

HORECA, BAKKERIJ EN RECREATIE

Vakinhoudelijke uitwerking Keuzevak 2 Brood- en banketspecialisatie

Schoolexamenbank | *vmbo*

Deze vakinhoudelijke uitwerking is ontwikkeld door het Redactieteam van de Schoolexamenbank vmbo voor dit profiel. De uitwerking heeft geen officiële status en is alleen bedoeld om gebruikers van de Schoolexamenbank vmbo een indruk te geven van hoe het Redactieteam het keuzevak heeft geïnterpreteerd om tot de ontwikkeling van vraag- en opdrachtitems te kunnen komen.

Aan deze vakinhoudelijke uitwerking kunnen geen rechten worden ontleend.

7 juni 2017

© Stichting Platforms vmbo

Schoolexamenbank vmbo Redactieteam HBR

Kern

Een kandidaat kan gebruik maken van de in de 'kern' genoemde kennis en vaardigheden in een (gesimuleerde) uitvoerende beroepssituatie of een daarop voorbereidende scholing. De kennis en vaardigheden zijn gerangschikt in algemene kennis en vaardigheden en professionele vaardigheden. Kennis en vaardigheden worden samen met de persoonlijke eigenschappen ook wel aangeduid als 'beroepscompetenties'. De kern omvat ook kennis en vaardigheden rond loopbaanoriëntatie en -ontwikkeling.

A. Algemene kennis en vaardigheden

- A1. de Nederlandse taal in opleidings- en beroepssituaties gebruiken;
- A2. informatie op allerlei manieren overzichtelijk en efficiënt verzamelen, ordenen en weergeven;
- A3. voor opleiding en beroep relevante berekeningen uitvoeren;
- A4. plannen en organiseren in een beroeps(opleiding) gerelateerde situatie;
- A5. op systematische en doelgerichte wijze werkzaamheden uitvoeren op basis van een planning met de inzet van vakdeskundigheid en met aandacht voor een zo hoog mogelijke kwaliteit;
- A6. mondeling en schriftelijk rapporteren over de uitgevoerde werkzaamheden; onder meer over de planning, voorbereiding, proces en product;
- A7. reflecteren op de eigen werkwijze en op de kwaliteit van het eigen werk;
- A8. samenwerken en overleggen bij het uitvoeren van werkzaamheden;
- A9. werkzaamheden volgens de voorschriften en op een veilige wijze uitvoeren;
- A10. economisch bewust en duurzaam omgaan met materialen en middelen;
- A11. professionele hulpmiddelen gebruiken en hun werking uitleggen;
- A12. hygiënisch werken;
- A13. milieubewust handelen;
- A14. zich aan- en inpassen in een bedrijfscultuur;
- A15. voldoen aan de algemene gedrags- en houdingseisen die gesteld worden aan werknemers in de branche;
- A16. in een (gesimuleerde) beroepssituatie en stage in een bedrijf omgaan met verschillen op basis van culturele gebondenheid en geslacht.

B. Professionele kennis en vaardigheden

- B1. probleemoplossingsvaardigheden hanteren en op grond daarvan conclusies trekken en keuzes maken;
- B2. eenvoudige onderzoeksactiviteiten verrichten en op grond daarvan beargumenteerde keuzes maken;
- B3. mediawijs handelen: kritisch en bewust omgaan met (digitale) media;
- B4. het begrip duurzaamheid (her)kennen, benoemen en toepassen. Op basis daarvan komen tot bewuste afwegingen en relaties leggen tussen milieu, mensen en werkprocessen in arbeid en beroep (people, planet en profit);
- B5. ondernemende vaardigheden tonen: initiatief tonen, innoveren;
- B6. de begrippen maatschappelijk verantwoord en maatschappelijk betrokken ondernemen (her)kennen, benoemen en toepassen bij producten en dienstverlening;
- B7. verschillen en overeenkomsten benoemen tussen profit en non-profit.

C. Loopbaanoriëntatie en -ontwikkeling

De vaardigheden uit deel C worden niet in het centrale examens getoetst. De kandidaat is in staat zijn eigen loopbaanontwikkeling vorm te geven. Hij doet dat door middel van reflectie op het eigen handelen en reflectie op ervaringen met een oriëntatie op een toekomstige opleiding en (loop)baan.

