



Keuzevak Patisserie

Werken als patissier in de bakkerij

Serienummer:

Licentie:

Voor het activeren van de licentie kijk op pagina 5 van dit werkboek.

Te activeren tot:

COLOFON

Uitgeverij: Edu'Actief b.v.
0522-235235
info@edu-actief.nl
www.edu-actief.nl

Auteur(s): Dik Bankras
Inhoudelijke redactie: Wout Verveer
Illustraties: www.pixton.com
Foto's: www.shutterstock.com

Titel: Werken als patissier in de bakkerij
ISBN: 978 90 3722 504 4

Eerste druk/ eerste oplage
© Edu'Actief b.v. 2016
(Dik Bankras, 2016)

Behoudens de in of krachtens de Auteurswet gestelde uitzonderingen mag niets uit deze uitgave worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Voor zover het maken van reprografische verveelvoudigingen uit deze uitgave is toegestaan op grond van artikel 16h Auteurswet dient men de daarvoor wettelijk verschuldigde vergoedingen te voldoen aan de Stichting Reprorecht (www.reprorecht.nl). Voor het overnemen van gedeelte(n) uit deze uitgave in compilatiewerken op grond van artikel 16 Auteurswet kan men zich wenden tot de Stichting PRO (www.stichting-pro.nl).

De uitgever heeft ernaar gestreefd de auteursrechten te regelen volgens de wettelijke bepalingen. Degenen die desondanks menen zekere rechten te kunnen doen gelden, kunnen zich alsnog tot de uitgever wenden.

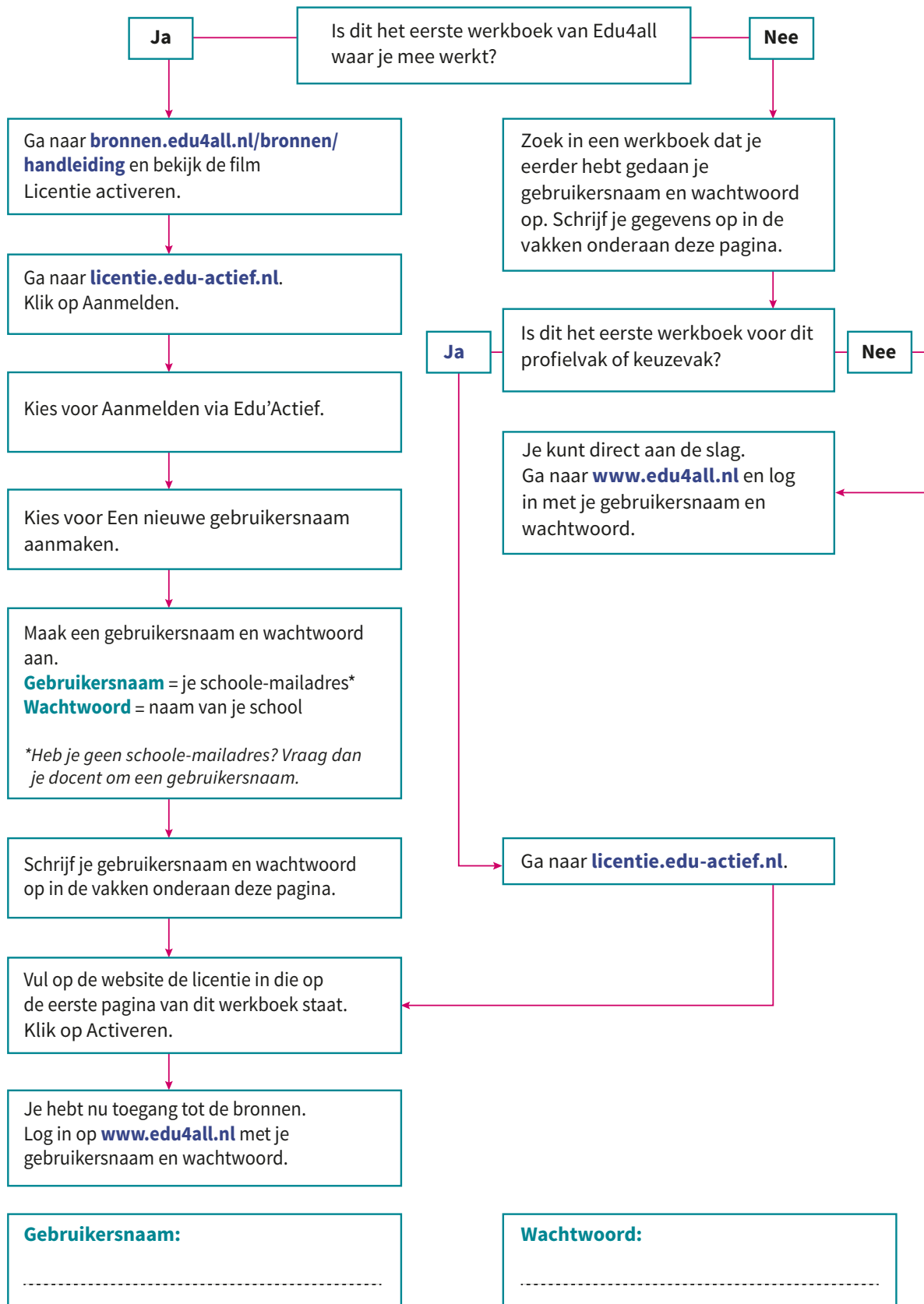
Door het gebruik van deze uitgave verklaart u kennis te hebben genomen van en akkoord te gaan met de specifieke productvoorwaarden en algemene voorwaarden van Edu'Actief, te vinden op www.edu-actief.nl.

