

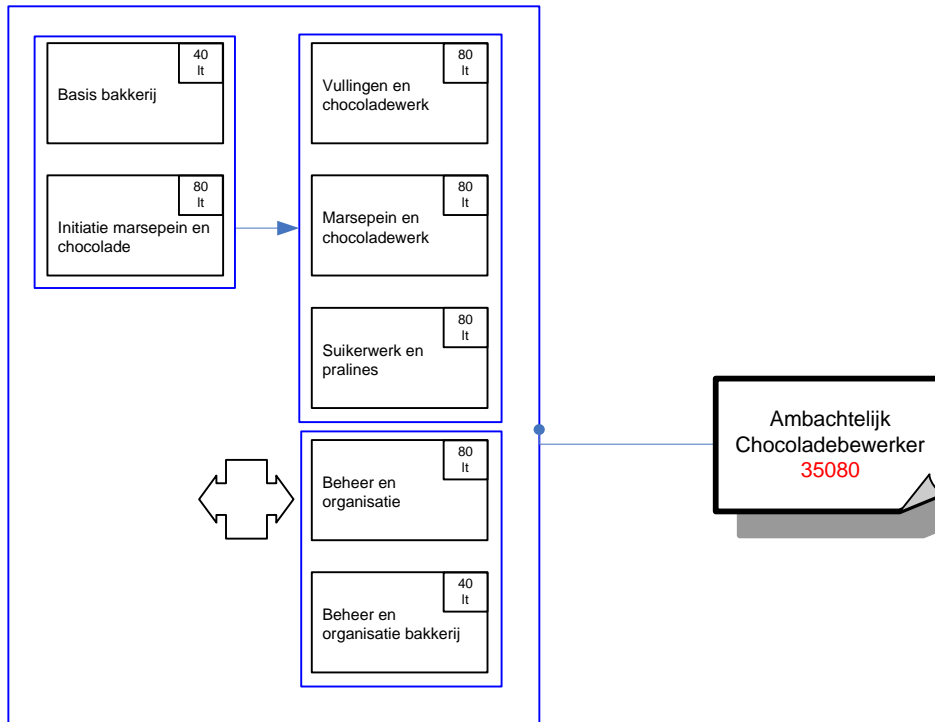
Leerplan

OPLEIDING

Ambachtelijk chocoladebewerker BO VO 205

BSO 3
Modulair

Studiegebied
Voeding



Naam	Code	Lestijden	Vak
Basis bakkerij	M VO G201	10 Lt TV – 30 Lt PV	Bakkerij Praktijk bakkerij
Vullingen en chocoladewerk	M VO G232	20 Lt TV – 60 Lt PV	Bakkerij Praktijk bakkerij
Initiatie marsepein en chocolade	M VO G209	20 Lt TV – 60 Lt PV	Bakkerij Praktijk bakkerij
Suikerwerk en pralines	M VO G231	20 Lt TV – 60 Lt PV	Bakkerij Praktijk bakkerij
Beheer en organisatie	M VO G213	80 Lt TV	Voeding Bakkerij Slagerij hotel
Beheer en organisatie bakkerij	M VO G230	40 Lt TV	Voeding Bakkerij
Marsepein en chocoladewerk	M VO G222	20 Lt TV – 60 Lt PV	Bakkerij Praktijk bakkerij

Meewerkende centra voor volwassenenonderwijs

Ingrid Van Cauter Katrien De Dobbeleer Sevenants Karine Jaonnes Buyle Luc Simons Guido Deville Francis Van Buggenhout	CVO Elishout COOVI
Danny Schamphelaere Frans De Clerck	CVO Stad Gent
Ginette Janssens	CVO 'de Iedebaan-de welvaert'
Herman De Pooter	PCVOA
Mia Dejager	CVO VIVO
Marleen Kauffmann Karel Steegmans	VSPW Hasselt
Bavo Van Soom Dirk Bokken	OVSG

Inhoudstafel

1	Inleiding	7
1.1	Algemene inleiding	7
1.2	Inhoud	7
1.3	Modules	7
1.4	Niveau en soort vak	8
2	Beginsituatie	9
3	Algemene doelstellingen van de opleiding	10
3.1	Doelstellingen	10
3.2	Sleutelvaardigheden	10
4	Pedagogisch-didactische wenken en didactische hulpmiddelen	12
4.1	Algemene materiële benodigdheden	12
4.2	Specifiek benodigdheden bij marsepein en chocolade	13
5	Evaluatie van de cursisten	14
5.1	Evaluatie in het volwassenenonderwijs	14
5.2	Doel van evaluatie	14
5.3	Kwaliteit van de evaluatie	14
6	Module: Basis bakkerij – M VO G201 – 40 Lt (30 PV – 10 TV)	15
6.1	Algemene doelstelling van de module	15
6.2	Beginsituatie	15
6.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	15
7	Module: Initiatie marsepein en chocolade – M VO G209 – 80 Lt (60 PV - 20TV)	17
7.1	Algemene doelstelling van de module	17
7.2	Beginsituatie	17
7.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	17
8	Module: Beheer en organisatie – M VO G213 – 80 Lt TV)	20
8.1	Algemene doelstelling van de module	20
8.2	Beginsituatie	20
8.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	20
9	Module: Beheer en organisatie Bakkerij – M VO G230 – 40 Lt TV)	22
9.1	Algemene doelstelling van de module	22
9.2	Beginsituatie	22
9.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	22
10	Module: Marsepein en chocoladewerk – M VO G222 – 80 Lt (60 PV - 20TV)	24
10.1	Algemene doelstelling van de module	24
10.2	Beginsituatie	24
10.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	24
11	Module: Suikerwerk en pralines – M VO G231 – 80 Lt (60 PV - 20TV)	27
11.1	Algemene doelstelling van de module	27
11.2	Beginsituatie	27
11.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	28
12	Module: Vullingen en chocoladewerk – M VO G232 – 80 Lt (60 PV - 20TV)	33

12.1	Algemene doelstelling van de module _____	33
12.2	Beginsituatie _____	33
12.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	34
13	Bibliografie _____	37

1 Inleiding

1.1 Algemene inleiding

De beroepsopleiding Ambachtelijk chocoladebewerker hoort thuis in het studiegebied Voeding. Deze opleiding is afgeleid van een beroepsprofiel (D/2001/4665/40).

De Ambachtelijk chocoladebewerker is een persoon die grond- en hulpstoffen (zoals cacaoboter, cacaomassa, suiker en eventueel melk) omzet naar verschillende vormen van chocoladeproducten.

Het percentage van elke hulp- en grondstof hangt af van het chocoladeproduct dat de Ambachtelijke chocoladebewerker wenst te bekomen. Het gehele productieproces gebeurt op een ambachtelijke, efficiënte en vaktechnische manier. Vóór, tijdens en na de bereiding houdt de ambachtelijke chocoladebewerker rekening met hygiëne, veiligheid en bewaar technieken voor het product.

1.2 Inhoud

In de opleiding Ambachtelijk chocoladebewerker worden basisvaardigheden en –technieken aangeleerd met betrekking tot het klaarmaken van chocoladeproducten.

Na de opleiding kan de cursist:

- crèmesoorten bereiden
- vetdeeg bereiden
- amandelwerk bereiden
- consumptie-ijs bereiden
- suikerwerk bereiden
- beslagen bereiden
- de couverture tempereren
- getempereerde chocolade tot vorm- of mouleerpralines verwerken
- getempereerde chocolade tot dompelpralines of truffels verwerken
- getempereerde chocolade tot likeurpralines met of zonder suikerkorst verwerken
- getempereerde chocolade tot commerciële chocoladestukjes verwerken
- afgewerkte producten en grondstoffen bewaren.

1.3 Modules

De opleiding Ambachtelijk chocoladebewerker bestaat uit 7 modules.

