

Edu4all



Profielvak Horeca, Bakkerij en Recreatie

Werken in een broodbakkerij

Serienummer:

Licentie:

Voor het activeren van de licentie kijk op pagina 5 van dit werkboek.

Te activeren tot:

COLOFON

Uitgeverij: Edu'Actief b.v.
0522-235235
info@edu-actief.nl
www.edu-actief.nl

Auteur(s): Arjen Snapper
Inhoudelijke redactie: Wout Verveer
Foto's: Beko Bakkerij Techniek, www.bakkerijgereedschap.nl
www.shutterstock.com
www.algistbruggeman.be
LINDA, oktober 2012

Titel: Werken in een Broodbakkerij
ISBN: 978 90 3722 318 7

Eerste druk/ eerste oplage
© Edu'Actief b.v. 2015
(Arjen Snapper 2015– 2015)

Behoudens de in of krachtens de Auteurswet gestelde uitzonderingen mag niets uit deze uitgave worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Voor zover het maken van reprografische verveelvoudigingen uit deze uitgave is toegestaan op grond van artikel 16h Auteurswet dient men de daarvoor wettelijk verschuldigde vergoedingen te voldoen aan de Stichting Reprorecht (www.reprorecht.nl). Voor het overnemen van gedeelte(n) uit deze uitgave in compilatiewerken op grond van artikel 16 Auteurswet kan men zich wenden tot de Stichting PRO (www.stichting-pro.nl).

De uitgever heeft ernaar gestreefd de auteursrechten te regelen volgens de wettelijke bepalingen. Degenen die desondanks menen zekere rechten te kunnen doen gelden, kunnen zich alsnog tot de uitgever wenden.

Door het gebruik van deze uitgave verklaart u kennis te hebben genomen van en akkoord te gaan met de specifieke productvoorwaarden en algemene voorwaarden van Edu'Actief, te vinden op www.edu-actief.nl.

WERKEN MET EDU4ALL	5
Deel A Werken als broodbakker aan onge vuld klein brood	7
Oriënteren	7
Taak 1 Kennismaken met de ambachtelijke broodbakkerij	7
Taak 2 De leerdoelen bij Deel A	8
Taak 3 Taken plannen	9
Aan de slag	11
Taak 4 Grondstoffen voor onge vuld klein brood	12
Taak 5 Arbo- en Warenwet	17
Taak 6 Milieu en hygiëne	23
Taak 7 Maken en verwerken van een gistdeeg	27
Evalueren & Reflecteren	32
Taak 8 Terugkijken en verder kijken	32
Taak 9 Voorbereiden op de toets	35
Deel B Werken als broodbakker aan gevuld klein brood	36
Oriënteren	36
Taak 1 Kennismaken met werken in de ambachtelijke broodbakkerij	36
Taak 2 De leerdoelen bij Deel B	38
Taak 3 Taken plannen	38
Aan de slag	40
Taak 4 Grondstoffen voor gevuld klein brood	40
Taak 5 Grondstoffen opslaan en beheren	47
Taak 6 Werken met een planning	49
Taak 7 Maken en verwerken van gevuld gistdeeg	50
Evalueren & Reflecteren	57
Taak 8 Terugkijken en verder kijken	57
Taak 9 Voorbereiden op de toets	60
Deel C Werken als broodbakker aan luxe- en streekproducten	61
Oriënteren	61
Taak 1 Kennismaken met de industriële broodbakkerij	61
Taak 2 De leerdoelen bij Deel C	65
Taak 3 Taken plannen	66
Aan de slag	67
Taak 4 Make-off, bake-off en halffabricaten	68
Taak 5 Assortiment	73
Taak 6 Trends	77
Taak 7 Maken en verwerken van luxe gistdegen en streekproducten	79