WERKEN MET EDU4ALL	5
Deel A Werken als patissier met chocolade	7
Oriënteren	7
Taak 1 Kennismaken met het verwerken van chocolade	7
Taak 2 De leerdoelen bij Deel A	9
Taak 3 Taken plannen	10
Aan de slag	12
Taak 4 Grondstoffen voor chocoladewerk	12
Taak 5 Gereedschappen voor het verwerken van chocoladeproducten en het opslaan en bewaren van chocoladeproducten	17
Taak 6 Verwerkingstechnieken voor chocolade	22
Taak 7 Verwerken van chocolade en chocoladeproducten verpakken en presenteren	27
Evalueren & Reflecteren	31
Taak 8 Terugkijken en verder kijken	31
Taak 9 Voorbereiden op de toets	34
Deel B Werken als patissier met marsepein	35
Oriënteren	35
Taak 1 Kennis met het verwerken van marsepein	35
Taak 2 De leerdoelen bij Deel B	37
Taak 3 Taken plannen	39
Aan de slag	40
Taak 4 Grondstoffen voor marsepein	40
Taak 5 Machines, gereedschappen en materialen	44
Taak 6 Marsepein maken	48
Taak 7 Verwerken van marsepein, hygiëne, opslaan en bewaren	51
Evalueren & Reflecteren	56
Taak 8 Terugkijken en verder kijken	56
Taak 9 Voorbereiden op de toets	59
Deel C Werken als patissier aan gebak	60
Oriënteren	60
Taak 1 Kennismaken met het maken van gebak	60
Taak 2 De leerdoelen van Deel C	61
Taak 3 Taken plannen	63
Aan de slag	64
Taak 4 Grondstoffen en halffabricaten	65
Taak 5 Machines, gereedschappen en materialen	70
Taak 6 Verschillende soorten beslagen en halffabricaten	73
Taak 7 Gebak maken en presenteren	78

Evaluëren & Reflecteren	82
Taak 8 Terugkijken en verder kijken	82
Taak 9 Voorbereiden op de toets	85
 Deel D Werken als patissier aan trendproducten	 86
 Oriënteren	 86
Taak 1 Kennismaken met trendproducten	86
Taak 2 De leerdoelen van Deel D	87
Taak 3 Taken plannen	89
 Aan de slag	 90
Taak 4 Trends en grondstoffen	90
Taak 5 Cupcakes en cheesecake	97
Taak 6 Amerikaanse taarten en fondanttaarten	101
Taak 7 Producten voor een high tea	104
 Evaluëren & Reflecteren	 109
Taak 8 Terugkijken en verder kijken	109
Taak 9 Voorbereiden op de toets	112

REGISTREREN, AANMELDEN EN LICENTIE ACTIVEREN

Je gaat aan de slag met Edu4all. Volg volgend schema om te kijken wat je moet doen.



BRONNEN

In dit werkboek staan opdrachten. Om deze opdrachten te maken, heb je soms bronnen nodig, zoals tekstbronnen, films, websites en de Theek-iT.

Wanneer je een bron gaat gebruiken, staat er een pictogram in je werkboek: 

Achter het pictogram staat in paarse, dikgedrukte tekst welke bron je nodig hebt. Bijvoorbeeld:

 Lees **Tekstbron 1.2 Persoonlijke verzorging**. Maak daarna opdracht 13 tot en met 16.

