



**SINT
JOZEF**
Geel

BSO7

Banketbakkerij en chocoladebewerking

Zevende jaar



KOGEKA

Banketbakkerij en chocoladebewerking

LESSENTABEL

Vak	Type	7e Jaar
Katholieke godsdienst	AV	2
PAV	AV	4
Engels	AV	2
Lichamelijke opvoeding	AV	2
Stage	PV	4
Nederlands	AV	2
Technieken	PV/TV	16
Ondernemend project	TV	2
TOTAAL		34

Banketbakkerij en chocoladebewerking

WAT LEER JE IN DE RICHTING?

In deze studierichting willen wij je professioneel opleiden in de artistiek-creatieve facetten van banket- en dessertbereiding en chocoladebewerking. De nadruk ligt vooral op nieuwe en gedurfde artistiek-creatieve verkoopbare producten. Je leert de technologie van bereiding en bewaring op diverse nieuwe producten toepassen. Je krijgt kennis van kwaliteitscontrole, hygiënebeheersing, klantvriendelijkheid, samenstelling van het assortiment, promotie en andere elementen voor goede bedrijfsvoering. Er is aandacht om nieuwe trends op te volgen voor thematische producten (marsepein, suiker, chocolade, taartdecor, ijs), restaurantdesserten, creatief verpakken en etaleren van producten, het maken van pralines en truffels en het ontwerpen van sierstukken. Je verbeeldingskracht en artistiek-creatief talent zullen zeker aangesproken worden.

VOOR WIE IS DEZE RICHTING?

Als je een A-attest behaalde in het tweede leerjaar van de derde graad Brood- en Banketbakkerij of Restaurant en keuken BSO (of Hotel TSO), dan ben je een geschikte kandidaat om het diploma secundair onderwijs te behalen. Vanuit deze studierichtingen beheers je de nodige technieken om je te specialiseren in Banketbakkerij-chocoladebewerking.

WAT NA DEZE OPLEIDING?

Als afgestudeerde kan je tewerkgesteld worden als ambachtelijk banketbakker in een klein of groot bedrijf (banketbakkerij, suiker- en chocoladebewerking, inventieve bakkerij) of als industrieel bakker in een middelgrote of grote onderneming. Na een aantal jaren beroepservaring kan je ook zelfstandig banketbakker worden.

CONTACT

Sint Jozef Geel

Technische Schoolstraat 52
2440 Geel
Mevr. Karen Celis
Tel. 014 57 85 50
karen.celis@kogeka.be