- C1. De kandidaat heeft de vaardigheid de eigen loopbaan vorm te geven door op systematische wijze om te gaan met 'loopbaancompetenties':
1. kwaliteitenreflectie (wat kan ik het best en hoe weet ik dat?)
 2. motievenreflectie (waar ga en sta ik voor en waarom dan?)
 3. werkexploratie (waar ben ik het meest op mijn plek en waarom daar?)
 4. loopbaansturing (hoe bereik ik mijn doel en waarom zo?)
 5. netwerken (wie kan mij helpen mijn doel te bereiken en waarom die mensen?)

- C2. De kandidaat maakt zijn eigen loopbaanontwikkeling inzichtelijk voor zichzelf en voor anderen doormiddel van een 'loopbaandossier'.

In een loopbaandossier is opgenomen welke activiteiten zijn uitgevoerd die hebben bijgedragen tot het ontwikkelen van de 'loopbaancompetenties'. In het loopbaandossier wordt beschreven bij een aantal uitgevoerde activiteiten:

- I. de beoogde doelen
- II. de resultaten
- III. de evaluatie en een conclusie
- IV. welke vervolgactiviteiten gepland zijn op basis van de opgedane ervaringen en de daarbij horende conclusies

Profielvak: Horeca, bakkerij en recreatie			
Keuzevak 2: Brood- en banketspecialisatie	BB	KB	GL
<i>Dit keuzevak is een verdieping van de profielmodule 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 boterdeggen o korstdeggen 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

Keuzevak 2 Brood- en banketspecialisatie

Dit keuzevak is een verdieping van de profielmodule Bakkerij.

Taak:

een bijdrage leveren aan het beheren en vervaardigen van brood- en banketspecialiteiten, gekenmerkt door een complexer productieproces

- een bijdrage leveren aan het beheren van brood- en banketspecialiteiten (2.1)
- een bijdrage leveren aan het vervaardigen van brood- en banketspecialiteiten (2.2)

Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.

K/HBR/2.1 een bijdrage leveren aan het beheren van brood- en banketspecialiteiten

De kandidaat kan:	BB	KB	GL
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 en benoemen	x	x	x

Uitwerking K/HBR/2.1

K/HBR/2.1.1 het economisch belang van de brood- banketspecialiteiten binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen

In dit verband kan de kandidaat:	B B	K B	GL
1. herkennen op welke wijze werkgevers en werknemers in de praktijk uitvoering kunnen geven aan hun gezamenlijke verantwoordelijkheid voor economisch en duurzaam produceren;	x	x	x
2. aspecten zoals derving, milieu en efficiënt werken herkennen, benoemen, omschrijven en uitleggen die van belang zijn bij duurzaam produceren	x	x	x
3. de wijze en noodzaak van afvalvermindering, afvalscheiding, hergebruik en energiebesparing beschrijven	x	x	x
4. de instanties die betrokken zijn bij advies en ondersteuning voor een optimale bedrijfsvoering noemen trefwoorden: NBC		x	x
5. alert zijn op concurrentie, kansen en bedreigingen voor het bedrijf en hierop kunnen inspelen trefwoorden:		x	x

foodtrends			
marktgebied			
doelgroepen			
klantenkring			
marketing			

K/HBR/2.1.2 trends en ontwikkelingen in brood-banketspecialiteiten volgen en toepassen

In dit verband kan de kandidaat:	B B	K B	GL
<p>1. de informatie over trends en ontwikkelingen binnen de bakkerij herkennen en verwerken en omzetten naar voorstellen voor het doen van aanpassingen van het assortiment</p> <p>trefwoorden: glutenvrij lactosevrij suikervrij macaron (= glutenvrij)</p>	x	x	x
<p>2. uitleggen welke instanties betrokken zijn bij het herkennen en ontwikkelen van nieuwe trends binnen de bakkerijbranche</p>	x	x	x
<p>3. de waarde van (landelijke en lokale) trends en ontwikkelingen in de bakkerij kunnen inschatten</p> <p>trefwoorden: vetarme snacks minder suiker desembrood biologisch brood cupcakes ontwikkeling nieuwe broodsoorten allergie</p>	x	x	x
<p>4. factoren herkennen en benoemen, die een gast/klant doen besluiten een bedrijf te kiezen waar hij zijn product koopt, het gaat hier om: uitstraling bedrijf, personeel, duurzaamheidsconcept, prijs, bereikbaarheid, uitstraling, aanbieding, gemak</p> <p>trefwoorden: open bakkerij (tijdelijke) omzetverhoging</p>	x	x	x