 Bekijk de **Film Werken in de thuiszorg bij ouderen**. Maak daarna opdracht 1.

Bij het eerste voorbeeld ga je een tekstbron lezen. Bij het tweede voorbeeld ga je een film bekijken. Deze bronnen vind je op www.edu4all.nl.

Op bronnen.edu4all.nl/bronnen/handleiding wordt uitgelegd hoe je werkt met de bronnen op de website.

OVERLEG MET JE DOCENT

Soms is het nodig om te overleggen met je docent. Je ziet dan dit pictogram in je werkboek: 

Achter het pictogram staat waarover je met je docent gaat overleggen. Bijvoorbeeld:

-  **61.** In Taak 3 heb je een planning ingevuld. Bekijk deze.
- Kijk in kolom 5. Taak 12 tot en met 14 ga je nog maken. Zijn alle andere taken af? Zo nee, overleg met je docent welke taken je nog moet doen.

OPDRACHTEN VOOR KB EN GL

Doe jij de kaderberoepsgerichte of gemengde leerweg? Dan zitten er speciale opdrachten voor jou in het werkboek. Je herkent deze opdrachten aan de volgende pictogrammen:

 opdracht voor leerlingen van de kaderberoepsgerichte leerweg

 opdracht voor leerlingen van de gemengde leerweg.

We wensen je veel succes en plezier met het maken van de opdrachten!

Team Edu4all

Oriënteren

Taak 1 Kennismaken met het verwerken van chocolade

In dit deel maak je kennis met het werken met chocolade. Als patissier in een banketbakkerij werk je met chocolade en maak je er verschillende producten van. Misschien dat je zelf al een idee hebt welke producten dit bijvoorbeeld zouden kunnen zijn. Je zou kunnen denken aan populaire producten zoals chocoladeletters, bonbons en paaseieren.



Decoraties op gebakjes en taarten horen ook bij het chocoladewerk dat de patissier maakt. Er zijn verschillende soorten chocolade verkrijgbaar. Chocolade kan verschillen in prijs en kwaliteit. Een goede patissier zal er altijd voor zorgen dat de kwaliteit van zijn chocolade zo hoog mogelijk is. Misschien gebruikt jouw school ook wel de beste kwaliteit chocolade. Of men kiest voor een mindere, maar beter betaalbare chocolade.

1. Van chocolade kun je veel verschillende producten maken.
 - a. Noteer welke chocoladeproducten jij wel eens hebt gegeten.

- b. Noteer waar je deze chocoladeproducten hebt gekocht.

- c. Er zijn verschillen tussen de chocoladeproducten die je koopt in de supermarkt en de chocoladeproducten die je koopt bij een patissier. Noteer de verschillen die er volgens jou zijn.

Deel A Werken als patissier met chocolade

2. Banketbakkers en chocolatiers maken de heerlijkste bonbons.
- a. Zoek op het internet naar een chocolatier of banketbakkerij bij jou in de buurt. Kijk welke bonbons zij in het assortiment hebben. Noteer vijf soorten bonbons.
1. _____
 2. _____
 3. _____
 4. _____
 5. _____
- b. Welke van deze bonbons heb jij zelf wel eens gegeten?
- _____
- _____
- _____
- c. Kijk eens naar de prijzen van bonbons. Vaak worden deze per stuk verkocht. Waarom zijn bonbons duur?
- _____
- _____
- d. Een trend is om chocolade te combineren met kruiden (groene en gedroogde) en specerijen. Zie je deze trend ook in het assortiment dat jij hebt gevonden?
- _____
3. Op de foto's zie je producten van chocolade.
- a. Noteer onder elke foto welk chocoladeproduct dit is.





b. Welke van de producten die je op de foto ziet staan zou je graag willen maken?

BRON

Bekijk de **Film Chocolaterie**. Maak daarna opdracht 4.

4. Als patissier moet je ook goed kunnen communiceren en kunnen verkopen. Wat doe jij het liefst: chocoladeproducten maken of verkopen? Leg je antwoord uit.

