

KORTE INHOUDEN MODULES BAKKER

alfabetisch gerangschikt

BRODEN EN HARDE LUXE - instapvrij

In deze module leer je de basishandelingen en basistechnieken om brood te kneden en te bakken.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- casinobrood
- tijgerbrood
- pistolets
- kruidenbroodjes
- volkorenbrood

DIEETPRODUCTEN BAKKERIJ

In deze module leer je dieetproducten te bereiden, te verwerken, te bakken en af te werken.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- vezelrijk brood
- tarwekramiek
- broden voor diabetici
- zoutarm brood
- glutenvrij brood

GEREZEN BLADERDEEG - instapvrij

In deze module leer je gerezen bladerdeeg te bereiden, te verwerken, te bakken en af te werken.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- rozijnenkoeken
- chocoladebroodjes
- appelbollen
- croissants
- vierkante koeken met diplomate

ORGANISATIE (BANKET-) BAKKERIJ & AANVERWANTEN

In deze theoretische module leer je hoe een bakkerij en aanverwante producten te “runnen” en de praktijkruimte in te richten volgens de moderne normen. Onder “bakkerij en aanverwante producten” wordt hier verstaan: producten uit de bakkerij en banketbakkerij, chocolade-, suiker-, marsepein- en ijsproducten.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- planning van productie in functie van een bepaald bakkersbedrijf worden besproken
- assortiment producten voor een bepaald bakkersbedrijf worden samengesteld
- vragen van klanten, de verwachte verkoop en het seizoen worden besproken
- andere externe factoren (bestellingen voor bepaalde evenementen) worden besproken
- registratie van geleverde verse goederen (controle versheid, temperatuur,...) worden besproken

SPECIALITEITEN BRODEN EN HARDE LUXE

In deze module leer je degen te maken en te verwerken tot speciale broden en harde luxe.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- focaccia met look en tomaat
- roggeverdommeke
- toastbrood met kruiden
- honingbrood met noten
- basilicumbroodjes

SPECIALITEITEN ZACHTE LUXE EN TAARTEN OP BASIS VAN GISTDEGEN/SPECIALITEITEN GEREZEN BLADERDEEG

In deze module leer je uit gistdegen en gerezen bladerdeeg gebak en broden maken die niet voor de hand liggen.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- brioche feuilletée
- croissants
- kerststollen
- Deense broodkrans
- amandelletter in gerezen bladerdeeg

STAGE BAKKERIJ

Op je stageplaats leer je de verworven competenties uit de voorgaande modules toe te passen in een reële werkomgeving.

TAARTEN OP BASIS VAN GISTDEGEN - instapvrij

In deze module leer je taarten op basis van gistdegen te bereiden, te verwerken, te bakken en af te werken.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- fruitvlaaien
- frangipanetaart
- chocoladepuddingtaart
- suikervlaai
- brésiennetaart

VERKOOP (BANKET-)BAKKERIJ EN AANVERWANTE PRODUCTEN

In deze theoretische module leer je een winkel verkoopklaar te maken volgens de wetgeving op de voedselveiligheid.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- evenwichtige schikking van producten in de verkooppriimte worden besproken
- verpakkingsmateriaal en verpakkingsmethodes worden besproken
- broodsnijmachines, verpakkingsmachines (eventueel via bedrijfsbezoek) worden besproken
- wetgeving voedselveiligheid, etikettering, informatieplicht, communicatie naar klanten,... worden besproken
- handhaven van wettelijke bewaartemperatuur van bakkerij-, banket-, chocolade-, suiker-marsepein-, en ijsproducten worden besproken

ZACHTE LUXE - instapvrij

In deze module leer je zachte luxe degen te bereiden, te verwerken, te bakken en af te werken.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- suikerbrood
- sandwiches
- hamburgerbroodjes
- donuts
- suikerwafels