K/HBR/2.1.3 assortiment beheren, rekening houdend met seizoenen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen

In dit verband kan de kandidaat:	B B	K B	GL
1. de kenmerken van en de eisen die gesteld worden aan het (breed/diep) assortiment herkennen en benoemen	x	x	x
2. de prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen vergelijken en bepalen	x	x	x
3. herkennen op welke wijze ingespeeld kan worden op specifieke behoeftes van klanten	x	x	x

K/HBR/2.1.4 specifieke grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor brood-banketspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen

In dit verband kan de kandidaat:	B B	K B	GL
1. hoofd- en hulpgrondstoffen noemen en herkennen en kan deze kennis combineren en in concrete situaties toepassen	x	x	x
2. de eigenschappen en kenmerken van de hoofd- en hulpgrondstoffen voor brood-banketspecialiteiten noemen en herkennen	x	x	x
3. criteria voor het beoordelen van de kwaliteit van de hoofd- en hulpgrondstoffen noemen, herkennen en toepassen trefwoorden: bloem	x	x	x
4. de benodigde gegevens verzamelen om grondstoffen en (tussen)producten tijdig te bestellen trefwoorden: bestellijst	x	x	x
5. werken volgens wettelijke- richtlijnen bij voorraadbeheer trefwoorden: Arbo HACCP ingangscontrole levensmiddelenhygiëne persoonlijke hygiëne kruisbesmetting opslaan volgens geldende voorschriften (fifo)	x	x	x

K/HBR/2.2 een bijdrage leveren aan het vervaardigen van brood- en banketspecialiteiten.

De kandidaat kan:	B B	K B	GL
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

Uitwerking K/HBR/2.2

K/HBR/2.2.1 productie van bakkerijproducten plannen en organiseren

In dit verband kan de kandidaat:	B B	K B	GL
1. de juiste technieken die voorkomen bij het vervaardigen van brood- en banketspecialiteiten noemen en omschrijven trefwoorden: technieken (zie bijlage 1)	x	x	x
2. de juiste volgorde van de technieken bij het vervaardigen van brood- en banketspecialiteiten noemen en inplannen trefwoorden: plannen efficiënt werken	x	x	x
3. de tussenfase(s) en de daarbij behorende (tussen)producten, die voorkomen bij de bereiding van brood- en banketspecialiteiten noemen en herkennen trefwoorden: gluten	x	x	x
4. de receptuur van meerdere brood- en banketspecialiteiten omzetten naar één werkplanning:	x	x	x

K/HBR/2.2.2 receptuur hanteren voor het vervaardigen van bakkerijproducten

In dit verband kan de kandidaat:	B B	K B	GL
1. basisrecepten brood- en banketspecialiteiten, herkennen en toepassen trefwoorden: rijzen	x	x	x
2. de benodigde grondstoffen voor het vervaardigen van brood- en banketspecialiteiten noemen, herkennen en klaarzetten	x	x	x
3. bij de brood- en banketspecialiteiten behorende recepten herkennen, vergelijken en omrekenen	x	x	x

K/HBR/2.2.3 apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden volgens voorgescreven procedures

In dit verband kan de kandidaat:	BB	KB	GL
1. bij de productie van brood- en banketspecialiteiten behorende gereedschappen, apparatuur en machines herkennen en de functies van daarvan omschrijven trefwoorden: gereedschappen, apparatuur en machines (zie bijlage 2) wettelijke eisen gereedschap	x	x	x
2. de gereedschappen, apparatuur en machines onderhouden trefwoorden: bedrijfshygiëne gereedschap, materialen vetvrij maken reinigen/desinfecteren	x	x	x
3. veilig omgaan met gereedschappen, apparatuur en machines	x	x	x
4. veilig omgaan met schoonmaakmiddelen	x	x	x

