



Vakinhoudelijke voorbeelduitwerking keuzevak

Horeca, Bakkerij en Recreatie

Brood- en banketspecialisatie

Deze vakinhoudelijke uitwerking is in opdracht van de Stichting Platforms Vmbo en met financiering van het Ministerie van OCW in het kader van het projectprogramma Nieuw VMBO ontwikkeld en gereviseerd door een team van docenten en vakinhoudelijke specialisten.

De voorbeelduitwerking heeft geen officiële status en is alleen bedoeld om docenten een goede indruk te geven van hoe het keuzevak geïnterpreteerd kan worden om tot een zinvolle en werkbare uitwerking ervan te komen in onderwijs en schoolexaminering.

De vakinhoudelijke uitwerking is gebaseerd op het landelijk vastgestelde examenprogramma voor dit keuzevak (o.a. te vinden op www.platformsvmbo.nl). Het examenprogramma is door het ontwikkelteam uitgewerkt in zo toetsbaar en in het onderwijs herkenbaar mogelijke onderdelen.

De inhoudelijke verwantschap van dit keuzevak met kwalificaties, keuzedelen en certificaten in het mbo is vastgesteld door de Toetsingskamer van SBB.

De nieuwste versie van deze vakinhoudelijke voorbeelduitwerking is altijd te vinden op www.platformsvmbo.nl.

Aan deze vakinhoudelijke voorbeelduitwerking kunnen geen rechten worden ontleend.

Versie 1.0
14 mei 2020

© Stichting Platforms Vmbo

K/HBR/2 Brood- en banketspecialisatie

Ontwikkelaar	Sjaak Waasdorp
Versie	1.0
Datum	14 mei 2020

Taak

Dit keuzevak is een verdieping van de profielmodule Bakkerij.

Taak:

een bijdrage leveren aan het beheren en vervaardigen van brood- en banketspecialiteiten, gekenmerkt door een complexer productieproces

Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.

De volgende professionele kennis en vaardigheden uit het Kernprogramma Horeca, Bakkerij en Recreatie zijn op deze deeltaak van toepassing:

- P/HBR/2.1 een bijdrage leveren aan het beheren van brood- en banketspecialiteiten
- P/HBR/2.2 een bijdrage leveren aan het vervaardigen van brood- en banketspecialiteiten

Deeltaak K/HBR/2.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van brood- en banketspecialiteiten

Eindtermen

De kandidaat kan:		BB	KB	GL
1	het economisch belang van de brood- banketspecialiteiten binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen	x	x	x
2	trends en ontwikkelingen in brood-banketspecialiteiten volgen en toepassen	x	x	x
3	assortiment beheren, rekening houdend met seizoen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen	x	x	x
4	(specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor brood-banketspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen	x		
5	(specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voorbrood- en banketspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen		x	x

Uitwerking

K/HBR/2.1.1 het economisch belang van de brood- banketspecialiteiten binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen

In dit verband kan de kandidaat:		BB	KB	GL
1	herkennen op welke wijze werkgevers en werknemers in de praktijk uitvoering kunnen geven aan hun gezamenlijke verantwoordelijkheid voor economisch en duurzaam produceren;	x	x	x

In dit verband kan de kandidaat:		BB	KB	GL
2	aspecten zoals derving, milieu en efficiënt werken herkennen, benoemen, omschrijven en uitleggen die van belang zijn bij duurzaam produceren	x	x	x
3	de wijze en noodzaak van afvalvermindering, afvalscheiding, hergebruik en energiebesparing beschrijven	x	x	x
4	de instanties die betrokken zijn bij advies en ondersteuning voor een optimale bedrijfsvoering noemen trefwoorden: NBC		x	x
5	alert zijn op concurrentie, kansen en bedreigingen voor het bedrijf en hierop kunnen inspelen trefwoorden: <ul style="list-style-type: none"> • foodtrends • marktgebied • doelgroepen • klantenkring • marketing 		x	x

K/HBR/2.1.2 trends en ontwikkelingen in brood-banketspecialiteiten volgen en toepassen

