voorbereiding, verwerking, bakken, afwerking of verpakken</li> </ul>								
<b>B1-K1-W6: Verpakt en presenteert bakkerijproducten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• koelt producten voordat ze worden verpakt</li> <li>• verpakt halffabricaten</li> <li>• codeert halffabricaten</li> </ul>								

<ul style="list-style-type: none"> <li>• verpakt producten in kratten/broodzakken</li> <li>• codeert eindproduct</li> </ul>								
<p><b>B1-K1-W7: Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• beheerst persoonlijke hygiëne: handen wassen, schone kleding, verzorgt uiterlijk</li> <li>• beheerst droge, natte, ontsmetten reiniging</li> <li>• hanteert op een juiste manier schoonmaakartikelen (zeep, desinfecteermiddelen)</li> <li>• hanteert op een juiste manier schoonmaakmaterialen (borstels, schrobbers, trekkers)</li> <li>• hanteert op een juiste manier schoonmaakmachines (hogedrukreiniger, platenpoetsmachine)</li> <li>• reinigen/afwassen gebruikte materialen, werkplek, etc.</li> <li>• onderhouden van gebruikte materialen gereedschappen, etc.</li> <li>• maakt tijdens zijn werkzaamheden schoon en onderhoud zijn werkplek</li> <li>• opruimen gebruikte materialen (tussen)producten, etc.</li> </ul>								

Zelfstandig werkend Bakker – Banket, basis	Zanddeeg	Korstdeeg	Beslag	Decoraties en sierwerk	Chocolade	Amandelwerk en kokos	Schuim	Borstplaat
<b>B1-K1-W1: Plant en bereidt de productie van bakkerijproducten voor</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zelfstandig een eigen werkplanning maken</li> <li>• heeft inzicht in zijn eigen dag-planning en overlegt</li> <li>• zelfstandig een receptuur samenstellen</li> <li>• nauwkeurig recepten berekenen</li> <li>• juiste materialen kiezen</li> <li>• juiste grondstoffen kiezen</li> </ul>								
<b>B1-K1-W2: Bereidt bakkerijproducten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nauwkeurig wegen en meten</li> <li>• leest receptuur nauwkeurig</li> <li>• herkennen van de juiste grondstoffen</li> <li>• conditioneren van grondstoffen</li> <li>• zet machines klaar voor gebruik</li> <li>• zet materiaal klaar voor gebruik</li> <li>• mengen, kneden, kloppen</li> <li>• vullen van vormen</li> <li>• smelten chocolade</li> <li>• tableren / tempereren</li> <li>• draaien (aandraaien spijs)</li> <li>• monteren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zanddeeg (meerdere bereidingswijzen)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• korstdeeg (1 bereidingswijze)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• warm kapsel beslagen (all-in of klassiek)</li> <li>• cake beslagen (all-in of klassiek)</li> <li>• soezenbeslag (all-in of klassiek)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• cornetje vouwen, vullen en afknippen</li> <li>• chocolade voorbereiden</li> <li>• kleuren marsepein</li> </ul>				
<b>B1-K1-W3: Verwerkt, modelleert en bakt bakkerijproducten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• modelleren: vormen</li> <li>• opspuiten</li> <li>• werkt met de juiste machines</li> <li>• werkt met de juiste materialen</li> <li>• opspuiten</li> <li>• fonceren</li> <li>• modelleren</li> <li>• plaatverdeling</li> <li>• instellen oven</li> <li>• zelfstandig een product afbakken</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• steek- of snijkoekjes</li> <li>• spuitkoekjes (rozet en dop)</li> <li>• gestoken- of gesneden stukwerk zonder vulling</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• gestoken- of gesneden zoete korstkoekjes</li> <li>• gestoken- of gesneden zoet stukwerk zonder vulling (1 model afwerken met suiker voor het bakken)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stukwerkproducten van cake of kapselbeslag</li> <li>• groot stukwerk</li> <li>• soezenbeslag verwerken tot eenvoudig gebak (open soes)</li> <li>• bereiding van slagroom, jam en gele-room (mix)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• cornetje vouwen, vullen en afknippen</li> <li>• chocolade voorbereiden</li> <li>• kleuren marsepein</li> </ul>				

<ul style="list-style-type: none"> <li>• zelfstandig baktijd bepalen</li> <li>• zelfstandig de schuif/stoom bepalen</li> <li>• leeghalen/lossen van de oven</li> <li>• dribbelen</li> <li>• doorhalen/couvrenen</li> <li>• sjabloneren</li> </ul>								
<p><b>B1-K1-W4: Decoreert bakkerijproducten en werkt deze af</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• werkt met de juiste machines</li> <li>• vullen</li> <li>• snijden/verdelen</li> <li>• glaceren</li> <li>• opspuiten</li> <li>• garneren</li> <li>• decoreren</li> <li>• geleren</li> <li>• maskeren</li> <li>• fijne afwerking (modelleren)</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>• opspuiten (rozet en bol)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• cornetje vouwen, vullen en afknippen</li> <li>• chocolade voorbereiden</li> <li>• kleuren marsepein</li> </ul>				
<p><b>B1-K1-W5: Bewaakt en borgt de kwaliteit van bakkerijproducten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• signaleert afwijkingen bij voorbereiding, verwerking, bakken, afwerking of verpakken</li> </ul>								
<p><b>B1-K1-W6: Verpakt en presenteert bakkerijproducten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• koelt producten voordat ze worden verpakt</li> <li>• verpakt en codeert halffabricaten</li> <li>• presenteren van producten in caisses, rondellen of taartranden</li> <li>• codeert eindproduct</li> <li>• grondstoffen/verpakkingsmateriaal na gebruik op een juist manier opruimen</li> </ul>								
<p><b>B1-K1-W7: Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• beheerst persoonlijke hygiëne: handen wassen, schone kleding, verzorgt uiterlijk</li> </ul>								

<ul style="list-style-type: none"> <li>• beheerst droge, natte, reiniging en ontsmetting</li> <li>• hanteert op een juiste manier schoonmaakartikelen</li> <li>• hanteert op een juiste manier schoonmaakmaterialen</li> <li>• hanteert op een juiste manier schoonmaakmachines</li> <li>• reinigen/afwassen gebruikte materialen, werkplek, etc.</li> <li>• onderhouden van gebruikte materialen gereedschappen, etc.</li> <li>• maakt tijdens zijn werkzaamheden schoon en onderhoud zijn werkplek</li> <li>• opruimen gebruikte materialen (tussen)producten, etc.</li> </ul>								
--	--	--	--	--	--	--	--	--

