



Departamento di  
Enseñansa Aruba

# Beroepsgerichte Keuzedeel

voor het Arubaanse Beroepsonderwijs

## **Bereidt brood- en banketproducten**

behorend bij één of  
meerdere kwalificaties

Code  
K0757

Geldig vanaf  
Augustus 2023

## Keuzedelen

Aan elke kwalificatie zijn keuzedelen verbonden. Met keuzedelen kan de deelnemer zijn vakmanschap verbreden of verdiepen. Een keuzedeel vergroot de arbeidsmarktkansen van de deelnemer of vergemakkelijkt de doorstroom naar een vervolgstudie. Er zijn beroepsgerichte keuzedelen die verbonden zijn aan een of meerdere kwalificaties, en er zijn ook sectoroverstijgende keuzedelen, die beschikbaar zijn voor alle kwalificaties. Deze sectoroverstijgende keuzedelen zijn gericht op vervolgonderwijs en of verbreding.

De keuzedelen die verbonden zijn aan bepaalde kwalificaties staan aangegeven in het desbetreffende beroepskwalificatiedocument (BKD). De keuzedelen maken geen deel uit van de kwalificatie, maar zijn er wel aan gekoppeld en vormen als het ware een 'plus' op het diploma.

De BKD's en alle beschikbare keuzedelen zijn te vinden op [www.ea.aw](http://www.ea.aw).

# 1. Algemene informatie

<b>D1: Bereidt brood- en banketproducten</b>
<b>Studielast</b>
240
<b>Wettelijke beroepsvereisten</b>
Nee
<b>Certificaten</b>
Ja, door ABO-certificaat te koppelen aan keuzedelen wordt de waarde en herkenbaarheid voor de arbeidsmarkt vergroot. In Nederland wordt voor dit keuzedeel ook een certificaat uitgereikt.  <b>Zelfstandige betekenis</b> Na het volgen van dit keuzedeel is de werkzoekende breder inzetbaar in het bereiden van brood- en bakkerijproducten. Hij bakt en/of decoreert de twee productgroepen brood en banket. De werkende in de bakkerij is beter of breder inzetbaar, afhankelijk van zijn persoonlijke leerbehoefte. Hij leert nieuwe producten en/of brood- en/of banketproducten te bereiden/decoreren.  <b>Doelgroep</b> Dit scholingstraject gebaseerd op een keuzedeel is bedoeld voor alle werkzoekenden die interesse hebben in het bereiden van brood- en banketproducten en enige voorkennis hebben in het werken met gistdeegproducten. Ook is het bedoeld voor werkenden in de sector brood en banket als bijscholing op de persoonlijke leerbehoefte van het individu.  <b>Ingangsdatum certificaat</b> 01-08-2022
<b>Behorend bij kwalificaties</b>
Dit is een beroepsgerichte keuzedeel en is verbonden aan de volgende kwalificaties: Bij het BKD Keuken (NL-Crebonr. 23085): <ul style="list-style-type: none"><li>• Kok (NL-Crebonr. 25180), ABO kwalificatieniveau 2</li><li>• Zelfstandig werkend kok (NL-Crebonr. 25182), ABO kwalificatieniveau 3</li></ul>
<b>Toelichting</b>
<b>Relevantie van het keuzedeel</b> De 'betere' restaurants gaan steeds meer zelf hun eigen brood- en banketproducten bereiden. Deze trend wordt ook beschreven in de betere vakbladen zoals Misset Horeca, Culinaire Saisonier en Pâtisserie & Desserts. Dit is een verbredend keuzedeel waarmee de beginnend beroepsbeoefenaar zijn/haar kans op een baan vergroot.
<b>Beschrijving van het keuzedeel</b> Dit keuzedeel gaat over het op kleine schaal bereiden van brood- en banketproducten, in en voor een horecagelegenheid. Denk bijvoorbeeld aan gebak, taarten en koekjes, zacht en krokant brood en gevuld kleinbrood.  <b>Branchevereisten</b> Nee  <b>Aard van keuzedeel</b> Verbredend

## 2. Uitwerking

D1-K1: Bereiden brood- en banketproducten in en voor een horecagelegenheid
<b>Complexiteit</b>
De werkzaamheden van de beginnend beroepsbeoefenaar zijn grotendeels routinematig en gestructureerd van aard. De complexiteit van de werkzaamheden zit in het alert zijn op afwijkende omstandigheden (grondstoffen, temperatuur/vochtigheid) en hier adequaat op kunnen reageren. Hiervoor moet hij beschikken over algemene productkennis en basisvaardigheden voor het bereiden van brood- en banketproducten.
<b>Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid</b>
De beginnend beroepsbeoefenaar heeft een uitvoerende rol bij de bereiding van brood- en banketproducten en is verantwoordelijk voor zijn eigen werkzaamheden. Hij legt verantwoording af aan zijn direct leidinggevende.
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
De beginnend beroepsbeoefenaar: <ul style="list-style-type: none"><li>• heeft kennis van gangbare brood- en banketproducten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</li><li>• heeft kennis van materialen en grondstoffen voor de bereiding van brood- en banketproducten (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen)</li><li>• kan brood- en banketbakkerijgereedschappen en -apparatuur gebruiken</li><li>• kan machines voor de bereiding van brood- en banketproducten bedienen</li><li>• kan presentatiemogelijkheden toepassen</li><li>• kan procedures en technieken voor het bereiden van brood- en banketproducten toepassen</li><li>• kan recepturen hanteren</li></ul>

## D1-K1-W1: Bakt brood- en banketproducten in en voor een horecagelegenheid

### Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar mengt, kneedt, klopt en bewerkt de grondstoffen met machines of handmatig. Hij bereidt degen en tussenproducten en voegt ingrediënten toe. Hij hanteert hierbij de vastgestelde kwaliteitseisen. Hij bereidt vullingen en garneringen aan de hand van recepturen en de daarbij behorende bereidingswijzen en technieken. Hij verwerkt deeg en tussenproducten tot brood- en banketproducten. Hij stelt hiervoor verwerkingsmachines in. Hij verwerkt het bereide deeg tot de juiste vormen. Hij bakt producten gedurende de juiste tijd op de juiste temperatuur.

### Resultaat

De brood- en banketproducten zijn binnen de gestelde tijd gebakken en voldoen aan de kwaliteitseisen.

### Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- leest de receptuur nauwkeurig;
- gebruikt bij het bereiden van degen, beslagen en brood- en banketproducten de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om;
- werkt in het tempo dat nodig is om de vereiste productiviteit te halen en zorgt er daarbij voor dat alles volgens de juiste eisen wordt uitgevoerd.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Kwaliteit leveren

## D1-K1-W2: Decoreert brood- en banketproducten en werkt ze af in en voor een horecagelegenheid

### Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar vervaardigt decoraties door de receptuur toe te passen met behulp van de bijbehorende technieken. Hij werkt de gebakken brood- en bakkerijproducten af door deze producten handmatig te vullen, op te spuiten, te garneren, te glaceren, te decoreren en/of te snijden.

### Resultaat

De brood- en banketproducten zijn aantrekkelijk en representatief gevuld, opgespoten, gegarneerd, geglaceerd, gedecoreerd en/of gesneden.

### Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- werkt op tempo, bedreven en accuraat bij het decoreren, modelleren of snijden van bakkerijproducten;
- gebruikt bij het decoreren, modelleren en snijden van brood- en banketproducten de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om;
- richt zich op het leveren van aantrekkelijk gedecoreerde, gemodelleerde en/of gesneden brood- en banketproducten van hoge kwaliteit.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Kwaliteit leveren

