

Edu4all

Profielvak Horeca, Bakkerij en Recreatie

Werken in een banketbakkerij

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): Dik Bankras
Inhoudelijke redactie: Wout Verveer
Illustraties: www.pixton.com
Foto's: Verbaal Visuele Communicatie b.v.
Banketbakkerij van Strien b.v.
Hobart Nederland b.v.
Van Tol Convenience Food b.v.
Jongerus Bakker.
Dr. Oetker Professional
www.smildebakery.com
www.shutterstock.com

Titel: Werken in een banketbakkerij
ISBN: 978 90 3722 319 4

Eerste druk/ eerste oplage
© Edu'Actief b.v. 2016
(Dik Bankras, 2015 - 2016)

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.

Inhoud

Deel A Werken als banketbakker aan koekjes van zanddeeg	7
Oriënteren	7
Taak 1 Kennismaken met het maken van koekjes in een ambachtelijke bakkerij	7
Taak 2 De leerdoelen bij Deel A	8
Taak 3 Taken plannen	10
Aan de slag	11
Taak 4 Grondstoffen voor zanddeeg	12
Taak 5 Materialen en gereedschappen	17
Taak 6 Hygiënisch werken en opslaan van grondstoffen	21
Taak 7 Maken en verwerken van zanddegen tot koekjes	26
Evalueren & Reflecteren	30
Taak 8 Terugkijken en verder kijken	30
Taak 9 Voorbereiden op de toets	34
Deel B Werken als banketbakker aan stukswerk van zanddeeg	35
Oriënteren	35
Taak 1 Kennismaken met het maken van stukswerk in een ambachtelijke bakkerij	35
Taak 2 De leerdoelen bij Deel B	37
Taak 3 Taken plannen	39
Aan de slag	40
Taak 4 Grondstoffen voor en soorten stukswerk van zanddeeg	40
Taak 5 Machines en gereedschappen	44
Taak 6 Bedrijfshygiëne, hygiënisch- en milieubewust werken	48
Taak 7 Maken en verwerken van zanddegen tot stukswerk	52
Evalueren & Reflecteren	56
Taak 8 Terugkijken en verder kijken	56
Taak 9 Voorbereiden op de toets	59
Deel C Werken als banketbakker aan producten van korstdeeg	60
Oriënteren	60
Taak 1 Kennismaken met het maken van korstdeegproducten in een ambachtelijke bakkerij	60
Taak 2 De leerdoelen bij Deel C	61
Taak 3 Taken plannen	62
Aan de slag	63
Taak 4 Grondstoffen voor korstdegen	64
Taak 5 Machines en gereedschappen	68
Taak 6 Plannen en duurzaam en economisch omgaan met grondstoffen	71
Taak 7 Maken en verwerken van korstdegen	73

Evaluëren & Reflecteren	77
Taak 8 Terugkijken en verder kijken	77
Taak 9 Voorbereiden op de toets	80
Deel D Werken als banketbakker aan beslagwerk	81
Oriënteren	81
Taak 1 Kennismaken met beslagen in een ambachtelijke bakkerij	81
Taak 2 De leerdoelen bij Deel D	83
Taak 3 Taken plannen	85
Aan de slag	86
Taak 4 Grondstoffen voor beslag	86
Taak 5 Machines en gereedschappen	90
Taak 6 Arbo en NVWA	93
Taak 7 Maken en verwerken van beslagen	96
Evaluëren & Reflecteren	104
Taak 8 Terugkijken en verder kijken	104
Taak 9 Voorbereiden op de toets	107



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 dit 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!

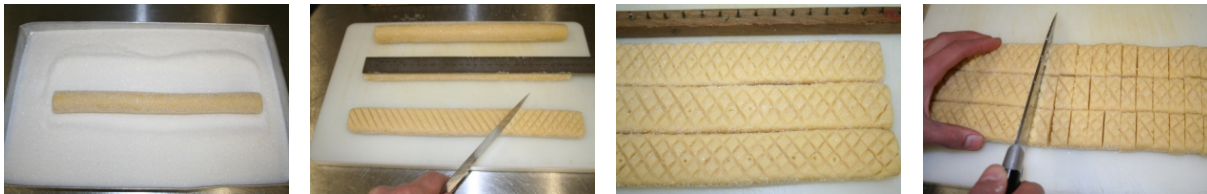
Team Edu4all

Oriënteren

Taak 1 Kennismaken met het maken van koekjes in een ambachtelijke bakkerij

In dit deel maak je kennis met de ambachtelijke banketbakkerij. In een ambachtelijke banketbakkerij worden onder andere verschillende soorten koekjes gemaakt. Veel koekjes worden gemaakt van zanddegen. Koekjes worden koekjes genoemd als deze per gewicht verkocht worden. Grote koeken, bijvoorbeeld een gevulde koek van zanddeeg, worden per stuk verkocht. Daarom noemen we die stukswerk.