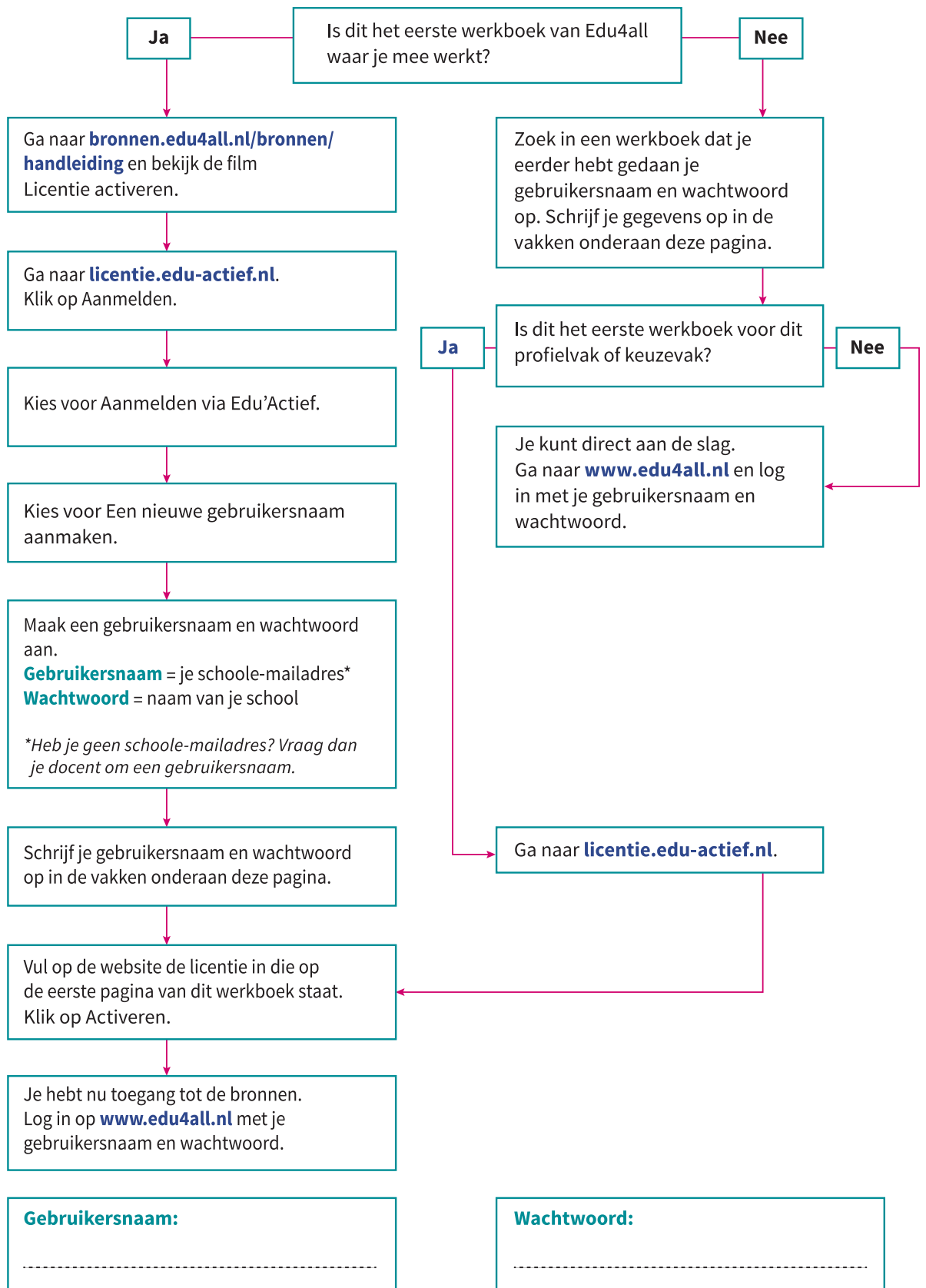
Evaluëren & reflecteren	85
Taak 8 Terugkijken en verder kijken	85
Taak 9 Voorbereiden op de toets	88
Deel D Werken als broodbakker aan getoerd gerezen	89
Oriënteren	89
Taak 1 Kennismaken met werken in de industriële broodbakkerij	89
Taak 2 De leerdoelen bij Deel D	90
Taak 3 Taken plannen	91
Aan de slag	93
Taak 4 Grondstoffen voor getoerd gerezen deeg	94
Taak 5 Milieu	97
Taak 6 Materialen, gereedschappen en HACCP	99
Taak 7 Maken en verwerken van getoerd gerezen deeg	104
Evaluëren & Reflecteren	110
Taak 8 Terugkijken en verder kijken	110
Taak 9 Voorbereiden op de toets	113



Werken met Edu4all


REGISTREREN, AANMELDEN EN LICENTIE ACTIVEREN

Je gaat aan de slag met Edu4all. Volg volgend schema om te kijken wat je moet doen.



