

WerkPortfolio

Professionele bakkerijtechnieken

PRO bakkerij



PRO bakkerij

Persoonlijke hygiëne

Handen wassen en desinfecteren	01
Werkkleding	02

Bedrijfsmatige hygiëne

Kwast reinigen	03
Desinfecteren en vetvrij maken	04
Werkbank reinigen	05
Werkbank desinfecteren	06
Weegschaal reinigen	07
Vloer vegen	08

Vormen prepareren

Bakplaat prepareren	09
Bakplaat met vetvrij papier bedekken	10
Bakvorm prepareren	11
Bakvorm bestrooien	12

Wegen en meten

Droge grondstoffen afwegen	13
Vaste vetstoffen afwegen	14
Vloeistoffen afmeten	15

Vorbewerken

Basterdsuiker klontvrij rollen	16
Bloem zeven	17
Vetstof 'au bain marie' verwarmen	18
Bloem stuiven	19
Kaneelsuiker aanmaken	20
Strijkboter aanmaken	21
Ei-strijksel aanmaken	22
Ei scheiden	23
Krenten en rozijnen, wassen en wellen.....	24

Werken met de spuitzak

Spuitzak prepareren	25
Spuitzak vullen	26
Rozetvorm spuiten	27
S-vorm spuiten	28
Dopvorm spuiten	29

Verpakken

Producten verpakken met schuifkarton	30
--	----

PRO zanddeeg

Kruimeldeeg

Basistechniek kruimeldeeg	01
Goudse moppen	02 03
Gooise moppen	04 05
Zandkoekjes	06 07
Boterbiesjes	08 09
Javaantjes	10 11
Allerhande	12 13
Pitmoppen	14 15
Jodenkoeken	16 17
Boterkoeken	18 19
Gemberkoeken	20 21
Pensees	22 23

Wrijfdeeg

Basistechniek wrijfdeeg	24
Rozetsprits	25
S-sprits	26
Hazelnootsprits	27

Roerdeeg

Basistechniek roerdeeg	28
Washingtons	29
Nogatines	30
Kokosgalettes	31
Kletskoppen	32

Bakvorm prepareren

**1**

Verwijder restanten met keukenpapier.

**2**

Tik de restanten uit de bakvorm.

**3**

Doop een schone kwast in een steelpan gevuld met smeermulsie.

**4**

Besmeer de binnenzijde van de bakvorm met smeermulsie.

Bakvorm prepareren

Het schoonmaken en invetten van een bakvorm.

Waarom pas je deze techniek toe?

Om het product na het bakken heel uit de vorm te kunnen krijgen.

Om schone producten te krijgen.

Deze techniek wordt vooral toegepast bij:

Bakvormen die je wilt gaan gebruiken.

Benodigdheden:

Keukenpapier

Kwast

Smeeremulsie

Aandachtspunten:

Smeer de gehele binnenzijde van de bakvorm in met smeeremulsie.

Smeer niet te dik.

Matrix PRO bakkerij/PRO zanddeeg

De technieken uit PRO bakkerij voor bij de recepten uit PRO zanddeeg

	PRO zanddeeg	Kruimeldeeg	Wrijfdeeg	Roerdeeg															
Persoonlijke hygiëne																			
01	Handen wassen en desinfecteren	●	●	●	●														
02	Werkkleding	●	●	●	●														
Bedrijfsmatige hygiëne																			
03	Kwast reinigen	●	●																
04	Desinfecteren en vetvrij maken	●	●	●	●														
05	Werkbank reinigen	●	●	●	●														
06	Werkbank desinfecteren	●	●	●	●														
07	Weegschaal reinigen	●	●	●	●														
08	Vloer vegen	●	●	●	●														
Vormen prepareren																			
09	Bakplaat prepareren	●	●	●	●														
10	Bakplaat met vetvrij papier bedekken																		
11	Bakvorm prepareren	●	●																
12	Bakvorm bestrooien																		
Wegen en meten																			
13	Droge grondstoffen afwegen	●	●	●	●														
14	Vaste vetstoffen afwegen	●	●	●	●														
15	Vloeistoffen afmeten																		
Voorbewerken																			
16	Basterdsuiker klontvrij rollen	●	●	●	●														
17	Bloem zeven	●	●	●	●														
18	Vetstof 'au bain marie' verwarmen	●			●														
19	Bloem stuiven	●	●																
20	Kaneelsuiker aanmaken																		
21	Strijkboter aanmaken																		
22	Ei-strijksel aanmaken	●	●																
23	Ei scheiden																		
24	Krenten en rozijnen, wassen en wellen																		
Werken met de spuitzak																			
25	Spuitzak prepareren	●		●	●														
26	Spuitzak vullen	●		●	●														
27	Rozetvorm spuiten	●		●	●														
28	S-vorm spuiten	●		●															
29	Dopvorm spuiten	●			●														
Verpakken																			
30	Producten verpakken met schuifkarton	●	●	●	●														

