

## Examenplan zelfstandig werkend bakker

<b>College</b>	Cluster Hospitality
<b>Opleiding</b>	Brood en Banket
<b>Crebo</b>	25722
<b>Cohort</b>	2024-2025
<b>Leerweg</b>	BOL/BBL
<b>Niveau</b>	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
<b>B1K1</b>	<b>Examenopdracht:</b> 1.Planning portfolio 2.Vorbereiding 3. Werken volgens planning en omgaan met afwijkingen 4. Verpakken, etiketteren en presenteren 5. Schoonmaken 6. Bakkerijproducten	<b>B1-K1-W1</b> Plant de productie van bakkerijproducten <b>B1-K1-W2</b> Bereidt de productie van bakkerijproducten voor <b>B1-K1-W3</b> Bereidt bakkerijproducten <b>B1-K1-W4</b> Verwerkt, modelleert en bakt bakkerijproducten <b>B1-K1-W5</b> Decoreert bakkerijproducten en werkt deze af <b>B1-K1-W6</b> Bewaakt en borgt de kwaliteit van de bakkerijproducten <b>B1-K1-W7</b> Verpakt en presenteert bakkerijproducten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op <b>B1-K1-W8</b> 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"> <li>▪ voor iedere algemene examenopdracht minimaal 55% van de te behalen punten heeft behaald en alle kritische beoordelingspunten heeft behaald én</li> <li>▪ 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</li> </ul> Weging: 1 Schaal: 1 - 10 Resultaat: Geheel Cijfer	SVH	1

<b>Basisdeel/profieldeel</b>		Profieldeel						
<b>Naam kerntaak</b>		Kerntaak 1: Bestelt grondstoffen en producten en slaat deze op						
<b>Code</b>		25722_P2-K1						
<b>Code</b>	<b>Examenvorm</b>	<b>Werkproces(sen)</b>	<b>Jaar</b>	<b>Duur</b>	<b>Afname- plaats</b>	<b>Cesuur, weging, schaal, resultaat</b>	<b>Examenleverancier</b>	<b>Aantal herkansingen</b>
<b>P2-K1</b>	<b>Examenopdracht:</b>  1. Bestellen van grondstoffen 2. Controleren en opslaan	<b>P2-K1-W1</b> Bestelt benodigde grondstoffen en producten <b>P2-K1-W2</b> Controleert grondstoffen, producten bij ontvangst op (opslag)specificaties <b>P2-K1-W3</b> 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"> <li>voor iedere algemene examenopdracht minimaal 55% van de te behalen punten heeft behaald en alle kritische beoordelingspunten heeft behaald én</li> <li>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</li> </ul> Weging: 1 Schaal: 1 - 10 Resultaat: Geheel Cijfer	SVH	1

<b>Basisdeel/profieldeel</b>		Profieldeel						
<b>Naam kerntaak</b>		Kerntaak 2: Ontwikkelt en introduceert nieuwe of vernieuwde receptuur						
<b>Code</b>		25722_P2-K2						
Code	Examenvorm	Werkproces(sen)	Jaar	Duur	Afname- plaats	Cesuur, weging, schaal, resultaat	Examenleverancier	Aantal herkansingen
<b>P2-K2</b>	<b>Examenopdracht:</b> 1. Portfolio productontwikkeling 2. Informeren en adviseren over nieuwe/vernieuwde receptuur	<b>P2-K2-W1</b> Bedenkt ideeën voor het uitbreiden van het assortiment en ontwikkelt receptuur <b>P2-K2-W2</b> Introduceert nieuwe of vernieuwde receptuur op de werkvloer <b>P2-K2-W3</b> 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"> <li>▪ voor iedere algemene examenopdracht minimaal 55% van de te behalen punten heeft behaald en alle kritische beoordelingspunten heeft behaald én</li> <li>▪ 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</li> </ul> Weging: 1 Schaal: 1 - 10 Resultaat: Geheel Cijfer	SVH	1