Taak 2 De leerdoelen bij Deel A

Als je als banketbakker/patissier met chocolade gaat werken moet je:

1. uit kunnen leggen wat de werkzaamheden van een patissier/chocolatier zijn
2. voorbeelden van chocoladeproducten kunnen noemen
3. chocoladeproducten kunnen maken volgens een planning en een recept
4. decoraties kunnen maken van chocolade
5. gereedschappen, machines en materialen kunnen herkennen en noemen die je gebruikt bij het maken van chocoladewerk
6. gereedschappen, machines en materialen voor het maken van chocoladewerk kunnen gebruiken en onderhouden
7. halffabricaten voor het maken van chocoladewerk en bonbons kunnen verwerken
8. vaktechnieken als smelten, tableren, tempereren, gieten en spuiten toepassen bij het maken van chocoladewerk
9. uit kunnen leggen waarom de verwerkingstemperatuur van chocolade belangrijk is
10. bewaareisen en eisen die aan verpakkingen gesteld worden kunnen noemen en uitleggen
11. productie van patisserieproducten kunnen plannen en organiseren.

Deel A Werken als patissier met chocolade

5. Welke leerdoelen lijken je leuk om aan te werken? Leg je antwoord uit.

6. Welke leerdoelen lijken je minder leuk om aan te werken? Leg je antwoord uit.

7. Heb je zelf wel eens iets van chocolade gemaakt? Wat was dat? Vond je dit leuk om te doen?

8. Heb je alle opdrachten van Taak 2 gemaakt? Kijk je antwoorden na als je dat met je docent hebt afgesproken.



Taak 3 Taken plannen

In deze taak ga je de taken van dit deel inplannen.

9. Bekijk Taak 4 tot en met 9. En bekijk het schema hierna.

a. Maak een planning voor de taken die je nog gaat doen.

b. Zoek in de taken naar de opdrachten met .

Bij welke opdrachten is overleg met of controle door je docent nodig?

c. Overleg met je docent:

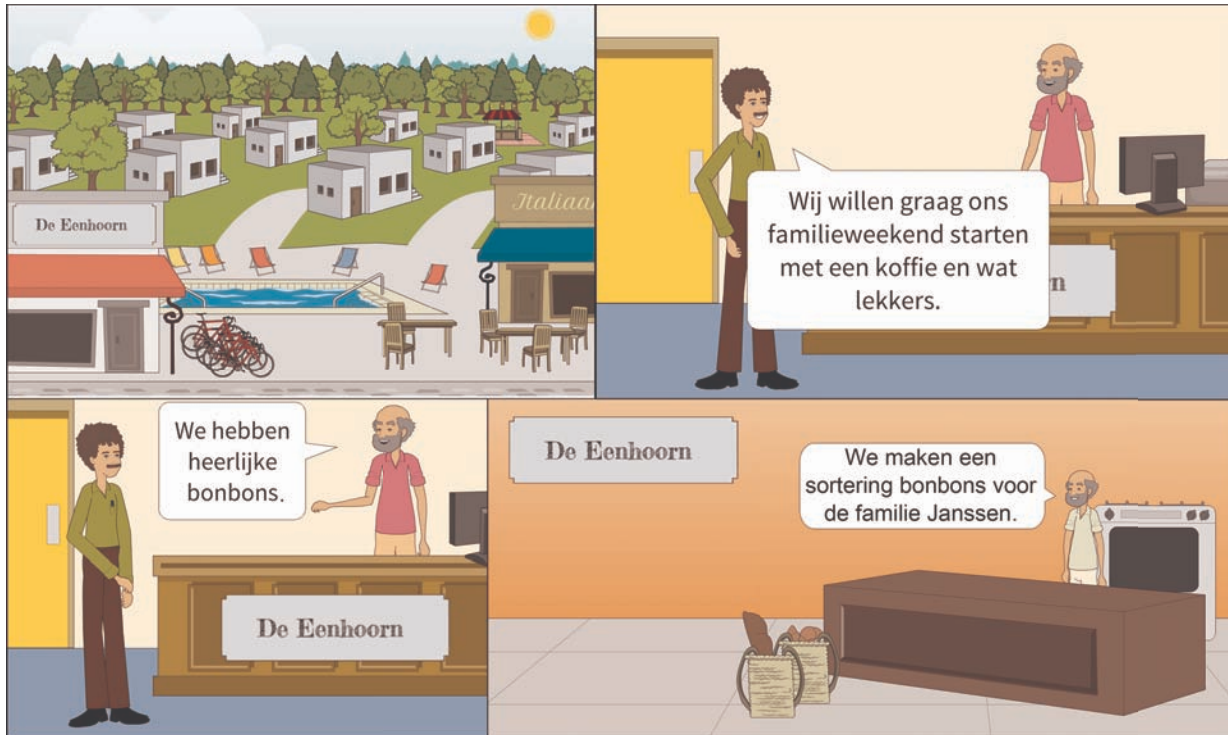
- op welke momenten jij de antwoorden van de gemaakte opdrachten gaat nakijken
- op welke momenten je docent jouw werk zal beoordelen.

d. Heb je een taak af? Zet een ✓ in kolom 6. Zet een – als je een taak niet kon doen. Als je Taak 1 en 2 gedaan hebt, kun je deze nu afvinken.

