

K/HBR/2 brood- en banketspecialisatie	BB	KB	GL
<i>Dit keuzevak is een verdieping van de profielmodule de bakkerij.</i>			
Taak: een bijdrage leveren aan het beheren en vervaardigen van brood- en banketspecialiteiten, gekenmerkt door een complexer productieproces			
K/HBR/2.1			
Deeltaak: een bijdrage leveren aan het beheren van brood- en banketspecialiteiten.			
De kandidaat kan:			
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 seizoenen, 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 voor brood-banketspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen		x	x
K/HBR/2.2			
Deeltaak: een bijdrage leveren aan het vervaardigen van brood- en banketspecialiteiten, zoals:			
<ul style="list-style-type: none"> o boterdegen o korstdegen o taarten en gebak o kleinbrood gevuld o getoerd gerezen o zuurdesem 			
De kandidaat kan:			
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
Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.	x	x	x