

| K/HBR/5 patisserie | BB | KB | GL |
|--|-----------|-----------|-----------|
| Taak: het beheren en vervaardigen van patisserieproducten | | | |
| K/HBR/5.1 | | | |
| Deeltaak: het beheren van patisserieproducten. | | | |
| De kandidaat kan: | | | |
| 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 |
| K/HBR/5.2 | | | |
| Deeltaak: het vervaardigen van patisserieproducten, zoals: | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> o chocolade o marsepein o desserts o ijsbereiding o suikerwerk | | | |
| De kandidaat kan: | | | |
| 1. receptuur hanteren voor het vervaardigen van patisserieproducten | x | x | x |
| 2. de standaard bakkerij technieken toepassen, gekoppeld aan de meer specifieke patissierietechnieken | 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 |
| Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding. | x | x | x |