

Examenplan Patissier cohort 2022-2023

Crebo: 25797

Beroepsgerichte examenonderdelen

Basisdeel							
Kerntaak 1: Bereidt patisserieproducten							
Code	Examenvorm	Exameninhoud / Werkprocessen	Periode afname	Duur examen	Plaats afname	Aantal herkansingen	Eindresultaat
B1-K1	Proeve van bekwaamheid	B1-K1-W1 Plant de productie van patisserieproducten B1-K1-W2 Bereidt de productie van patisserieproducten voor B1-K1-W3 Bereidt patisserieproducten B1-K1-W4 Verwerkt, modelleert en bakt patisserieproducten B1-K1-W5 Decoreert en werkt patisserieproducten af B1-K1-W6 Bewaakt en borgt de kwaliteit van de patisserieproducten B1-K1-W7 Verpakt en presenteert bakkerijproducten of onafgebakken patisserieproducten en slaat deze op B1-K1-W8 Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon	Leerjaar 1	Variabel	Simulatie op school	1	Onvoldoende, Voldoende, Goed
Kerntaak 2: Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment							
Code	Examenvorm	Exameninhoud / Werkprocessen	Periode afname	Duur examen	Plaats afname	Aantal herkansingen	Eindresultaat
B1-K2	Proeve van bekwaamheid	B1-K2-W1 Bedenkt ideeën voor het vernieuwen van het assortiment en ontwikkelt receptuur B1-K2-W2 Bereidt nieuwe of vernieuwde patisserieproducten aan de hand van nieuwe receptuur B1-K2-W3 Ontwerpt en verzorgt de presentatie van nieuwe of vernieuwde patisserieproducten B1-K2-W4 Maakt de kost- en verkoopprijsberekening van nieuwe of vernieuwde patisserieproducten	Leerjaar 1	Variabel	Simulatie op school	1	Onvoldoende, Voldoende, Goed

Code	Examenvorm	Exameninhoud / Werkprocessen	Periode afname	Duur examen	Plaats afname	Aantal herkansingen	Eindresultaat
		B1-K2-W5 Introduceert nieuwe of vernieuwde receptuur op de werkvloer B1-K2-W6 Informeert en adviseert over nieuwe of vernieuwde patisserieproducten					