Basis bakkerij	40 Lt waarvan 30 Lt PV en 10 Lt TV
Vullingen en chocoladewerk	80 Lt waarvan 60 Lt PV en 20 Lt TV
Initiatie marsepein en chocolade	80 Lt waarvan 60 Lt PV en 20 Lt TV
Suikerwerk en pralines	80 Lt waarvan 60 Lt PV en 20 Lt TV
Beheer en organisatie	80 Lt waarvan 0 Lt PV en 80 Lt TV
Beheer en organisatie bakkerij	40 Lt waarvan 0 Lt PV en 40 Lt TV
Marsepein en chocoladewerk	80 Lt waarvan 60 Lt PV en 20 Lt TV

De totale opleiding omvat dus 480 Lt.

Voor de modules “Beheer en organisatie” en “Beheer en organisatie bakkerij” gelden specifieke instapvereisten.

De modules “Basis bakkerij” en “Initiatie marsepein en chocolade” gelden als instapvoorwaarde voor de modules “Suikerwerk en pralines”, “Marsepein en chocoladewerk” en “Vullingen en chocoladewerk”.

Alle andere modules zijn instapvrij.

1.4 Niveau en soort vak

De opleiding omvat het totaal van 480 Lt:

- 210 Lt TV
- 270 Lt PV

Alle modules worden ingedeeld als onderwijs van de derde graad van het secundair beroepsonderwijs.

2 Beginsituatie

De cursisten dienen te voldoen aan de decretale toelatingsvoorwaarden voor het volwassenenonderwijs.

3 Algemene doelstellingen van de opleiding

3.1 Doelstellingen

De beroepsopleiding Ambachtelijk chocoladebewerker hoort thuis in het studiegebied Voeding. Deze opleiding is afgeleid van een beroepsprofiel (D/2001/4665/40).

De Ambachtelijk chocoladebewerker is een persoon die grond- en hulpstoffen (zoals cacaoboter, cacaomassa, suiker en eventueel melk) omzet naar verschillende vormen van chocoladeproducten.

Het percentage van elke hulp- en grondstof hangt af van het chocoladeproduct dat de Ambachtelijke chocoladebewerker wenst te bekomen. Het gehele productieproces gebeurt op een ambachtelijke, efficiënte en vaktechnische manier. Vóór, tijdens en na de bereiding houdt de ambachtelijke chocoladebewerker rekening met hygiëne, veiligheid en bewaar technieken voor het product.

In de opleiding Ambachtelijk chocoladebewerker worden basisvaardigheden en –technieken aangeleerd met betrekking tot het klaarmaken van chocoladeproducten.

Na de opleiding kan de cursist:

- crèmesoorten bereiden
- vetdeeg bereiden
- amandelwerk bereiden
- consumptie-ijs bereiden
- suikerwerk bereiden
- beslagen bereiden
- de couverture tempereren
- getempereerde chocolade tot vorm- of mouleerpralines verwerken
- getempereerde chocolade tot dompelpralines of truffels verwerken
- getempereerde chocolade tot likeurpralines met of zonder suikerkorst verwerken
- getempereerde chocolade tot commerciële chocoladestukjes verwerken
- afgewerkte producten en grondstoffen bewaren.

3.2 Sleutelvaardigheden

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Accuratesse	In staat zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien.	SV02
Beslissingsvermogen	In staat zijn een standpunt in te nemen of tot een handeling over te gaan, en er ook de verantwoordelijkheid voor op te nemen.	SV04
Creativiteit	In staat zijn om persoonlijke ideeën en oplossingen te bedenken en uit te voeren.	SV07
Doorzettingsvermogen	In staat zijn, ondanks moeilijkheden, op een doel gericht te blijven.	SV09
Een werkplan kunnen maken	In staat zijn om op systematische wijze te beslissen welke stappen men bij de uitvoering van een taak zal zetten.	SV10
Flexibiliteit	In staat zijn om zich aan te passen aan wijzigende omstandigheden, onder meer middelen, doelen, mensen en procedures.	SV12
Imagobewustzijn	In staat zijn om de impact van eigen gedrag en voorkomen in te schatten.	SV13
Kunnen omgaan met informatie	In staat zijn om informatie te verzamelen, te verwerken en te verstrekken.	SV16

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Omgaan met stress	In staat zijn te leven met een aanvaardbare werkdruk, ook in moeilijke arbeidsomstandigheden (onder meer de aard van het werk, de werkomgeving, tegenslagen en kritiek).	SV21
Resultaatsgerichtheid	In staat zijn binnen een bepaalde tijd en budget een vooropgesteld resultaat bereiken met inachtnaam van gedefinieerde kwaliteitsstandaarden.	SV28
Veiligheids- en milieubewustzijn	In staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden.	SV30
Zelfvertrouwen	In staat zijn om een taak aan te pakken vanuit geloof in eigen kunnen en kunnen.	SV33
Zin voor initiatief	In staat zijn om problemen en taken aan te pakken zonder dat het gevraagd wordt of de omstandigheden ertoe dwingen.	SV34
Zin voor esthetiek	Bij het uitvoeren van taken desgevallend ook esthetische overwegingen laten meespelen.	SV36

4 Pedagogisch-didactische wenken en didactische hulpmiddelen

4.1 Algemene materiële benodigdheden

- Aangepaste werkruimte met warm en koud water
- Bakmaten (antikleef)
- Bakoven
- Bakplaten
- Bloem – en puntzeven
- Broodvormen
- Chocoladebak
- Compressor/pistool
- Decorplaten
- Diepvriezer
- Diktelatten
- Droogkast
- Elektronische weegschaal
- Gasvuren
- IJsturbine
- Keukenrobot voor kleine hoeveelheden
- klopper/menger met toebehoren
- Kneeder
- Koelkast
- kookpotten en pannen van verschillende groten
- Maatbekers
- Marmers
- Microgolf
- Oven met stoom
- Planken allerlei
- Platenrekken
- Rijskas
- Rolstokken
- Roosters
- Snelvriezer
- Sondethermometer (-45 tot 200° C)
- Spiraalkneeder
- Spoelbak/vaatwas
- Spuitpistooltjes
- Suikerlampen
- Uitrolmachine

- Uitroltafel
- Vaatwas/afwasbak
- Verdeellatten
- Vormen allerlei
- Vulkast
- Warmteblazers
- Waterkoeler
- Weegschaal met schuifgewichten
- Werktafels.

4.2 Specifiek benodigdheden bij marsepein en chocolade

- Bolkommen
- Draadsnijapparaat
- Gasbrander
- Kleine klopmachine
- Kloppers
- Luchtkoeling
- Metalen rolstok
- Mixer
- Mixer (onder druk)
- Pralineervorkjes
- Siliconentapijtjes
- Snijrollen
- Spatels
- Suikersnijbol voor noga
- Suikerthermometer
- Verwarmtafel
- Warmkast
- Wielmachine met trilfunctie.

5 Evaluatie van de cursisten

5.1 Evaluatie in het volwassenenonderwijs

In de laatste decennia heeft zich een nieuwe ontwikkeling voorgedaan in het denken over evaluatie. Evaluatie wordt niet meer als een afzonderlijke activiteit beschouwd die louter gericht is op de beoordeling van de cursist, maar wordt nu vooral als een inherent deel van het onderwijsleerproces benaderd. Didactische evaluatie geeft informatie aan cursisten en leraren over het succes van het doorlopen leerproces en biedt zodoende de kans om het rendement van cursisten én leraren te optimaliseren.

5.2 Doel van evaluatie

- In de eerste plaats worden de sterke en de zwakke punten van de cursist opgespoord (diagnose). Indien nodig kan remediëring en bijkomende begeleiding voorzien worden. De cursist wordt door de evaluatie gestimuleerd om over zijn eigen leerproces te reflecteren.
- Een evaluatie verschaft ook duidelijkheid over wat van de cursist verwacht wordt en in welke mate hij al dan niet aan de vooropgestelde criteria voldoet. In overleg met de cursist kunnen de evaluatiegegevens gebruikt worden om beslissingen te nemen over het verdere traject. Het valt aan te bevelen om de evaluatiecriteria vooraf duidelijk aan de cursisten mee te delen. Deze criteria worden ook best vooraf besproken in de vakgroep.
- Op basis van de evaluatiegegevens kan de leraar beslissen om het onderwijsleerproces al dan niet bij te sturen en om wijzigingen aan te brengen in zijn didactisch handelen.

