

////////////////////////////////////

1. Aanvraag nieuw structuuronderdeel Kwaliteits- en procesverantwoordelijke (banket)bakkerij
2. Verslag raadpleging 7/11/24 over nieuw structuuronderdeel Kwaliteits- en procesverantwoordelijke (banket)bakkerij
3. Voorstel nieuw structuuronderdeel Kwaliteits- en procesverantwoordelijke (banket)bakkerij
4. Erkenningsadvies nieuw structuuronderdeel Kwaliteits- en procesverantwoordelijke (banket)bakkerij

AANVRAAG NIEUW STRUCTUURONDERDEEL KWALITEITS- EN PROCESVERANTWOORDELIJKE (BANKET)BAKKERIJ

Indieningsdatum

26/06/2024

Aanvrager

Gert Rots

Brood- en banketbakkerijschool Ter Groene Poorte

Groene-Poortdreef

8200 Brugge

Mede-indieners

- Karen Celis (directeur van KOGKA St.-Jozef Geel)
- Kevin Steegmans (directeur St.-Martinus Herk-de-Stad)
- Koen De Deyne (directeur COLOMAplus Mechelen)
- Stefan Jaeken (directeur VTI Spijker Hoogstraten)

Onderwijskwalificatie/structuuronderdeel

Kwaliteits- en procesverantwoordelijke (banket)bakkerij, 7^{de} jaar gericht op de arbeidsmarkt na OK3

Samenstelling

De decretale onderwijsdoelen

- /

In voorkomend geval de decretale specifieke eindtermen of bij ontstentenis een beschrijving van de vooropgestelde specifieke eindtermen:

- /

In voorkomend geval de beroepskwalificaties, de deelkwalificaties of de competenties van erkende beroepskwalificaties.

- BK Kwaliteits- en procesverantwoordelijke (banket)bakkerij (VKS-niveau 4)

Motivering

1. Maatschappelijke, economische en culturele behoeften

Economisch

De markt van bakkerijen evolueert van klassieke versbakkerij (éénmanszaken) naar een meer centrale productie: KMO's met meerdere winkels en centrale bakkerij of industriële bakkerijen met afzetpunten. Hierdoor is er meer en meer vraag naar functies die deze centrale productie aansturen: mensen met grondige kennis en inzicht in het productieproces. Dit behelst het opleiden van personeel maar ook het ontwikkelen van producten, het op punt stellen van producten of processen ... (zie competentie 12 in BK: 'Voert vergelijkende testen uit op basis van grondstoffen, bereidingen, verwerkingen en afwerkingen om het product te optimaliseren en/of te vernieuwen').

Daarnaast is er binnen de sector ook nood aan functies die de dienstverlening aan brood- en banketbakkerijen (B2B) ondersteunen.

Internationale trends binnen de brood- en banketsector en een multiculturele samenleving zorgen voor een grotere vraag naar bijkomende grondstoffen en eindproducten.

Er is dus nood aan het adviseren van bedrijven bij gebruik van grondstoffen, halffabricaten, apparatuur ... Dit sluit aan bij competentie 3 in BK: 'Informeert (banket)bakkers over (banket)bakkerij- en aanverwante producten'.

De sectoren steunen deze aanvraag. In bijlage vind je een ondersteuningsbrief van Alimento, Bakkers Vlaanderen, Federatie van Grote Bakkerijen van België en Unifa (vereniging van Belgische fabrikanten en importeurs van grondstoffen voor bakkerij, patisserie, chocolatiers en ijsbereiders).

Maatschappelijk

Omwille van de moeilijke arbeidstijden van het beroep van een (banket)bakker zijn jongeren geneigd om een job met normalere werkuren te kiezen. Leerlingen met passie in bakkerij hoeven de sector niet te verlaten maar kunnen hun expertise kwijt in deze functies.

Het voedingspatroon van de consument is in volle evolutie. Er is meer en meer vraag naar aanpassing van (banket)bakkerijproducten in functie van een dieet omwille van gezondheid, voedingsvoorkeur, allergie, intolerantie ...

De leerlingen hebben via de BK bakker en banketbakker een aantal basistechnieken verworven m.b.t. gezondheidsgerelateerde producten en kunnen zich hier in deze studierichting verder in verfijnen.

2. Onderwijskundige en opvoedkundige context

Aansluiting bij doelgroep: er is een logische doorstroom vanuit het structuuronderdeel Brood- en banketbakkerij in de A-finaliteit (zie vraag 22).