WerkPortfolio PRO bakkerij

Iedere leerling kan professionele bakkerij-technieken leren

Neil Commandeur en Mike Ton hebben samen met Peter Schwank en Jaap van Duijvenbode WerkPortfolio PRO bakkerij ontwikkeld. In PRO bakkerij verenigen zij hun grote vakkennis, hun ervaring binnen het onderwijs en het bedrijfsleven met een talent om uw leerlingen stap voor stap, eenvoudig en duidelijk bakkerij technieken bij te brengen.

Momenteel bestaat PRO bakkerij uit twee delen:

Praktijkkarten PRO bakkerij-technieken

De praktijkkarten PRO bakkerij bestaan uit dertig technieken welke de leerling moet beheersen om goed in het bakkerij-bedrijf te kunnen functioneren. Verder functioneren deze kaarten als een naslagwerk van technieken welke nodig zijn bij het maken van professionele bakkerij-recepturen. De technieken zijn ondergebracht in de domeinen: persoonlijke hygiëne, bedrijfsmatige hygiëne, vormen prepareren, wegen en meten, voorbereiden, werken met de spuitzak en verpakken. Deze set heeft ISBN-nummer: 978-90-78118-19-0

Receptkaarten PRO zanddeeg

Met de receptkaarten PRO zanddeeg leren uw leerlingen stap-voor-stap verschillende producten maken. Deze producten worden gemaakt op basis van drie verschillende zanddeegbasistechnieken te weten: kruimeldeeg, wrijfdeeg en roerdeeg. Met duidelijke stap voor stap kleurenfoto's leren uw leerlingen deze basistechnieken verder te verwerken tot Goudse moppen, allerhande, boterbiesjes, javaantjes, zandkoekjes, Gooise moppen, pitmoppen, gemberkoeken, boterkoeken, pensees, jodenkoeken, washingtons, nogatines, kokosgalettes, kletsoppen, rozetsprits, hazelnootsprits en S-sprits. De bovenstaande Praktijkkarten PRO bakkerij-technieken functioneren als een naslagwerk van technieken welke nodig zijn bij het maken van deze professionele bakkerij-recepturen. Deze set heeft ISBN-nummer: 978-90-78118-25-1

Bestel uw leermiddelen op werkportfolio.nl

Of stuur een email naar: bestellen@werkportfolio.nl

Er zijn WerkPortfolio methoden voor: zelfstandig koken, horeca, bakkerij, kantine-catering, zelfzorg, textiele werkvormen, zelfstandig wonen, professionele schoonmaak, fietstechniek, technische vaardigheden en -opdrachten, groenvoorziening en detailhandel. U kunt al deze methoden bij u op school uittesten. Ga naar werkportfolio.nl en vraag direct vrijblijvende kennismakingsexemplaren aan.

Colofon

Tekst:	Neil Commandeur, Mike Ton
Foto's:	Neil Commandeur, Mike Ton
Digitale bewerking:	Jaap van Duijvenbode, Peter Schwank
Vormgeving:	Michel van Duijvenbode
Eindredactie:	Peter Schwank, Jaap van Duijvenbode
Met dank aan:	Elena Stroilescu, Bella Kuipers

ISBN: 978-90-78118-19-0

10^{de} druk 2019

Copyright © 2008 - 2019 Uitgeverij Schwank & Van Duijvenbode, Nederland

ALLE RECHTEN VOORBEHOUDEN

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Bij de samenstelling van deze uitgave is de uiterste zorg nagestreefd. Desondanks kan voor eventuele onjuistheden en (zet)fouten niet worden ingestaan; auteur(s), redacteur(en) en/of uitgever aanvaarden deswege geen aansprakelijkheid. Evenmin kan door hen aansprakelijkheid worden aanvaard voor de gevolgen van acties die zijn genomen op basis van deze uitgave.

