

Inhoudsopgave

Deel A Theorie en verwerking

Hoofdstuk 1 Welkom in de bakkerij	15
1.1 Inleiding	15
1.2 Doelstellingen	15
1.3 De bakkerij	16
1.4 De klant is koning	21
1.5 De broodbakkerij	23
1.6 De banketbakkerij	26
1.7 HACCP en hygiëne in de bakkerij	28
1.8 Het assortiment	30
1.9 Trends en ontwikkelingen	34
1.10 Machines in de bakkerswinkel	37
1.11 Wat kan ik worden?	39
1.12 Begrippen	40
Hoofdstuk 2 Grondstoffen voor de banketbakkerij	43
2.1 Inleiding	43
2.2 Doelstellingen	43
2.3 Wegen en meten	44
2.4 Meel en bloem voor de banketbakkerij	46
2.5 Eieren	50
2.6 Suiker	57
2.7 Boter	62
2.8 Margarine	67
2.9 Noten en zidvruchten	71
2.10 Begrippen	77
Hoofdstuk 3 Boterdegen	81
3.1 Inleiding	81
3.2 Doelstellingen	81
3.3 Boterdegen	82
3.4 Hulpgrondstoffen bij boterdegen	88
3.5 Gereedschappen bij boterdegen	94
3.6 Boterdegen zetten	98
3.7 Zetdeeg	102
3.8 Wrijfdeeg	106
3.9 Roerdeeg	108
3.10 Machines bij het maken van boterdegen	111
3.11 Bewaren van boterdeeg en boterdeegproducten	113
3.12 Begrippen	114

Hoofdstuk 4 Beslagen	117
4.1 Inleiding	117
4.2 Doelstellingen	117
4.3 Voorbereiden voor beslagen	118
4.4 Kapselbeslag	119
4.5 Cake beslag	126
4.6 Soezenbeslag	132
4.7 Korstdeeg	136
4.8 Gereedschappen en machines bij beslagen	143
4.9 Technieken bij beslagen	147
4.10 Afwerken, garneren en decoreren	150
4.11 Bakkerijproducten presenteren	155
4.12 Begrippen	158
Hoofdstuk 5 Grondstoffen voor brood	161
5.1 Inleiding	161
5.2 Doelstellingen	161
5.3 Graan	162
5.4 Van tarwekorrel naar meel en bloem	164
5.5 Water	173
5.6 Gist	179
5.7 Zout	182
5.8 Hulpgrondstoffen brood	186
5.9 Begrippen	189
Hoofdstuk 6 Brood bereiden	191
6.1 Inleiding	191
6.2 Doelstellingen	191
6.3 Het broodproces	192
6.4 Het broodrecept: hoofd- en hulpgrondstoffen	193
6.5 Brooddeeg mengen	198
6.6 Brooddeeg kneden	200
6.7 Brooddeeg bewerken	207
6.8 Bakken van brooddeeg	215
6.9 Presenteren van brood	223
6.10 Bake-off	224
6.11 Begrippen	228

Hoofdstuk 7 Grondstoffen, HACCP en hygiëne	233
7.1 Inleiding	233
7.2 Doelstellingen	233
7.3 HACCP-richtlijnen	234
7.4 Hygiëne	235
7.5 De levering van grondstoffen	245
7.6 Opslag van producten	247
7.7 Begrippen	256

Hoofdstuk 8 Productie plannen	259
8.1 Inleiding	259
8.2 Doelstellingen	259
8.3 Receptuur lezen	260
8.4 Receptuur omrekenen	263
8.5 Goed leren plannen	266
8.6 Werkplanning in de bakkerij	269
8.7 Routing	272
8.8 Duurzaam produceren	274
8.9 Begrippen	278

Deel B Praktijkopdrachten

Praktijkopdracht 1 Welkom in de bakkerij	281
Praktijkopdracht 1.01 Assortiment van een bakker	282
Praktijkopdracht 1.02 Trends en ontwikkelingen	285
Praktijkopdracht 1.03 Vitrine	286
Praktijkopdracht 2 Grondstoffen voor de banketbakkerij	287
Praktijkopdracht 2.01 Wegen en meten	288
Praktijkopdracht 2.02 Roomboter/margarine	289
Praktijkopdracht 2.03 Suiker	290
Praktijkopdracht 2.04 Eieren	291
Praktijkopdracht 3 Boterdegen	293
Praktijkopdracht 3.01 Zet/Kruimeldeeg	294
Praktijkopdracht 3.02 Wrijfdeeg	295
Praktijkopdracht 3.03 Roerdeeg	296
Praktijkopdracht 3.04 Boterdegen vergelijken	297
Praktijkopdracht 3.05 Technieken zet/kruimeldeeg toepassen	299

Praktijkopdracht 4 Beslagen	301
Praktijkopdracht 4.01 Kapselbeslag	302
Praktijkopdracht 4.02 Warme methode cakebeslag	304
Praktijkopdracht 4.03 Koude methode cakebeslag	305
Praktijkopdracht 4.04 Slagroomsoesjes	306
Praktijkopdracht 4.05 Korstdeeg	307
Praktijkopdracht 5 Grondstoffen voor brood	309
Praktijkopdracht 5.01 Graan	310
Praktijkopdracht 5.02 Meel/bloem	311
Praktijkopdracht 5.03 Water/gist	312
Praktijkopdracht 5.04 Zout	314
Praktijkopdracht 6 Brood bereiden	315
Praktijkopdracht 6.01 Het recept: hoofd- en hulpgrondstoffen	316
Praktijkopdracht 6.02 Berekeningen bij een recept	318
Praktijkopdracht 6.03 Kneden	319
Praktijkopdracht 6.04 Afwerken en beoordelen	320
Praktijkopdracht 6.05 Bake-off	321
Praktijkopdracht 6.06 Het broodproces	322
Praktijkopdracht 7 Voorraadbeheer	323
Praktijkopdracht 7.01 HACCP in de bakkerij	324
Praktijkopdracht 7.02 Bakkerij levering controleren	326
Praktijkopdracht 7.03 Bakkerij grondstoffen opslaan	327
Praktijkopdracht 7.04 Opslag geopende/overgebleven producten	328
Praktijkopdracht 7.05 Persoonlijke hygiëne	330
Praktijkopdracht 8 Productie plannen	331
Praktijkopdracht 8.01 Receptuur lezen en omrekenen	332
Praktijkopdracht 8.02 Werkplanning in de bakkerij	333
Praktijkopdracht 8.03 Duurzaam produceren: efficiënt werken	334
Praktijkopdracht 8.04 Duurzaam produceren: afval verwerken	335