



**Keuzevak Brood- en banketspecialisatie**

# Werken als specialistisch banketbakker

**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

Titel: Werken als specialistisch basketbakker  
ISBN: 978 90 3722 510 5

Eerste druk / eerste oplage  
© Edu'Actief b.v. 2017  
(Dik Bankras - 2017)

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](http://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](http://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](http://www.edu-actief.nl).

## Inhoud

---

WERKEN MET EDU4ALL .....	5
<b>Deel A Producten van zanddegen .....</b>	<b>7</b>
<b>Oriënteren .....</b>	<b>7</b>
Taak 1 Kennismaken met de specialistisch banketbakker .....	7
Taak 2 De leerdoelen bij Deel A .....	8
Taak 3 Taken plannen .....	9
<b>Aan de slag .....</b>	<b>10</b>
Taak 4 De grondstoffen van een zanddeeg .....	10
Taak 5 Gereedschappen en materialen .....	16
Taak 6 Hygiënisch werken .....	19
Taak 7 Het maken van specialistische zanddeegproducten .....	21
<b>Evalueren &amp; Reflecteren .....</b>	<b>26</b>
Taak 8 Terugkijken en verder kijken .....	26
Taak 9 Voorbereiden op de toets .....	29
<b>Deel B Producten van korstdeeg .....</b>	<b>31</b>
<b>Oriënteren .....</b>	<b>31</b>
Taak 1 Kennismaken met het werken met korstdeeg .....	31
Taak 2 De leerdoelen bij Deel B .....	32
Taak 3 Taken plannen .....	33
<b>Aan de slag .....</b>	<b>34</b>
Taak 4 Grondstoffen voor producten van korstdeeg .....	34
Taak 5 Machines en gereedschappen voor het maken en verwerken van korstdegen .....	39
Taak 6 Arbeidsomstandigheden en veilig werken .....	42
Taak 7 Het maken van specialistische korstdeegproducten .....	45
<b>Evalueren &amp; Reflecteren .....</b>	<b>50</b>
Taak 8 Terugkijken en verder kijken .....	50
Taak 9 Voorbereiden op de toets .....	52
<b>Deel C Producten van beslagwerk .....</b>	<b>53</b>
<b>Oriënteren .....</b>	<b>53</b>
Taak 1 Kennismaken met beslagwerk .....	53
Taak 2 De leerdoelen bij Deel C .....	54
Taak 3 Taken plannen .....	56
<b>Aan de slag .....</b>	<b>57</b>
Taak 4 Grondstoffen voor beslagwerk .....	57
Taak 5 Gereedschappen en materialen bij het maken van beslagwerk .....	62
Taak 6 Werken met recepten .....	67
Taak 7 Het maken van specialistisch beslagwerk .....	69

