

Module Degen banketproducten

veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform welzijn op het werk en de geldende regelgevingen zoals:

- ergonomisch werken
- economisch werken
- volgens regels van voedselveiligheid handelen
- voorschriften en instructies inzake veiligheid, hygiëne of milieu toepassen
- persoonlijke beschermingsmiddelen gebruiken
- werkplek en directe omgeving schoonhouden
- producten, apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften gebruiken
- apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften reinigen
- afval en restproducten beperken en volgens wettelijke voorschriften sorteren

noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen zoals:

- met zin voor precisie werken
- zin voor samenwerking tonen
- klantgericht zijn
- opgelegde taken uitvoeren
- met tijds- en werkdruk omgaan
- met bijzondere werkomstandigheden omgaan
- zin voor verantwoordelijkheid tonen
- zin voor creativiteit tonen

functionele vaardigheden voor de uitoefening van het beroep toepassen zoals:

- informatie selecteren en verwerken
- dimensies meten en berekenen
- gewichtseenheden en inhoudsmaten omrekenen
- verhoudingen respecteren
- verbale en non-verbale communicatie toepassen

eigen werkzaamheden organiseren

- eigen werkzaamheden voorbereiden
- eigen werkzaamheden uitvoeren
- eigen werkzaamheden evalueren
- eigen werkzaamheden bijsturen

volgens bedrijfseigen procedures vetdegen voor banketproducten bereiden

- grondstoffen afwegen
- boter- en zanddeeg bereiden
- boter- of zanddeeg draaien of kneden
- boter- of zanddeeg proportioneren
- boter- of zanddeeg uitrollen, uitsteken, spuiten of versnijden
- deegstukken fonceren
- deegproducten afwerken
- deegproducten op platen plaatsen
- deegproducten invriezen of koelen
- storings- of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden

volgens bedrijfseigen procedures bladerdeeg voor banketproducten bereiden

- grondstoffen afwegen
- bladerdeeg samenstellen
- bladerdeeg kneden
- bladerdeeg toeren
- bladerdeeg proportioneren
- bladerdeeg versnijden
- deegstukken modelleren
- deegstukken fonceren
- deegproducten afwerken
- deegproducten op platen plaatsen
- deegproducten invriezen of koelen
- storingen of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden

volgens bedrijfseigen procedures banketproducten zoals taarten en vlaaien bakken en afwerken

- deegproducten vullen
- oven instellen
- deegproducten bakken
- bakproces controleren
- producten afkoelen
- producten afwerken
- banketproducten decoreren
- banketproducten verpakken en bewaren
- storingen of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden

De beroepsgerichte vorming kan enkel gerealiseerd worden door middel van het geïntegreerd doorlopen van de component leren en de component werkplekleren.

Module Harde- en zachteluxe

veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform welzijn op het werk en de geldende regelgevingen zoals:

- ergonomisch werken
- economisch werken
- volgens regels van voedselveiligheid handelen
- voorschriften en instructies inzake veiligheid, hygiëne of milieu toepassen
- persoonlijke beschermingsmiddelen gebruiken
- werkplek en directe omgeving schoonhouden
- producten, apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften gebruiken
- apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften reinigen
- afval en restproducten beperken en volgens wettelijke voorschriften sorteren

noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen zoals:

- met zin voor precisie werken
- zin voor samenwerking tonen
- klantgericht zijn
- opgelegde taken uitvoeren
- met tijds- en werkdruk omgaan
- met bijzondere werkomstandigheden omgaan
- zin voor verantwoordelijkheid tonen
- zin voor creativiteit tonen

functionele vaardigheden voor de uitoefening van het beroep toepassen zoals:

- informatie selecteren en verwerken
- dimensies meten en berekenen
- gewichtseenheden en inhoudsmaten omrekenen
- verhoudingen respecteren
- verbale en non-verbale communicatie toepassen

eigen werkzaamheden organiseren

- eigen werkzaamheden voorbereiden
- eigen werkzaamheden uitvoeren
- eigen werkzaamheden evalueren
- eigen werkzaamheden bijsturen

volgens bedrijfseigen procedures harde- en zachteluxe niet op basis van gerezen bladerdeeg zoals pistolets, sandwiches, piccolo's, rozijnenbollen, Berlijnse bollen, lange en ronde Zwitserse koeken, ... maken