Zelfstandig werkend Bakker – Banket, gevorderd	Zanddeeg	Korstdeeg	Beslag	Decoraties en sierwerk	Chocolade	Amandelwerk en kokos	Schuim	Borstplaat
<b>B1-K1-W1: Plant en bereidt de productie van bakkerijproducten voor</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zelfstandig een eigen werkplanning maken</li> <li>• heeft inzicht in zijn eigen dagplanning en overlegt</li> <li>• zelfstandig een receptuur samenstellen</li> <li>• nauwkeurig recepten berekenen</li> <li>• juiste materialen kiezen</li> <li>• juiste grondstoffen kiezen</li> </ul>								
<b>B1-K1-W2: Bereidt bakkerijproducten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nauwkeurig wegen en meten</li> <li>• leest receptuur nauwkeurig</li> <li>• herkennen van de juiste grondstoffen</li> <li>• conditioneren van grondstoffen</li> <li>• zet machines klaar voor gebruik</li> <li>• zet materiaal klaar voor gebruik</li> <li>• mengen, kneden, kloppen</li> <li>• vullen van vormen</li> <li>• smelten chocolade</li> <li>• tableren / tempereren</li> <li>• draaien (aandraaien spijs)</li> <li>• monteren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zanddeeg (meerdere bereidingswijzen)</li> <li>• zanddegen met een toevoeging en/of afwerking (meerdere bereidingswijzen)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• korstdeeg (meerdere bereidingswijzen)</li> <li>• banketbakkersroom, klassiek</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kapsel beslagen, klassiek</li> <li>• cake beslagen, klassiek</li> <li>• soezenbeslag, klassiek</li> <li>• crème</li> <li>• banketbakkersroom, klassiek</li> <li>• bavaroise, klassiek</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• garneerglazuur of chocolade voorbereiden</li> <li>• kleuren</li> <li>• marsepein</li> <li>• marsepein vormen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• chocolade voorbereiden voor verwerken.</li> <li>• interieurs/vulling (crème/marsepein)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• witte spijs</li> <li>• gele spijs</li> <li>• blanke kokos</li> <li>• gele kokos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• rauw schuim</li> <li>• zwaar schuim</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• borstplaat, voorbereiden voor verwerken (slagroom, chocolade, vruchtenpuree, etc.)</li> </ul>
<b>B1-K1-W3: Verwerkt, modelleert en bakt bakkerijproducten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• modelleren: vormen</li> <li>• opspuiten</li> <li>• werkt met de juiste machines</li> <li>• werkt met de juiste materialen</li> <li>• opspuiten</li> <li>• fonceren</li> <li>• modelleren</li> <li>• plaatverdeling</li> <li>• instellen oven</li> <li>• zelfstandig een product afbakken</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• steek- of snijkoekjes (complex)</li> <li>• wrijfdeegkoekjes (twee modellen)</li> <li>• gestoken of gesneden stukwerk, gevuld of ongevuld</li> <li>• grote gefonceerde- of gesneden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• gestoken- of gesneden zoete en hartige korstkoekjes</li> <li>• gestoken of gesneden gevuld stukwerk (klein en groot, zoet en hartig)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stukwerkartikelen van koud cakebeslag met extra garnituur, toevoegingen en afwerking</li> <li>• gebak(stukken)/taarten</li> <li>• klassiek soezenbeslag verwerken tot</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bekleden van een taartvorm</li> <li>• marsepeinbloemen o.b.v. steek, snij en strijktechniek</li> <li>• marsepein dierfiguren</li> <li>• marsepeinvleessoorten</li> <li>• marsepeinfruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• gieten tot weeggoed of stukwerk artikelen</li> <li>• gieten eischalen of hol-figuren</li> <li>• truffels, vorm en afwerking vrij</li> <li>• marsepein bonbons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• amandelkoekjes o.b.v. gele spijs, gespoten of gesneden</li> <li>• stukwerk van kokos en/of koekjes van kokos o.b.v. schuim of afwerking na het bakken</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• gewicht-goed</li> <li>• halffabricaat gebak</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• borstplaat-producten</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• zelfstandig baktijd bepalen</li> <li>• zelfstandig de schuif/stoom bepalen</li> <li>• leeghalen/lossen van de oven</li> <li>• dribbelen</li> <li>• doorhalen/couvreren</li> <li>• sjabloneren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stukwerkproducten met vulling</li> <li>• gevuld halffabricaat voor gebak/gebakstukken</li> <li>• gevuld halffabricaat voor gebak/gebakstukken (geglaceerd)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• gestoken, gesneden of gefonceerde halffabricaten verwerken tot gebak/korsttaart</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• (geglaceerd) gebak</li> <li>• crème-gebak (stukken) en taarten o.b.v. klassiek beslag</li> </ul>					
<p><b>B1-K1-W4: Decoreert bakkerijproducten en werkt deze af</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• werkt met de juiste machines</li> <li>• vullen</li> <li>• snijden/verdelen</li> <li>• glaceren</li> <li>• opspuiten</li> <li>• garneren</li> <li>• decoreren</li> <li>• geleren</li> <li>• maskeren</li> <li>• fijne afwerking (modelleren)</li> </ul>				<ul style="list-style-type: none"> <li>• garneren van samengestelde (taart) randjes of motieven, ingekleurd of kraallijn</li> <li>• marsepeintaart met opschrift lintletters</li> </ul>				
<p><b>B1-K1-W5: Bewaakt en borgt de kwaliteit van bakkerijproducten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• signaleert afwijkingen bij voorbereiding, verwerking, bakken, afwerking of verpakken</li> </ul>								
<p><b>B1-K1-W6: Verpakt en presenteert bakkerijproducten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• koelt producten voordat ze worden verpakt</li> <li>• verpakt en codeert halffabricaten</li> <li>• presenteren van producten in caisses, rondellen of taartranden</li> <li>• codeert eindproduct</li> <li>• grondstoffen/verpakkingsmateriaal na gebruik op een juist manier opruimen</li> </ul>								

**B1-K1-W7: Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon**

- beheerst persoonlijke hygiëne: handen wassen, schone kleding, verzorgt uiterlijk
- beheerst droge, natte, reiniging en ontsmetting
- hanteert op een juiste manier schoonmaakartikelen
- hanteert op een juiste manier schoonmaakmaterialen
- hanteert op een juiste manier schoonmaakmachines
- reinigen/afwassen gebruikte materialen, werkplek, etc.
- onderhouden van gebruikte materialen gereedschappen, etc.
- maakt tijdens zijn werkzaamheden schoon en onderhoud zijn werkplek
- opruimen gebruikte materialen (tussen)producten, etc.