WerkPortfolio PRO bakkerij

Iedere leerling kan professionele bakkerij-technieken leren

Neil Commandeur en Mike Ton hebben samen met Peter Schwank en Jaap van Duijvenbode WerkPortfolio PRO bakkerij ontwikkeld. In PRO bakkerij verenigen zij hun grote vakkennis, hun ervaring binnen het onderwijs en het bedrijfsleven met een talent om uw leerlingen stap voor stap, eenvoudig en duidelijk bakkerij technieken bij te brengen.

Momenteel bestaat PRO bakkerij uit twee delen:

Praktijkkarten PRO bakkerij-technieken

De praktijkkaarten PRO bakkerij bestaan uit dertig technieken welke de leerling moet beheersen om goed in het bakkerij-bedrijf te kunnen functioneren. Verder functioneren deze kaarten als een naslagwerk van technieken welke nodig zijn bij het maken van professionele bakkerij-recepturen. De technieken zijn ondergebracht in de domeinen: persoonlijke hygiëne, bedrijfsmatige hygiëne, vormen prepareren, wegen en meten, voorbereiden, werken met de spuitzak en verpakken. Deze set heeft ISBN-nummer: 978-90-78118-19-0

Receptkaarten PRO zanddeeg

Met de receptkaarten PRO zanddeeg leren uw leerlingen stap-voor-stap verschillende producten maken. Deze producten worden gemaakt op basis van drie verschillende zanddeeg-basistechnieken te weten: kruimeldeeg, wrijfdeeg en roerdeeg. Met duidelijke stap voor stap kleurenfoto's leren uw leerlingen deze basistechnieken verder te verwerken tot Goudse moppen, allerhande, boterbiesjes, javaantjes, zandkoekjes, Gooise moppen, pitmoppen, gemberkoeken, boterkoeken, pensees, jodenkoeken, washingtons, nogatines, kokosgalettes, kletskoppen, rozetsprits, hazelnootsprits en S-sprits. De bovenstaande Praktijkkarten PRO bakkerij-technieken functioneren als een naslagwerk van technieken welke nodig zijn bij het maken van deze professionele bakkerij-recepturen. Deze set heeft ISBN-nummer: 978-90-78118-25-1

Bestel uw leermiddelen op werkportfolio.nl

Of stuur een email naar: bestellen@werkportfolio.nl

Er zijn WerkPortfolio methoden voor: zelfstandig koken, horeca, bakkerij, kantine-catering, zelfzorg, textiele werkvormen, zelfstandig wonen, professionele schoonmaak, fietstechniek, technische vaardigheden en -opdrachten, groenvoorziening en detailhandel. U kunt al deze methoden bij u op school uittesten. Ga naar werkportfolio.nl en vraag direct vrijblijvende kennismakingsexemplaren aan.



Mike Ton is cum laude afgestudeerd als docent consumptieve technieken én docent brood- en banketbakken. Ook is hij in het bezit van de diploma's allround brood- en banketbakken niveau 3. Mike is ruim tien jaar werkzaam geweest

bij een ambachtelijke brood- en banketbakkerij. Hij heeft het rayon-kampioenschap brood- en banketbakken van Noord-Holland gewonnen. Bij de Nederlands kampioenschappen werd hij 2de. Momenteel is Mike als vakdocent verbonden aan het 'Van der Meij College' in Alkmaar.



Neil Commandeur is cum laude afgestudeerd als docent consumptieve technieken én docent brood- en banketbakken aan de 'Hogeschool van Amsterdam'. Ook is hij in het bezit van het vakdiploma allround brood- en banketbakker. Neil is meer dan

tien jaar in het bedrijfsleven werkzaam geweest bij een ambachtelijke brood- en banketbakkerij. Verder is het leuk om te weten dat hij de titel 'Beste kadetten bakker van Noord-Holland' heeft gewonnen. Momenteel is hij als vakdocent verbonden aan 'Praktijkschool Het Plein' in Amsterdam.

Met WerkPortfolio kunnen uw leerlingen snel zelfstandig werken.



9 789078 118190 >



Vrijblijvend kennismaken met WerkPortfolio

Spreekt dit voorbeeld u aan? Klik dan op de link hieronder voor een vrijblijvende kennismaking. Kijk de materialen in, test ze, laat ze aan collega's en leerlingen zien. Besluit pas dan of u ze behoudt en vervolgens betaalt, of dat u ze terugstuurt.

