

Examenplan zelfstandig werkend bakker

College	Cluster Hospitality
Opleiding	Brood en Banket
Crebo	25722
Cohort	2023-2024
Leerweg	BOL
Niveau	3

Wettelijke eisen voor diplomering

Om in aanmerking te komen voor een diploma moet de student voldoen aan alle kwalificatie-eisen. Het gaat om de volgende onderdelen:

- Beroepsgerichte eisen (kwalificatiedossier): minimaal een 6 (afgeronde 5,5) of hoger, of een voldoende of goed per kerntaak,
- Generieke eisen taal en rekenen: een oordeel per onderdeel volgens de eisen die geldend zijn voor het betreffende cohort.
- Loopbaan en Burgerschap: voldaan hebben aan de gestelde eisen door de opleiding.
- Beroepspraktijkvorming (bpv): met een positieve beoordeling hebben voltooid, waarbij het oordeel van het leerbedrijf is betrokken.
- Keuzedelen: voldaan hebben aan de keuzedeelverplichting en aan de zak/-slaagregeling die geldend is voor het betreffende cohort.

Beroepsgerichte examenonderdelen

Basisdeel/profieldeel		Basisdeel						
Naam kerntaak		B1-K1 Bereidt bakkerijproducten						
Code		25722_B1-K1						
Code	Examenvorm	Werkproces(sen)	Jaar	Duur	Afname- plaats	Cesuur, weging, schaal, resultaat	Examen- leverancier	Aantal herkansingen
B1-K1	Examenopdracht: 1. Planning portfolio 2. Voorbereiding 3. Werken volgens planning en omgaan met afwijkingen 4. Verpakken, etiketteren en presenteren 5. Schoonmaken 6. Bakkerijproducten	B1-K1-W1 Plant de productie van bakkerijproducten B1-K1-W2 Bereidt de productie van bakkerijproducten voor B1-K1-W3 Bereidt bakkerijproducten B1-K1-W4 Verwerkt, modelleert en bakt bakkerijproducten B1-K1-W5 Decoreert bakkerijproducten en werkt deze af B1-K1-W6 Bewaakt en borgt de kwaliteit van de bakkerijproducten B1-K1-W7 Verpakt en presenteert bakkerijproducten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op B1-K1-W8 Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon	Leerjaar 1,2,3	Variabel	School	Een kandidaat is geslaagd wanneer hij: <ul style="list-style-type: none"> ▪ voor iedere algemene examenopdracht minimaal 55% van de te behalen punten heeft behaald en alle kritische beoordelingspunten heeft behaald én ▪ voor de examenopdrachten waarin bakkerijproducten bereid moeten worden gemiddeld minimaal 55% van het totaal aantal punten heeft behaald en op iedere examenopdracht minimaal 50% van de te behalen punten heeft behaald Weging: 1 Schaal: 1 - 10 Resultaat: Geheel Cijfer	SVH	1

Basisdeel/profieldeel		Profieldeel						
Naam kerntaak		Kerntaak 1: Bestelt grondstoffen en producten en slaat deze op						
Code		25722_P2-K1						
Code	Examenvorm	Werkproces(sen)	Jaar	Duur	Afname- plaats	Cesuur, weging, schaal, resultaat	Examenleverancier	Aantal herkansingen
P2-K1	Examenopdracht: 1. Bestellen van grondstoffen 2. Controleren en opslaan	P2-K1-W1 Bestelt benodigde grondstoffen en producten P2-K1-W2 Controleert grondstoffen producten bij ontvangst op (opslag)specificaties P2-K1-W3 Slaat geleverde producten op in geconditioneerde ruimtes	Leerjaar 1,2, 3	variabel	School	Een kandidaat is geslaagd wanneer hij: <ul style="list-style-type: none"> ▪ voor iedere algemene examenopdracht minimaal 55% van de te behalen punten heeft behaald en alle kritische beoordelingspunten heeft behaald én ▪ voor de examenopdrachten waarin bakkerijproducten bereid moeten worden gemiddeld minimaal 55% van het totaal aantal punten heeft behaald en op iedere examenopdracht minimaal 50% van de te behalen punten heeft behaald Weging: 1 Schaal: 1 - 10 Resultaat: Geheel Cijfer	SVH	1

Basisdeel/profieldeel		Profieldeel						
Naam kerntaak		Kerntaak 2: Ontwikkelt en introduceert nieuwe of vernieuwde receptuur						
Code		25722_P2-K2						
Code	Examenvorm	Werkproces(sen)	Jaar	Duur	Afnameplaats	Cesuur, weging, schaal, resultaat	Examenleverancier	Aantal herkansingen
P2-K2	Examenopdracht: 1. Portfolio productontwikkeling 2. Informeren en adviseren over nieuwe/vernieuwde receptuur	P2-K2-W1 Bedenkt ideeën voor het uitbreiden van het assortiment en ontwikkelt receptuur P2-K2-W2 Introduceert nieuwe of vernieuwde receptuur op de werkvloer P2-K2-W3 Informeert en adviseert over nieuwe/vernieuwde bakkerijproducten	Leerjaar 1,2, 3	variabel	School	Een kandidaat is geslaagd wanneer hij: <ul style="list-style-type: none"> ▪ voor iedere algemene examenopdracht minimaal 55% van de te behalen punten heeft behaald en alle kritische beoordelingspunten heeft behaald én ▪ voor de examenopdrachten waarin bakkerijproducten bereid moeten worden gemiddeld minimaal 55% van het totaal aantal punten heeft behaald en op iedere examenopdracht minimaal 50% van de te behalen punten heeft behaald Weging: 1 Schaal: 1 - 10 Resultaat: Geheel Cijfer	SVH	1