Zelfstandig werkend Bakker – Banket, competent	Zanddeeg	Korstdeeg	Beslag	Decoraties en sierwerk	Chocolade	Amandelwerk en kokos	Schuim	Borstplaat
<b>B1-K1-W1: Plant en bereidt de productie van bakkerijproducten voor</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zelfstandig een eigen werkplanning maken</li> <li>• heeft inzicht in zijn eigen dagplanning en overlegt</li> <li>• zelfstandig een receptuur samenstellen</li> <li>• nauwkeurig recepten berekenen</li> <li>• juiste materialen kiezen</li> <li>• juiste grondstoffen kiezen</li> </ul>								
<b>B1-K1-W2: Bereidt bakkerijproducten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nauwkeurig wegen en meten</li> <li>• leest receptuur nauwkeurig</li> <li>• herkennen van de juiste grondstoffen</li> <li>• conditioneren van grondstoffen</li> <li>• zet machines klaar voor gebruik</li> <li>• zet materiaal klaar voor gebruik</li> <li>• mengen, kneden, kloppen</li> <li>• vullen van vormen</li> <li>• smelten chocolade</li> <li>• tableren / tempereren</li> <li>• draaien (aandraaien spijs)</li> <li>• monteren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zanddeeg met een toevoeging en/of afwerking (meerdere bereidingswijzen)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• korstdeeg (meerdere bereidingswijzen)</li> <li>• banketbakkersroom, klassiek</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kapsel beslagen, klassiek</li> <li>• cake beslagen, klassiek</li> <li>• soezenbeslag, klassiek</li> <li>• crème</li> <li>• banketbakkersroom</li> <li>• bavaroise, klassiek</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• voorbereiden van marsepein</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• interieurs (ganache- pâte)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• witte spijs</li> <li>• gele spijs</li> <li>• blanke kokos</li> <li>• gele kokos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kookschuim</li> <li>• progre-schuim</li> <li>• crème</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• borstplaat, klein, met toevoeging (slagroom, vruchtenpuree, chocolade, etc.)</li> </ul>
<b>B1-K1-W3: Verwerkt, modelleert en bakt bakkerijproducten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• modelleren: vormen</li> <li>• opspuiten</li> <li>• werkt met de juiste machines</li> <li>• werkt met de juiste materialen</li> <li>• opspuiten</li> <li>• fonceren</li> <li>• modelleren</li> <li>• plaatverdeling</li> <li>• instellen oven</li> <li>• zelfstandig een product afbakken</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• steek- of snijkoekjes (complex)</li> <li>• wrijfdeegkoekjes (twee modellen)</li> <li>• geprinte zetdeegkoekjes</li> <li>• grote gefonceerde- of gesneden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• gestoken- of gesneden gevuld stukwerk (klein en groot, zoet of hartig)</li> <li>• gestoken, gesneden of gefonceerde halffabricaten verwerken tot</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stukwerkartikelen van koud cakebeslag met extra garnituur, toevoegingen en afwerking</li> <li>• gebak(stukken) / taarten o.b.v. bavaroise of mousse</li> <li>• soezen gebak (geglaceerd)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• marsepeinvleessoorten</li> <li>• marsepein mens of stripfiguren</li> <li>• marsepeinfruit</li> <li>• marsepeintaart / vlakverdeling met boeket marsepein bloemen o.b.v. knip, steek en/of strijktechniek</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vormbonbons</li> <li>• pâte-bonbons</li> <li>• ganache bonbons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• receptiegebak o.b.v. amandelfonnetjes afgewerkt met crème of marsepein</li> <li>• amandelkoekjes en stukwerk</li> <li>• koekjes en stukwerk van kokos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• halffabricaat gebak</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• borstplaat, klein, met toevoeging (slagroom, vruchtenpuree, chocolade, etc.)</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• zelfstandig baktijd bepalen</li> <li>• zelfstandig de schuif/stoom bepalen</li> <li>• leeghalen/lossen van de oven</li> <li>• dribbelen</li> <li>• doorhalen/couvreren</li> <li>• sjabloneren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stukwerkproducten, gevuld of ongevuld</li> <li>• gevuld halffabricaat voor gebak, geglaceerd</li> <li>• gevuld halffabricaat voor petit fours</li> </ul>	gebak/korst-taart	<ul style="list-style-type: none"> <li>• soezen taart (geglaceerd)</li> <li>• klassieke crème</li> </ul>	afgewerkt met blad en steel				
<p><b>B1-K1-W4: Decoreert bakkerijproducten en werkt deze af</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• werkt met de juiste machines</li> <li>• vullen</li> <li>• snijden/verdelen</li> <li>• glaceren</li> <li>• opspuiten</li> <li>• garneren</li> <li>• decoreren</li> <li>• geleren</li> <li>• maskeren</li> <li>• fijne afwerking (modelleren)</li> </ul>				<ul style="list-style-type: none"> <li>• airbrush</li> </ul>				
<p><b>B1-K1-W5: Bewaakt en borgt de kwaliteit van bakkerijproducten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• signaleert afwijkingen bij voorbereiding, verwerking, bakken, afwerking of verpakken</li> </ul>								
<p><b>B1-K1-W6: Verpakt en presenteert bakkerijproducten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• koelt producten voordat ze worden verpakt</li> <li>• verpakt en codeert halffabricaten</li> <li>• presenteren van producten in caisses, rondellen of taartranden</li> <li>• codeert eindproduct</li> <li>• grondstoffen/verpakkingsmateriaal na gebruik op een juist manier opruimen</li> </ul>								

<p><b>B1-K1-W7: Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• beheerst persoonlijke hygiëne: handen wassen, schone kleding, verzorgt uiterlijk</li> <li>• beheerst droge, natte, reiniging en ontsmetting</li> <li>• hanteert op een juiste manier schoonmaakartikelen</li> <li>• hanteert op een juiste manier schoonmaakmaterialen</li> <li>• hanteert op een juiste manier schoonmaakmachines</li> <li>• reinigen/afwassen gebruikte materialen, werkplek, etc.</li> <li>• onderhouden van gebruikte materialen gereedschappen, etc.</li> <li>• maakt tijdens zijn werkzaamheden schoon en onderhoud zijn werkplek</li> <li>• opruimen gebruikte materialen (tussen)producten, etc.</li> </ul>								
--	--	--	--	--	--	--	--	--

