

<b>K/HBR/9 siervakken</b>	<b>BB</b>	<b>KB</b>	<b>GL</b>
<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*			
<b>K/HBR/9.1</b>			
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
<b>K/HBR/9.2</b>			
Deeltaak: het vervaardigen van siervakproducten voor een opdrachtgever in een meer complexe situatie, zoals:			
<ul style="list-style-type: none"> <li>o soesjestoren</li> <li>o cacao schilderen</li> <li>o chocolade decoraties</li> <li>o 3D printing</li> <li>o marsepein (mens- en dierfiguren, bloemen, fruit, snoepgoed)</li> </ul>			
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, boetsen, 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.