Leerlingen kunnen zich verder bekwamen, basiscompetenties consolideren en verder uitdiepen. De economische en maatschappelijke behoeften (zie vraag 17) motiveren leerlingen om verder door te groeien in de wereld van bakkerij.

3. Verwachte instroom en uitstroom

Vanuit 3de graad A-finaliteit: 190 lln (Vlaanderenbreed – cijfers 1/2/24): geschat wordt dat ongeveer 80% van de leerlingen kiest voor een 7de leerjaar (28 lln Dieetbakkerij en 199 lln Banketbakker – Chocoladebewerking Vlaanderenbreed – cijfers 1/2/24)

We schatten in dat 30 a 40 % van de leerlingen zal kiezen voor dit bijkomend structuuronderdeel. Het huidige 7de leerjaar Banketbakker-chocoladebewerking (waarvan chocoladebewerking 30% tot 50% van het curriculum uitmaakt) wordt in de modernisering verengd tot Chocolatier. Leerlingen zullen ook toekomstgericht vooral kiezen voor het onderdeel Banketbakker.

In beperkte mate kiezen ook leerlingen vanuit het deelgebied horeca of slagerij voor een 7de leerjaar in bakkerij

4. Noodzakelijke materiële en financiële middelen, expertise en samenwerking

Deze studierichting vraagt dezelfde infrastructuur als de 3de graad en vergt dus geen extra materiële en financiële middelen.

Er is voldoende expertise bij de bestaande scholen die deze bijkomende studierichting willen inrichten.

Er is een intense samenwerking met de sector; de vraag vanuit de sector naar stagiairs en afgestudeerden is groot.

5. Plaats in de opleidingsstructuur, vereiste voorkennis en wenselijkheid aanbodbeperking

7de leerjaar gericht op instroom arbeidsmarkt na OK3 in het studiedomein Voeding en horeca

Vereiste voorkennis: IIn die een studierichting volgden in derde graad van het studiedomein Voeding en horeca kunnen automatisch deze studierichting volgen.

Scholen die binnen de 3de graad een studierichting met betrekking tot bakkerij inrichten zijn het best geplaatst om deze studierichting in te richten omwille van expertise en infrastructuur.

6. Onderscheid/Samenhang met andere structuuronderdelen

Binnen bakkerijsector zijn er 3 grote disciplines: broodbakkerij, banketbakkerij en chocoladebewerker; de basiscompetenties die vervat zitten in de BK bakker en banketbakker komen aan bod in 2de en 3de graad. Door deze aanvullende studierichting kunnen leerlingen zich verder bekwamen en bijkomende competenties verwerven inzake productontwikkeling, adviseren van (banket)bakkers (competentie 3 en 12 van het BK kwaliteits- en procesverantwoordelijke (banket)bakkerij, toegepast op alle competenties die voorkomen in de BK bakker en banketbakker).

In het 7de leerjaar gericht op instroom arbeidsmarkt ontbreekt een aanbod m.b.t. broodbakkerij en banketbakkerij. Chocolatier, IJsbereider en Suiker- en marsepeinbereider zijn gespecialiseerde opleidingen die slechts een aantal technieken binnen banketbakkerij inhouden. Banketbakkerij is veel meer dan bovengenoemde specialisaties, voor broodbakkerij is er helemaal geen aanbod. Dit bijkomend structuuronderdeel kan hier een antwoord bieden.

Het nieuwe structuuronderdeel stelt leerlingen in staat om zich verder te bekwamen in het organiseren, het aanpassen van recepten en processen en ze optimaliseren vanuit hun basiskennis van grondstoffen, recepten en processen.

Vanuit het huidige specialisatiejaar Dieetbakkerij kan geconcordeerd worden naar dit nieuwe structuuronderdeel.

7. Vervangt de onderwijskwalificatie een of meerdere andere structuuronderdelen?

Nee, het vervangt geen ander structuuronderdeel.

Het stelt de leerlingen uit de arbeidsmarkt in staat om dezelfde beroepskwalificatie te verwerven als leerlingen uit de dubbele finaliteit (structuuronderdeel bakkerijtechnieken in 1ste en 2de leerjaar D/A-finaliteit).

