**Examenplan Zelfstandig werkend bakker cohort 2022-2023  
Crebo: 25722**

**Beroepsgerichte examenonderdelen**

|  |
| --- |
| **Basisdeel** |
| **Kerntaak 1: Bereidt bakkerijproducten** |

| **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 bakkerijproducten  B1-K1-W2 Bereidt de productie van bakkerijproducten voor  B1-K1-W3 Bereidt bakkerijproducten  B1-K1-W4 Verwerkt, modelleert en bakt bakkerijproducten  B1-K1-W5 Decoreert bakkerijproducten en werkt deze af  B1-K1-W6 Bewaakt en borgt de kwaliteit van de bakkerijproducten  B1-K1-W7 Verpakt en presenteert bakkerijproducten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op  B1-K1-W8 Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon | Leerjaar 1,2,3 | 7 uur | Simulatie op school | 1 | Onvoldoende, Voldoende, Goed |

|  |
| --- |
| **Profieldeel** |
| **Kerntaak 1: Bestelt grondstoffen en producten en slaat deze op** |

| **Code** | **Examenvorm** | **Exameninhoud / Werkprocessen** | **Periode afname** | **Duur examen** | **Plaats afname** | **Aantal herkansingen** | **Eindresultaat** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| P2-K1 | Proeve van bekwaamheid | P2-K1-W1 Bestelt benodigde grondstoffen en producten  P2-K1-W2 Controleert grondstoffen en producten bij ontvangst  op (opslag)specificaties  P2-K1-W3 Slaat geleverde producten op in geconditioneerde  ruimtes | Leerjaar 1,2,3 | Maximaal 41 uur | Simulatie op school | 1 | Onvoldoende, Voldoende, Goed |

|  |
| --- |
| **Kerntaak 2: Ontwikkelt en introduceert nieuwe of vernieuwde receptuur** |

| **Code** | **Examenvorm** | **Exameninhoud / Werkprocessen** | **Periode afname** | **Duur examen** | **Plaats afname** | **Aantal herkansingen** | **Eindresultaat** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| P2-K2 | Proeve van bekwaamheid | P2-K2-W1 Bedenkt ideeën voor het uitbreiden van het  assortiment en ontwikkelt receptuur  P2-K2-W2 Introduceert nieuwe of vernieuwde receptuur op de werkvloer  P2-K2-W3 Informeert en adviseert over nieuwe/vernieuwde bakkerijproducten | Leerjaar 1,2,3 | Maximaal 129 uur | Simulatie op school | 1 | Onvoldoende, Voldoende, Goed |

|  |
| --- |
| **Keuzedelen**:   * **K0802 – Engels B1-A2** * **K0022 – Digitale vaardigheden basis** * **K0032 – Eetcultuur en wensen** * **K0030 – Duurzaamheid in het beroep C** * **K0985 – Frans A1/A2 (clusteraanbod)** |

|  |
| --- |
| **Generieke examenonderdelen**:   * **Nederlands 2F** * **Rekenen 2F** |