

Methode: PRO bakkerij

Klas	Naam leerling
Schooljaar
Persoonlijke hygiëne										
Handen wassen en desinfecteren										
Werkkleding										
Bedrijfsmatige hygiëne										
Kwast reinigen										
Desinfecteren en vetvrij maken										
Werkbank reinigen										
Werkbank desinfecteren										
Weegschaal reinigen										
Vloer vegen										
Vormen prepareren										
Bakplaat prepareren										
Bakplaat met vetvrij papier bedekken										
Bakvorm prepareren										
Bakvorm bestrooien										
Wegen en meten										
Droge grondstoffen afwegen										
Vaste vetstoffen afwegen										
Vloeistoffen afmeten										

Methode: PRO bakkerij - vervolg

Klas	Naam leerling
Schooljaar
Vorbewerken										
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										
Werken met de spuitzak										
Spuitzak prepareren										
Spuitzak vullen										
Rozetvorm spuiten										
S-vorm spuiten										
Dopvorm spuiten										
Verpakken										
Producten verpakken met schuifkarton										