Verslag raadpleging van vertegenwoordigers van het Gemeenschapsonderwijs, de representatieve verenigingen van inrichtende machten van het gesubsidieerd onderwijs, het Departement Onderwijs en Vorming, het Agentschap voor Onderwijsdiensten, de Onderwijsinspectie en van de aanvragers van het voorstel van het structuuronderdeel Kwaliteits- en procesverantwoordelijke (banket)bakkerij

Aanwezig:

Namens AHOVOKS: Hannelore Baeyens, Séverine De Bruyn, Sarah Loi

Namens de indiener: Christine Dhondt, Gert Rots (Brood- en banketbakkerijschool Ter Groene Poorte)

Namens de onderwijsverstrekkers: Paul Buyck (OKO), Wim De Pue (KathOndVla), Dominiek Desmet (KathOndVla), Petra Huysmans (POV), Hildegard Schmidt (OVSG), Els Supply (GO!)

Namens Onderwijsinspectie: Wendy Franquet

Namens AGODI: Marc Vandemeirssche

Namens het Departement Onderwijs: Wouter Cambré

Plaats: Online

Datum: 7 november 2024

Bijlagen:

1. Aanvraagdossier 7^{de} jaar na OK3 Kwaliteits- en procesverantwoordelijke (banket)bakkerij

Verslag

Korte toelichting door AHOVOKS over de procedure.

Het verslag maakt integraal deel uit van het dossier.

Korte toelichting door de indiener over het nieuw structuuronderdeel Kwaliteits- en procesverantwoordelijke (banket)bakkerij

Belangrijke aanvraag voor bakkerij.

Drie grote disciplines binnen bakkerij: broodbakkerij/viennoiserie, banketbakkerij en chocolaterie. Tot het 6^{de} jaar krijgen leerlingen een vrij algemene opleiding waarin de drie disciplines aan bod komen. Naar het einde van de opleiding wordt de voorkeur van de leerling duidelijker.

Momenteel worden er meer gespecialiseerde bakkerijen opgericht, richting microbakkerij. Via deze gespecialiseerde bakkerijen wordt het onderscheid gemaakt met een retailer waar de keuze ruimer is.

Retail is ook een potentiële werkgever waar er vraag is naar kennis en vakmanschap m.b.t. productontwikkeling.

Er zijn drie 7^{de} jaren ter beschikking vanaf 1 september 2025:

- Chocoladebewerker
- Suiker- en marsepeinbewerker
- Ijsbereider

In deze specialisatiejaren komen banketbakkerij en brood/viennoiserie niet aan bod. Dit is een hiaat in de specialisatiejaren. Leerlingen stellen bij de aanvrager de vraag naar een specialisatiejaar dat zich toespitst op 'brood'.

Het BK Kwaliteits- en procesverantwoordelijke is geschikt voor de ontwikkeling van een nieuw 7^{de} jaar na OK3. De aanvrager verwijst hier specifiek naar twee competenties uit het BK:

- Competentie 12 inzake test- en productontwikkeling
- Competentie 3 inzake het informeren van banketbakkers over producten.

Met hoofdzakelijk focus op deze competenties kan een specialisatiejaar met verdieping in brood en banket ingericht worden. Vanuit het 6^{de} jaar kennen leerlingen de basis, en via deze competenties kunnen ze zich verder specialiseren. Ze stappen voor een stuk uit het ambachtelijke en bekwamen zich richting productontwikkeling en ondersteuning van bakkers, wat ook andere carrière mogelijkheden biedt (bv. minder of geen weekendwerk, tewerkstelling in grotere bedrijven ...)

Tot slot zal er vanuit deze gespecialiseerde opleiding meer 'zin' in de beroepsuitoefening zijn. De aanvrager verwijst hierbij naar een mogelijk positief effect om beroepsuitoefenaars langer aan de slag te houden.

Alle onderwijsverstrekkers steunen deze aanvraag.

Vragen of opmerkingen van onderwijsvertrekkers, onderwijsinspectie of andere agentschappen uit het beleidsdomein Onderwijs

AGODI: zijn er voldoende stageplaatsen?

De aanvrager geeft aan dat zij momenteel een 30-tal leerlingen hebben in de studierichting Dieetbakkerij, en een 80-tal leerlingen in Banket-chocoladebewerking. Al deze leerlingen gaan op stage. Het aantal stageplaatsen is groter dan het aantal leerlingen. Een aantal leerlingen gaat op stage in het buitenland. De financiering hiervoor gebeurt via Erasmus. Een onderwijsverstrekker geeft aan dat de Federatie van grote bakkerijen België heeft bevestigd dat zij voldoende stageplaatsen kunnen aanbieden. Een andere onderwijsverstrekker bevestigt dat ook hun scholen aangeven dat er een overtal aan stageplaatsen is.

