

# 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
--	----

# Bakvorm prepareren



**1**  
Verwijder restanten met  
keukenpapier.



**2**  
Tik de restanten uit  
de bakvorm.



**3**  
Doopt een schone kwast in  
een steelpan gevuld met  
smeeremulsie.



**4**  
Besmeer de binnenzijde  
van de bakvorm met  
smeeremulsie.

# 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															
<b>Persoonlijke hygiëne</b>																			
01	Handen wassen en desinfecteren	●	●	●	●														
02	Werkkleding	●	●	●	●														
<b>Bedrijfsmatige hygiëne</b>																			
03	Kwast reinigen	●	●																
04	Desinfecteren en vetvrij maken	●	●	●	●														
05	Werkbank reinigen	●	●	●	●														
06	Werkbank desinfecteren	●	●	●	●														
07	Weegschaal reinigen	●	●	●	●														
08	Vloer vegen	●	●	●	●														
<b>Vormen prepareren</b>																			
09	Bakplaat prepareren	●	●	●	●														
10	Bakplaat met vetvrij papier bedekken																		
11	Bakvorm prepareren	●	●																
12	Bakvorm bestrooien																		
<b>Wegen en meten</b>																			
13	Droge grondstoffen afwegen	●	●	●	●														
14	Vaste vetstoffen afwegen	●	●	●	●														
15	Vloeistoffen afmeten																		
<b>Voorbewerken</b>																			
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																		
<b>Werken met de spuitzak</b>																			
25	Spuitzak prepareren	●		●	●														
26	Spuitzak vullen	●		●	●														
27	Rozetvorm spuiten	●		●	●														
28	S-vorm spuiten	●		●															
29	Dopvorm spuiten	●			●														
<b>Verpakken</b>																			
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](http://werkportfolio.nl)

Of stuur een email naar: [bestellen@werkportfolio.nl](mailto: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](http://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<sup>de</sup> 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](http://werkportfolio.nl)

Of stuur een email naar: [bestellen@werkportfolio.nl](mailto: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](http://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 lln. die wel wat kunnen. Bepaalde aspecten v/d portfolio kan ik zeer zeker gebruiken. Het is zeer gebruiksvriendelijk speciaal voor de wat sociaal zwakkere lln."

**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**