Zelfstandig werkend Bakker – Brood en banket, basis	Zanddeeg	Korstdeeg	Beslag	Gistdeeg	Luxe gerezen
<b>B1-K1-W1: Plant en bereidt de productie van bakkerijproducten voor</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• onder begeleiding een werkplanning maken</li> <li>• heeft inzicht in zijn eigen dagplanning en overlegt</li> <li>• onder begeleiding een receptuur samenstellen</li> <li>• temperatuurberekening brooddegen</li> <li>• nauwkeurig recepten berekenen</li> <li>• juiste materialen kiezen</li> <li>• juiste grondstoffen kiezen</li> </ul>					
<b>B1-K1-W2: Bereidt bakkerijproducten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nauwkeurig wegen en meten</li> <li>• Leest receptuur nauwkeurig</li> <li>• herkennen van de juiste grondstoffen</li> <li>• grondstoffen na gebruik op een juiste manier opruimen</li> <li>• conditioneren van grondstoffen</li> <li>• zet machines klaar voor gebruik</li> <li>• zet materiaal klaar voor gebruik</li> <li>• mengen, kneden, kloppen</li> <li>• werkt volgens dagplanning</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zanddeeg (meerdere bereidingswijzen)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• korstdeeg (1 bereidingswijze)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• warm kapsel beslagen (all-in of klassiek)</li> <li>• cake beslagen (all-in of klassiek)</li> <li>• soezenbeslag (all-in of klassiek)</li> </ul>	<b>Kleinbrood</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ongevuld zacht kleinbrood</li> <li>• krokant klein plaatbrood</li> <li>• gevuld klein plaatbrood met doorgedraaide vulling van noten en/of vruchten</li> </ul>	
<b>B1-K1-W3: Verwerkt, modelleert en bakt bakkerijproducten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• modelleren: pillen, vormen, prenten, steken</li> <li>• modelleren: opbollen, oppunten</li> <li>• opspuiten</li> <li>• werkt met de juiste machines en materialen</li> <li>• opspuiten</li> <li>• vullen van vormen</li> <li>• plaatverdeling</li> <li>• instellen oven</li> <li>• instellen rijskast</li> <li>• onder begeleiding een product afbakken</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• steek- of snijkoekjes</li> <li>• spuitkoekjes (rozet en dop)</li> <li>• gestoken- of gesneden stukwerk zonder vulling</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• gestoken- of gesneden zoete korstkoekjes</li> <li>• gestoken- of gesneden zoet stukwerk zonder vulling (1 model afwerken met suiker voor het bakken)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stukwerkproducten van cake of kapselbeslag</li> <li>• groot stukwerk</li> <li>• soezenbeslag verwerken tot eenvoudig gebak (open soes)</li> </ul>	<b>Kleinbrood</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ongevuld zacht kleinbrood</li> <li>• krokant klein plaatbrood</li> <li>• gevuld klein plaatbrood met doorgedraaide vulling van noten en/of vruchten (1 model)</li> </ul>	
<b>B1-K1-W4: Decoreert bakkerijproducten en werkt deze af</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• werkt met de juiste machines</li> <li>• vullen</li> <li>• snijden/verdelen</li> <li>• opspuiten</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>• cornetje vouwen, vullen en afknippen</li> <li>• chocolade voorbereiden</li> </ul>	<b>Kleinbrood</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• decoreren maanzaad, sesamzaad etc.</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• garneren</li> <li>• decoreren</li> <li>• geleren</li> <li>• maskeren</li> </ul>					
<b>B1-K1-W5: Bewaakt en borgt de kwaliteit van bakkerijproducten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• signaleert fouten: voorbereiding, verwerking, bakken, afwerking of verpakken</li> </ul>					
<b>B1-K1-W6: Verpakt en presenteert bakkerijproducten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• koelt producten voordat ze worden verpakt</li> <li>• verpakt en codeert halffabricaten</li> <li>• presenteert producten in caisses, rondellen of taartranden</li> <li>• codeert eindproduct</li> </ul>					
<b>B1-K1-W7: Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• beheerst persoonlijke hygiëne: handen wassen, schone kleding, verzorgt uiterlijk</li> <li>• beheerst droge, natte, ontsmetten reiniging</li> <li>• hanteert op een juiste manier schoonmaakartikelen</li> <li>• hanteert op een juiste manier schoonmaakmaterialen</li> <li>• hanteert op een juiste manier schoonmaakmachines</li> <li>• reinigen/afwassen gebruikte materialen, werkplek, etc.</li> <li>• onderhouden van gebruikte materialen gereedschappen, etc.</li> <li>• maakt tijdens zijn werkzaamheden schoon en onderhoud zijn werkplek</li> <li>• opruimen gebruikte materialen (tussen)producten, etc.</li> </ul>					

Zelfstandig werkend Bakker – Brood en banket, gevorderd	Zanddeeg	Korstdeeg	Beslag	Gistdeeg	Luxe gerezen
<b>B1-K1-W1: Plant en bereidt de productie van bakkerijproducten voor</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• onder begeleiding een werkplanning maken</li> <li>• heeft inzicht in zijn eigen dagplanning en overlegt</li> <li>• onder begeleiding een receptuur samenstellen</li> <li>• temperatuurberekening brooddegen</li> <li>• nauwkeurig recepten berekenen</li> <li>• juiste materialen kiezen</li> <li>• juiste grondstoffen kiezen</li> </ul>					
<b>B1-K1-W2: Bereidt bakkerijproducten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nauwkeurig wegen en meten</li> <li>• Leest receptuur nauwkeurig</li> <li>• herkennen van de juiste grondstoffen</li> <li>• grondstoffen na gebruik op een juiste manier opruimen</li> <li>• conditioneren van grondstoffen</li> <li>• zet machines klaar voor gebruik</li> <li>• zet materiaal klaar voor gebruik</li> <li>• mengen, kneden, kloppen</li> <li>• werkt volgens dagplanning</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zanddeeg (meerdere bereidingswijzen)</li> <li>• zanddeeg met een toevoeging en/of afwerking (meerdere bereidingswijzen)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• korstdeeg (meerdere bereidingswijzen)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kapsel beslagen, klassiek</li> <li>• cake beslagen, klassiek</li> <li>• soezenbeslag, klassiek</li> <li>• crème</li> </ul>	<b>Kleinbrood</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ongevuld zacht en gevuld kleinbrood</li> <li>• gevuld klein plaatbrood met doorgedraaide vulling van noten en/of vruchten</li> <li>• krokant kleinbrood</li> <li>• ongevuld kleinbrood o.b.v. zetsel</li> </ul> <b>Grootbrood</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ongevuld en gevuld groot (bus)brood</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• getoerd gerezen gistdeeg</li> <li>• koffiebroodjesdeeg</li> <li>• pizzadeeg</li> <li>• vlaaiendeeg</li> </ul>
<b>B1-K1-W3: Verwerkt, modelleert en bakt bakkerijproducten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• modelleren: pillen, vormen, prenten, steken</li> <li>• modelleren: opbollen, oppunten</li> <li>• opspuiten</li> <li>• werkt met de juiste machines en materialen</li> <li>• opspuiten</li> <li>• vullen van vormen</li> <li>• plaatverdeling</li> <li>• instellen oven</li> <li>• instellen rijkskast</li> <li>• onder begeleiding een product afbakken</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• steek- of snijkoekjes (complex)</li> <li>• wrijfdeegkoekjes (twee modellen)</li> <li>• gestoken of gesneden stukwerk, gevuld of ongevuld</li> <li>• grote gefonceerde- of gesneden stukwerkproducten met vulling</li> <li>• gevuld halffabricaat voor gebak/ gebakstukken</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• gestoken- of gesneden zoete en hartige korstkoekjes</li> <li>• gestoken- of gesneden gevuld stukwerk (klein en groot, zoet en hartig)</li> <li>• gestoken, gesneden of gefonceerde halffabricaten verwerken tot gebak</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stukwerkartikelen van koud cakebeslag met extra garnituur, toevoegingen en afwerking</li> <li>• gebak(stukken)/taarten</li> <li>• klassiek soezenbeslag verwerken tot (geglaceerd) gebak</li> </ul>	<b>Kleinbrood</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• gevuld klein plaatbrood</li> <li>• krokant klein plaatbrood</li> <li>• gevuld klein plaatbrood met doorgedraaide vulling van noten en/of vruchten (1 model)</li> <li>• ongevuld zacht kleinbrood o.b.v.</li> <li>• zetsel, model vrij</li> <li>• krokant klein brood met afwijkend deeggewicht: soepbroodjes, ministokken</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• getoerd gerezen gistdeegproducten</li> <li>• koffiebroodjes</li> <li>• pizza</li> <li>• topping (meerdere soorten)</li> <li>• open vlaai afwerking van gebonden vruchten of vers fruit</li> <li>• getoerd gerezen gistdeegproducten, ongevuld</li> </ul>