Onderwijsinspectie: het BK Kwaliteits- en procesverantwoordelijke (banket)bakkerij wordt ook gebruikt in de dubbele finaliteit. Competentie 3 en 12 lijken eerder typisch voor de dubbele finaliteit.

De aanvrager legt uit dat de competenties 3 en 12 specifiek over de producten gaan. Dankzij dit 7^{de} jaar zullen de leerlingen in staat zijn om uitleg te geven over de processen. Ze zullen niet enkel het product kunnen maken. Hierdoor krijgen ze meer kansen op de arbeidsmarkt. De koppeling aan het vaktechnische maakt het meer haalbaar om verder te groeien. Een onderwijsverstrekker geeft aan dat de startpositie heel anders is. Na twee jaren (einde OK3) zijn de leerlingen wel klaar voor het 7^{de} jaar

gebaseerd op het BK Kwaliteits- en procesverantwoordelijke (banket)bakkerij. Meteen (na 2^{de} jaar 2^{de} graad) kiezen voor dubbele finaliteit is niet haalbaar voor een zeer grote groep jongeren.

Een andere onderwijsverstrekker meent dat we moeten kijken naar het profiel van de leerlingen. De algemene vorming is veel zwaarder, en daarnaast zijn er ook nog specifieke eindtermen. Bovendien is het moeilijk om deze twee profielen (dubbele finaliteit en arbeidsmarktfinaliteit) te vergelijken. Er dient ook een perspectief te zijn voor leerlingen die uit arbeidsmarktfinaliteit komen.

AHOVOKS geeft aan dat we dienen op te letten met algemeen te veronderstellen dat alle leerlingen die uit de arbeidsmarktfinaliteit komen klaar zijn voor een 7^{de} jaar na OK3 gebaseerd op eender welk BK dat ook in de 3^{de} graad dubbele finaliteit wordt aangeboden. Daarnaast dienen we ook kritisch te kijken naar het aantal 7^{de} jaren die worden aangevraagd. We dienen ook in het achterhoofd te houden dat de 7^{de} jaren inhoudelijk ook anders zullen worden ingevuld. Naast de organisatorische aspecten is er ook nog de vraag naar hoe de leerlingstromen zich zullen bewegen. Al deze aspecten moeten meegenomen worden in de advisering.

Een onderwijsverstrekker geeft aan dat ze geen voorstander is van aanpassingen aan de matrix tot en met de 3^{de} graad, maar dat dit niet geldt voor de 7^{de} jaren omdat deze nog niet zijn opgestart. Aangezien de 7^{de} jaren nog niet zijn opgestart kan er nog geen uitspraak worden gedaan over hoe de leerlingstromen zich zullen bewegen. Dit dient afgewacht te worden.

AHOVOKS stelt de vraag of dit BK haalbaar is voor de beoogde leerlingengroep. Onderwijsinspectie deelt de bovenstaande bezorgdheden van AHOVOKS.

De aanvrager geeft aan dat de leerlingen in de 3^{de} graad al heel wat competenties uit het BK hebben ingeoeft. Eigenlijk komt het er volgens de aanvrager op aan dat de leerlingen in dit nieuwe structuuronderdeel in drie jaar zullen doen wat de andere leerlingen uit de dubbele finaliteit in twee jaar doen. Verder geeft de aanvrager aan dat zij de 7^{de} jaren Ijsbereider en Suiker- en marsepeinbewerker niet zullen inrichten en versplintering zullen tegengaan. Zij wensen zich enkel te richten op efficiënte en economisch rendabele 7^{de} jaren.

Onderwijsinspectie: er zijn geen instapvoorwaarden. Dit betekent dat er bijvoorbeeld ook leerlingen uit maatschappij en welzijn kunnen instromen.

De aanvrager antwoordt dat zij in hun aanvraag hebben aangegeven om instroom te voorzien uit het domein voeding en horeca. Soms hebben ze ook leerlingen uit restaurant en keukens die instromen in een 7^{de} jaar m.b.t. bakkerij. Dat is een uitdaging. Maar het is volgens de aanvrager wel mogelijk omdat deze leerlingen zeer gemotiveerd zijn. Als leerlingen niet gemotiveerd zijn, dan begeleiden ze hen zeer snel naar een andere opleiding of raden ze hen aan om te stoppen. De school zal met de jongere in gesprek gaan als ze vanuit een heel ander interesseveld komen.