In een ambachtelijke bakkerij worden nog veel soorten koekjes met de hand gemaakt. Dat vraagt van elke bakker veel vakkennis en vaardigheden. Je moet bijvoorbeeld goed kunnen uitrollen en met behulp van een spuitzak mooie koekjes kunnen opspuiten. In de ambachtelijke bakkerij worden meestal op één dag alle degen gemaakt. Op een andere dag worden dan de koekjes gemaakt. Je maakt dan wel wat grotere hoeveelheden.



BRON

Lees **Tekstbron 2.1 De bakkerij**. Maak daarna opdracht 1.

1. Leg uit wat de term bedrijfstak betekent.

BRON

Lees **Tekstbron 2.2 Industrieel en ambachtelijk**. Maak daarna opdracht 2 en 3.

2. In welke twee groepen wordt de bedrijfstak bakkerij verdeeld?

1. _____

2. _____

3. Wat is een belangrijk kenmerk van het werk in de ambachtelijke bakkerij?

Koekjes van zanddegen danken hun naam aan het zanderig karakter van de koekjes. Over het algemeen zijn het breekbare (brosse) producten die snel kruimelen. De koekjes worden van verschillende soorten deeg gemaakt. Deeg dat je bijvoorbeeld goed kunt uitrollen of deeg dat juist spuitbaar is. Als je boter als vetstof gebruikt, mag je ze boterkoekjes noemen. Koekjes worden op gewicht verkocht. Bijvoorbeeld in zakjes of pakjes van 100 of 250 gram.

Deel A Werken als banketbakker aan koekjes van zanddeeg

BRON

Lees **Tekstbron 2.63 Producten van zanddeeg**. Maak daarna opdracht 4.

4. In de tekst staat een sortering koekjes afgebeeld.
- a. Heb je in de tekst foto's van koekjes gezien die je zelf wel eens koopt of hebt gegeten? Noteer welke dit zijn.
1. _____
 2. _____
 3. _____
 4. _____
- b. Welke koekjes zijn volgens jou het leukst om te maken? Leg uit waarom.
- _____
- _____
- c. Welke koekjes zou jij in de praktijkles willen maken? Leg uit waarom.
- _____
- _____
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 als banketbakker koekjes van zanddeegproducten maakt, moet je:

1. verschillende producten uit de productgroep koekjes van zanddeeg kunnen herkennen en opnoemen
 2. de hoofd- en hulpgrondstoffen voor koekjes van zanddeeg kunnen herkennen en opnoemen
 3. tussenproducten voor koekjes van zanddeeg kunnen herkennen en opnoemen
 4. de benodigde grondstoffen ontvangen, opslaan en beheren
 5. volgens recept en planning koekjes van zanddeeg kunnen maken
 6. de machines en gereedschappen in de bakkerij op een veilige manier kunnen bedienen en onderhouden/schoonmaken
 7. kunnen uitleggen hoe je zetdeeg of kruimeldeeg, wrijfdeeg en roerdeeg maakt en kunnen uitleggen wat het verschil tussen deze degen is
 8. koekjes van zanddeeg op verschillende manieren kunnen afwerken/decoreren, verpakken en presenteren
 9. de technieken als deegzetten, wrijven en roeren, uitrollen, snijden, steken, opspuiten, afwerken kunnen uitvoeren
 10. op een hygiënische manier kunnen werken
 11. weten wat een diep en breed assortiment is.
6. Welk leerdoel lijkt jou het leukst? Leg uit waarom je dit vindt.
- _____





Lees nogmaals **Tekstbron 2.63 Producten van zanddeeg**. Maak daarna opdracht 7 en 8.

7. Bekijk het assortiment koekjes van zanddegen in de tekstbron.
- a. Bekijk de afbeeldingen hierna. Dit zijn koekjes gemaakt van een uitroldeeg. Welk koekje is gesneden en welk koekje uitgestoken?



- b. Bekijk de afbeeldingen hierna. Welk koekje wordt volgens jou opgespoten?



- c. Zet de naam van het koekje onder de afbeelding.




Deel A Werken als banketbakker aan koekjes van zanddeeg

8. Je kent vast wel enkele streekproducten uit jouw stad of regio. Noteer de naam van een koekje dat bij jouw stad of streek hoort.

9. 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 dit deel inplannen.

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

- 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.
- 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 werken in de ambachtelijke banketbakkerij	20				
2	De leerdoelen bij Deel A	15				
3	Taken plannen	15				
4	Grondstoffen voor zanddegen	20	40	10		
5	Materialen en gereedschappen	20	15	5		
6	Hygiënisch werken en opslaan van grondstoffen	20	40	10		



1. Taak	2. Onderwerp	3. Richttijd in minuten Vorbereiden	4. Richttijd in minuten Uitvoeren	5. Richttijd in minuten Terugkijken	6. Af	7. Paraaf docent
7	Maken en verwerken van zanddegen tot koekjes	40	2 x 130	2x10		
8	Terugkijken en verder kijken	20				
9	Vorbereiden op de toets	30				

Aan de slag

De familie Janssen verblijft voor een familieweekend op horecatotaalbedrijf De Eenhoorn. Bij binnenkomst zijn ze van plan om een kopje koffie of thee te drinken. Ze hebben gehoord dat de bakkerij van De Eenhoorn de lekkerste koekjes in de omtrek maakt. De bakkerij van De Eenhoorn zorgt voor een heerlijk assortiment koekjes bij de koffie of thee. Jij gaat aan de slag in de bakkerij. Meneer Visser, eigenaar van De Eenhoorn, stelt je voor aan Robert. Robert is chef van de bakkerij. Hij vraagt jou om je te oriënteren op de grondstoffen voor de koekjesdegen. Jij zal hem daarna helpen bij het maken van de degen.