5.3 Kwaliteit van de evaluatie

Een relevante evaluatie beantwoordt aan een aantal criteria. Validiteit, betrouwbaarheid, transparantie en didactische relevantie zijn criteria die bijdragen tot de kwaliteit van de evaluatie.

Validiteit geeft aan in welke mate de evaluatiescores een maat zijn voor de beheersing van de beoogde doelstellingen. Betrouwbaarheid slaat op het feit of de scores technisch eerlijk, correct en juist zijn. Evaluatie is transparant indien de cursisten over alle nodige informatie beschikken, zowel voor een degelijke voorbereiding als voor de concrete uitvoering van de evaluatietask (examen, toets, oefening, opdracht, ...), zodat de evaluatie aan hun verwachtingspatroon voldoet. De evaluatie is didactisch relevant als zij bijdraagt tot het leerproces.

6 Module: Basis bakkerij – M VO G201 – 40 Lt (30 PV – 10 TV)

– Administratieve code: 8689

6.1 Algemene doelstelling van de module

Het doel van de module is inzicht te verschaffen in de basis van de beroepshoudingen op het vlak van hygiëne in het atelier. Tevens primeert een kennismaking met de producten die in de bakkerij worden geproduceerd en verwerkt.

Aan de hand van eenvoudige voorbereidingstechnieken verkrijgt men een inzicht in het werk op de werkplaats.

De nadruk ligt op grondstoffenkennis, materialenkennis, sectorkennis.

- Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven.
- De lokalen en de bakkerijmaterialen onderhouden.
- Over de sector een algemeen beeld opbouwen.
- De werkzaamheden in de bakkerij voorbereiden.
- Onder begeleiding grondstoffen gebruiken.

6.2 Beginsituatie

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

6.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven. De vigerende milieunormen kunnen respecteren. De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven.	BC BC BC BC BC	Veiligheid Hygiëne Milieu Ergonomie EHBO • Brandwonden	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen. Ergonomisch kunnen tillen. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen. Richtlijnen met betrekking tot het veilig gebruik van machines kunnen naleven.	BC BC BC BC	<ul style="list-style-type: none"> • Snijwonden Machinerichtlijnen	
De werkplek kunnen onderhouden. Bakkerijmaterieel voor de afwas kunnen sorteren. Bakkerijmateriaal kunnen reinigen. De bakkerij en de bijhorende lokalen kunnen opruimen. De bakkerij en de bijhorende lokalen kunnen schoonmaken. Met reinigingsproducten en –middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en –middelen kunnen omgaan.	BC BC BC BC BC BC	Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> • Lokalen • Bakkerijmaterialen • Reinigingsproducten en –middelen • Desinfecteringsproducten en -middelen 	Bakplaten en vormen droog reinigen.
Verschillende types van bedrijven kunnen herkennen. Diverse beroepen binnen de sector kunnen situeren. De taken eigen aan de beroepen binnen de sector kunnen onderscheiden.	BC BC BC	Bakkerijsector	
Materialen kunnen gebruiken. Grondstoffen kunnen klaarzetten. Kunnen wegen en meten. Ingrediënten kunnen samenvoegen. Een oven kunnen gebruiken.	BC BC BC BC BC	Vorbereidende werkzaamheden <ul style="list-style-type: none"> • Materialen • Grondstoffen • Ingrediënten • Oven 	Onder begeleiding grondstoffen gebruiken.

7 Module: Initiatie marsepein en chocolade – M VO G209 – 80 Lt (60 PV - 20TV)

– Administratieve code: 8690

7.1 Algemene doelstelling van de module

In deze module worden de diverse soorten chocolade en hun basisbewerkingen behandeld. De nadruk ligt op:

- De voorbereidingstechnieken, het holwerk en eenvoudige garneringen met chocolade.
- Het bewerken tot verkoopbare eindproducten staat centraal. Het betreft hier de verwerking van grondstoffen tot het afgewerkt eindproduct.
- Werken met marsepein: het vormgeven en kleuren.

Aandacht wordt besteed aan het correct en hygiënisch werken en het controleren van het gehele proces.

- Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven.
- De lokalen en bakkerijmaterialen onderhouden.
- Onder begeleiding met marsepein werken.
- Onder begeleiding met chocolade werken.
- Producten bewaren.

7.2 Beginsituatie

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

7.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven. De vigerende milieunormen kunnen respecteren. De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren.	BC BC BC BC	Veiligheid Hygiëne Milieu Ergonomie EHBO	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische werken
Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven. Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen. Ergonomisch kunnen tillen. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen. Richtlijnen met betrekking tot het veilig gebruik van machines kunnen naleven.	BC BC BC BC BC	<ul style="list-style-type: none"> • Brandwonden • Snijwonden Machinerichtlijnen	
De werkplek kunnen onderhouden. Bakkerijmaterieel voor de afwas kunnen sorteren. Bakkerijmateriaal kunnen reinigen. De bakkerij en de bijhorende lokalen kunnen opruimen. De bakkerij en de bijhorende lokalen kunnen schoonmaken. Met reinigingsproducten en –middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en –middelen kunnen omgaan.	BC BC BC BC BC BC	Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> • Lokalen • Bakkerijmaterialen • Reinigingsproducten en –middelen • Desinfecteringsproducten en -middelen 	
Recepten kunnen lezen. Een werkschema kunnen opstellen. Producten kunnen klaarzetten. Materiaal kunnen gebruiken.	BC BC BC BC		
Marsepein kunnen samenstellen. Marsepein kunnen kleuren. Marsepein kunnen vormgeven. Marsepein kunnen modelleren. Marsepein kunnen verwerken.	BC BC BC BC BC	Marsepein	Onder begeleiding met marsepein werken.

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (<i>steeds in cursief!</i>), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische werken
Marsepeinproducten kunnen beoordelen. Marsepein kunnen verpakken.	BC BC		
Chocolade kunnen voorbereiden. Chocolade kunnen mouleren. Chocolade kunnen monteren. Chocolade kunnen spuiten. Pralines kunnen bereiden. Chocoladeproducten kunnen beoordelen. Chocolade kunnen verpakken.	BC BC BC BC BC BC BC	Chocolade	Onder begeleiding met chocolade werken.
Grondstoffen en hulpgrondstoffen kunnen bewaren. Halffabrikaten kunnen bewaren. Afgewerkte producten kunnen bewaren.	BC BC BC	Koelkast Diepvries Droge plaatsen	

8 Module: Beheer en organisatie – M VO G213 – 80 Lt TV)

– Administratieve code: 8694

8.1 Algemene doelstelling van de module

In deze module worden veiligheid en hygiëne uitvoerig behandeld.

Het integreren van planning, organisatie, commercieel inzicht in de diverse operationele taken staan hier centraal.

- Veiligheid en hygiëne naleven.
- Voorraadbeheer beheersen.
- Elementen uit de wetgeving beschrijven.

8.2 Beginsituatie

- De cursist dient verplicht de competenties te bezitten van een aantal modules uit het studiegebied voeding met een gezamenlijke duurtijd van minstens 160 Lt.