				(2 modellen en 2 afwerkingen)	
				<b>Grootbrood</b> • ongevuld en gevuld groot (bus)brood (1 model en 1 afwerking per deeg)	
<b>B1-K1-W4: Decoreert bakkerijproducten en werkt deze af</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• werkt me de juiste machines</li> <li>• vullen</li> <li>• snijden/verdelen</li> <li>• opspuiten</li> <li>• garneren</li> <li>• decoreren</li> <li>• geleren</li> <li>• maskeren</li> </ul>					
<b>B1-K1-W5: Bewaakt en borgt de kwaliteit van bakkerijproducten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• signaleert fouten: voorbereiding, verwerking, bakken, afwerking of verpakken</li> </ul>					
<b>B1-K1-W6: Verpakt en presenteert bakkerijproducten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• koelt producten voordat ze worden verpakt</li> <li>• verpakt en codeert halffabricaten</li> <li>• presenteert producten in caisses, rondellen of taartranden</li> <li>• codeert eindproduct</li> </ul>					
<b>B1-K1-W7: Maakt werkrumtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• beheerst persoonlijke hygiëne: handen wassen, schone kleding, verzorgt uiterlijk</li> <li>• beheerst droge, natte, ontsmetten reiniging</li> <li>• hanteert op een juiste manier schoonmaakartikelen</li> <li>• hanteert op een juiste manier schoonmaakmaterialen</li> <li>• hanteert op een juiste manier schoonmaakmachines</li> <li>• reinigen/afwassen gebruikte materialen, werkplek, etc.</li> <li>• onderhouden van gebruikte materialen gereedschappen, etc.</li> </ul>					

<ul style="list-style-type: none"><li>• maakt tijdens zijn werkzaamheden schoon en onderhoud zijn werkplek</li><li>• opruimen gebruikte materialen (tussen)producten, etc.</li></ul>					
--	--	--	--	--	--



Zelfstandig werkend Bakker – Brood en banket, competent	Zanddeeg	Korstdeeg	Beslag	Gistdeeg	Luxe gerezen
<b>B1-K1-W1: Plant en bereidt de productie van bakkerijproducten voor</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• onder begeleiding een werkplanning maken</li> <li>• heeft inzicht in zijn eigen dagplanning en overlegt</li> <li>• onder begeleiding een receptuur samenstellen</li> <li>• temperatuurberekening brooddegen</li> <li>• nauwkeurig recepten berekenen</li> <li>• juiste materialen kiezen</li> <li>• juiste grondstoffen kiezen</li> </ul>					
<b>B1-K1-W2: Bereidt bakkerijproducten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nauwkeurig wegen en meten</li> <li>• Leest receptuur nauwkeurig</li> <li>• herkennen van de juiste grondstoffen</li> <li>• grondstoffen na gebruik op een juiste manier opruimen</li> <li>• conditioneren van grondstoffen</li> <li>• zet machines klaar voor gebruik</li> <li>• zet materiaal klaar voor gebruik</li> <li>• mengen, kneden, kloppen</li> <li>• werkt volgens dagplanning</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zanddeeg met een toevoeging en/of afwerking (meerdere bereidingswijzen)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• korstdeeg (meerdere bereidingswijzen)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kapsel beslagen, klassiek</li> <li>• cake beslagen, klassiek</li> <li>• soezenbeslag, klassiek</li> <li>• crème</li> <li>• banketbakkersroom</li> <li>• bavaroise, klassiek</li> </ul>	<b>Kleinbrood</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ongevuld zacht kleinbrood</li> <li>• krokant klein plaatbrood</li> <li>• gevuld klein plaatbrood met doorgedraaide vulling</li> </ul> <b>Grootbrood</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ongevuld en gevuld groot (bus)brood</li> <li>• gevuld groot bus of plaatbrood met doorgedraaide vulling van noten en/of vruchten en/of extra toevoegingen en afwerkingen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• getoerd gerezen gistdeeg</li> <li>• koffiebroodjes</li> <li>• pizzadeeg</li> <li>• vlaaiendeeg</li> </ul>
<b>B1-K1-W3: Verwerkt, modelleert en bakt bakkerijproducten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• modelleren: pillen, vormen, prenten, steken</li> <li>• modelleren: opbollen, oppunten</li> <li>• opspuiten</li> <li>• werkt met de juiste machines en materialen</li> <li>• opspuiten</li> <li>• vullen van vormen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• steek- of snijkoekjes (complex)</li> <li>• wrijfdeegkoekjes (twee modellen)</li> <li>• geprinte zetdeegkoekjes</li> <li>• grote gefonceerde- of gesneden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• gestoken- of gesneden gevuld stukwerk (klein en groot, zoet of hartig)</li> <li>• gestoken, gesneden of gefonceerde halffabricaten verwerken tot gebak</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stukwerkartikelen van koud cakebeslag met extra garnituur, toevoegingen en afwerking</li> <li>• gebak(stukken) / taarten o.b.v. bavaroise</li> </ul>	<b>Kleinbrood</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ongevuld zacht kleinbrood (vlecht 3 modellen)</li> <li>• krokant klein vloerbrood</li> <li>• gevuld klein plaatbrood met doorgedraaide vulling</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• getoerd gerezen gistdeegproducten</li> <li>• koffiebroodjes</li> <li>• pizza's, vegetarisch, vis of vlees alle vormen</li> <li>• open vlaai afwerking van gebonden vruchten of vers fruit</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• plaatverdeling</li> <li>• instellen oven</li> <li>• instellen rijskast</li> <li>• onder begeleiding een product afbakken</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stukwerkproducten, gevuld of ongevuld</li> <li>• gevuld halffabricaat voor gebak geglaceerd</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• soezen gebak (geglaceerd)</li> </ul>	<b>Grootbrood</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ongevuld groot busbrood (2 afwerking)</li> <li>• gevuld groot bus of plaatbrood met doorgedraaide vulling van noten en/of vruchten (1 model)</li> <li>• gevuld groot bus of plaatbrood met extra toevoeging of afwerking</li> </ul>	
<b>B1-K1-W4: Decoreert bakkerijproducten en werkt deze af</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• werkt me de juiste machines</li> <li>• vullen</li> <li>• snijden/verdelen</li> <li>• opspuiten</li> <li>• garneren</li> <li>• decoreren</li> <li>• geleren</li> <li>• maskeren</li> </ul>					
<b>B1-K1-W5: Bewaakt en borgt de kwaliteit van bakkerijproducten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• signaleert fouten: voorbereiding, verwerking, bakken, afwerking of verpakken</li> </ul>					
<b>B1-K1-W6: Verpakt en presenteert bakkerijproducten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• koelt producten voordat ze worden verpakt</li> <li>• verpakt en codeert halffabricaten</li> <li>• presenteert producten in caisses, rondellen of taartranden</li> <li>• codeert eindproduct</li> </ul>					
<b>B1-K1-W7: Maakt werkrumtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• beheerst persoonlijke hygiëne: handen wassen, schone kleding, verzorgt uiterlijk</li> <li>• beheerst droge, natte, ontsmetten reiniging</li> <li>• hanteert op een juiste manier schoonmaakartikelen</li> <li>• hanteert op een juiste manier schoonmaakmaterialen</li> <li>• hanteert op een juiste manier schoonmaakmachines</li> </ul>					