1.Taak	2.Onderwerp	3.Richttijd in minuten voorbereiden	4.Richttijd in minuten uitvoeren	5.Richttijd in minuten terugkijken	6.Af	7.Paraaf docent
1	Kennismaken met het verwerken van chocolade	20				
2	De leerdoelen bij deel A	15				
3	Taken plannen	15				
4	Grondstoffen voor chocoladewerk	30	10	15		
5	Gereedschappen voor het verwerken van chocoladeproducten en het opslaan en bewaren van chocoladeproducten	20	30	15		
6	Verwerkingstechnieken voor chocolade	30	150	15		
7	Verwerken van chocolade en verpakking en presentatie	20	150	15		
8	Terugkijken en verder kijken	20				
9	Vorbereiden op de toets	30				

Aan de slag

De familie Janssen is op familieweekend bij jou in de stad. Dit familieweekend wordt gehouden in horecatotaalbedrijf De Eenhoorn. Bij binnenkomst zijn ze van plan om een kopje koffie of thee te drinken. Ze hebben gehoord dat de bakkerij van De Eenhoorn, waar jij werkt, heerlijke bonbons maakt. Ze zijn daar erg nieuwsgierig naar en willen graag een assortiment chocoladebonbons van jou.



Taak 4 Grondstoffen voor chocoladewerk

Michel is de patissier van De Eenhoorn. Hij gaat samen met jou chocoladeproducten maken. Hij weet dat jij voor het eerst met chocolade werkt en stelt voor je een ‘spoedcursus’ chocolade te geven. Hierin kom je alles te weten over chocolade en de verwerking tot producten.

‘Als je met chocolade gaat werken is het handig als je weet waar chocolade van wordt gemaakt’, vertelt Michel. Hij legt je van alles uit over de grondstoffen van chocolade.

VOORBEREIDEN

BRON

Lees **Tekstbron 9.1 Cacao**. Maak daarna opdracht 10 tot en met 12.

- 10.** Welke twee processen zorgen voor de uiteindelijke smaak en kleur van de cacaoboon?

1. _____
2. _____

11. Op welke afbeelding zie je een cacaoboan? Kruis het juiste antwoord aan.


☐

☐

☐

☐

☐

12. Geef aan of de stelling juist of onjuist is.

- | | |
|---|------------------------|
| a. De cacaoboom wordt ongeveer 10 meter hoog. | juist / onjuist |
| b. De cacaoboom groeit in subtropische gebieden. | juist / onjuist |
| c. Tijdens het fermenteren worden cacaobomen goed geventileerd. | juist / onjuist |
| d. Cacaobonen krijgen een crèmekleur tijdens het fermenteren. | juist / onjuist |
| e. Een cacaovrucht telt ongeveer 50 zaden. | juist / onjuist |

BRON

Lees **Tekstbron 9.2 Van cacaoboan naar chocolade**. Maak daarna opdracht 13 tot en met 16.

13. Noteer de vijf processtappen om van cacaoboan cacaomassa te maken.

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Deel A Werken als patissier met chocolade

14. Noteer de namen van de drie delen van de cacaoboan. Zet deze op de juiste plaats in de afbeelding.



15. Welk deel van de cacaoboan mag worden gebruikt om er chocolade van te maken?

16. Hoe noemen we de massa die aan het einde van het productieproces overblijft?



BRON

Lees **Tekstbron 9.3 Cacaoprodukten**. Maak daarna opdracht 17 tot en met 22.

17. Noteer vijf producten die van cacaomassa worden gemaakt.

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

18. Omcirkel de ingrediënten die aan cacaomassa worden toegevoegd om er chocolade van te maken.



Suiker.



Bloem.



Citroenolie.



Roomboter.



Koffie.



Slagroom.



Melkpoeder.



Cacaoboter.

19. Op onderstaande afbeelding zie je de vormen waarin chocolade voor de patissier in de handel zijn. Noteer de naam van het product eronder.







20. Je kunt als patissier allerlei producten van chocoladecouverture maken.

a. Noteer vijf producten die van chocoladecouverture gemaakt kunnen worden.

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

b. Welk soort product van chocoladecouverture zie je op de afbeelding?