8.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
De oorzaken van voedselbederf kunnen herkennen.	BC	HACCP-plan	
De oorzaken van voedselvergiftiging kunnen herkennen.	BC		
De oorzaken van voedselbesmetting kunnen herkennen.	BC		
De wetgeving inzake hygiëne en productaansprakelijkheid kennen.	BC		
Een risico-analyse kunnen uitvoeren.	BC		
De noodzakelijke controlesystemen kunnen opbouwen.	BC		
Een aankoopprocedure kunnen opstellen.	BC		
De procedure bij ontvangst van grondstoffen kunnen uitvoeren.	BC		
De procedure voor opslag van grondstoffen kunnen	BC		

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (<i>steeds in cursief!</i>), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
uitvoeren. De procedure voor interne uitgifte van grondstoffen kunnen uitvoeren.	BC		
De wetgeving inzake veiligheid binnen het bedrijf kunnen beschrijven. De wetgeving inzake etikettering kunnen beschrijven. De basisbegrippen betreffende additieven en contaminanten kunnen beschrijven. De wetgeving inzake prijsaffichering kunnen beschrijven.	BC BC BC BC	Veiligheid Etikettering Prijsaffichering	

9 Module: Beheer en organisatie Bakkerij – M VO G230 – 40 Lt TV)

– Administratieve code: 8695

9.1 Algemene doelstelling van de module

In deze module worden volgende onderwerpen uitvoerig behandeld:

- Specifieke beroepsreglementering.
- Welzijn en veiligheid op het werk.

Het integreren van de specifiek toepasbare reglementeringen en inzicht in de diverse operationele taken staan hier centraal.

- Beroepsreglementering toepassen.
- Het veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken organiseren.
- Voeding- en drankencontrole bewaken.

9.2 Beginsituatie

- De cursist dient verplicht de competenties te bezitten van een aantal modules uit opleidingen bakkerij van het studiegebied voeding met een gezamenlijke duurtijd van minstens 160 Lt.

9.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
De reglementering die van toepassing is op het beroep kennen.	BC		
De reglementeringen kunnen toepassen.	BC		
Een risicoanalyse kunnen uitvoeren.	BC		
De noodzakelijke controlesystemen kunnen inbouwen.	BC		
Op het naleven van het veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken kunnen toezien.	BC		
Het naleven van veilig, hygiënisch, milieubewust en	BC		

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
ergonomisch werken kunnen evalueren. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen. Bij risicosituaties kunnen ingrijpen.	 BC BC		
Een technische fiche kunnen opstellen. De kostprijs van een product kunnen berekenen. De verkoopprijs van een product kunnen berekenen. De nacalculatie of administratieve controle van voedingskost en voedingskosten percentage kunnen uitvoeren.	BC BC BC BC		

10 Module: Marsepein en chocoladewerk – M VO G222 – 80 Lt (60 PV - 20TV)

– Administratieve code: 8692

10.1 Algemene doelstelling van de module

In deze module wordt dieper ingegaan op het verwerken van marsepein tot figuren en het combineren met chocolade.

- Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven.
- De lokalen en bakkerijmaterialen onderhouden.
- Met marsepein werken
- Marsepein verwerken.
- Marsepein combineren met chocolade
- Chocolade monteren.
- Chocoladegarnituren maken.
- Producten bewaren.

10.2 Beginsituatie

De cursist dient verplicht de competenties te bezitten van de modules:

- Initiatie marsepein en chocolade.
- Basis bakkerij.

10.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

Leerplandoelstellingen	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)			
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren.	BC	Veiligheid	
Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven.	BC	Hygiëne	
De vigerende milieunormen kunnen respecteren.	BC	Milieu Ergonomie	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (<i>steeds in cursief!</i>), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven. Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen. Ergonomisch kunnen tillen. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen. Richtlijnen met betrekking tot het veilig gebruik van machines kunnen naleven.	BC BC BC BC BC BC	EHBO <ul style="list-style-type: none"> • Brandwonden • Snijwonden Machinerichtlijnen	
De werkplek kunnen onderhouden. Bakkerijmaterieel voor de afwas kunnen sorteren. Bakkerijmateriaal kunnen reinigen. De bakkerij en de bijhorende lokalen kunnen opruimen. De bakkerij en de bijhorende lokalen kunnen schoonmaken. Met reinigingsproducten en –middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en –middelen kunnen omgaan.	BC BC BC BC BC BC	Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> • Lokalen • Bakkerijmaterialen • Reinigingsproducten en –middelen • Desinfecteringsproducten en -middelen 	
Recepten kunnen lezen. Een werkschema kunnen opstellen. Materialen kunnen klaarzetten. Grondstoffen kunnen klaarzetten.	BC BC BC BC		
Marsepein kunnen vormgeven. Marsepein kunnen modelleren. Marsepein tot figuren kunnen verwerken.	BC BC BC	Marsepein	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (<i>steeds in cursief!</i>), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Halfindustriële marsepein kunnen samenstellen. Ambachtelijke marsepein kunnen samenstellen. Fruit kunnen vormen. Fruit kunnen kleuren. Fruitstukjes kunnen beoordelen. Figuurtjes kunnen vormen. Figuurtjes kunnen kleuren. Figuurtjes kunnen beoordelen.	BC BC BC BC BC BC BC BC	<ul style="list-style-type: none"> • Figuren • Fruit 	
Chocoladefiguren kunnen maken. Chocolade kunnen versnijden. Chocoladecomposities kunnen samenstellen. Een chocoladecompositie kunnen garneren. Een chocoladecompositie kunnen beoordelen.	BC BC BC BC BC	Chocoladefiguren Chocoladecompositie	Holfiguren.
Een couverture kunnen tempereren. Chocolade kunnen verspuiten. Garnituren kunnen beoordelen.	BC BC BC	Chocoladegarnituren	
Grondstoffen en hulpgrondstoffen kunnen bewaren. Halfabrikaten kunnen bewaren. Afgewerkte producten kunnen bewaren.	BC BC BC	Koelkast Diepvries Droge plaatsen	
Marsepein met chocolade kunnen combineren. Samengestelde figuren kunnen maken. Samengestelde figuren kunnen afwerken. Afgewerkte producten kunnen bewaren.	BC BC BC BC		

11 Module: Suikerwerk en pralines – M VO G231 – 80 Lt (60 PV - 20TV)

– Administratieve code: 8691

11.1 Algemene doelstelling van de module

In deze module worden de verschillende toepassingen van suikerwerk behandeld. In deze module worden eveneens de verschillende pralines en bonbons behandeld, zowel de snij-, spuit- en vormpralines en dit met diverse vullingen: van vaste tot vloeibare vulling.

Vanaf de samenstelling van de suikeroplossing gebruikt men kooktechnieken om te komen tot een halffabrikaat of een afgewerkt product.

Aandacht wordt besteed aan het correct en hygiënisch werken en het kunnen controleren van het gehele proces. Zeer veel aandacht wordt besteed aan de afwerking en de decoratie van de producten.

- Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven.
- De lokalen en bakkerijmaterialen onderhouden.
- Suikeroplossingen koken
- Noga verwerken.
- Gegoten suikerwerk verwerken.
- Konfijten.
- Kanderen.
- Fouten herstellen.
- Couverture tempereren.
- Vorm- en mouleerpralines maken.
- Dompelpralines en truffels maken.
- Likeurpralines met suikerkorst maken.
- Likeurpralines zonder suikerkorst maken.
- Producten bewaren.

11.2 Beginsituatie

De cursist dient verplicht de competenties te bezitten van de modules: Initiatie marsepein en chocolade en Basis bakkerij.

