

#BAKKERIJ EN SLAGERIJ

✓ BESPAAR MET DE KMO-ORTEFEUILLE

BROOD- EN BANKETBAKKER

VERS BROOD EN GEBAK UIT DE OVEN, HET HART VAN HET BAKKERSATELIER

OMSCHRIJVING

Wat kent men na het volgen van deze opleiding?

De opleiding leidt cursisten op tot het zelfstandig beroep van brood- en banketbakker of medewerker in een brood- en banketbakkerij.

Introductie

De oven vormt het hart van het bakkersatelier. Daar vindt het moment van de waarheid plaats: een stuk deeg verandert in een lekker geurend brood, een aantrekkelijke boterkoek, de plaatselijke wafelvariant en véél, véél meer. Ben jij gepassioneerd door al dat lekkers? Dan is de opleiding **Brood- en banketbakker** iets voor jou!

Omschrijving

De opleiding **Brood- en banketbakker** streeft ernaar om gedegen en gemotiveerde bakkers af te leveren, zodat ze voldoen aan de hoge eisen die momenteel aan de bakkerssector worden gesteld. We werken met professionele vakspecialisten die je met de gewenste kwaliteit tot het beroep van bakker begeleiden.

Voor wie is deze opleiding bestemd?

Deze opleiding richt zich op iedereen die zich vakkundig wil scholen tot brood- en banketbakker.

Toelatingsvoorwaarden

Deze opleiding is toegankelijk voor personen vanaf 18 jaar. Er is geen specifieke voorkennis vereist.

Bijkomende info

PROGRAMMA

Deze opleiding duurt 3 jaar en bestaat uit de volgende modules:

1e jaar: Medewerker bakkerij

Activiteiten van de brood- en banketbakker (4 sessies)

- voorstelling beroep
- materiaal
- productkennis
- basis afwerking en garneringen
- bedrijfsbezoek of vakbeurs

Basis hygiëne en veiligheid (6 sessies)

- HACCP en voedselhygiëne
- onderhoud en reiniging
- bacterie- en temperatuursbeheersing
- EHBO, milieu, brandveiligheid en ergonomie

Basis gistdegen (7 sessies)

- diverse broden
- gerezen bladerdeeg
- pistolets, piccolo
- **crèmekoeken**

Basis beslagen, vullingen en crèmes (6 sessies)

- cakebeslag
- bavaoises en mousses
- biscuit
- boterroom, slagroom, banketbakkersroom
- rouladebiscuit

Basis vet-, kook-, en bladerdegen (5 sessies)

- soezendeeg: éclairs, soezen
- boterdeeg: koekjes
- **bladerdeeg: confituurgebakjes, frangipanegebak, ...**

Evaluatie praktijk (1 sessie)

- moduleproef

2e jaar:

Degen (10 sessies)

- gistdegen
- vetdegen
- bladerdeeg
- moduleproef

Beslagen en taarten (14 sessies)

- toegepaste bedrijfsvoering
- beslagen
- kookdegen
- vullingen en crèmes
- taarten
- moduleproef

Basis chocolade (8 sessies)

- inleiding
- materiaal
- hygiëne en veiligheid
- productkennis
- bereiden van chocoladeproducten
- moduleproef

3e jaar:

Luxedegen en -banketproducten (20 sessies)

- luxedegen
- luxebanketproducten
- moduleproef

Toegepaste bedrijfsvoering voor de brood- en banketbakker (10 sessies)

- visie en strategie van de onderneming
- algemeen bedrijfskostenplan

- uurloonberekening
- wetgeving en administratie
- hygiëne- en allergenenbeleid
- eindwerkbegeleiding
- moduleproef

Eindproef

DOCENT

Vakspecialisten uit de sector