In dit verband kan de kandidaat:		BB	KB	GL
1	De informatie over trends en ontwikkelingen binnen de bakkerij herkennen en verwerken en omzetten naar voorstellen voor het doen van aanpassingen van het assortiment trefwoorden: <ul style="list-style-type: none"> • glutenvrij • lactosevrij • suikervrij 	x	x	x
2	uitleggen welke instanties betrokken zijn bij het herkennen en ontwikkelen van nieuwe trends binnen de bakkerijbranche	x	x	x
3	de waarde van (landelijke en lokale) trends en ontwikkelingen in de bakkerij kunnen inschatten trefwoorden: <ul style="list-style-type: none"> • vetarme snacks • minder suiker • desembrood • biologisch brood • cupcakes • ontwikkeling nieuwe broodsoorten • allergie 	x	x	x
4	factoren herkennen en benoemen, die een gast/klant doen besluiten een bedrijf te kiezen waar hij zijn product koopt, het gaat hier om: uitstraling bedrijf, personeel, duurzaamheidsconcept, prijs, bereikbaarheid, uitstraling, aanbieding, gemak.	x	x	x

K/HBR/2.1.3 assortiment beheren, rekening houdend met seizoenen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen

In dit verband kan de kandidaat:		BB	KB	GL
----------------------------------	--	----	----	----

In dit verband kan de kandidaat:		BB	KB	GL
1	de kenmerken van en de eisen die gesteld worden aan het (breed/diep) assortiment herkennen en benoemen	x	x	x
2	de prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen vergelijken en bepalen	x	x	x
3	herkennen op welke wijze ingespeeld kan worden op specifieke behoeftes van klanten	x	x	x

K/HBR/2.1.4 (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor brood-banketspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen

In dit verband kan de kandidaat:		BB	KB	GL
1	hoofd- en hulpgrondstoffen noemen en herkennen en kan deze kennis combineren en in concrete situaties toepassen	x		
2	de eigenschappen en kenmerken van de hoofd- en hulpgrondstoffen voor brood-banketspecialiteiten noemen en herkennen	x		
3	criteria voor het beoordelen van de kwaliteit van de hoofd- en hulpgrondstoffen noemen, herkennen en toepassen	x		
4	de benodigde gegevens verzamelen om grondstoffen en (tussen)producten tijdig te bestellen	x		
5	werken volgens wettelijke- richtlijnen bij voorraadbeheer trefwoorden: <ul style="list-style-type: none"> • Arbo • HACCP • levensmiddelenhygiëne • persoonlijke hygiëne • kruisbesmetting • opslaan volgens geldende voorschriften (fiffo) 	x		

K/HBR/2.1.5 (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor brood- en banketspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen

In dit verband kan de kandidaat:		BB	KB	GL
1	hoofd- en hulpgrondstoffen noemen en herkennen en kan deze kennis combineren en in concrete situaties toepassen		x	x
2	de eigenschappen en kenmerken van de hoofd- en hulpgrondstoffen voor brood-banketspecialiteiten noemen en herkennen		x	x
3	criteria voor het beoordelen van de kwaliteit van de hoofd- en hulpgrondstoffen noemen, herkennen en toepassen		x	x
4	de benodigde gegevens verzamelen om grondstoffen en (tussen)producten tijdig te bestellen		x	x
5	werken volgens wettelijke- richtlijnen bij voorraadbeheer		x	x

In dit verband kan de kandidaat:		BB	KB	GL
	trefwoorden: <ul style="list-style-type: none"> • Arbo • HACCP • levensmiddelenhygiëne • persoonlijke hygiëne • kruisbesmetting • opslaan volgens geldende voorschriften (fifo) 			

Deeltaak K/HBR/2.1 Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van brood- en banketspecialiteiten, zoals boterdegen, korstdegen, taarten en gebak, kleinbrood gevuld, getoerd gerezen en zuurdesem

Eindtermen

De kandidaat kan:		BB	KB	GL
1	productie van bakkerijproducten plannen en organiseren	x	x	x
2	receptuur hanteren voor het vervaardigen van bakkerijproducten	x	x	x
3	apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden volgens voorgeschreven procedures	x	x	x
4	tussenproducten voor brood- en banketspecialiteiten bereiden	x	x	x
5	brood- en banketspecialiteiten vervaardigen	x	x	x

Uitwerking

K/HBR/2.1.1 productie van bakkerijproducten plannen en organiseren

In dit verband kan de kandidaat:		BB	KB	GL
1	de juiste technieken die voorkomen bij het vervaardigen van brood- en banketspecialiteiten noemen en omschrijven	x	x	x
2	de juiste volgorde van de technieken bij het vervaardigen van brood- en banketspecialiteiten noemen en inplannen	x	x	x
3	de tussenfase(s) en de daarbij behorende (tussen)producten, die voorkomen bij de bereiding van brood- en banketspecialiteiten noemen en herkennen	x	x	x
4	de receptuur van meerdere brood- en banketspecialiteiten omzetten naar één werkplanning.	x	x	x