- grondstoffen afwegen
- deeg samenstellen
- deeg kneden
- rijsp proces controleren
- deeg proportioneren
- deegstukken modelleren
- deegstukken op platen plaatsen
- deegstukken invriezen of koelen
- deegstukken in rijskast of remrijskast plaatsen
- oven instellen
- harde- en zachteluxe bakken
- bakproces controleren
- harde- en zachteluxe afkoelen
- harde- en zachteluxe verpakken en bewaren
- storings- of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden

volgens bedrijfseigen procedures harde- en zachteluxe op basis van gerezen bladerdeeg zoals crèmekoeken, boterkoeken, chocoladekoeken, ... maken

- grondstoffen afwegen
- gerezen bladerdeeg samenstellen
- gerezen bladerdeeg kneden
- gerezen bladerdeeg toeren
- rijsproces controleren
- gerezen bladerdeeg versnijden
- ingrediënten toevoegen
- gerezen bladerdeeg modelleren
- gerezen bladerdeeg op platen plaatsen
- gerezen bladerdeeg invriezen of koelen
- gerezen bladerdeeg in rijskast of remrijskast plaatsen
- oven instellen
- gerezen bladerdeeg bakken
- bakproces controleren
- harde- en zachteluxe afkoelen
- harde- en zachteluxe afwerken
- harde- en zachteluxe verpakken en bewaren
- storingen of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden

De beroepsgerichte vorming kan enkel gerealiseerd worden door middel van het geïntegreerd doorlopen van de component leren en de component werkpleklernen.

Module Harde- en zachteluxespecialiteiten

veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform welzijn op het werk en de geldende regelgevingen zoals:

- ergonomisch werken
- economisch werken
- volgens regels van voedselveiligheid handelen
- voorschriften en instructies inzake veiligheid, hygiëne of milieu toepassen
- persoonlijke beschermingsmiddelen gebruiken
- werkplek en directe omgeving schoonhouden
- producten, apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften gebruiken
- apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften reinigen
- afval en restproducten beperken en volgens wettelijke voorschriften sorteren

noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen zoals:

- met zin voor precisie werken
- zin voor samenwerking tonen
- klantgericht zijn
- opgelegde taken uitvoeren
- met tijds- en werkdruk omgaan
- met bijzondere werkomstandigheden omgaan
- zin voor verantwoordelijkheid tonen
- zin voor creativiteit tonen

functionele vaardigheden voor de uitoefening van het beroep toepassen zoals:

- informatie selecteren en verwerken
- dimensies meten en berekenen
- gewichtseenheden en inhoudsmaten omrekenen
- verhoudingen respecteren
- verbale en non-verbale communicatie toepassen

eigen werkzaamheden organiseren

- eigen werkzaamheden voorbereiden
- eigen werkzaamheden uitvoeren
- eigen werkzaamheden evalueren
- eigen werkzaamheden bijsturen

volgens bedrijfseigen procedures harde- en zachteluxespecialiteiten zoals appelflappen, tompoezen, carrés confiture, ... maken

- grondstoffen afwegen
- deeg samenstellen
- deeg kneden
- deeg proportioneren
- deegstukken modelleren
- deegstukken vullen
- deegstukken op platen plaatsen
- deegstukken invriezen of koelen
- deegstukken in remrijskast plaatsen
- oven instellen
- harde- en zachteluxespecialiteiten bakken
- bakproces controleren
- harde- en zachteluxespecialiteiten afkoelen
- harde- en zachteluxespecialiteiten afwerken
- harde- en zachteluxespecialiteiten verpakken en bewaren
- storings- of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden

De beroepsgerichte vorming kan enkel gerealiseerd worden door middel van het geïntegreerd doorlopen van de component leren en de component werkplekieren.