BRONNEN

In dit werkboek staan opdrachten. Om deze opdrachten te maken, heb je soms bronnen nodig, zoals tekstbronnen, films, websites en de Theek-iT.

Wanneer je een bron gaat gebruiken, staat er een pictogram in je werkboek: 

Achter het pictogram staat in paarse, dikgedrukte tekst welke bron je nodig hebt. Bijvoorbeeld:

 Lees **Tekstbron 1.2 Persoonlijke verzorging**. Maak daarna opdracht 13 tot en met 16.


 Bekijk de **Film Werken in de thuiszorg bij ouderen**. Maak daarna opdracht 1.

Bij het eerste voorbeeld ga je een tekstbron lezen. Bij het tweede voorbeeld ga je een film bekijken.


Deze bronnen vind je op www.edu4all.nl.

Op bronnen.edu4all.nl/bronnen/handleiding wordt uitgelegd hoe je werkt met de bronnen op de website.

OVERLEG MET JE DOCENT

Soms is het nodig om te overleggen met je docent. Je ziet dan het volgende pictogram in je werkboek: 

Achter het pictogram staat waarover je met je docent gaat overleggen. Bijvoorbeeld:

-  **61.** In Taak 3 heb je een planning ingevuld. Bekijk deze.
- Kijk in kolom 5. Taak 12 tot en met 14 ga je nog maken. Zijn alle andere taken af? Zo nee, overleg met je docent welke taken je nog moet doen.

OPDRACHTEN VOOR KB EN GL

Doe jij de kaderberoepsgerichte of gemengde leerweg? Dan zitten er speciale opdrachten voor jou in het werkboek. Je herkent deze opdrachten aan de volgende pictogrammen:

 opdracht voor leerlingen van de kaderberoepsgerichte leerweg

 opdracht voor leerlingen van de gemengde leerweg.

We wensen je veel succes en plezier met het maken van de opdrachten!

Team Edu4all

Oriënteren

Taak 1 Kennismaken met de ambachtelijke broodbakkerij

In een ambachtelijke broodbakkerij worden veel soorten brood- en banketproducten gemaakt. We noemen een bakkerij ambachtelijk wanneer de producten die er verkocht worden door de bakker zelf en voor een groot deel handmatig gemaakt worden.

1. In bijna elke plaats vind je wel een ambachtelijke bakkerij.
 - a. Zoek op internet naar een ambachtelijke bakkerij bij jou in de buurt. Hoe heet deze bakkerij?

- b. Welke broodproducten maakt en verkoopt deze bakkerij?

Soorten brood: _____

Gevuld brood: _____

Kleine broodjes: _____

Streekproducten: _____

Je ziet dus dat veel soorten brood in een ambachtelijke bakkerij gemaakt worden. Deze producten worden in de bakkerij verdeeld in productgroepen. Een voorbeeld hiervan is de productgroep kleinbrood. Kleinbrood verdelen we weer in twee hoofdgroepen: zacht ongevuld kleinbrood en krokant ongevuld kleinbrood.

BRON

Lees **Tekstbron 2.48 Producten van gistdeeg**.

Bekijk ook de volgende websites:

Website Zacht kleinbrood

Website Krokant kleinbrood.

Maak daarna opdracht 2 en 3.

2. Geef drie voorbeelden van zachte onge vulde kleinbroodproducten en drie voorbeelden van krokante onge vulde kleinbroodproducten.

Zacht kleinbrood	Krokant kleinbrood
1.	1.
2.	2.
3.	3.

Deel A Werken als broodbakker aan ongevuld kleinbrood

3. Er zijn veel soorten zachte ongevulde kleinbroodproducten.
- Welke twee ongevulde zachte broodjes vind jij het lekkerst?
 - _____
 - _____
 - Bij welke winkel koop je deze broodjes?