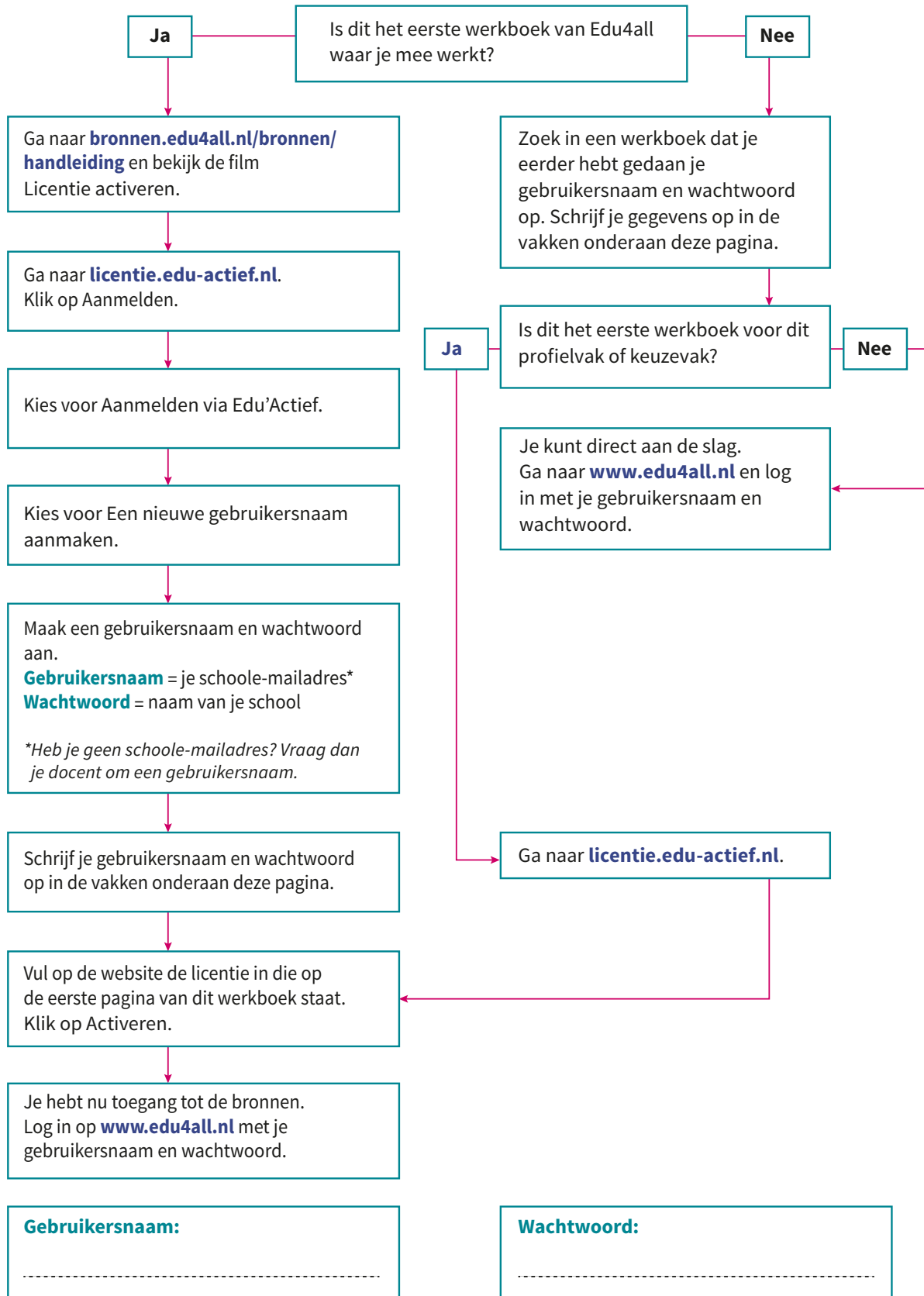
<b>Evaluëren &amp; Reflecteren</b> .....	<b>76</b>
Taak 8 Terugkijken en verder kijken .....	76
Taak 9 Voorbereiden op de toets .....	78
<b>Deel D Producten van schuim</b> .....	<b>79</b>
<b>Oriënteren</b> .....	<b>79</b>
Taak 1 Kennismaken met schuimproducten .....	79
Taak 2 De leerdoelen bij Deel D .....	80
Taak 3 Taken plannen .....	80
<b>Aan de slag</b> .....	<b>81</b>
Taak 4 Grondstoffen voor het maken van schuimproducten .....	81
Taak 5 Gereedschappen en materialen bij het maken van schuimproducten .....	86
Taak 6 Milieubewust werken .....	88
Taak 7 Het maken van schuimproducten .....	90
<b>Evaluëren &amp; Reflecteren</b> .....	<b>94</b>
Taak 8 Terugkijken en verder kijken .....	94
Taak 9 Voorbereiden op de toets .....	97



## 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](http://www.edu4all.nl).

Op [bronnen.edu4all.nl/bronnen/handleiding](http://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 de specialistisch banketbakker

In dit deel maak je kennis met werken als specialistisch banketbakker. Als specialistisch banketbakker maak je de mooiste en lekkerste producten. In Deel A gaat het om specialistische producten die zijn gemaakt van zanddeeg. Dit kunnen koekjes zijn, maar ook stukswerk, taarten en gebak met zanddeeg als basis.



Een groot deel van dit werk is ambachtelijk werk. Dit wil zeggen dat het veelal met de hand gedaan wordt. Ook vraagt het veel creativiteit van de specialistisch banketbakker.

**BRON**

Lees **Tekstbron 9.1 Specialistisch banketbakker**. Maak daarna opdracht 1 tot en met 5.

1. Schrijf drie voorbeelden op van producten die een specialistisch banketbakker zou kunnen maken.

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

2. Zoek op de website van een banketbakker bij jou in buurt op of deze bepaalde specialiteiten in het assortiment heeft. Noteer deze specialiteiten.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

3. Je hebt net enkele specialistische banketproducten genoteerd. Welke van deze specialiteiten zou jij willen maken? Noteer deze.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## Deel A Producten van zanddegen

4. Noteer waarom jij deze specialiteiten zou willen maken.

---

---

---

---

5. Je ziet vier foto's van banketspecialiteiten. Noteer welke specialiteiten dat volgens jou zijn.



---

---

---

---

6. 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 specialistisch banketbakker gaat werken aan producten van zanddeeg, moet je:

1. het belang van banketspecialiteiten binnen de horeca, bakkerij en recreatie kunnen benoemen en uitleggen
2. een assortiment van banketspecialiteiten kunnen herkennen en noemen
3. grondstoffen en tussenproducten voor banketspecialiteiten kunnen beheren
4. de kwaliteit van grondstoffen en tussenproducten kunnen beoordelen
5. kenmerken en eigenschappen van grondstoffen en halffabricaten kunnen herkennen en noemen
6. de regels en procedures om hygiënisch te kunnen werken kennen en toepassen
7. recepturen voor het vervaardigen van banketspecialiteiten kunnen gebruiken
8. apparatuur, gereedschap en machines kunnen gebruiken en onderhouden volgens voorgeschreven procedures
9. tussenproducten voor banketspecialiteiten kunnen maken
10. banketspecialiteiten kunnen maken.

7. Welk leerdoel lijkt jou het leukst om aan te werken? Leg uit waarom jou dit leuk lijkt.

---

---