<p>reinigen/afwassen gebruikte materialen, werkplek, etc.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• onderhouden van gebruikte materialen gereedschappen, etc.</li><li>• maakt tijdens zijn werkzaamheden schoon en onderhoud zijn werkplek</li><li>• opruimen gebruikte materialen (tussen)producten, etc.</li></ul>					
--	--	--	--	--	--

Patissier, competent	Zanddeeg	Korstdeeg	Beslag	Sierwerk	Chocolade	Amandelwerk	Schuim	Banketbakkers specialiteiten	Consumptie-ijs
<b>B1-K1-W1: Plant en bereid de productie van patisserieproducten voor</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• maakt zelfstandig een productieplanning (houdt rekening met verwerkingstijd, kosten en werkwijze)</li> <li>• berekend de hoeveelheid grondstoffen die nodig zijn om een productie te maken. (houdt rekening met voorraad en bestellingen)</li> <li>• kostenbewust (inkoop, omgang met machines, bereidingsproces en werktempo)</li> </ul>									
<b>B1-K1-W2: Bereidt patisserieproducten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• werkt met de juiste gereedschappen en grondstoffen</li> <li>• werkt ordelijk en creatief</li> <li>• bereidt patisserie producten op een ambachtelijke manier</li> <li>• bereidt eigen creaties (kostenbewust)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zanddeeg (meerdere bereidingswijzen) met een specifieke toevoeging</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bladerdeeg met een specifieke toevoeging</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• luxe beslagen en biscuit</li> <li>• diverse beslagsoorten voor gelegenhedstaarten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• confiserie, marsepein en couverture</li> <li>• (voor)bereidingen van onderdelen voor showstukken</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• voorbereiden van chocolade</li> <li>• interieurs</li> <li>• bereiding plastische chocolade</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• amandeldegen met een specifieke toevoeging</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bereiding van schuim voor decoraties</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• gistdeeg frituurproducten</li> <li>• bereiden van vullingen voor hartige frituurproducten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• basisbereiding ijs voor melk of roomijs</li> <li>• basisbereiding parfait</li> <li>• basisbereiding vruchtenijs</li> </ul>
<b>B1-K1-W3: Verwerkt, modelleert en bakt patisserieproducten</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• gefonceerde halffabricaten verwerken tot petit fours of friandises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• exclusief gebak, desserts en taarten met ambachtelijk</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• exclusief gebak, desserts en taarten met ambachtelijk bereide vullingen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• confiserie, marsepein en couverture</li> <li>• exclusieve showstukken</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• couverture en interieurs</li> <li>• exclusieve showstukken</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• petitfours/friandises</li> <li>• exclusieve amandelproducten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• verwerken tot decoratie voor op gebak,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• gevulde en ongevulde frituurproducten van gistdeeg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• coupes</li> <li>• ijstaarten</li> <li>• bombe/brique</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• werkt met de juiste gereedschappen en grondstoffen</li> <li>• werkt ordelijk en creatief</li> <li>• verwerkt patisserie producten op een ambachtelijke manier</li> <li>• bereidt eigen creaties (kostenbewust)</li> <li>• werkt op tempo binnen de vooraf gestelde tijd</li> <li>• levert een hoge kwaliteit eindproduct</li> <li>• bakt zelfstandig af</li> </ul>		bereide vullingen			• bloemen van plastische chocolade		dessert of taarten	• hartige frituurproducten	
<b>B1-K1-W4: Decoreert en werkt patisserieproducten af</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• creatieve decoraties</li> <li>• spuiten, garneren, glaceren, decoreren etc.</li> <li>• levert een hoge kwaliteit eindproduct</li> </ul>	• exclusieve decoraties	• exclusieve decoraties	• exclusieve decoraties	• exclusieve sierwerkdecoraties	• exclusieve decoraties	• exclusieve decoraties	• schroeien van schuim		• exclusieve decoraties
<b>B1-K1-W5: Bewaakt en borgt de kwaliteit van de patisserieproducten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• borgt tijdens de productie de kritische bereidingspunten</li> <li>• signaleert tijdens productie fouten en herstelt ze tijdig</li> <li>• borgt het kwaliteitssysteem van het bedrijf</li> </ul>									
<b>B1-K1-W6: Verpakt en presenteert patisserieproducten of on-afgebakken patisserieproducten en slaat deze op</b>									

<ul style="list-style-type: none"> <li>• bij het ontwerpen van nieuwe producten, houdt hij rekening met een geschikte verpakking.(zo nodig met nieuwe presentatie- of verpakingsproducten)</li> <li>• etiketteren van producten</li> <li>• presenteren van patisserie producten in de winkel</li> <li>• opslaan en bewaren</li> </ul>									
<p><b>B1-K1-W7: Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• beheerst hygiëne</li> <li>• controleert o.b.v. bedrijfschoonmaakplan</li> <li>• borgt kwaliteitssysteem</li> </ul>									

## Bijlage 1 Verhoging onderwijstijd

Hieronder staat de tekst weergegeven van de website van MBO15 over de urennorm die is voorgeschreven bij de invoering van Focus op Vakmanschap. De onderstaande tekst is overgenomen in januari 2015. Het overzicht te vinden: <http://www.mbo15.nl/node/325>.

### *Bedoeling van het wetsvoorstel*

- Er is een goede en efficiënte benutting van de onderwijstijd van de student
- Leidend tot een volwaardig en intensief onderwijsprogramma voor de student.
- Intensivering van de begeleide onderwijstijd in het eerste leerjaar.
- Er is een goed evenwicht tussen het schoolse leren en het leren in de praktijk in alle studiejaren.
- In het onderwijsprogramma is aandacht voor basisvaardigheden (taal en rekenen), vakken, beroepsspecifieke vaardigheden (beroepspraktijkvorming) en opleidingsoverstijgende eisen zoals burgerschapsvorming.
- Er is meer aandacht voor loopbaanoriëntatie, mentoring en coaching.
- Hierdoor wordt de onderwijsprestatie van studenten bevorderd en voortijdig schooluitval verminderd.