AGODI geeft aan dat ze volgens de toelatingsvoorwaarden verplicht zijn om de leerling in te schrijven. Het advies van de school is niet bindend. Verder vraagt AGODI zich af hoeveel richtingen er zullen komen op basis van de vrije programmatie. Daarnaast geeft AGODI aan dat dit BK voor een aantal leerlingen te hoog gegrepen zal zijn. Het is jammer om een leerling te laten starten als het BK niet behaald kan worden. Dit is een verloren jaar voor de leerling.

De aanvrager geeft aan dat ze sterk inzetten op het begeleiden van leerlingen om een juiste keuze te maken. Dit start al vanaf het 4^{de} jaar.

Een onderwijsverstrekker verwijst naar de verandering in de regelgeving. Vroeger was er een logische onderbouw, nu is dit niet meer zo (een leerling uit horeca kan vanaf nu ook naar kinderbegeleiding gaan). Maar scholen mogen hiervoor niet gestraft worden. De onderwijsverstrekker benadrukt dat scholen sterk inzetten op het begeleiden naar een goede keuze. Dit gebeurt onder andere omdat scholen zeer zuinig omgaan met hun uren. Een leerling die afhaakt is een 'verloren zaak' voor een school.

Een andere onderwijsverstrekker merkt op dat indien bepaalde 7^{de} jaren niet worden ingericht, dat dit ook als een signaal dient meegenomen te worden.

Departement Onderwijs: waarom is geen gelijkaardige aanvraag ingediend voor Slagerij?

De aanvrager geeft aan dat er al vele 7^{de} jaren zijn m.b.t. Slagerij. Dit is bij Bakkerij niet het geval. Zowel het culinaire, als slagerij-charcutier en winkelverkoper zijn mogelijk. Bij Slagerij is het plaatje compleet.

AHOVOKS vraagt naar standpunt:

Alle onderwijsverstrekkers steunen het voorstel.

Departement Onderwijs, AGODI en AHOVOKS kunnen dit voorstel steunen, rekening houdend met de geuite bezorgdheden omtrent het (ingericht) aantal 7^{de} leerjaren en de onduidelijkheid over de toekomstige instroom in de 7^{de} leerjaren.

De onderwijsverstrekkers geven aan dat ze die bezorgdheden delen, maar dat deze enkel op lange termijn kunnen bekeken worden en niet mogen verhinderen om huidige aanvragen voor 7^{de} leerjaren tegen te houden. De screening zal duidelijk moeten maken welke acties nodig zijn.

Onderwijsinspectie onthoudt zich, stelt de vraag naar concordantie met huidige 7^{de} jaren

Een onderwijsverstrekker geeft aan dat indien het nieuwe structuuronderdeel wordt goedgekeurd, zij een concordantie met Dieetbakkerij voorstellen.

////////////////////////////////////

1.1 BENAMING

1.2 SITUERING

1.3 STUDIEBEKRACHTING

- Bewijs van beroepskwalificatie Kwaliteits- en procesverantwoordelijke (banket)bakkerij (BK-0391-2)
- Bewijs van competenties

Gert Rots
Brood- en banketbakkerijschool Ter Groene Poorte
Groene-Poortdreef
8200 Brugge

Mede-indieners

- Karen Celis (directeur van KOGKA St.-Jozef Geel)
- Kevin Steegmans (directeur St.-Martinus Herk-de-Stad)

- Koen De Deyne (directeur COLOMAplus Mechelen)
- Stefan Jaeken (directeur VTI Spijker Hoogstraten)

Datum van indiening

26/06/2024

2. Inhoud

2.1 BEROEPSKWALIFICATIE

Het structuuronderdeel Kwaliteits- en procesverantwoordelijke (banket)bakkerij wordt ingevuld met de beroepskwalificatie Kwaliteits- en procesverantwoordelijke (banket)bakkerij, VKS-niveau 4 (BK-0391-2).

3. Analyse decretale criteria

3.1 DE MAATSCHAPPELIJKE, ECONOMISCHE EN CULTURELE BEHOEFTE

De aanvragers van het structuuronderdeel verwijzen naar de evoluties in de bakkerijsector en in de voedingspatronen om de noodzaak te duiden. Schaalvergroting, namelijk de evolutie van een klassieke versbakkerij naar een meer centrale productie, geeft aanleiding tot een grotere vraag naar profielen die deze centrale productie aansturen. Dit vereist beroepsbeoefenaars met een grondige kennis van en inzicht in het productieproces, met competenties inzake het opleiden van personeel, het ontwikkelen van producten en het op punt stellen van producten of processen.