 - Welke drie producten worden er nog meer verkocht die onder de productgroep ongevuld kleinbrood vallen?
 - _____
 - _____
 - _____



Bekijk de **Film Broodbakker kleinbrood**. Maak daarna opdracht 4.

4. Wat lijkt jou leuk aan werken in een ambachtelijke broodbakkerij? Wat lijkt je daaraan niet leuk?

5. Heb je alle opdrachten van Taak 1 gemaakt? Kijk je antwoorden na als je dat met je docent hebt afgesproken.

Taak 2 De leerdoelen bij Deel A

Als je in de bakkerij aan de slag gaat als broodbakker, moet je:

- verschillende kleinbroodsoorten kunnen herkennen en opnoemen
- de grondstoffen voor ongevuld kleinbrood kunnen herkennen en opnoemen
- het doel van de Waren- en Arbowet kunnen uitleggen
- de regels uit de Arbowet kunnen toepassen en zo voor een veilige werkomgeving zorgen
- veilig, milieubewust en hygiënisch kunnen werken
- grondstoffen nauwkeurig kunnen afwegen en afmeten
- machines en gereedschappen volgens voorschrift kunnen gebruiken en onderhouden/schoonmaken
- volgens een recept en een werkplanning verschillende ongevulde kleinbroodproducten kunnen maken
- tussenproducten voor een ongevuld kleinbrooddeeg kunnen herkennen en opnoemen
- technieken als kneden, verdelen/opbollen, oppunten, decoreren, rijzen, bakken, afwerken en verpakken kunnen toepassen.



6. Als broodbakker moet je nauwkeurig kunnen werken.
- a. Geef een voorbeeld waarmee je laat zien dat jij nauwkeurig kunt werken.

- b. Je moet als broodbakker nauwkeurig kunnen afwegen. Waarom is dit belangrijk?



Beluister het **Geluidsfragment Bakker Mark**. Maak daarna opdracht 7.

7. Als bakker moet je hygiënisch kunnen werken.
- a. Wat vind jij ervan dat Mark zijn handen niet gewassen heeft? Zou jij de broodjes van Mark nog willen kopen?

- b. Naast jezelf moet je als bakker ook de bakkerij goed schoonhouden. Waarom is het volgens jou belangrijk dat de bakkerij schoon is als je broodjes gaat bakken?

8. Heb je alle opdrachten van Taak 2 gemaakt? Kijk je antwoorden na als je dat met je docent hebt afgesproken.

Taak 3 Taken plannen

In deze taak ga je de taken van die deel inplannen.

9. Bekijk taak 4 tot en met 9. En bekijk het schema hierna.
- a. Maak een planning voor de taken die je nog gaat doen.
- b. Zoek in de taken naar de opdrachten met . Bij welke opdrachten is overleg met of controle door je docent nodig?

- c. Overleg met je docent:
- op welke momenten jij de antwoorden van de gemaakte opdrachten gaat nakijken.
 - op welke momenten je docent jouw werk zal beoordelen.

Deel A Werken als broodbakker aan ongevuld kleinbrood

- d. Heb je een taak af? Zet dan een \checkmark in kolom 6. Zet een – als je een taak niet kon doen. Als je Taak 1 en 2 gedaan hebt, kun je deze nu afvinken.

1. Taak	2. Onderwerp	3. Richttijd in minuten Voorbereiden	4. Richttijd in minuten Uitvoeren	5. Richttijd in minuten Terugkijken	6. Af	7. Paraaf docent
1	Kennismaken met de ambachtelijke broodbakkerij	20				
2	De leerdoelen bij Deel A	15				
3	Taken plannen	15				
4	Grondstoffen voor ongevuld kleinbrood	35	20	5		
5	Arbo- en Warenwet	25	15	5		
6	Milieu en hygiëne	15	15	5		
7	Maken en verwerken van een gistdeeg	25	2 x 160	15		
8	Terugkijken en verder kijken	30				
9	Voorbereiden op de toets	20				

Aan de slag

De familie Janssen heeft binnenkort een familieweekend. Dit wordt gehouden bij horecatotaalbedrijf De Eenhoorn. De familie heeft bij De Eenhoorn een luxe broodmaaltijd besteld. Deze broodmaaltijd wordt binnen de horeca- en bakkerijbranche vaak een koffietafel genoemd.