11.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven. De vigerende milieunormen kunnen respecteren. De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven. Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen. Ergonomisch kunnen tillen. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen. Richtlijnen met betrekking tot het veilig gebruik van machines kunnen naleven.	BC BC BC BC BC BC BC BC BC	Veiligheid Hygiëne Milieu Ergonomie EHBO <ul style="list-style-type: none"> • Brandwonden • Snijwonden Machinerichtlijnen	
De werkplek kunnen onderhouden. Bakkerijmaterieel voor de afwas kunnen sorteren. Bakkerijmateriaal kunnen reinigen. De bakkerij en de bijhorende lokalen kunnen opruimen. De bakkerij en de bijhorende lokalen kunnen schoonmaken. Met reinigingsproducten en –middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en –middelen kunnen omgaan.	BC BC BC BC BC BC	Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> • Lokalen • Bakkerijmaterialen • Reinigingsproducten en –middelen • Desinfecteringsproducten en -middelen 	
Recepten kunnen lezen. Een werkschema kunnen opstellen. Materialen kunnen klaarzetten.	BC BC BC		

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (<i>steeds in cursief!</i>), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Grondstoffen kunnen klaarzetten. Hulpgrondstoffen kunnen klaarzetten.	BC BC		
Kooktemperaturen kunnen beoordelen. Het eindresultaat kunnen verwerken.	BC BC	Suikeroplossingen	
Nogadegen kunnen samenstellen. Sierstukjes kunnen maken. Sierstukjes kunnen beoordelen.	BC BC BC	Noga	
Een sierstuk kunnen ontwerpen. Een sierstuk kunnen voorbereiden. Suiker kunnen gieten. Een sierstuk kunnen samenstellen. Een sierstuk kunnen afwerken. Een sierstuk kunnen beoordelen.	BC BC BC BC BC BC	Gegoten suikerwerk	
Een suikerstroop kunnen klaarzetten. Vruchten kunnen voorbereiden. Vruchten kunnen konfijten. Vruchten kunnen beoordelen. Vruchten kunnen verwerken.	BC BC BC BC BC	Konfijten	
Een suikerstroop kunnen samenstellen. Te kanderen producten kunnen voorbereiden. Producten kunnen kanderen. Het kandeerproces kunnen opvolgen. Producten kunnen verwerken. Producten kunnen beoordelen.	BC BC BC BC BC BC	Kanderen	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Fouten kunnen voorkomen. Fouten kunnen ontdekken. Fouten kunnen analyseren. Fouten kunnen herstellen. De herstellde fouten kunnen beoordelen.	BC BC BC BC BC	Evalueren	
Chocolade kunnen smelten. Chocolade kunnen tempereren. Chocolade kunnen tableren. Temperatuur kunnen controleren. De krimpkracht, glans en hardheid van chocolade kunnen controleren.	BC BC BC BC BC	Couverture tempereren	
Vullingen en interieurs kunnen samenstellen. De dikte van de chocolade kunnen bepalen. De vormen op temperatuur kunnen brengen. Chocolade in één of meerdere lagen kunnen gieten. Vullingen en interieurs kunnen inbrengen. De temperatuur kunnen controleren. Pralines kunnen afdichten. Pralines kunnen afkoelen. Pralines kunnen ventileren. Pralines kunnen ontvormen. Pralines kunnen beoordelen.	BC BC BC BC BC BC BC BC BC BC	Vorm- en mouleerpralines	
Vullingen en interieurs kunnen samenstellen. De vastheid van de spuitmassa kunnen controleren.	BC BC	Dompelpralines Truffels	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
De spuitmassa kunnen spuiten. De massa kunnen snijden. De massa kunnen dompelen. De dompelpraline kunnen garneren. De dompelpraline kunnen decoreren. De dompelpraline kunnen beoordelen.	BC BC BC BC BC BC		
De likeursamenstelling kunnen aanmaken. Poederbakken kunnen klaarmaken. De gipsstempels in de poederbakken kunnen drukken. De vormen kunnen vullen. De kristallisatie kunnen controleren. De interieurs kunnen omdraaien. De likeurkorsten kunnen afstoffen. De interieurs kunnen dompelen. De pralines kunnen enroberen. De pralines kunnen beoordelen.	BC BC BC BC BC BC BC BC BC BC	Likeurpralines met suikerkorst	
De likeursamenstelling kunnen aanmaken. Snobinetten kunnen mouleren. De vormen kunnen vullen. De pralines kunnen afdichten. De pralines kunnen afkoelen. De pralines kunnen ventileren. De pralines kunnen ontvormen. De pralines kunnen beoordelen.	BC BC BC BC BC BC BC BC	Likeurpralines zonder suikerkorst	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (<i>steeds in cursief!</i>), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Grondstoffen en hulpgrondstoffen kunnen bewaren. Halffabrikaten kunnen bewaren. Afgewerkte producten kunnen bewaren.	BC BC BC	Koelkast Diepvries Droge plaatsen	

12 Module: Vullingen en chocoladewerk – M VO G232 – 80 Lt (60 PV - 20TV)

– Administratieve code: 8693

12.1 Algemene doelstelling van de module

In deze module komen vullingen zoals notenpasta's en ganaches aan bod. Het betreft hier de verwerking van grondstoffen tot het afgewerkt product. In deze module wordt eveneens dieper ingegaan op de verschillende verwerkingsmogelijkheden van chocolade. De nadruk ligt op: holwerk, eenvoudige pralines en het creatief gebruik van chocolade in functie van decoratie en garnering. Aandacht wordt besteed aan het correct en hygiënisch werken en het kunnen controleren van het gehele proces.

- Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven.
- De lokalen en bakkerijmaterialen onderhouden.
- Onder begeleiding notenpasta's bereiden.
- Ganaches bereiden.
- Fouten herstellen.
- Producten bewaren.
- Couverture tempereren.
- Commerciële chocoladefiguren maken.
- Chocolade monteren.
- Chocoladegarnituren maken.
- Chocolade bedrukken.
- Producten bewaren.

12.2 Beginsituatie

De cursist dient verplicht de competenties te bezitten van de modules:

- Initiatie marsepein en chocolade.
- Basis bakkerij

12.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven. De vigerende milieunormen kunnen respecteren. De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven. Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen. Ergonomisch kunnen tillen. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen. Richtlijnen met betrekking tot het veilig gebruik van machines kunnen naleven.	BC BC BC BC BC BC BC BC BC	Veiligheid Hygiëne Milieu Ergonomie EHBO <ul style="list-style-type: none"> • Brandwonden • Snijwonden Machinerichtlijnen	
De werkplek kunnen onderhouden. Bakkerijmaterieel voor de afwas kunnen sorteren. Bakkerijmateriaal kunnen reinigen. De bakkerij en de bijhorende lokalen kunnen opruimen. De bakkerij en de bijhorende lokalen kunnen schoonmaken. Met reinigingsproducten en –middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en –middelen kunnen omgaan.	BC BC BC BC BC BC	Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> • Lokalen • Bakkerijmaterialen • Reinigingsproducten en –middelen • Desinfecteringsproducten en -middelen 	
Recepten kunnen lezen. Een werkschema kunnen opstellen. Materialen kunnen klaarzetten.	BC BC BC		

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Grondstoffen kunnen klaarzetten. Hulpgrondstoffen kunnen klaarzetten.	BC BC		
Notenpasta kunnen samenstellen. Notenpasta kunnen verwerken. Notenpasta kunnen bewaren.	BC BC BC	Notenpasta	Onder begeleiding notenpasta bereiden.
Het kookproces kunnen beheersen. De ganache kunnen aromatiseren. De ganache kunnen verwerken.	BC BC BC	Ganache	
Chocolade kunnen smelten. Chocolade kunnen tempereren. Chocolade kunnen tableren. De temperatuur kunnen controleren. De krimpkracht, glans en hardheid van chocolade kunnen controleren.	BC BC BC BC BC	Chocolade	
Vormen op temperatuur kunnen brengen. Chocolade kunnen mouleren. Chocolade kunnen ontvormen. Figuren kunnen inkleuren. Chocoladefiguren kunnen koelen. Chocoladefiguren kunnen afdichten. Chocoladefiguren kunnen ontvormen. Chocoladefiguren kunnen beoordelen.	BC BC BC BC BC BC BC	Commerciële chocoladefiguren	Zowel holfiguren als samengestelde figuren.
Chocoladefiguren kunnen maken. Chocolade kunnen versnijden.	BC BC	Composities	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Chocoladecomposities kunnen samenstellen. Een chocoladecompositie kunnen garneren. Een chocoladecompositie kunnen beoordelen.	BC BC BC		
Een couverture kunnen tempereren. Chocolade kunnen verspuiten. Garnituren kunnen beoordelen.	BC BC BC	Chocoladegarnituren	
Chocoladebedrukkingstechnieken kunnen toepassen. Transfers kunnen gebruiken. Bedrukte chocolade kunnen beoordelen. Bedrukte chocolade kunnen gebruiken.	BC BC BC BC	Bedrukken	
Fouten kunnen voorkomen. Fouten kunnen ontdekken. Fouten kunnen analyseren. Fouten kunnen herstellen. De herstellde fouten kunnen beoordelen.	BC BC BC BC BC	Evalueren	
Grondstoffen en hulpgrondstoffen kunnen bewaren. Halfabrikaten kunnen bewaren. Afgewerkte producten kunnen bewaren.	BC BC BC		

