

INHOUD

Taak 1	Kennismaken met het beroep bakker	2
Taak 2	Voorraad beheren	6
Taak 3	Plannen	15
Taak 4	Veilig en hygiënisch werken	19
Taak 5	Voorbereiden op de toets	23
Taak 6	Begrippentrainer	23

TAAK 1

KENNISMAKEN MET HET BEROEP BAKKER

Opdracht 1 De leerdoelen

Lees de leerdoelen.

In deze taak:

1. maak je een digitale collage over het werk van een bakker
2. houd je een interview met een bakker.

In deze taak leer je:

1. wat een bakker doet
2. over welke kennis en vaardigheden je moet beschikken als bakker
3. wat je moet kennen en kunnen om bakker te worden.



Opdracht 2 Werktijden bakker

In de film zie je broodbakkers aan het werk.



Bekijk **Film De broodbakker**.

Sommige bakkers beginnen 's nachts of 's ochtends heel vroeg met werken. Wat vind jij van vroeg opstaan?

Opdracht 3 Hygiënisch werken

Als bakker moet je hygiënisch werken. Je wilt niet dat je klanten ziek worden van jouw producten.

a. In de film zie je een voorbeeld hoe je in je bedrijf hygiënisch kunt werken. Welk voorbeeld zie je?

b. Je ziet ook een voorbeeld van persoonlijke hygiëne. Welk voorbeeld zie je?

Opdracht 4 To-do-lijst van een bakker

De bakker in de film vertelt over zijn werk.



Bekijk **Film Interview bakker**.

Maak een to-do-lijst voor de bakker. Welke taken voert hij elke dag uit?

To do

Opdracht 5 Nauwkeurig werken

De bakker in de film vertelt je dat je nauwkeurig moet kunnen werken.

a. Wat betekent nauwkeurig werken?

b. Geef een voorbeeld waarmee je laat zien dat jij nauwkeurig kunt werken.

c. Je moet als broodbakker nauwkeurig kunnen afwegen. Waarom is dit belangrijk?

Opdracht 6 Waar werk je samen

Een bakker moet goed kunnen samenwerken.



a. Wanneer moeten mensen samenwerken?

- ☐ thuis
- ☐ op school
- ☐ op je stage of werk

b. Geef een voorbeeld van samenwerken bij de plaatsen die je hebt aangekruist.

Opdracht 7 Samen of alleen werken

a. Sommige mensen werken graag samen. Anderen werken liever alleen.

Wat ben jij? Een 'samenwerker' of een 'alleenwerker'? Lees de uitspraken. Ben je het ermee eens? Zo ja, kruis aan.

Alleenwerker	Hier ben ik het mee eens
Ik werk het liefst alleen	
Ik kan niet goed samenwerken	
Alleen werken heeft veel voordelen	

Samenwerker	Hier ben ik het mee eens
Ik werk het liefst samen	
Ik kan goed samenwerken	
Samenwerken heeft veel voordelen	

- b. Hoeveel kruisjes staan er bij jou bij:

Alleenwerker: _____

Samenwerker: _____

Waar staan de meeste kruisjes? Ik ben een: _____

DOEN

Opdracht 8 Een digitale collage over de bakker

Je hebt kennism gemaakt met het beroep bakker.



Bekijk **Film Een digitale collage maken**.

- Maak een digitale collage over het beroep bakker. Zet er zes afbeeldingen op waarop je een bakker een taak uit ziet voeren. Bij elke afbeelding noteer je welke taak de bakker uitvoert. Daarnaast schrijf je bij elke afbeelding op of die taak jou leuk lijkt of niet. Je legt ook uit waarom.
- Overleg met je docent of je de collage opslaat en print of dat je de collage opslaat en naar je docent mailt.
- Beoordeel je werk.
 - Op mijn collage staan zes afbeeldingen met op elke afbeelding een andere taak die de bakker uitvoert. **Ja / Nee**
 - Bij elke afbeelding heb ik genoteerd welke taak de bakker uitvoert. **Ja / Nee**
 - Bij elke afbeelding heb ik opgeschreven of de taak me leuk of niet. **Ja / Nee**
 - Bij elke afbeelding heb ik uitgelegd waarom de taak me wel of niet leuk lijkt. **Ja / Nee**

DOEN

Opdracht 9 De bakker in school

- Je houdt met de klas een interview met een bakker. Dit kan een bakker bij jou in de buurt zijn. Maar het kan ook een docent zijn die bakker is geweest. Je bereidt het interview voor in groepjes van vier. Bekijk de afbeeldingen van de bakker hieronder. Iedere leerling in jouw groepje bedenkt een vraag die je aan de bakker zou kunnen stellen.



- b. Verzamel alle vragen die je met jouw klas hebt gemaakt. Maak er een lijst van, bijvoorbeeld in Word. Zoek de tien beste vragen uit.
- c. Stuur de vragen naar de bakker die je wilt interviewen. Vraag de bakker of jouw klas het interview mag houden.
- d. Houd het interview met de bakker. Bespreek van tevoren wie welke vraag aan de bakker stelt.



Vul **Formulier Paspoort bakker** in en sla het op als: Paspoortbakker_[jouwnaam].docx.

- e. Beoordeel je werk.

Ik heb een vraag verzonnen voor de bakker.		
In mijn groepje was er per persoon een vraag voor de bakker.		
Ik heb samen met de klas de tien beste vragen uitgezocht.		
Ik heb met de klas het interview gehouden met de bakker.		
Ik heb het paspoort van de bakker ingevuld en opgeslagen.		
Tops en tips van de docent:		

TAAK 2

VOORRAAD BEHEREN

Opdracht 1 De leerdoelen

Lees de leerdoelen.

In deze taak:

1. controleer je een bestelling
2. ruim je een bestelling op
3. controleer je grondstoffen in het magazijn.

In deze taak leer je:

1. aan welke eisen geleverde grondstoffen en producten moeten voldoen
2. hoe grondstoffen opgeslagen moeten worden
3. wanneer je grondstoffen en producten niet meer mag verwerken of verkopen.



Opdracht 2 Eisen aan de levering

Een bakker werkt met grondstoffen. Met de grondstoffen maakt hij producten. De grondstoffen die de bakker wil gebruiken, moet hij bestellen. Het bedrijf waarbij hij de bestelling heeft geplaatst, brengt de grondstoffen naar de bakkerij. De bakker moet de levering controleren.



Lees **Tekstbron 30 Ontvangen van goederen**.

a. Op welke vijf punten moet je letten als bestelde grondstoffen bij jou worden afgeleverd?

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

b. Wat is het verschil tussen een THT-datum en TGT-datum?

Opdracht 3 Levering controleren

Er worden grondstoffen geleverd. Je krijgt van de chauffeur een vrachtbrief. Hierop staat wat er geleverd wordt. Je moet altijd controleren of alles klopt.

a. Bekijk de vrachtbrief en de levering. Controleer de aantallen die vermeld staan op de vrachtbrief. Het is voor het eerste product al voorgedaan. -1 betekent: er is 1 collo (verpakking) minder aangetroffen dan op de pakbon staat. Bijvoorbeeld -3 zou betekenen: er zijn 3 colli minder aangetroffen. Als het aantal klopt, zet je een vinkje.

Artikelnr.	Product	Colli	Controle
00078	Slagroom	4	- 1
10037	Geraspte kaas, belegen	3	
10054	Scharrel eieren 30	5	
00279	Gist 1 kg blok	5	
00011	Chocoladedruppels melk	2	
41002	Kristalsuiker	4	
41045	Bruine basterdsuiker	1	