

Examenplan/plan van afsluiting

College	Cluster Hospitality
Opleiding	Boulangier
Crebo	25614
Cohort	2024-2025
Leerweg	BBL
Niveau	4

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.
- Loop 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 (compensatieregeling) die geldend is voor het betreffende cohort.

Beroepsgerichte examenonderdelen

Basisdeel/profieldeel		Basisdeel										
Naam kerntaak		B1-K1 Bereiden assortiment boulangerie										
Code		25614_B1-K1										
Code	Examenvorm	Werkproces(sen)	Jaar	Duur	Afnameplaats	Schaal	Weging	Cesuur	Resultaat	Examenleverancier	Aantal herkansingen	
PVB1	Proeve	B1-K1-W1 Plant en bereid de productie van boulangerie producten voor B1-K1-W2 Bereidt boulangerieproducten B1-K1-W3 Verwerkt, modelleert en bakt boulangerie producten B1-K1-W4 Decoreert en werkt boulangerieproducten af B1-K1-W5 Bewaakt en borgt de kwaliteit van de boulangerieproducten B1-K1-W6 Verpakt en presenteert boulangerieproducten en slaat deze op B1-K1-W7 Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon	1	variabel	School	1-10	100%	6	Geheel cijfer	Examenwerk	1	

Basisdeel/profieldeel	Basisdeel											
Naam kerntaak	B1-K2 Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment											
Code	25614_B1-K2											
Code	Examenvorm	Werkproces(sen)	Jaar	Duur	Afnameplaats	Schaal	Weging	Cesuur	Resultaat	Examenleverancier	Aantal herkansingen	
PVB1	Proeve en verslag	<p>B1-K2-W1 Adviseert de klant over boulangerieproducten</p> <p>B1-K2-W2 Stuur op de kwaliteit van de operationele processen en routing op de werkvloer</p> <p>B1-K2-W3 Bedenkt ideeën voor het uitbreiden van het boulangerie assortiment en ontwikkelt receptuur</p> <p>B1-K2-W4 Bereidt exclusieve boulangerieproducten aan de hand van nieuwe receptuur</p> <p>B1-K2-W5 Ontwerpt en verzorgt de exclusieve presentatie van boulangerieproducten</p> <p>B1-K2-W6 Maakt de kost- en verkoopprijsberekening van boulangerieproducten.</p>	1	variabel	School	1-10	100%	6	Geheel cijfer	Examenwerk	1	