13 Bibliografie

Algemeen

- BAELDE, R., Robert Baelde: meester banketbakker: ere deken van de banketbakkerij 1991
- BAELDE, Taarten en marsepein
- BELLEFONTAINE, Pizza's, REBO, ISBN-90 366 1063 X, 1996
- BELLOUET, G.J., L'art du chocolat, Bellouet – France
- BELLOUET, Sucre Soufflé et coulé (L'art du -), 1982
- BELLOUET G.F., Apprenez l'art du dessert, ISBN-2-9503740-6-9, 1992
- BELLOUET/PERUCHON, Decor et des pièces montées (L'art du--), Grapho 12, ISBN-2.9503740.7.7., 1996
- BELLOUET-PERRUCHON, Des entremets de France (apprenze l'art -), ISBN-2-9503740-8-5, 2000
- P. BERTRAND, Chocolat, L'envers du décor Les éditions de l'if, ISBN-2-914449-00-3, 2000
- BILHEUX, Pains speciaux et décorés 2, St-Honoré, ISBN-2 905245-05-0, 1987
- BRUGGEMANS, K. en HERZOG, Y., Inleiding tot een verklarende organische chemie, De Boeck – Brussel, 1982
- BRUNSTEIN, Plaisir de petits fours PGGP, ISBN-2.9509319-0-1, 1995
- CALVEL, Le Goût du pain, Editions Jerome Villette, ISBN-286547-016-4, 1990
- CARLUCCIO, Brood en gebak, Schuyt en Co/Lannoo, ISBN-90-6097-567-7, 1999
- CARLUCCIO, Nagerechten, Schuyt en Co/Lannoo, ISBN-90-6097-569-3, 1999
- CECILIA FITZSIMONS, Granen noten en specerijen, Ars Scribendi BV, ISBN-90-5495-149-4, 1998
- CEDUS, Desserts de Chefs, BPI et CEDUS, ISBN-2-85 708-115-4, 1992
- CHABOISSIER, Decors (Encyclopedie des -), Editions Jerome Villette, ISBN-2-86547-011-3, 1986
- CHABOISSIER, Pâtissier (Le compagnon -) Tome 1, Jerome Vilette
- CHABOISSIER, Pâtissier (le compagnon -) Tome 2, Jerome Vilette
- COCKELAERE, M., Algemene voedingsleer, 1987, Aurelia Books – St.Martens Latem
- COCKELAERE, M., Praktische voedingsleer, 1987, Aurelia Books – St.Martens Latem
- COCKELAERE, M., Praktische dieetleer , 1987, Aurelia Books – St.Martens Latem
- COLLISTER, L. en BRIGDALEM,, Bijzonder brood: de lekkerste recepten uit de hele wereld, Terra Warnsveld, Copy, 2002
- COMPEERS, J., DE KEYSER, F., SEGERS, H., Voedingsleer, 1991, De Sikkel – Malle
- COMPEERS, J., DE KEYSER, F., SEGERS, H., Dieetleer, 1991, De Sikkel - Malle
- COUET, Pains speciaux et décorés 1, St-Honoré, ISBN-2 905245-11-5, 1989
- CREVEUX, Sucre (Le travail du -, Décors de féerie), Jerome Vilette, ISBN-2-86547-039-3, 1996
- CREVEUX, sucre Les Fleurs (Le travail du-), Jerome Vilette, ISBN-2-86547-019-9, 1991
- D. CHABOISSIER, Le cahier de dessin du pâtissier, Editions Jerome Villette, ISBN-2-86547-023-7, 1993
- DAMME, J., Chocolade, Lannoo Tielt, 1993
- DAMME, Taarten (Gebak en -), Lannoo, ISBN-90 209 1617 3
- DAMME JEF, IJs en Sorbet, Lannoo, ISBN-90 209 1739 0, 1989
- DAMME JEF, Koekjes & petit fours, Lannoo, ISBN-90 209 1798 6, 1990
- DE BACKER / DE SCHUTTER / HELLEMANS / VAN FRAUSUM / VAN HERP, BROOD – EN BANKETBAKKERIJ, PELCKMANS, ISBN 90 289 2455 8, 2003
- DE JONG, G., Banketbakken praktijk, Educaboek – Culemborg, Nederland 1982
- DESCHACHT, Hartig gebak, Lannoo, ISBN-90-209-2898-8, 1996
- DESCHACHT-WAIGNEIN, Brood en kleingebak, Lannoo, ISBN-90 209 2217 3

DESCHAMPS/DESAINTRE, Patisserie, Confiserie, Glacerie, Jacques Lanore, , ISBN-2 86 268 022 2, 1991
 DESCHAPS/DESCHAINTRE, Le Livre du Pâtissier, Jacques Lanore, ISBN-2 86 268 214 4, 1995
 ECOLE LENOTRE, Les Pains et Viennoiseries de l'ecole Lenotre, Jerome vilette, ISBN-2-86547-037-7, 1995
 EGGENSCHWILER, Emaille (La Technique de l' -), Candis Verlag
 ESCOFFIER, A., Traité de pâtissier artisanale, ST. Honoré, Paris
 FARROW, Gâteaux Décorés (inition à l'art des-), Artgato, ISBN-2-910739-00-7, 1993
 Frank DELDAELE, Brood & CO, Lannoo, ISBN90 209 59174-NUR 440
 FRIEDRICH GOTTFRIED, Torten Klassische, Matthaes
 GABRIEL JEAN PIERRE, Wittamer- de heerlijkste uren en dagen, Lannoo, ISBN-90-209 2499 0, 1994
 GASTON LENÔTRE, Traditionele desserts van Frankrijk, Schuyt en Co, ISBN-90-6966 102 0, 1995
 GEERTS ROGER, Belgische Pralines, Lannoo, ISBN-90-209 1666 1, 1989
 GIRAUX, D., Le pâtissier chocolatier, SEGG, Valence, France, 1986
 GLACIER S., Sucre d'art, lenvers du décor, Les Editions de l'if, Paris, France, ISBN 291449-01-1
 GREENBERG/ ORTIZ, Goed gekruid, Spectrum, ISBN-90 274 9005 8, 1984
 HANS D'HEER, IJs koude kunstjes, Lannoo, ISBN-90-209-3720-0,1999
 HEINING H., REINKE E., Das Decorbuch, Bertelsmann, Gutersloh, Duitsland, 1957
 HERBERT, Pièces Montées (Le grand livre des-), Artgato, ISBN-2-910739-01-5, 1995
 INES TEITGE, Quiches, hartige taarten en pikante gerechten, Deltas, ISBN-90-243-5492-7, 1996
 J-Y GUINARD P. LESJEAN, Le Livre du Boulanger, Editions Jaques Lanore, ISBN-2 86268 226 8, 2001
 L'ECOLE LENÔTRE, Les buffets sucrées, Jerome Vilette, ISBN-2-86547-040-7, 1997
 L'ECOLE LENOTRE, Pain et viennoiserie, Jerome Vilette
 L'ECOLE LENOTRE, Buffets Salés, Editions Jerome Vilette, ISBN-2-86547-041-5
 L'ECOLE LENÔTRE, Les decors fins, Editions Jerome Vilette, ISBN-2-86547-031-8, 1995
 L'ECOLE LENÔTRE, Les recettes fruitées, Editions Jerome Vilette, ISBN-2-86547-042-3, 1997
 L'ECOLE LENÔTRE, Les recettes glacées, Editions Jerome Vilette, ISBN-2-86547-036-9, 1995
 LEFETY, Pain, passion, et Fantaisie, Editions Jerome Vilette, ISBN-2-86547-28-8, 1994
 LENÔTRE GASTON, Faites la fête comme Lenôtre, Flammarion, ISBN-2-08-200096-6, 1983
 KOLK, W. en PELS, J.J.P., De moderne banketbakkerij, Misset - Doetinchem - Nederland
 KOSTER, M., GRIEVER, G., VAN HEEL, D., Vademecum voor de banketbakkerij II, VBOB Amsterdam - Nederland – 1963
 KOSTER, M., GRIEVER, G., VAN HEEL, D., bakkerij II, VBOB - Amsterdam - Nederland – 1963
 MATTLE, J., Praline passe-partout, SBKPV, Zurich - Zwitserland - 1980
 MENKVELD en VAN TIL, Waarin bakt de bakker, J. Muusses - Purmerend - Nederland
 MERCUUR HARRY, Desserts en Patisserie van Harry Mercuur, De Toorts, ISBN-90 6020 631 2, 1990
 MEYER-BERKHOUT, E., Bakken met succes: klassieke en nieuwe recepten voor koekjes, taarten, gebak en brood, Reader's Digest, Amsterdam, 1999
 MINIFIE, B. W., Chocolate Cocoa, and Confectionery, Chapman & Hall, ISBN-0-412-99541-7, 1989
 MONTANDON, Pain (le bon - des provinces de France, VILO, ISBN-2-88001-078-0, 1979
 NOACK GÜNTHER, Das Konditor-Jahr, Matthaes, ISBN-3-87516-252-8, 1985
 NIJHUIS, G., De banketbakker en zijn grondstoffen, V.B.O.B.
 NIJMAN, P.B., Versieren I en II, Educaboek - Culemborg - Nederland - 1979
 NOTTER EWALD, Zuckerziehen und blasen (das lehrbuch für-), Candis Verlag,
 NUBEL, Voedingsmiddelentabel Belgische-, ISBN-90-74362-02-8, 1992