Daarnaast zijn deze profielen ook nodig om de dienstverlening aan brood- en banketbakkerijen (B2B) te ondersteunen. Dit gebeurt door bedrijven te adviseren bij het gebruik van grondstoffen, halffabricaten, apparatuur... Bovendien wordt de nood aan deze advisering steeds groter gezien internationale trends en het multiculturele karakter van onze samenleving.

Onze voedingspatronen zijn in volle evolutie. Dit blijkt uit de steeds grotere vraag naar aanpassing van (banket)bakkerijproducten omwille van dieet, voedingsvoorkeur, allergie, intolerantie... Via de beroepskwalificaties Bakker en Banketbakker verwerven de leerlingen al een aantal basistechnieken in verband met gezondheidsgerelateerde producten. In dit structuuronderdeel worden deze technieken uitgebreid en verfijnd.

Tot slot wijzen de aanvragers op de moeilijke arbeidstijden (zoals nachtwerk) in het beroep van (banket)bakker. Hierdoor zouden jongeren eerder kiezen voor een job met reguliere werkuren. Het uitoefenen van een job als kwaliteits- en procesverantwoordelijke zou wel binnen reguliere werkuren kunnen gebeuren.

3.2 DE ONDERWIJSKUNDIGE EN OPVOEDKUNDIGE CONTEXT

Aansluiting bij de doelgroep

De potentiële doelgroep voor het aangevraagde structuuronderdeel bestaat hoofdzakelijk uit leerlingen die in de 3de graad arbeidsmarktfinaliteit de onderwijskwalificatie Brood- en banketbakkerij volgen.

Het bieden van een duidelijke finaliteit

Het voorstel van structuuronderdeel heeft een duidelijke arbeidsmarktgerichte focus. Mogelijke tewerkstellingsplaatsen zijn KMO's met meerdere winkels en een centrale bakkerij en industriële bakkerijen met afzetpunten. In vergelijking met het structuuronderdeel Brood- en Banketbakkerij (3^{de} graad arbeidsmarktfinaliteit) worden extra competenties verworven zoals het aansturen van de centrale productie, het opleiden van personeel, het ontwikkelen van producten, het op punt stellen van producten of processen, het ondersteunen van de dienstverlening aan brood- en banketbakkerijen via advisering over grondstoffen, halffabricaten, apparatuur... Het stelt de leerlingen uit de arbeidsmarkt in staat om, mits het volgen van een extra jaar, dezelfde beroepskwalificatie te verwerven als leerlingen uit de dubbele finaliteit, structuuronderdeel Bakkerijtechnieken en om op die manier hun arbeidsmarktkansen te vergroten.

De mate waarin leermotivatie gestimuleerd wordt

Momenteel kiezen de meeste leerlingen voor een specialisatie in Banketbakker-chocoladebewerking (premodernisering). In de matrix so is het aanbod 7^{de} leerjaren beperkt tot chocolade (Chocolatier), ijs (Ijsbereider), suiker en marsepein (Suiker- en marsepeinbewerker). Een 7^{de} leerjaar met focus op brood en banket biedt extra kansen voor leerlingen met specifieke interesse voor deze producten, om zich verder te bekwamen.

3.3 DE VERWACHTE INSTROOM EN UITSTROOM

Instroom

De aanvragers verwachten dat de instroom in het aangevraagde structuuronderdeel zal komen uit de derde graad Brood- en banketbakkerij arbeidsmarktfinaliteit.

Schooljaar	Aantal leerlingen ingeschreven leerlingen (op 1 februari)	Aantal leerlingen die diploma getuigschrift behaalden
2023-2024	186	/
2022-2023	202	183
2021-2022	177	163
2020-2021	169	149
2019-2020	176	165
Gemiddeld	182	165

Tabel 1: in het 6^{de} leerjaar Brood- en banketbakkerij en confiserie, bso

Bron: dataloep

Voor de modernisering kozen vanuit de 3de graad bso Brood- en banketbakkerij ongeveer 80% van de leerlingen voor een 7de leerjaar: Dieetbakkerij¹ en Banketbakkerij – Chocoladebewerking².

