



Leerplandoelen Medewerker (banket)bakkerij(A)

Overkoepelende vaardigheden

Vaktechnisch handelen

Economisch en duurzaam

Voedselveilig en arbeidsveilig

In teamverband; kwaliteitsbewust; economisch en duurzaam; veilig, ergonomisch en hygiënisch handelen

1	Functie van medewerker (banket)bakkerij situeren	10	Basistechnieken toepassen bij bereiden van koude en warme crèmes	17	Persoonlijke hygiëne toepassen
2	Afspraken opvolgen	11	Basistechnieken toepassen bij verwerken van degen en beslagen	18	HACCP-principes en milieuwetgeving toepassen
3	Efficiënt en respectvol samenwerken	12	Basistechnieken toepassen bij afbakken	19	Verpakken, etiketteren en bewaarstechnieken toepassen
4	Samenstelling van producten vergelijken	13	Basistechnieken toepassen bij het afwerken	20	Materieel en ruimtes onderhouden
5	Basisgrondstoffen selecteren	14	Kwaliteit beoordelen	21	Veiligheidsregels respecteren
6	Basismaterieel selecteren en hanteren	15	Duurzaam omgaan met productiemiddelen		
7	Berekenen, meten en wegen	16	Prijzen vergelijken van grondstoffen en materieel		
8	Productiefiche opvolgen				
9	Basistechnieken toepassen bij bereiden van degen en beslagen				