PERET, A., L'Encyclopédie de la Décoration de Vitrites, SEHM - France

PPENEDER, Chocolate (Simply-), Oppeneder, ISBN-3-9803998-0-X, 1995

PIM REINDERS, Een coupe speciaal (wereldgeschiedenis C-ijs), L.J.Veen, ISBN-90204 5932 5,1999

PROOT, I., Marsepein, Lannoo Tielt, 2002

PROOT I., Marsepein van modelleren tot proeven, Lannoo, ISBN-90-209-4437-1, 2001

PUT,J., e.a., Chemie in-zicht 1, Wolters Plantyn/NOVUM, 2000,

PUT,J., e.a., Chemie in-zicht 2, Wolters Plantyn/NOVUM, 2000,

RICHEMONT, Confiserie (La – Suisse)

RICHEMONT, Das ideale gebäck

RICHEMONT, Patisserie (La – Suisse), 1985

RICHMONT, Boulangerie (La – Suisse)

RICHMONT, Tourtes à la crème, Ecole professionnel, ISBN 3-9522817-6-X

ROUSSEAU, J.M., Le Guide du Glacier, SEPAIC 1981 - Paris

RUFFELR WALTER, Zuckergiessen, Candis Verlag

SCHRIJVERS, A.F. en NOORDIJK, W, Decoratief tekenen- Garneren en modelleren,AEE
Kluwer,Deventer - Nederland - 1968

TEMMERMAN, Eetwarenreglementering (ook cd rom), Die Keure Brugge

THURIES, Yves Thuries (Livre de recettes 1) patisserie fra, Editar, ISBN-2-901185-01-0, 1977

THURIES, Yves Thuries (Livre de recettes 3) pat/piece/suik, Editar, ISBN-2-901185-03-7, 1979

THURIES, Yves Thuries (Livre de recettes 2) chocolade, Editar, ISBN-2.901-185-02-X, 1978

THURIES, Y., Le livre de recettes d'un compagnon du tour de France, Editar – Paris , 1979

THURIES, Yves Thuries(Livre de recettes 8) pat/des, Editar, ISBN-2-901185-08-8, 1987

TSCHANZ KARL, Gegossene Zuckerfiguren, Candis Verlag

VANDER BIJL, W.L.J. , Versieren voor brood- en banketbakkers- Vorming en techniek, AEE Kluwer,
Deventer - Nederland - 1968

VAN DER ZIJDEN J.F.M., Broodbakken theorie, Educaboek, Culemborg, Nederland

VAN BELLE, G. MOEYAERT, Hygiene op de werkvloer, Die Keure, ISBN-90-5751 15 76, 1998

VAN WAES, C., Technologie van de voedingsmiddelen, Plantyn - Deurne

VEBIC-PH7, Handleiding afvalpreventie VEBIC

VEILIGHEIDSINSTIENST Antwerpen., Veiligheid en gezondheid bij de arbeid

VIARD, J.M., Le compagnon boulanger, Edit. J. Villette - Paris - France - 1982

UNIFA, De bakkerij in de praktijk, cursus voor leraren, UNIFA, Merksem

UNIFA, De bankerbakkerij in de praktijk, cursus voor leraren, UNIFA, Merksem

UNIFA, IJs en marsepein in de praktijk, cursus voor leraren, UNIFA, Merksem

WOLTERS, Chemie om te overleven (Voeding -), Onkelinx, ISBN-90-309-1057-7

ZIEGLER, La magie du chocolat, Mattheas, ISBN-3-87516-288-9, 1997

Desserts, Könemann, ISBN-3-8290-0949-6, 1999

Eurodelices patisserie, Editions consulaires, ISBN-2-906750-08-5, 1995

Fruit uit alle windstreken, Spectrum, ISBN-90 274 9022 8

Le livre du chocolat, Flammarion, ISBN-2-08-200573-9, 1995

L'équipe de france de boulangerie, Editions Jerome Villette, ISBN-2-86547-029-6, 1994

Sandwichs au bon pain, Editions Jerome Villette, ISBN-2-86547-044-X, 1997

Vaktijdschriften

Bakkerswereld, Elsevier Nederland

B+B, Evolution België

Beroepsleven, Belgische confederatie van de Broodbakkerij - Banketbakkerij

Journal de la pâtisserie

Konditorei und Café, H. Mattheas verlag – Stuttgart – Duitsland

Richemont, Richemont verlag – Luzern – Zwitserland

Beroepsleven, Belgische confederatie van de broodbakkerij – banketbakkerij – chocoladebewerking
ijsbereiding, vzw, maandblad 10 nrs

Brood en banket, Belgisch vakblad voor de brood – banketbakkerij, confiserie, chocolade en
ijsbewerking, BVBA Evolutions Media Group, Wielsbeke, Tweemaandelijks

Consudel, Internationaal magazine voor industrie en handel in suikerwerk, chocolade, snacks, brood
en banket, algemeenpubliciteitskantoor, Amsterdam, 11 nrs.