Schooljaar	Aantal ingeschreven leerlingen (op 1 februari)	Aantal leerlingen die diploma so behaalden in de opleiding	Aantal leerlingen die getuigschrift behaalden in de opleiding
2023-2024	27	/	/
2022-2023	12	6	6
2021-2022	21	10	10
2020-2021	14	11	2
2019-2020	26	18	7
Gemiddeld	20	11	6

Tabel 2: in het 7^{de} leerjaar Dieetbakkerij, bso

Bron: dataloep

Schooljaar	Aantal leerlingen ingeschreven (op 1 februari)	Aantal leerlingen die diploma so behaalden	Aantal leerlingen die getuigschrift behaalden in de opleiding
2023-2024	199	/	/
2022-2023	188	158	24
2021-2022	180	134	31
2020-2021	189	147	27
2019-2020	190	142	36
Gemiddeld	189	145	29

Tabel 3: in het 7^{de} leerjaar Banketbakkerij – chocoladebewerking, bso

Bron: dataloep

De aanvragers verwachten dat 30 a 40 % van de leerlingen uit de studierichting Brood- en banketbakkerij zal kiezen voor het aangevraagde structuuronderdeel. Het huidige 7de leerjaar Banketbakkerij-chocoladebewerking (waarvan chocoladebewerking 30% tot 50% van het curriculum uitmaakt) wordt volgens de aanvragers in de modernisering verengd tot Chocolatier. Leerlingen zullen volgens de aanvragers ook toekomstgericht vooral kiezen voor het onderdeel Banketbakker.

Verder verwachten de aanvragers (weliswaar in beperkte mate) een instroom vanuit het deelgebied horeca of slagerij.

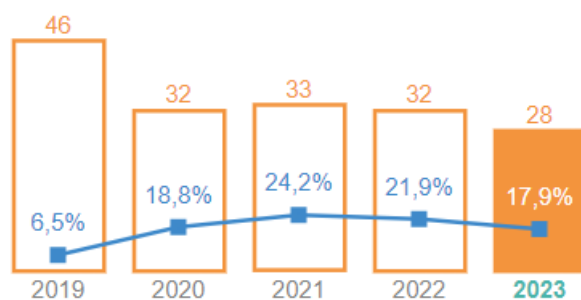
Uitstroom

Evolutie aantal werkzoekenden Brood- en banketbakkerij en confiserie (28 schoolverlaters)

¹ Het 7^{de} leerjaar Dieetbakkerij uit het aanbod voor de modernisering is niet meer opgenomen in de matrix secundair onderwijs.

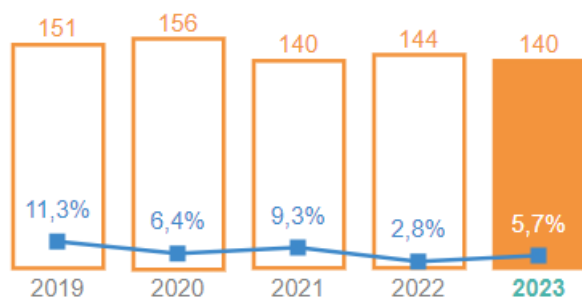
² Het 7^{de} leerjaar Banketbakkerij – chocoladebewerking is enkel voor het luik chocolade opgenomen in de matrix secundair onderwijs als Chocolatier, 7^{de} leerjaar gericht op instroom arbeidsmarkt na OK3.

Evolutie aantal SV en WZ%
 Mannen & Vrouwen - Vlaanderen
 Brood- en banketbakkerij en confiserie
 Duaal & Niet-duaal



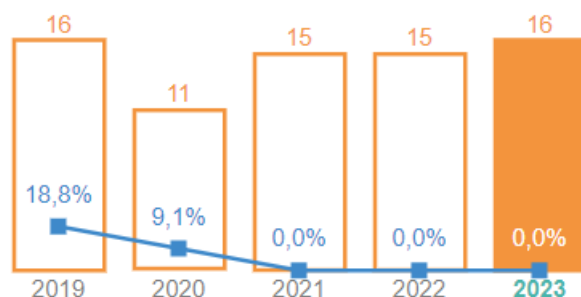
Evolutie aantal werkzoekenden Banketbakkerij – chocoladebewerking (140 schoolverlaters)

Evolutie aantal SV en WZ%
 Mannen & Vrouwen - Vlaanderen
 Banketbakkerij - Chocoladebewerking (7j)
 Duaal & Niet-duaal



Evolutie aantal werkzoekenden Dieetbakkerij (16 schoolverlaters)

Evolutie aantal SV en WZ%
 Mannen & Vrouwen - Vlaanderen
 Dieetbakkerij (7j)
 Duaal & Niet-duaal



Bron: VDAB

3.4 DE NOODZAKELIJKE MATERIËLE EN FINANCIËLE MIDDELEN EN EXPERTISE

Dit structuuronderdeel vereist dezelfde infrastructuur als het structuuronderdeel Brood- en banketbakkerij uit de 3de graad arbeidsmarktfinaliteit en vergt bijgevolg geen extra materiële en financiële middelen.