### *Kern van de maatregel*

- De studielast bedraagt ten minste 1600 klokuren per volledig studiejaar. Per leerweg (bol en bbl) worden aangescherpte urennormen voor het onderwijsprogramma vastgesteld.
- Deze urennormen bestaan enerzijds uit een minimaal aantal begeleide onderwijsuren en anderzijds uit een minimaal aantal uren beroepspraktijkvorming (bpv). Een uitzondering hierop is de entreeopleiding. Daar is het minimum aantal uren dat aan bpv wordt besteed, een keuze van de school.
- Voor de bol-opleidingen op niveau 2, 3 en 4 bevat het onderwijsprogramma in het eerste studiejaar ten minste 700 begeleide onderwijsuren. Voor de opleidingen op niveau 1 bevat het onderwijsprogramma in het eerste studiejaar ten minste 600 begeleide onderwijsuren.
- Voor de bbl-opleidingen bevat elk studiejaar ten minste 850 klokuren, waarvan ten minste 200 begeleide onderwijsuren en ten minste 610 uren beroepspraktijkvorming.
- Scholen krijgen daarnaast de ruimte om voor opleidingen een onderwijsprogramma aan te bieden dat niet volledig aan de urennormen voldoet, als de kwaliteit van die opleiding desondanks is gewaarborgd.
- De nieuwe urennormen gelden per 1 augustus 2013 voor de bbl en per 1 augustus 2014 voor de bol.
- De urennormen gelden niet voor de studenten die voor deze data stonden ingeschreven voor een beroepsopleiding, mits zij de opleiding afmaken uiterlijk in het studiejaar volgend op het studiejaar waarin de voor hen geldende studieduur is verstreken.

### *Vragen en antwoorden*

#### **1. Hoe zien de nieuwe urennormen voor het mbo er precies uit?**

*Voor de beroepsopleidende leerweg (bol):*

Entreeopleidingen	bol		
	Ten minste		
	Begeleide onderwijsuren	BPV	totaal
1ste jaar	600		
Totaal	<b>600</b>		<b>1000</b>

- Het onderwijsprogramma voor een entreeopleiding in de bol omvat in totaal ten minste 1000 klokuren, waarvan ten minste 600 uur begeleide onderwijsuren. Voor entreeopleidingen in de bol wordt geen minimum gesteld aan het aantal uren bpv. Bpv maakt wel deel uit van het curriculum.

Eenjarige mbo-opleidingen	bol		
	Ten minste		
	Begeleide onderwijsuren	BPV	totaal
1ste jaar	700	250	
<b>Totaal</b>	<b>700</b>	<b>250</b>	<b>1000</b>

- Het onderwijsprogramma voor de eenjarige basisberoepsopleiding en voor de specialistenopleiding omvat in totaal ten minste 1000 klokuren, waarvan ten minste 700 begeleide onderwijsuren en ten minste 250 klokuren bpv. Als het aantal begeleide onderwijsuren op het minimum van 700 zit, dient de bpv tenminste 50 uur meer te tellen dan het minimum en omgekeerd, zodat het totaal altijd ten minste 1000 uren bedraagt.

Tweejarige mbo-opleidingen	bol		
	Ten minste		
	Begeleide onderwijsuren	BPV	totaal
1ste jaar	700		
2de jaar			
<b>Totaal</b>	<b>1250</b>	<b>450</b>	<b>2000</b>

- Het onderwijsprogramma voor de tweejarige basisberoepsopleiding en de tweejarige vakopleiding omvat in totaal ten minste 2000 uur, waarvan ten minste 1250 begeleide onderwijsuren en ten minste 450 uren bpv. In het eerste jaar dienen er ten minste 700 uur begeleide onderwijsuren te zijn.

Driejarige mbo-opleidingen	bol		
	Ten minste		
	Begeleide onderwijsuren	BPV	totaal
1ste jaar	700		
2de jaar			
3de jaar			
<b>Totaal</b>	<b>1800</b>	<b>900</b>	<b>3000</b>

- Voor de 3-jarige vakopleiding en voor de middenkaderopleiding omvat het onderwijsprogramma in totaal ten minste 3000 uren, waarvan ten minste 1800 uur begeleide onderwijsuren en ten minste 900 uur bpv. Ook voor deze opleidingen dienen er in het eerste jaar ten minste 700 begeleide onderwijsuren te zijn.

Vierjarige mbo-opleidingen	bol		
	Ten minste		
	Begeleide onderwijsuren	BPV	totaal
1ste jaar	700		
2de jaar			
3de jaar			
4de jaar			
<b>Totaal</b>	<b>2350</b>	<b>1350</b>	<b>4000</b>



- Voor de uitgezonderde middenkaderopleidingen met een 4-jarige opleidingsduur omvat het onderwijsprogramma in totaal ten minste 4000 uren, waarvan ten minste 2350 uur begeleidende onderwijsuren en ten minste 1350 uur bpv. Ook voor deze opleidingen geldt, dat het 1e leerjaar ten minste 700 begeleidende onderwijsuren omvat. Om tot een totaal van 4000 uur te komen zullen de begeleidende onderwijsuren en/of de uren bpv opgehoogd moeten worden.

*Voor de beroepsbegeleidende leerweg (bbl):*

- Het onderwijsprogramma voor de bbl omvat voor elke beroepsopleiding op elk niveau in elk studiejaar ten minste 850 klokuren, waarvan ten minste 200 begeleidende onderwijsuren en ten minste 610 uren bpv.

*Aandachtspunten:*

- Als het laatste studiejaar van bol- en bbl-opleidingen op niveau 2, 3 en 4 gerekend vanaf 1 september korter is dan 10 maanden, dan worden het aantal begeleidende onderwijsuren en het aantal bpv uren in dat studiejaar evenredig verlaagd. Er wordt bij deze berekening naar boven afgerond op hele maanden.
- Voor opleidingen waarvan een studieduur is vastgesteld van meer dan drie volledige studiejaar wordt het onderwijsprogramma naar evenredigheid verhoogd met begeleidende onderwijsuren en uren bpv.

## **2. Wordt bij de controle of het eerste jaar 700 uur begeleidende lessen omvat, gekeken of het een eerste jaar van een opleiding is of naar het feit dat de deelnemer het eerste jaar op een instelling zit?**

Primair aangrijpingspunt voor het inspectietoezicht is het opleidingsprogramma en niet de individuele student. Dus het eerste jaar van een opleiding, zoals beschreven in de Onderwijs- en examenregeling, moet aan de eisen voldoen.

## **3. Is er bij doorstroomtrajecten weer sprake van een 1e jaar (bijvoorbeeld een student doet eerst niveau 2 en start daarna in een niveau-3-opleiding)**

Het opleidingsprogramma van elke opleiding moet aan de normen voldoen. Het eerste jaar van een opleiding moet dus in het eerste jaar meer uren hebben. Als een student door een besluit van de examencommissie is vrijgesteld van (bijvoorbeeld) onderwijs en examinering in het eerste jaar en daardoor instroomt in het tweede jaar van een opleiding, dan gelden de urennormen van het tweede jaar van de opleiding. Het uitgangspunt is de opleiding en niet de verblijfsduur van de student.

