



## Vakinhoudelijke voorbeelduitwerking keuzevak

### Horeca, Bakkerij en Recreatie

### Patisserie

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 gereviewd 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](http://www.platformsvmbo.nl)). Het examenprogramma is door het ontwikkelteam uitgewerkt in zo toetsbaar en in het onderwijs herkenbaar mogelijke onderdelen.

Aan deze vakinhoudelijke voorbeelduitwerking kunnen geen rechten worden ontleend.

Versie 1.0  
5 december 2019

© Stichting Platforms Vmbo

## K/HBR/5 patisserie

<b>Ontwikkelaar</b>	Sjaak Waasdorp
<b>Versie</b>	1.0
<b>Datum</b>	5-12-2019

### Taak

Het beheren en vervaardigen van patisserieproducten.

Dit keuzevak is een verdieping van de profielmodule bakkerij.

Het is aan te bevelen dit keuzevak te volgen nadat het profielvak bakkerij is afgesloten.

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 beheer van bakkerijproducten
- P/HBR/2.2 een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten

### Deeltaak K/HBR/5.1 Het beheren van patisserieproducten

#### Eindtermen

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

#### Uitwerking

##### K/HBR/5.1.1 het economisch belang van de patisserie binnen de horeca, bakkerij en recreatie uitleggen

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
2	aspecten zoals derving, milieu en efficiënt werken herkennen, benoemen, omschrijven en uitleggen die van belang zijn bij duurzaam produceren	x	x	x

In dit verband kan de kandidaat:		BB	KB	GL
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  <b>Trefwoorden:</b> NBC, NVWA		x	x
5	alert zijn op concurrentie, kansen en bedreigingen voor het bedrijf en hierop kunnen inspelen.  <b>Trefwoorden:</b> foodtrends, branchevervaging, doelgroepen, marketing/ de 6 P's, duurzaam ondernemen		x	x

### K/HBR/5.1.2 trends en ontwikkelingen in de patisserie volgen en toepassen

In dit verband kan de kandidaat:		BB	KB	GL
1	De informatie over trends en ontwikkelingen binnen de patisserie herkennen en verwerken en omzetten naar voorstellen voor het doen van aanpassingen van het assortiment  <b>Trefwoorden:</b> , allergenen , vegetarisch, biologisch, veganistisch, nieuwe smaken en ervaringen, beleving, presentatie, vers, ambachtelijk, lokaal , voedingsbewust	x	x	x
2	Benoemen welke instanties en media betrokken zijn bij het herkennen en ontwikkelen van nieuwe trends binnen de patisserie <b>Trefwoorden:</b> publicaties op sociaal media door bedrijven, vloggers en bloggers, Patisserie, TV- programma's, NBC, E learning	x	x	x
3	De waarde van de (landelijke en lokale) trends en ontwikkelingen in de patisserie kunnen inschatten  <b>Trefwoorden:</b> vetarme producten, biologische producten, allergenen, vegetarisch, veganistisch, streek- en seizoensproducten, nieuwe smaken en ervaringen, beleving, presentatie, vers, ambachtelijk, bewust omgaan met je voeding, gemak, take-away/afhaalpunt, de presentatie van de producten en de inrichting van de zaak, nieuwe productietechnieken,		x	X
4	Factoren benoemen die een gast/klant doen besluiten een bedrijf te kiezen waar hij zijn product koopt, het gaat hier om: <ul style="list-style-type: none"> <li>• uitstraling bedrijf, personeel, duurzaamheidsconcept, prijs, bereikbaarheid, locatie, uitstraling, openingstijden, gemak, promotie (inclusief aanbiedingen)</li> <li>• sociale media</li> <li>• personeel in dienst met afstand tot de arbeidsmarkt</li> <li>• de snelheid van kunnen serveren of leveren (zoals afhalen of thuis brengen)</li> </ul>	x		

In dit verband kan de kandidaat:		BB	KB	GL
5	Factoren benoemen en herkennen die een gast/klant doen besluiten een bedrijf te kiezen waar hij zijn product koopt, het gaat hier om: <ul style="list-style-type: none"> <li>• uitstraling bedrijf, personeel, duurzaamheidsconcept, prijs, bereikbaarheid, locatie, uitstraling, openingstijden, gemak, promotie (inclusief aanbiedingen)</li> <li>• sociale media</li> <li>• personeel in dienst met afstand tot de arbeidsmarkt</li> <li>• de snelheid van kunnen serveren of leveren (zoals afhalen of thuisbrengen)</li> </ul>		x	x

K/HBR/5.1.3 assortiment beheren, rekening houdend met seizoen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen.

In dit verband kan de kandidaat:		BB	KB	GL
1	De kenmerken en eisen die gesteld worden aan het assortiment benoemen <b>Trefwoorden:</b> , doelgroep, plaats, prijs, personeel	x		
2	De kenmerken en eisen die gesteld worden aan het assortiment benoemen en herkennen <b>Trefwoorden:</b> , doelgroep, plaats, prijs, personeel		x	x
3	De prijsstelling van de tussenproducten en ingrediënten vergelijken en bepalen <b>Trefwoorden:</b> omzet en afzet, doelgroep omschrijven, kostprijs berekenen		x	x
4	Herkennen op welke wijze ingespeeld kan worden op specifieke behoeftes en wensen van de gasten/ klanten		x	x

K/HBR/5.1.4 (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor patisserie producten, beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen

In dit verband kan de kandidaat:		BB	KB	GL
1	Grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen <b>Trefwoorden:</b> , opslag, gebruiken/verwerken, bestellen	x		
2	De eigenschappen en kenmerken van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten voor patisserie producten noemen.	x		
3	Criteria voor het beoordelen van de kwaliteit van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen, herkennen en toepassen	x		
4	Werken volgens de wettelijke richtlijnen bij voorraadbeheer <b>Trefwoorden:</b> , Arbo, ingangscntrole, levensmiddelenhygiëne/ haccp/ hygiëncode/ Warenwet, persoonlijke hygiëne, kruisbesmetting, opslaan volgens de geldende voorschriften (fif0)	x		

K/HBR/5.1.5. productie van patisserieproducten plannen en organiseren en 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	De aangeleerde technieken op de juiste wijze kunnen toepassen en combineren, in overeenstemming met de bedrijfsformule.		x	x
2	De technieken op de patisserie producten op de juiste tijd en volgorde toepassen, in overeenstemming met de bedrijfsformule.		x	x
3	Bewust zijn van vereiste het vereiste kwaliteitsniveau van de patisserie producten, in overeenstemming met de bedrijfsformule.		x	x

K/HBR/5.2 deeltaak: Het vervaardigen van patisserieproducten, zoals: chocolade, marsepein, desserts, ijsbereiding en suikerwerk

Eindtermen

De kandidaat kan:		BB	KB	GL
1	receptuur hanteren voor het vervaardigen van patisserieproducten	x	x	x
2	de standaard bakkerij technieken toepassen, gekoppeld aan de meer specifieke patisserietechnieken	x	x	x
3	apparatuur, gereedschap, en machines in de patisserie gebruiken en onderhouden volgens voorgeschreven procedures	x	x	x
4	tussenproducten bereiden en/of verwerken	x	x	x
5	patisserieproducten vervaardigen, afwerken en decoreren	x	x	x

Uitwerking

K/HBR/5.2.1 receptuur hanteren voor het vervaardigen van patisserieproducten

In dit verband kan de kandidaat:		BB	KB	GL
1	De aangeleerde technieken op de juiste wijze kunnen toepassen op basis van de recepturen, in overeenstemming met de bedrijfsformule.	x	x	x

K/HBR/5.2.2 de standaard bakkerij technieken toepassen, gekoppeld aan de meer specifieke patisserietechnieken

In dit verband kan de kandidaat:		BB	KB	GL
1	De aangeleerde standaard bakkerijtechnieken op de juiste wijze toepassen en combineren, in een complexere productie, in overeenstemming met de bedrijfsformule.	x	x	x

K/HBR/5.2.3. apparatuur, gereedschap, en machines in de patisserie gebruiken en onderhouden volgens voorgeschreven procedures

In dit verband kan de kandidaat:		BB	KB	GL
1	de voorgeschreven procedures voor het gebruik van apparatuur, gereedschap, en machines herkennen, benoemen en de werking daarvan uitleggen.	x	x	x
2	de apparatuur, gereedschap, en machines vakkundig gebruiken om volgens de gehanteerde bedrijfsformule te produceren.	x	x	x

### K/HBR/5.2.4 Tussenproducten bereiden en/of verwerken

In dit verband kan de kandidaat:		BB	KB	GL
1	grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen  <b>Trefwoorden:</b> , opslag, gebruiken/verwerken, bestellen	x		
2	de eigenschappen en kenmerken van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten voor patisserieproducten noemen	x		
3	criteria voor het beoordelen van de kwaliteit van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen, herkennen en toepassen	x		
4	werken volgens de wettelijke richtlijnen bij voorraadbeheer  <b>Trefwoorden:</b> , Arbo, ingangscntrole, levensmiddelenhygiëne/ haccp/ hygiëncode/ Warenwet, persoonlijke hygiëne, kruisbesmetting, opslaan volgens de geldende voorschriften (fif0)	x		

### K/HBR/5.2.4 tussenproducten bereiden en/of verwerken

In dit verband kan de kandidaat:		BB	KB	GL
1	grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen en herkennen en kan deze kennis combineren en in situaties toepassen  <b>Trefwoorden:</b> , opslag, gebruiken/verwerken, bestellen	x	x	x
2	de eigenschappen en kenmerken van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten patisserieproducten noemen en herkennen	x	x	x
3	criteria voor het beoordelen van de kwaliteit van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen, herkennen en toepassen	x	x	x
4	de benodigde gegevens verzamelen om grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten tijdig te bestellen  <b>Trefwoorden:</b> bestellijst, stocklijsten, recepturen als bron voor bestellingen	x	x	x
5	werken volgens de wettelijke richtlijnen bij voorraadbeheer  <b>trefwoorden:</b> , Arbo, ingangscntrole, levensmiddelenhygiëne/ HACCP/ hygiëncode/ Warenwet, persoonlijke hygiëne, kruisbesmetting, opslaan volgens de geldende voorschriften (fif0)		x	x

### K/HBR/5.2.5 patisserieproducten vervaardigen, afwerken en decoreren

In dit verband kan de kandidaat:		BB	KB	GL
1	De aangeleerde bakkerijtechnieken op de juiste wijze kunnen toepassen bij het vervaardigen van patisserieproducten, in overeenstemming met de bedrijfsformule.	x	x	x
2	De aangeleerde bakkerijtechnieken op de juiste wijze kunnen toepassen bij het afwerken van patisserieproducten, in overeenstemming met de bedrijfsformule.		x	x
3	De aangeleerde bakkerijtechnieken op de juiste wijze kunnen toepassen bij het decoreren van patisserieproducten, in overeenstemming met de bedrijfsformule.	x	x	x

In dit verband kan de kandidaat:		BB	KB	GL
4	Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.	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