

KORTE INHOUDEN MODULES BANKETBAKKER

alfabetisch gerangschikt

BANKETSPECIALITEITEN

In deze module leer je banketspecialisaties bereiden, verwerken en af te werken, zoals het afwerken van speciaal siergebak.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- kaastaart
- zwartewoudtaart
- passievruchtenmousse
- sierbiscuit
- hazelnootcitroengebak

BESLAGEN - instapvrij

In deze module leer je verschillende soorten beslagen maken voor biscuits en cakes.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- biscuit met boterroom
- madeleine
- chocoladecake
- misérable
- javanais

BLADERDEEG - instapvrij

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

Enkele voorbeelden uit het programma:

- carré confiture
- worstenbroodje
- tompouce
- videe koekje
- apfelstrudel

DIEETPRODUCTEN BANKETBAKKERIJ

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

Enkele voorbeelden uit het programma:

- zoutarm gebak
- glutenvrij gebak
- bio taarten
- vezelarm gebak
- energierepen

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 BESLAGEN

In deze module leer je je verder te specialiseren in beslagen.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- charlotte met rode vruchten
- biscuit-vanilletaart met champagnemousse
- advocaatbavarois
- chocolademadeleine
- gebak met witte en donkere chocolademousse

SPECIALITEITEN BLADERDEEG, VET- EN KOOKDEGEN

In deze module leer je te combineren met verschillende deegsoorten en technieken.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- bladerdeegstangen met rood fruit
- Saint Honoré framboos
- profiteroles taart
- gebakjes in bladerdeeg en rooster in soezendeeg
- Forêt noire éclair

STAGE BANKETBAKKERIJ

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

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
- broodsnijsmachines, 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

VET- EN KOOKDEGEN - instapvrij

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

Enkele voorbeelden uit het programma:

- eclairs
- soezen met chocolade gevuld met slagroom
- tartelletes
- citroengebakje
- speculaas