Candis, Candis verlag, Zurich, Zwitserland, 6 nrs

Konditorei und Café, H. Mattheas verlag - Stuttgart – Duitsland

Voedingsmiddelentechnologie, Noordervliet, Utrecht

Sites

users.skynet.be/mysterie/recept/bak/bak.htm

-<http://users.skynet.be/mysterie/recept/bak/bak.htm>

-www.barry-callebaut.com/2702

<http://www.baknet.be/>

<http://www.dethuisbakker.nl/>

<http://www.ivvob.be/inkom.htm>

<http://www.soezie.com/Default.aspx?tabid=1023&language=nl-NL> of
<http://www.soezie.com/Default.aspx?tabid=1023>

http://www.aveve.be/soezie/ned/keukenpietje/info_con.htm

<http://www.avevetuincentrum.be/NED/recepten/rubrieklist.asp>

<http://www.aveve.be/soezie/ned/welkom/index.htm>

Publicaties

De eetbrief. Nieuws over gezond en lekker eten, Uitgeverij NV BIBLIO, Brasschaatsesteenweg 308, 2920
Kalmthout

Dialoog – gezondheid, Braambeziënlaan 41 1180 Brussel

Nutrinews, driemaandelijks tijdschrift, NICE vzw., Nutrition Information Center, Treurenberg 16, 1000 Brussel, e-
mail: nice.vzw@skynet.be - www.nicevzw.be

Test-aankoop, Belgische Unie der Verbruikers, Hollandstraat 13, 1060 Brussel, tel.: 02 542 32 11, fax: 02 542 32
50, www.test-aankoop.be/index_NL.html

V.I.V.E.C., Keizerlaan 21, 1000 Brussel

Voeding, Stichting voor wetenschappelijke voorlichting op voedingsgebied, Den Haag

Voedingsinformatie, Voorlichtingsbureau voor de voeding, Den Haag

Cd-rom, video's en softwareprogramma's

DVD Callebaut: Beleef de geheimen van cacao en chocolade

Eerstehulplop, een product van het Jeugd Rode Kruis, Vleurgatsesteenweg 98, 1050 Brussel, tel.: 02 344 19 18
en in samenwerking met de Jongerenbeweging van de Socialistische Mutualiteiten

EetMeter eXtra, I.P.B. Jezusstraat 16, 2000 Antwerpen, tel. 03 232 88 55

Inhoud: Hoeveel levert een maaltijd, een totale dagvoeding of een weekgemiddelde aan energie, eiwitten, vet, verzadigd vet, koolhydraten, natrium en alcohol (berekeningen op basis van analysecijfers van ruim 1000 voedingsmiddelen, lijst nog zelf uit te breiden)

Maaltijdwijzer, project van Jongerenbeweging van de Socialistische Mutualiteiten Sint-Jansstraat 32, 1000 Brussel, tel. 02 515 02 52 en dienst Gezondheidsbevordering van het NVSM 02-515 03 15

Inhoud: Intro
Lijstje met persoonlijke gegevens
Editor voedingsmiddelenlijst
Wat doe je op een dag?
Kies je maaltijd
Stel je maaltijd samen
Oordeel (aanbevelingen/persoonlijk advies over voeding en gewicht)

NUBEL – Voedingsplanner, Ministerie van Volksgezondheid – R.A.C. Esplanadegebouw (contactpersoon: Carine Seeuws), 1010 Brussel, tel. 02 210 48 28

Inhoud: Persoonlijk dagboek: registratie van ingenomen voedsel per maaltijd
Geautomatiseerde voedingsmiddelentabel
Receptenboek: opslaan van persoonlijke recepten
Tip van de dag
Dieetplan en opstellen van een aangepast voedingsplan

Veiligheid, hygiëne en EHBO

ARAB (Algemeen Reglement voor Arbeidsbescherming) / de Codex voor het welzijn op het werk.

Federaal Ministerie van Tewerkstelling en Arbeid, Brussel

- ARAB / Codex voor het welzijn op het werk
- cd-rom "Preventie & Wetgeving"
- AREI (Algemeen Reglement op Elektrische Installaties)

Uitgeverij UGA n.v., Kortrijk-Heule

Arbeidsbescherming

CED-SAMSOM

Louizalaan 485

1050 Brussel

Algemeen Reglement voor arbeidsbescherming UGA

Stijn Streuvelsstraat 73, 8710 Kortrijk-Heule

Tel. 056/36.32.11

Belgische confederatie (b.b.c.i.)

Gids voor goede hygiënische praktijken (methode H.A.C.C.P.)

Belgisch Brandtijdschrift + Technische Dossiers

Nationale Vereniging voor Beveiliging tegen Brand

Louvain-la-Neuve

Diverse publicaties

Nationale Vereniging ter Voorkoming van Arbeidsongevallen, Brussel

Publicaties van het Provinciaal Veiligheidsinstituut te Antwerpen (PVI)

Jezusstraat 53, 1040 Antwerpen

Tel. 03/231.28.04

- Veiligheid en Gezondheid bij de Arbeid, Boeknr. D 1990/0180/1 Uitgave 1991
- Tijdschrift "Doe het veilig"
- Veiligheidscontrolelijsten

E.H.B.O.

Handboek voor helpers

Het Belgische Rode Kruis, Brussel

Goed in je vel? Project over hygiëne voor jongeren

Dienst gezondheidsvoorlichting en -opvoeding, Brussel, 1989

Informatie en voorlichtingsmateriaal

Vereniging voor Alcohol en andere Drugproblemen, Brussel

Inspiratiehandboek voor een veilige, gezonde, toegankelijke en aantrekkelijke school

Vlaamse Onderwijsraad Afdeling TSO-BSO, Brussel 1995

- Veiligheidszakboekje

- cd-rom "Codex Arbeidsveiligheid", "Milieucodex", "AREI CD" (Algemeen Reglement op Elektrische Installaties), Kluwer, Antwerpen

Vorming en informatie in veiligheid en ergonomie
Federaal Ministerie van Tewerkstelling en Arbeid, Brussel, D-1990-1205-54
Welzijn op het werk, D 1999/180/1 – Uitgave 1999

VAN BELLE, C; e.a.
Hygiëne op de werkvloer
Die Keure, Brugge, 1998

VELT
Uitbreidingstraat 392 c
2600 Berchem
tel.: 03 281 74 75
fax: 03 281 74 76
e-mail: velt@village.uunet.be

VMM
Vlaamse Milieumaatschappij
Alfons Van de Maelestraat 96
9320 Erembodegem
Veiligheidsindex – document van de inspectie
Website: www.ond.vlaanderen.be

Evaluatie

STANDAERT, R., TROCH, F., Leren en onderwijzen, Acco, Leuven/Amersfoort 1998

TROCH, F., Impuls, Themanummer; Evaluatie: geen model, geen punten, Acco, Leuven 1997



Advies tot goedkeuring van leerplannen

Administratieve gegevens

Benaming van het leerplan:

Onderwijsniveau	Volwassenenonderwijs
Studiegebied / Leergebied	Voeding
Opleiding	Ambachtelijk chocoladebewerker
Rangschikking	BSO3
Organisatievorm	modulair

Datum van ontvangst: 15 februari 2008

Datum van verzending van het advies naar de indiener:

Behandelende inspecteurs:

Eindverantwoordelijke: Eddy Boey

Collega's :-

Gegevens m.b.t. de indiener van het leerplan:

Indiener:

- GO!
- OVSG
- POV
- VSKO
- VOOP

X Netoverschrijdend

- Koepel
- Bestuur
- Centrum

Advies

Advies tot definitieve goedkeuring betreffende het leerplan met kenmerk: Code inspectie

Het leerplan

Het leerplan is van kracht als definitief goedgekeurd leerplan vanaf 1 september 2008.

De doelstellingen

De doelstellingen van het leerplan zijn conform aan de basiscompetenties en sleutelvaardigheden van het opleidingsprofiel.

Eigen inbreng

Het leerplan laat op het niveau van de leerinhouden ruimte voor eigen inbreng. Het leerplan laat voldoende openheid tot een gevarieerde evaluatiepraktijk op het niveau van de centra.

Opbouw

Het leerplan maakt de systematiek duidelijk volgens welke het is opgebouwd. Het geeft de samenhang aan met voorafgaande of daaropvolgende modules.

Consistentie

Het leerplan bevat geen doelstellingen die strijdig zijn met de basiscompetenties en sleutelvaardigheden van het opleidingsprofiel.

De basiscompetenties worden per module vooraf telkens apart opgelijst onder 'Algemene doelstellingen van de module'. Omdat hierbij niet vermeld staat dat het over de eigenlijke BC's gaat, kan dit bij de leerkrachten voor verwarring zorgen.

Materiële uitvoerbaarheid

Het leerplan vermeldt duidelijk welke materiële vereisten minimaal noodzakelijk zijn voor een goede uitvoering.

Opmerkingen

De indiener is verantwoordelijk voor de eindredactie van het leerplan: vorm, lay-out en taalcorrectie hebben geen deel uitgemaakt van deze advisering.