

# Activiteitenlijst erkenning van de leerwerkplek voor de opleidingen **Medewerker (banket) bakkerij dual (SO) en Medewerker bakkerij (VWO)** Sectoraal Partnerschap Voedingsnijverheid

Hieronder vindt u de lijst van activiteiten die in het kader van de bovenstaande opleidingen op de werkplek aangeboden moeten worden om als leerwerkplek erkend te worden voor deze opleidingen. Deze lijst vervangt het individueel opleidingsplan niet!

Indien uw bedrijf niet alle onderstaande activiteiten uitvoert, is er een erkenning voor een deel van de opleiding mogelijk nl. voor 'basis bakker' of 'basis banketbakker'.

Bij dit traject is het belangrijk dat de mentor zich ervan bewust is dat de jongere alle activiteiten **onder begeleiding** moet uitvoeren en dat de basiscompetenties in het bedrijf dienen aangeleerd te worden (de jongere heeft nog geen voorkennis).

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	Deze activiteit wordt <b>frequent</b> door het bedrijf uitgevoerd
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	Deze activiteit wordt <b>minder frequent</b> door het bedrijf uitgevoerd
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	Deze activiteit wordt <b>niet of sporadisch</b> door het bedrijf uitgevoerd

UIT TE VOEREN ACTIVITEITEN	<i>In welke mate wordt de activiteit bij het LEERBEDRIJF uitgevoerd</i>			
<b>ALGEMEEN</b>				
<b>Algemene activiteiten</b>				
<input type="radio"/> Nette en hygiënische werkomgeving	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td style="width: 20px; height: 20px;">1</td><td style="width: 20px; height: 20px;">2</td><td style="width: 20px; height: 20px;">3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
<input type="radio"/> Respecteert de regelgeving van hygiëne en (voedsel-)veiligheid	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td style="width: 20px; height: 20px;">1</td><td style="width: 20px; height: 20px;">2</td><td style="width: 20px; height: 20px;">3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
<b>Gerezen bladerdeeg</b>				
<input type="radio"/> Bereidt gerezen bladerdeeg	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td style="width: 20px; height: 20px;">1</td><td style="width: 20px; height: 20px;">2</td><td style="width: 20px; height: 20px;">3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
<input type="radio"/> Verwerkt gerezen bladerdeeg	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td style="width: 20px; height: 20px;">1</td><td style="width: 20px; height: 20px;">2</td><td style="width: 20px; height: 20px;">3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
<input type="radio"/> Bakt gerezen bladerdeeg	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td style="width: 20px; height: 20px;">1</td><td style="width: 20px; height: 20px;">2</td><td style="width: 20px; height: 20px;">3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
<input type="radio"/> Werkt gerezen bladerdeeg af	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td style="width: 20px; height: 20px;">1</td><td style="width: 20px; height: 20px;">2</td><td style="width: 20px; height: 20px;">3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
<input type="radio"/> Bewaart en verpakt gerezen bladerdeeg	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td style="width: 20px; height: 20px;">1</td><td style="width: 20px; height: 20px;">2</td><td style="width: 20px; height: 20px;">3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
<b>BASIS BAKKER</b>				
<b>Broden en harde luxe</b>				
<input type="radio"/> Bereidt gistdegen voor broden en harde luxe	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td style="width: 20px; height: 20px;">1</td><td style="width: 20px; height: 20px;">2</td><td style="width: 20px; height: 20px;">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 style="width: 20px; height: 20px;">1</td><td style="width: 20px; height: 20px;">2</td><td style="width: 20px; height: 20px;">3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		

<input type="radio"/> Bakt gistdegen voor broden en harde luxe	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
<input type="radio"/> Werkt broden en harde luxe af	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
<input type="radio"/> Bewaart en verpakt specialiteiten broden en harde luxe	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
<b>Zachte luxe en taarten op basis van gistdegen</b>	
<input type="radio"/> Bereidt gistdegen voor zachte luxe en taarten	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
<input type="radio"/> Verwerkt gistdegen voor zachte luxe en taarten	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
<input type="radio"/> Bakt gistdegen voor zachte luxe en taarten	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
<input type="radio"/> Werkt zachte luxe en taarten af	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
<input type="radio"/> Bewaart en verpakt zachte luxe en taarten	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
<b>Gezondheidsgerelateerde bakkerijproducten</b>	
<input type="radio"/> Bereidt gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) bakkerijproducten	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
<input type="radio"/> Verwerkt gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) bakkerijproducten	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
<input type="radio"/> Bakt gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) bakkerijproducten	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
<input type="radio"/> Bewaart en verpakt gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) bakkerijproducten	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
<b>BASIS BANKETBAKKER</b>	
<b>Beslagen</b>	
<input type="radio"/> Bereidt beslagen	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
<input type="radio"/> Verwerkt beslagen	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
<input type="radio"/> Bakt beslagen	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
<input type="radio"/> Werkt beslagen af	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
<input type="radio"/> Bewaart en verpakt beslagen	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
<b>Bladerdeeg, vet- en kookdegen</b>	
<input type="radio"/> Bereidt bladerdeeg, vet- en kookdegen	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
<input type="radio"/> Verwerkt bladerdeeg, vet- en kookdegen	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
<input type="radio"/> Bakt bladerdeeg, vet- en kookdegen	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
<input type="radio"/> Werkt bladerdeeg, vet- en kookdegen af	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3

○ Bewaart en verpakt bladerdeeg, vet- en kookdegen	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
<b>Banketspecialiteiten</b>	
○ Bereidt banketspecialiteiten	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Verwerkt banketspecialiteiten	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Bakt banketspecialiteiten	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Werkt banketspecialiteiten af	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Bewaart en verpakt banketspecialiteiten	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
<b>VERMELD HIERONDER DE <u>ACTIVITEITEN</u> DIE HET BEDRIJF REGELMATIG UIVOERT EN DIE HIERBOVEN <u>NIET</u> VERMELD ZIJN</b>	