

#BAKKERIJ EN SLAGERIJ

✓ BESPAAR MET DE KMO-PORTEFEUILLE

## MEDEWERKER BAKKERIJ

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

### OMSCHRIJVING

#### Wat kent men na het volgen van deze opleiding?

De opleiding vormt de basis om cursisten op te leiden tot het zelfstandig beroep van brood- en banketbakker.

#### 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 deze opleiding *Medewerker Bakkerij* echt 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. *De opleiding Medewerker bakkerij vormt de basis van het bakkersberoep.*

#### Voor wie is deze opleiding bestemd?

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

#### Voorkennis

Er is geen specifieke voorkennis vereist.

#### Toelatingsvoorwaarden

Deze opleiding is toegankelijk voor personen vanaf 18 jaar.

### PROGRAMMA

Deze opleiding duurt 1 jaar en bestaat uit de volgende modules:

#### 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
- bavaroises 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