[Klik hier om deze methode te beoordelen](#)

"Geweldig! Hier hebben we lang op gewacht; een uitstekende werkbare methode voor onze leerlingen in het praktijkonderwijs. Leerlingen zijn enthousiast en je ziet ze groeien. Ze krijgen meer vertrouwen in zichzelf omdat ze door de duidelijkheid minder vaak iets hoeven te vragen, en kunnen zelfstandig werken."

Ketty v. Heemstede Obelt, OSG 't Genseler, Hengelo

"Ik en mijn leerlingen zijn er erg blij mee. De kooklessen zijn leuker en beter geworden. Het bevordert zelfstandig werken in de keuken."

Henny Doorn-de Poel, ZML school De Wingerd, Groningen

"Goede methode en goed bruikbaar voor leerlingen/docenten. Minder werkdruk."

Nino Wijs, ROC Zeeland, Middelburg

"Mijn oordeel is zeer positief. Ik werk echter met ZMOK IIn. die wel wat kunnen. Bepaalde aspecten v/d portfolio kan ik zeer zeker gebruiken. Het is zeer gebruiksvriendelijk speciaal voor de wat sociaal zwakkere IIn."

Clyde Henny, Altra college, VSO ZMO K, Amsterdam

"De werkportfolio werkkaarten vind ik heel goed en zeker duidelijk voor de leerlingen."

Ransley Francisco, VMBO Johan de Witt Scholengroep, Den Haag

"Erg methodisch, alles in kleine stapjes, telkens wordt één zaak benaderd / tijd om in te oefenen en om in je geheugen op te slaan. Positieve instelling."

Hilde Schoerman, J.E.S v.z.w., Vorming van werklozen, België

"Wij zijn al in het bezit van de opdracht kaarten Home-tech 1 en praktijkkaarten pro tech 1. En ben er heel erg blij mee, prima om mee te werken, en het ziet er allemaal perfect uit [TOPPIE]"

Hendrik Loman, Vakleerkracht, Het Dok

"Allereerst wil even opmerken dat ik en mijn leerlingen met veel plezier de methode gebruiken. Inmiddels gaat onze hele school er mee werken. Wij zijn een VSO ZMLK school en het gaat super."

Nathalie Lemmen, VSO Maarlandschool, Brielle

"Fantastisch. Het werkt in de praktijk. Leerlingen kunnen meer zelf."

Arie van Rijssel, Kon. Emmaschool

"Uitstekende gebruiksmogelijkheden. Prima te gebruiken door leerlingen van een Pro school. Heldere taal, duidelijke foto's, hanteerbaar formaat, stevig uitgevoerd qua papier, ring erg handig. Duidelijk voor de leerling en docent. Prettige methode om een leerling voor te bereiden op een vervolgopleiding."

Leonie Nieuwenhuis, Praktijkschool De Vliegenhartschool, Utrecht

"Zeer bruikbaar, duidelijk! Erg tevreden. Bevordert de zelfstandigheid van onze leerlingen."

Marianne Kamphuis, TCC PRO Oldenzaal

"Zeer toepasbaar, ook voor de ZMLK-leerlingen, erg overzichtelijk en compleet. Goed, mooi handzaam boekje, professioneel. Lesmethode goed werkbaar."

Anja Schilder, It Twaluk, Leeuwarden

"Een goed doordachte simpele manier om leerlingen zelfstandig te laten werken."

Rob Groote Schaarsberg, CSO De Boog

"Zie heel veel mogelijkheden om gestructureerd basisvaardigheden te leren. Positief. Goed gestructureerd, voor kinderen ook helder en opbouwend. De uitstraling van professionaliteit en idealisme vormen een sterk product."

J. Noordveld, Gomarus College Groningen

"Ik vind het een prettige en goede lesmethode alleen te visueel voor onze leerlingen. Voor de slechtziende leerlingen is het lastig de plaatjes te zien, vooral slecht contrast enz. maar dan lees ik de tekst voor en gaat het prima."

Charlotte de Haan, VSO Praktijkschool met blinden + slechtziende leerlingen Bartimeus onderwijs

"Goed, we gebruiken het intensief, plaatjes en stap voor stap werkt voor PRO leerl. het beste."

M.J. Verbiest, PRO Da Vinci college