

Activiteitenlijst erkenning voor de opleiding “3^{de} graad DU Bakkerijtechnieken duaal” Sectoraal Partnerschap Voedingsnijverheid

Klik of tik om tekst in te voeren.

Hieronder vindt u de lijst van activiteiten die in kader van de opleiding **3^{de} graad DU Bakkerijtechnieken duaal** op de werkplek aangeboden moeten worden om als leerwerkplek erkend te worden voor deze opleiding. Deze lijst is niet gelijk aan het opleidingsprogramma!

Indien uw bedrijf niet alle onderstaande activiteiten uitvoert, is er een erkenning voor een deel van de opleiding mogelijk nl. voor (banket)bakkerijtechnieken (op voorwaarde dat de activiteiten uit de gelijknamige cluster kunnen aangeleerd worden – zie onder).

1	2	3	Deze activiteit wordt frequent door het bedrijf uitgevoerd
1	2	3	Deze activiteit wordt minder frequent door het bedrijf uitgevoerd
1	2	3	Deze activiteit wordt niet of sporadisch door het bedrijf uitgevoerd

UIT TE VOEREN ACTIVITEITEN	<i>In welke mate wordt de activiteit bij het LEERBEDRIJF uitgevoerd</i>
ALGEMEEN	
Algemene activiteiten	
<input type="radio"/> Nette en hygiënische werkomgeving	<input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/> <input type="text" value="3"/>
<input type="radio"/> Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	<input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/> <input type="text" value="3"/>
Organisatie (banket)bakkerij	
<input type="radio"/> Goederen ontvangen en leveringen controleren	<input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/> <input type="text" value="3"/>
<input type="radio"/> Op een economisch verantwoorde manier werken	<input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/> <input type="text" value="3"/>
(Banket)bakkerijtechnieken	
<input type="radio"/> Vergelijkende testen uitvoeren om het (banket)bakkerijproduct te optimaliseren en/of vernieuwen	<input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/> <input type="text" value="3"/>
<input type="radio"/> (banket)bakkers informeren over (banket)bakkerij- en aanverwante producten	<input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/> <input type="text" value="3"/>
Gerezen bladerdeeg	
<input type="radio"/> Bereidt gerezen bladerdeeg	<input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/> <input type="text" value="3"/>
<input type="radio"/> Verwerkt gerezen bladerdeeg	<input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/> <input type="text" value="3"/>
<input type="radio"/> Bakt gerezen bladerdeeg	<input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/> <input type="text" value="3"/>
<input type="radio"/> Werkt gerezen bladerdeeg af	<input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/> <input type="text" value="3"/>

BAKKER				
Broden en harde luxe				
<input type="radio"/> Bereidt gistdegen voor broden en harde luxe	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
<input type="radio"/> Verwerkt gistdegen voor broden en harde luxe	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
<input type="radio"/> Bakt gistdegen voor broden en harde luxe	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
<input type="radio"/> Werkt broden en harde luxe af	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
Zachte luxe en taarten op basis van gistdegen				
<input type="radio"/> Bereidt gistdegen voor zachte luxe en taarten	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
<input type="radio"/> Verwerkt gistdegen voor zachte luxe en taarten	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
<input type="radio"/> Bakt gistdegen voor zachte luxe en taarten	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
<input type="radio"/> Werkt zachte luxe en taarten af	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
BANKETBAKKER				
Beslagen				
<input type="radio"/> Bereidt beslagen	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
<input type="radio"/> Verwerkt beslagen	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
<input type="radio"/> Bakt beslagen	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
<input type="radio"/> Werkt beslagen af	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
Bladerdeeg, vet- en kookdegen				
<input type="radio"/> Bereidt bladerdeeg, vet- en kookdegen	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
<input type="radio"/> Verwerkt bladerdeeg, vet- en kookdegen	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
<input type="radio"/> Bakt bladerdeeg, vet- en kookdegen	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
<input type="radio"/> Werkt bladerdeeg, vet- en kookdegen af	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
Banketspecialiteiten				
<input type="radio"/> Bereidt banketspecialiteiten	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
<input type="radio"/> Verwerkt banketspecialiteiten	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
<input type="radio"/> Bakt banketspecialiteiten	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
<input type="radio"/> Werkt banketspecialiteiten af	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		

