Certificaat

PRO bakkerij

Wordt hierbij uitgereikt aan:

Voor de onderstaande professionele bakkerijtechnieken

Handen wassen en desinfecteren ● Werkkleding ● Kwast reinigen ● Desinfecteren en vetvrij maken
Werkbank reinigen ● Werkbank desinfecteren ● Weegschaal reinigen ● Vloer vegen ● Bakplaat prepareren
Bakplaat met vetvrij papier bedekken ● Bakvorm prepareren ● Bakvorm bestrooien
Droge grondstoffen afwegen ● Vaste vetstoffen afwegen ● Vloeistoffen afmeten
Basterdsuiker klontvrij rollen ● Bloem zeven ● Vetstof ‘au bain-marie’ verwarmen ● Bloem stuiven
Kaneelsuiker aanmaken ● Strijkboter aanmaken ● Ei-strijksel aanmaken ● Ei scheiden
Krenten en rozijnen, wassen en wellen ● Spuitzak prepareren
Spuitzak vullen ● Rozetvorm spuiten ● S-vorm spuiten ● Dopvorm spuiten
Producten verpakken met schuifkarton

Datum	Organisatie	Locatie

Handtekening docent	Handtekening leerling