

K/HBR/x siervakken	BB	KB	GL
<i>Dit keuzevak is een verdieping van het keuzevak patisserie.</i>			
Taak: het uitwerken van een receptuur volgens een aangeleverd ontwerp en het vervaardigen van siervakproducten voor een opdrachtgever in een meer complexe situatie*			
K/HBR/x.1			
Deeltaak: het uitwerken van een receptuur met decoratieve waarde van siervakproducten voor een opdrachtgever.			
De kandidaat kan:			
1. diverse receptuur herkennen en benoemen	x	x	x
2. het ontwerp voor receptuur met decoratieve waarde omzetten in een werktekening (met behulp van een digitaal tekenprogramma)	x	x	x
3. een planning maken van werkzaamheden aan de hand van een aangegeven ontwerp	x	x	x
4. een prijscalculatie opstellen voor het ontwerp	x	x	x
K/HBR/x.2			
Deeltaak: het vervaardigen van siervakproducten voor een opdrachtgever in een meer complexe situatie, zoals:			
<ul style="list-style-type: none"> o soesjestoren o cacao schilderen o chocolade decoraties o 3D printing o marsepein (mens- en dierfiguren, bloemen, fruit, snoepgoed) 			
De kandidaat kan:			
1. een receptuur met decoratieve waarde hanteren voor het vervaardigen van siervakproducten	x	x	x
2. specifieke siervaktechnieken toepassen zoals: decoreren, garneren, spuittechnieken, airbrushen, boetseren, etaleren	x	x	x
3. de juiste apparatuur, gereedschap, en machines voor het vervaardigen van siervakproducten kiezen	x	x	x
4. siervakproducten opleveren aan de opdrachtgever	x	x	x
5. de werkzaamheden en werkwijze evalueren met de opdrachtgever	x	x	x
Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.	x	x	x

* meer complexe situatie: in relatief kortere tijd siervakproducten vervaardigen waarvoor meerdere en andere technieken dan in het patisserie worden toegepast en gecombineerd.