K/HBR/2.2.4 tussenproducten^{1} voor brood- en banketspecialiteiten bereiden*

In dit verband kan de kandidaat:	BB	KB	GL
1. de gebruikte hoofd- en hulpgrondstoffen voor tussenproducten brood- en banketspecialiteiten voorbereiden	x	x	x
2. recepten bij de tussenproducten voor brood- en banketspecialiteiten toepassen	x	x	x
3. de technieken die voorkomen bij de productie van tussenproducten uitvoeren	x	x	x
4. bij de productie van tussenproducten de juiste kwaliteitszorg, hygiënische- veiligheids- en beroepshoudingsaspecten toepassen	x	x	x
5. verschillende tussenproducten beoordelen en analyseren op afwijkingen en daar waar mogelijk daar waar mogelijk aanpassingen doen in de bereiding van het tussenproduct om toch gelijke kwaliteit te kunnen leveren	x	x	x
6. de conditioneertechnieken bij het opslaan en/of afleveren van tussenproducten omschrijven en toepassen	x	x	x

K/HBR/2.2.5 brood- en banketspecialiteiten vervaardigen

In dit verband kan de kandidaat:	B B	K B	GL
1. bij de brood- en banketspecialiteiten behorende recepten toepassen	x	x	x
2. de juiste technieken die voorkomen bij de bij het vervaardigen van brood- en banketspecialiteiten uitvoeren trefwoorden: technieken (zoals, zie bijlage 1)	x	x	x
3. de juiste volgorde en de juiste technieken bij het vervaardigen van brood- en banketspecialiteiten uitvoeren trefwoorden: werken volgens instructie, tijdschema	x	x	x

¹ * tussenproducten zoals:

- onafgebakken hartige producten
- onafgebakken taarten, vlaaien, gebak en koek
- (on)gebakken korstdeegproducten
- ongevulde soezen/soesjes
- korstdeeg
- kapsel
- allerlei mixen, bavaroisemix, beslagmix
- allerlei vullingen
- spijs
- marsepein
- gelei
- garneringen

<p>4. bij de productie van brood- en banketspecialiteiten rekening houden met de eisen van systematisch en economische werken (efficiënt overgebruik en efficiënte productievoortgang)</p> <p>trefwoorden: werkplekorganisatie economisch milieubewust</p>	x	x	x
<p>5. de conditioneertechnieken en de bedrijfsvoorwaarden die nodig zijn bij het vervaardigen van brood- en banketspecialiteiten toepassen</p>	x	x	x
<p>6. bij de productie van brood- en banketspecialiteiten handelen volgens wettelijke richtlijnen</p> <p>trefwoorden: Arbo HACCP Nederlandse Voedsel en Warenautoriteit allergenenwetgeving levensmiddelenhygiëne persoonlijke hygiëne kruisbesmetting</p>	x	x	x
<p>7. verschillende brood- en banketproducten beoordelen en analyseren op afwijkingen en daar waar mogelijk aanpassingen doen in de bereiding van het product om toch gelijke kwaliteit te kunnen leveren</p> <p>trefwoorden: kwaliteitszorg</p>	x	x	x
<p>8. de technieken voor afwerken en decoreren van bakkerijproducten herkennen, benoemen en toepassen</p>	x	x	x
<p>9. de conditioneertechnieken bij het opslaan en/of afleveren van brood- en banketproducten omschrijven en toepassen</p> <p>trefwoorden: tussentijds controleren en bijstellen eindcontrole evalueren</p>	x	x	x

Bijlage 1 technieken

technieken keuzevak broodspecialiteiten		technieken keuzevak banketspecialiteiten		
gistdegen	getoerd gerezen	korstdeeg-producten	boterdeeg-producten	taarten en gebak
<i>technieken</i> afwegen kneden modelleren oppunten presenteren rijstijden hanteren snijden/verdelen strijken uitrollen verdelen/opbollen vullen vulling bereiden* decoreren bakken	<i>technieken</i> afwegen afgeleren decoreren kneden opduimen spiraliseren spuiten spuitzak vullen strijken toeren uitrollen vormen bakken presenteren	<i>technieken</i> <i>korstdeeg zetten</i> <i>vulling bereiden</i> afwegen uitrollen uitsteken snijden/verdelen modelleren vullen strijken decoreren bakken presenteren	<i>technieken</i> afwegen roerdeeg berei- den roeren, wrijfdeeg berei- den kruimeldeeg zetten wrijven doorwerken kneden spuitzak vullen spuiten uitsteken snijden fonceren uitrollen strijken decoreren afgeleren bakken lossen presenteren	<i>technieken</i> <i>kapsel bereiden</i> <i>soezenbeslag</i> <i>bereiden</i> <i>cakebeslag</i> <i>bereiden</i> <i>vulling bereiden</i> afwegen opkloppen spuitzak vullen opspuiten maskeren glaceren bakken decoreren afgeleren