De eigenaar van De Eenhoorn, meneer Visser, wil graag dat jij hem hierbij helpt. Voor de koffietafel die de familie Janssen geserveerd krijgt, vraagt hij je de broodjes te maken. Broodjes noem je in de bakkerij kleinbrood. Je hebt gevuld en ongevuld kleinbrood. Daarnaast wordt onderscheid gemaakt tussen zacht en krokant kleinbrood.

Voor de bestelde koffietafel ga je nu aan de slag met ongevuld zacht en krokant kleinbrood. Je leert welke soorten er zijn en hoe je deze volgens een recept moet maken. Soms werk je alleen, soms met collega-bakkers. Samenwerken en communiceren behoren dus ook tot je taken.



© 2015 PIXTON.COM

Deel A Werken als broodbakker aan ongevuld kleinbrood

Taak 4 Grondstoffen voor ongevuld kleinbrood

Meneer Visser weet dat jij nog niet alle vaardigheden beheerst om een groot assortiment broodjes te maken. Daarom wil hij graag dat je nu alleen maar onge vulde kleinbroodproducten gaat maken. Hij geeft je een 'spoedcursus', zodat je eerst wat basiskennis over broodproducten krijgt. Je moet bijvoorbeeld weten welke grondstoffen je nodig hebt om ongevuld kleinbrood te maken. Na deze spoedcursus ga je snel je kennis in de praktijk brengen.

VOORBEREIDEN



BRON

Lees **Tekstbron 2.7 Grondstoffen voor gistdeeg**. Maak daarna opdracht 10 tot en met 12.

- 10.** Grondstoffen kun je verdelen in hoofdgrondstoffen en hulpgrondstoffen. Geef van beide soorten grondstoffen een omschrijving.

Hoofdgrondstoffen: _____

Hulpgrondstoffen: _____

11. In het schema hierna staan de grondstoffen voor kleinbrooddeeg. Geef bij elke grondstof aan of het een hoofd- of hulpgrondstof is. Zet een X in de juiste kolom.

	Hoofdgrondstof	Hulpgrondstof
Gist		
Broodverbetermiddel		
Bloem		
Suiker		
Melkpoeder		
Zout		
Water		
Meel		

12. Vul de volgende woorden op de juiste plaats in:

meel - klontvrij - verontreinigingen - melkpoeder - klontjes

1. Suiker moet je _____ rollen.
2. _____ zeef je bij de bloem.
3. Bloem zeef je voor gebruik. Dit doe je om _____ en _____ te verwijderen.
4. _____ hoef je niet te zeven.



Deel A Werken als broodbakker aan onge vuld kleinbrood

BRON

Lees **Tekstbron 2.8 Graansoorten**. Maak daarna opdracht 13.

- 13.** De meeste bloem- en meelsoorten waarmee je werkt in de bakkerij zijn gemalen van tarwe. Maar je werkt ook met bloem en meel van andere graansoorten.
- Vul naast elke foto de juiste graansoort in. Je kunt kiezen uit de volgende woorden: tarwe - spelt - maïs - rogge - haver - rijst
 - Gebruik je elke graansoort hoofdzakelijk in brood- of in banketproducten? Of in beide? Zet achter elke graansoort een X in de juiste kolom of kolommen.

Afbeelding	Graansoort	Broodproducten	Banketproducten
			
			
			

Afbeelding	Graansoort	Broodproducten	Banketproducten
			
			
			



Lees **Tekstbron 2.10 Gist en desem**. Maak daarna opdracht 14 en 15.

14. Gist is een hoofdgrondstof van gistdeeg.

a. Waarom gebruik je gist bij het maken van kleinbrood?

b. Waarom gebruikt een bakker bij het maken van kleinbrood vaak liever gist in plaats van zuurdesem? Schrijf twee redenen op.

1. _____

2. _____