

<b>K/HBR/5 patisserie</b>	<b>BB</b>	<b>KB</b>	<b>GL</b>
Taak: het beheren en vervaardigen van patisserieproducten			
<b>K/HBR/5.1</b>			
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
<b>K/HBR/5.2</b>			
Deeltaak: het vervaardigen van patisserieproducten, zoals:			
<ul style="list-style-type: none"> <li>o chocolade</li> <li>o marsepein</li> <li>o desserts</li> <li>o ijsbereiding</li> <li>o suikerwerk</li> </ul>			
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 patiserietechnieken	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