K/HBR/2.1.2 receptuur hanteren voor het vervaardigen van bakkerijproducten

In dit verband kan de kandidaat:		BB	KB	GL
1	basisrecepten brood- en banketspecialiteiten, herkennen en toepassen.	x	x	x
2	de benodigde grondstoffen voor het vervaardigen van brood- en banketspecialiteiten noemen, herkennen en klaarzetten.	x	x	x

In dit verband kan de kandidaat:		BB	KB	GL
3	bij de brood- en banketspecialiteiten behorende recepten herkennen, vergelijken en omrekenen.	x	x	x

K/HBR/2.1.3 apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden volgens voorgeschreven procedures

In dit verband kan de kandidaat:		BB	KB	GL
1	bij de productie van brood- en banketspecialiteiten behorende gereedschappen, apparatuur en machines herkennen en de functies van daarvan omschrijven	x	x	x
2	de gereedschappen, apparatuur en machines onderhouden	x	x	x
3	veilig omgaan met gereedschappen, apparatuur en machines	x	x	x
4	veilig omgaan met schoonmaakmiddelen	x	x	x

K/HBR/2.1.4 tussenproducten voor brood- en banketspecialiteiten bereiden

In dit verband kan de kandidaat:		BB	KB	GL
1	de gebruikte hoofd- en hulpgrondstoffen voor tussenproducten brood- en banketspecialiteiten voorbereiden	x	x	x
2	recepten bij de tussenproducten voor brood- en banketspecialiteiten toepassen	x	x	x
3	de technieken die voorkomen bij de productie van tussenproducten uitvoeren	x	x	x
4	bij de productie van tussenproducten de juiste kwaliteitszorg, hygiënische-veiligheids- en beroepshoudingsaspecten toepassen	x	x	x
5	verschillende tussenproducten beoordelen en analyseren op afwijkingen en daar waar mogelijk daar waar mogelijk aanpassingen doen in de bereiding van het tussenproduct om toch gelijke kwaliteit te kunnen leveren	x	x	x
	de conditioneertechnieken bij het opslaan en/of afleveren van tussenproducten omschrijven en toepassen	x	x	x

K/HBR/2.1.5 brood- en banketspecialiteiten vervaardigen

In dit verband kan de kandidaat:		BB	KB	GL
1	bij de brood- en banketspecialiteiten behorende recepten toepassen	x	x	x
2	de juiste technieken die voorkomen bij de bij het vervaardigen van brood- en banketspecialiteiten uitvoeren	x	x	x
3	de juiste volgorde en de juiste technieken bij het vervaardigen van brood- en banketspecialiteiten uitvoeren	x	x	x
4	bij de productie van brood- en banketspecialiteiten rekening houden met de eisen van systematisch en economische werken (efficiënt overgebruik en efficiënte productievoortgang)	x	x	x
5	de conditioneertechnieken en de bedrijfsvoorwaarden die nodig zijn bij het vervaardigen van brood- en banketspecialiteiten toepassen	x	x	x

In dit verband kan de kandidaat:		BB	KB	GL
bij de productie van brood- en banketspecialiteiten handelen volgens wettelijke richtlijnen. trefwoorden: <ul style="list-style-type: none">• Arbo• HACCP	x	x	x	
verschillende brood- en banketproducten beoordelen en analyseren op afwijkingen en daar waar mogelijk aanpassingen doen in de bereiding van het product om toch gelijke kwaliteit te kunnen leveren.	x	x	x	
de technieken voor afwerken en decoreren van bakkerijproducten herkennen, benoemen en toepassen.	x	x	x	
de conditioneertechnieken bij het opslaan en/of afleveren van brood- en banketproducten omschrijven en toepassen.	x	x	x	

Doorstroom mbo

Dit keuzevak biedt doorstroommogelijkheden naar de volgende kwalificaties binnen het mbo:

- Uitvoerend bakker niveau 2
- Zelfstandig werkend bakker niveau 3
- Leidinggevende bakkerij niveau 4
- Ondernemer bakkerij niveau 4
- Patisserie niveau 4