Taak 4 Grondstoffen voor zanddeeg

Robert weet dat jij net begint in de bakkerij en voor het eerst koekjes van zanddeeg gaat maken. Om deze koekjes goed te kunnen maken, geeft hij je een 'spoedcursus'. Het is bijvoorbeeld belangrijk dat je weet hoe je een kruimeldeeg maakt en welke grondstoffen je daarvoor nodig hebt. Na deze spoedcursus ga je de kennis die je hebt opgedaan in de praktijk brengen.

VOORBEREIDEN



BRON Lees nogmaals **Tekstbron 2.63 Producten van zanddeeg**. Maak daarna opdracht 11 en 12.

11. Vul in.
Zanddegen kunnen worden ingedeeld naar de manier van _____
en _____.

12. De zanddegen voor het maken van koekjes verdelen we in drie soorten.
a. Zet onder elke afbeelding het juiste deeg.



- b. Noteer de vier manieren waarop je een zanddeeg kunt verwerken. Je kunt een zanddeeg verwerken als:
1. _____
 2. _____
 3. _____
 4. _____
- c. In welke twee groepen worden de grondstoffen van zanddeeg ingedeeld?
1. _____
 2. _____



BRON

Lees **Tekstbron 2.20 Grondstoffen voor zanddeeg**. Maak daarna opdracht 13 en 14.

13. Omcirkel het juiste antwoord.

- | | |
|---|------------------------|
| 1. Voor het maken van zanddegen gebruiken we Zeeuwse bloem en patentbloem. | juist / onjuist |
| 2. Koekjes van patentbloem vloeien meer uit dan die van Zeeuwse bloem. | juist / onjuist |
| 3. Patentbloem hoef je voor gebruik niet te zeven. | juist / onjuist |
| 4. Roomboter zorgt ervoor dat je deeg beter te verwerken is. | juist / onjuist |
| 5. De hoofdgrondstof die er tijdens het bakken voor zorgt dat de koekje meer kleuren is de vetstof. | juist / onjuist |
| 6. Suiker zorgt voor de zoete smaak van je koekje. | juist / onjuist |
| 7. In boterdeegkoekjes zorgt de bloem voor de stevigheid van je koekje. | juist / onjuist |

14. Zet de woorden op de juiste plaats.

hard – zoete smaak – kleur

Suiker zorgt ervoor dat je koekje een _____ heeft. Daarnaast zorgt het ervoor dat je koekje _____ wordt na het bakken en het zorgt voor de _____ van je koekje.



BRON

Lees **Tekstbron 2.21 Hulpgrondstoffen voor zanddeeg**. Maak daarna opdracht 15 tot en met 17.

15. Hulpgrondstoffen worden gebruikt om koekjes een eigen karakter te geven.

a. Noteer drie smaakstoffen die in een boterdeeg gebruikt kunnen worden.

1. _____
2. _____
3. _____

Deel A Werken als banketbakker aan koekjes van zanddeeg

b. In speculaaskruiden zitten verschillende specerijen en kruiden. Welke zie je hierna?



c. Noteer drie werkende stoffen die in een boterdeeg gebruikt kunnen worden.

1. _____
2. _____
3. _____

d. Noteer drie soorten vocht die je aan een zanddeeg kunt toevoegen.

1. _____
2. _____
3. _____

16. Zet door middel van een X in het schema of de grondstof een hoofdgrondstof of hulpgrondstof is.

Grondstof	Hoofdgrondstof	Hulpgrondstof
Zeeuwse bloem		
Citroenrasp		
Zout		
Melk		

Grondstof	Hoofdgrondstof	Hulpgrondstof
Water		
Walsmargarine		
Roomboter		
Mokka		
Poedersuiker		
Kaneel		

17. Hoe komt het dat:

a. koekjes met melk bruiner kleuren tijdens het bakken?

b. koekjes met een werkende stof luchtig worden?

c. er in een deeg soms een vervelende sodasmaak ontstaat?



Lees **Tekstbron 2.65 Kruimeldegen**. Maak daarna opdracht 18 tot en met 20.

18. Zet door middel van een X in het schema of het koekje een pildeeg, uitroldeeg of prentdeeg is.

Koekje	Pildeeg	Uitroldeeg	Prentdeeg