* niet in het profieldeel

Bijlage 2 gereedschappen, apparatuur en machines

gereedschappen	apparatuur en machines
appelboor, appelverdeler bakvormen bankstoffer blikopener bekken brood-, oven en plaatwagens carréroller deegkleedjes deegroller deegsteker en stekers diverse messen garde kookpan korst wiel krabbertje kwasten liniaal litermaat maatbeker maatbekers ringen rijsmantjes rolstok schaar schoonmaakgereedschap snijplank spatels spuitzakken en spuitjes thermometer waterspuit zeven	fornuis garde, vlinder, deeghaak divider geleispuitmachine kneedmachine/planeetmenger koekjesvormmachine koelkast oven rijskast uitrolmachine vaatwasser verdeel-/opbolmachine vriezer waterdoseerapparaat weegschaal

Bijlage 3 (product-)groepen brood en banket keuzevak Brood- en banketspecialisatie

1. kern	
2. brood	7. banket
<p>3. kleinbrood</p> <ul style="list-style-type: none"> - zacht ongevuld en gevuld - krokant ongevuld en gevuld <p>4. grootbrood ongevuld en gevuld</p> <p>5. getoerd gerezen</p> <p>6. speciale broodsoorten</p> <ul style="list-style-type: none"> - regionale broodspecialiteiten - seizoensgebonden broodspecialiteiten - frituurwerk 	<p>8. korstdeeg</p> <ul style="list-style-type: none"> - koekjes en stukwerk <p>9. Boterdegen</p> <p>koekjes</p> <ul style="list-style-type: none"> <i>roerdeeg</i> <i>wrijfdeeg</i> <i>kruimeldeeg</i> <p>stukwerk</p> <p>10. beslag</p> <ul style="list-style-type: none"> - cake - soezen - kapsel <p>11. amandelwerk*, zoals</p> <ul style="list-style-type: none"> - koekjes van witte spijs - koekjes van gele spijs <p>* spijs amandelwerk ligt klaar</p>

NB. De producten uit het keuzevak worden gekenmerkt door een complexer productieproces (complexere technieken, complexere recepturen en/of complexere decoraties).

Het productieproces voor de producten uit het profieldeel is minder complex.

De technieken en (product-)groepen voor het profieldeel worden in bijlage 4 genoemd.

Bijlage 4 technieken en (product-)groepen profieldeel Bakkerij

technieken profieldeel brood	technieken profieldeel banket		
kleinbrood	korstdeeg-producten	boterdeeg-producten	beslagproducten
<i>technieken</i> afwegen kneden verdelen/opbollen oppunten doorwerken uitrollen modelleren verdelen vullen rijstijden hanteren vullen bakken presenteren	<i>technieken</i> afwegen uitrollen uitsteken snijden/verdelen modelleren vullen strijken decoreren bakken presenteren <i>korstdeeg ligt klaar</i> <i>hartige vulling ligt klaar</i>	<i>technieken</i> roerdeeg bereiden kruimeldeeg zetten wrijfdeeg bereiden afwegen wrijven doorwerken kneden spuiten spuitzak vullen fonceren uitrollen uitsteken/snijden strijken decoreren afgeleren bakken lossen presenteren	<i>technieken</i> afwegen opkloppen mengen portioneren bakken doorsnijden opspuiten spuitzak vullen bakken decoreren <i>soesjes liggen klaar</i>

(product-)groepen

kern			
brood	banket		
kleinbrood	korstdeeg koekjes en stukwerk <i>korstdeeg ligt klaar</i> <i>hartige vulling ligt klaar</i>	Boterdegen koekjes <i>roerdeeg</i> <i>wrijfdeeg</i> <i>kruimeldeeg</i> stukwerk	beslagwerk cake en kapsel op basis van mix <i>soesjes liggen klaar</i>