

Inhoudsopgave

Inleiding	11
Tips voor de leermeester	12

► Voorbereiding

Opdracht 1	Gegevens verzamelen	15
Opdracht 2	Wie ben ik?	16
Opdracht 3	Wat kan ik?	17
Opdracht 4	Wat wil ik?	19
Opdracht 5	Contact opnemen	21
Opdracht 6	Sollicitatiebrief en cv maken en versturen	23
Opdracht 7	Sollicitatiegesprek voeren	24
Opdracht 8	De praktijkovereenkomst	27
Opdracht 9	Afspraken op stage	28
Opdracht 10	Collegialiteit	29
Opdracht 11	Beroepshouding	30
Opdracht 12	Portfolio	32

► Uitvoering

Uitleg over de uitvoering en beoordeling van je stage		35
Stageopdracht 1	Gistdegen kleinbrood: Ongevuld zacht kleinbrood	38
Stageopdracht 2	Gistdegen kleinbrood: Gevuld zacht kleinbood	39
Stageopdracht 3	Zanddegen: Zetdeeg/kruimeldeeg	41
Stageopdracht 4	Zanddegen: Wrijfdeeg of roerdeeg	42
Stageopdracht 5	Korstdegen: Zoet korst stukwerk	43
Stageopdracht 6	Korstdegen: Hartig korst stukwerk	44
Stageopdracht 7	Beslag: Klassiek bereid kapsel verwerken tot gebak of taart	45
Stageopdracht 8	Beslag: Beslag product met vulling op basis van koud cakebeslag met afwerking/decoratie	46
Stageopdracht 9	Soezen: Klassiek bereide soezen verwerken tot geglaceerd gebak	48
Stageopdracht 10	Ongevuld grootbrood: Wit en bruin, bus en plaat brood	50
Stageopdracht 11	Gevuld grootbrood: Enkelvoudige of meervoudige vulling	51
Stageopdracht 12	Luxe gerezen producten: Getoerde gistdegen	53
Stageopdracht 13	Luxe gerezen producten: Vlaai of pizza	54

Beoordeling

Wekelijkse aftekenlijst	59
Tussentijdse beoordeling	61
Eindbeoordeling	65

Terugkijken

Hoe verliep je stage?	71
-----------------------	----