## **4. Hoe ga je deelnemers inschrijven die nog een klein stukje van de opleiding moeten doen (bijvoorbeeld het onderdeel Nederlandse taal of rekenen) maar die geen volledig weekprogramma hebben?**

Studenten die begonnen zijn aan een opleiding moeten die kunnen afronden. Zij kunnen gewoon worden ingeschreven als onderwijsdeelnemers (voor een zo kort mogelijk traject!).

## **5. Een bekostigde instelling voldoet niet aan de 200-uren-norm bij bbl. Wat gebeurt er met de WVA als dit niet voldoen komt omdat de realisatie niet is gelukt? En wat als de planning fout was?**

Alle bbl-opleidingen moeten aan de norm voldoen. Anders zijn het geen bbl-opleidingen en is er geen recht op WVA. Mocht de belastingdienst constateren dat niet aan de voorwaarden is voldaan, dan ontstaat er voor de werkgever een probleem. Per 1 januari 2014 heeft een subsidieregeling van OCW de WVA vervangen.

## **6. Hoe schrijft men deelnemers in die niet aan de urennorm voldoen?**

Het gaat er om dat de opleidingsprogramma's aan de urennorm voldoen. Studenten die kiezen voor een bol- of bbl-opleiding verbinden zich daarmee aan het volgen van een onderwijsprogramma dat aan de normen voldoet. Als zij daarvoor niet kiezen, kan hen alleen een onbekostigde opleiding (in het contractonderwijs) worden geboden. Dit geldt uiteraard niet voor studenten die door een besluit van de examencommissie voor delen van de opleiding zijn vrijgesteld van onderwijs en examinering.

#### **7. Mag de belastingdienst een oordeel gaan geven over de 200-uren-norm?**

Het toezicht op de naleving van de urennormen in het onderwijs is belegd bij de inspectie van het onderwijs. De belastingdienst ziet toe op de naleving van de normen in de WVA. Per 1 januari 2014 is de WVA vervangen door een subsidieregeling van OCW.

#### **8. Hoe zit het met de eisen aan het onderwijsprogramma, in het bijzonder bpv, bij de specialistenopleiding?**

Voor de specialistenopleiding geldt een urennorm van 1000 uur, waarvan minimaal 700 uur begeleide onderwijstijd en 250 uur bpv als het een bol-opleiding betreft. Bij een bbl-opleiding gaat het om ten minste 850 klokuren, waarvan ten minste 200 uur begeleide onderwijs en ten minste 610 uur bpv.

NB. Met specialistenopleiding worden de wettelijk erkende specialistenopleidingen bedoeld met een studieduur van één jaar, waarvoor aparte kwalificatiedossiers gelden. Dit zijn andere opleidingen dan de opleidingen op niveau 3 of niveau 4 met een langere wettelijke studieduur, die scholen voorheen als kopopleiding of verkorte opleiding aanboden.

#### **9. Hoe zit het met de eisen aan het onderwijsprogramma als niveau 4 gericht is op doorstroom naar het hbo?**

Ook dan moet het opleidingsprogramma aan alle eisen en urennormen voldoen.

#### **10. Indien de wet m.b.t. tot de 6 weken vakantie wordt aangenomen, geldt dat dan ook voor het MBO/VAVO? Gelden de 1040 uur ook voor het vavo?**

Nee, de inrichtingsvoorschriften van de Wet op het voorgezet onderwijs zijn niet van toepassing op het vavo. Het wetsvoorstel doelmatige leerwegen/modernisering bekostiging is overigens ook niet van toepassing op het vavo.

#### **11. SBB heeft een lijstje gemaakt met een voorstel voor middenkaderopleidingen die langer dan 3 jaar mogen duren (maximaal 4 jaar). Wat zijn de normen voor begeleide onderwijsuren en bpv voor deze opleidingen?**

Voor opleidingen waarvan een studieduur is vastgesteld van meer dan drie volledige studiejaren wordt het onderwijsprogramma naar evenredigheid verhoogd met begeleide onderwijsuren en uren beroepspraktijkvorming.

#### **12. Wanneer mag een school een onderwijsprogramma aanbieden dat niet volledig aan de urennormen voldoet?**

De kwaliteit van de opleiding moet zijn gewaarborgd. Dit moet blijken uit studenttevredenheid, tevredenheid van het afnemend veld en studiesucces. Het bevoegd gezag moet vooraf het voornemen om een onderwijsprogramma met minder uren aan te bieden, ter instemming voorleggen aan de deelnemersraad (medezeggenschapsorgaan van studenten). Het onderwijsprogramma wordt vervolgens verder uitgewerkt in de onderwijs- en examenregeling en alle studenten moeten tijdig worden geïnformeerd over de onderwijs- en examenregeling. Het bevoegd gezag moet kunnen onderbouwen welke onderwijskundige visie ten grondslag ligt aan de andere invulling van het onderwijsprogramma en moet de kwaliteit van de betreffende opleidingen kunnen waarborgen, moet vooraf kunnen aantonen op welke wijze de kwaliteit

geborgd is en achteraf kunnen aantonen dat de kwaliteit ook wordt gerealiseerd; daarover moet worden gerapporteerd in het jaarverslag.

**13. Scholen mogen straks onder voorwaarden en mits de kwaliteit van de opleiding goed is, afwijken van de urennormen. Geldt dit ook voor de urennorm voor de subsidieregeling praktijkleren of moet je voor deze regeling altijd minimaal 200 uur begeleide onderwijstijd in de bbl aanbieden?**

Opleidingen moeten zodanig ingericht zijn dat een student binnen de vastgestelde studieduur zijn diploma kan behalen. Het programma moet evenwichtig zijn ingedeeld en voldoende begeleide onderwijsuren en uren bpv omvatten. Aan de zorgplicht voor voldoende uren wordt voldaan als men zich houdt aan de wettelijke urennormen. Onder bepaalde voorwaarden mag men van de urennormen afwijken. Dat geldt ook voor opleidingen waarvoor een beroep wordt gedaan op de subsidieregeling Praktijkleren.

**14. Hoe verhouden de urennormen uit de Web zich tot de urennormen tav BIG-registratie bij opleiding Verpleegkunde?**

Iedere opleiding moet voldoen aan de wettelijke vereisten. In het geval van de opleiding Verpleegkunde gelden aanvullende wettelijke vereisten uit andere wetgeving dan die voor het mbo, waaraan ook moet worden voldaan. De Inspectie voor het Onderwijs licht dit toe op haar website. Hier vindt u ook een verwijzing naar het servicedocument van Calibris. Opleidingen moeten voor de studenten die na 1 januari 2014 gestart zijn, voldoen aan de bepalingen die hierin worden beschreven.

**15. Gelden de urennormen straks ook voor de studiefinanciering? Die gaat nu nog uit van 850 uur.**

Er is aanspraak op studiefinanciering bij het volgen van een bol opleiding (want per 1 augustus 2014 is er geen deeltijdbol meer). Wat een bol-opleiding is en waaraan de opleiding moet voldoen, staat in de Web. Dat betekent dat de 850-urennorm per augustus 2014 ook voor de studiefinanciering vervalt en de nieuwe urennormen van toepassing zijn voor de opleidingen die dan starten.