

## Bakkersgast

### Iets voor jou?

Een bakker verstaat de kunst om met eenvoudige grondstoffen telkens weer lekkere, gezonde, zoete of zoute, grote of kleine lekkernijen te vervaardigen. Het is zeker geen gewone baan. Het is erg afwisselend en uitdagend.

In de opleidingsfase beginnen ze met eenvoudige cakes en broodbeslag om in de kwalificatiefase over te gaan naar het echte, verfijnde bakkerswerk. Op vraag van de klant, creëren ze hun mooiste kunstwerkjes. En dit alles dagvers!

Onze bakkersgasten zijn harde werkers! Bij activiteiten staan ze van 's nachts al paraat om te werken. Ook doen ze mee aan sociale activiteiten zoals o.a. week van de smaak, ...



### De opleiding bakkersgast omvat volgende onderdelen:

- Kennis en voorschriften omtrent persoonlijke hygiëne en hygiëne in de bakkerij, kwaliteit van producten, bewaren van voedselvoorraden, veiligheid en milieu.
- Producten en grondstoffen herkennen en gebruiken
- Leren gereedschap en machines gebruiken
- Productie van:
  - gistdegen: diverse soorten brood, broodjes en klein-gebak vb. koffiekoeken, taarten
  - bladerdeeg: worstenbroodjes, hoorntjes, ...
  - soezendeeg: eclairs, soesjes, slagroomgebak, ...
  - biscuitgebak en gelegenheidsgebak vb. paasgebak, feestgebak, kerststronken, ...
  - boter- en vetdeeg: speculaas, zandtaart, dessertkoekjes, ...
  - bereiden van desserts vb. bavaois, javanais, ...
  - kennismaking met chocolade: handgemaakte- en vormpralines, studenten haver, truffels, ...
- Alle bereidingen worden ondersteund door geschreven en / of visuele stappenplannen.
- Er wordt veel aandacht besteed aan tempo en uithouding!



VAK	2BG	3BG	4BG	5BG
<b>ASV</b>				
Godsdienst	2	2	2	2
GASV	6	6	6	6
Computer	1	1	-	-
Creative activiteiten	2	2	-	-
Lichamelijke opvoeding	2	2	2	2
<b>BGV</b>				
Bakkerij	16	16	15	15
Extramurale BGV			4	4
Stage			3w	6w
<b>TOTAAL</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

**Belangrijke attitudes:**

- Ordelijkheid en hygiëne
- Uithouding
- Tempo
- Creativiteit
- Behulpzaam en vriendelijk

**Bakkersgasten worden tewerkgesteld in:**

- Ambachtelijke brood- en banketbakkerijen
- Industriële brood- en banketbakkerijen
- Horecabedrijven: croissanteries, tea-rooms, ...
- Snack- en voedingsketens: supermarkten, ...