Er is voldoende expertise bij de bestaande scholen die dit bijkomend structuuronderdeel willen inrichten.

3.5 DE NOODZAKELIJKE SAMENWERKING, ALS DIE VEREIST IS

De aanvragers geven aan dat er een intense samenwerking is met de sector en dat de vraag vanuit de sector naar stagiairs en afgestudeerden groot is.

3.6 DE PLAATS IN DE OPLEIDINGSSTRUCTUUR, DE VEREISTE VOORKENNIS EN EEN INSCHATTING VAN DE WENSELIJKHEID VAN EEN AANBODBEPERKING

Het structuuronderdeel Kwaliteits- en procesverantwoordelijke (banket)bakkerij situeert zich binnen de opleidingsstructuur als een 7de leerjaar gericht op instroom arbeidsmarkt na OK3 in het studiedomein Voeding en horeca.

De meest logische vooropleiding in de derde graad arbeidsmarktfinaliteit is het structuuronderdeel Brood- en banketbakkerij.

Er is geen specifieke voorkennis vereist. De toelatingsvoorwaarden die voor andere structuuronderdelen 7de leerjaar na OK3 gelden, zullen ook voor dit structuuronderdeel gelden.

Het betreft geen nicheopleiding. Aanbodbeperking is niet aan de orde, maar logischerwijze zijn scholen die binnen de 3de graad een structuuronderdeel met betrekking tot bakkerij inrichten het best geplaatst om het structuuronderdeel Kwaliteits- en procesverantwoordelijke (banket)bakkerij in te richten omwille van expertise en infrastructuur.

3.7 HET VERSCHIL IN INHOUDELIJKE INVULLING VAN HET NIEUWE STRUCTUURONDERDEEL TEN OPZICHTE VAN AL BESTAANDE STRUCTUURONDERDELEN

Binnen de bakkerijsector zijn er 3 grote disciplines: broodbakkerij, banketbakkerij en chocoladebewerker. De competenties die vervat zitten in de beroepskwalificaties Bakker en Banketbakker komen aan bod in de 2de en 3de graad.

Via het aangevraagde structuuronderdeel kunnen leerlingen zich verder bekwamen en bijkomende competenties verwerven inzake productontwikkeling en advisering op vlak van brood- en banketbakkerij.

In de matrix secundair onderwijs, 7de leerjaar gericht op instroom arbeidsmarkt na OK3, ontbreekt een aanbod m.b.t. broodbakkerij en banketbakkerij. Chocolatier, Ijsbereider en Suiker- en marsepeinbereider zijn gespecialiseerde opleidingen die slechts een aantal technieken binnen

banketbakkerij inhouden. Banketbakkerij is veel meer dan bovengenoemde specialisaties, voor broodbakkerij is er geen aanbod. Dit bijkomend structuuronderdeel kan hier een antwoord bieden.

De aanvragers stellen dat dit nieuwe structuuronderdeel ervoor zal zorgen dat leerlingen zich verder kunnen bekwamen in het organiseren, het aanpassen en het optimaliseren van recepten en processen vanuit hun basiskennis van grondstoffen, recepten en processen, die leerlingen hebben verworven in de 3^{de} graad Brood- en banketbakkerij.

3.8 HET STRUCTUURONDERDEEL OF STRUCTUURONDERDELEN DIE IN VOORKOMEND GEVAL VERVANGEN WORDEN

Het structuuronderdeel komt bovenop het bestaande aanbod dat opgenomen is in de matrix secundair onderwijs.

In het aanbod premodernisering bestaat het specialisatiejaar Dieetbakkerij. De aanvragers vragen een concordantie tussen beide structuuronderdelen in functie van omvorming.



ERKENNINGSADVIES

Structuuronderdeel Kwaliteits- en procesverantwoordelijke (banket)bakkerij

AHOVOKS adviseert om, in uitvoering van het besluit van de Vlaamse Regering van 6 juli 2007 tot vaststelling van de indienings- en adviseringsprocedure voor voorstellen van nieuwe structuuronderdelen in het secundair onderwijs dat niet of niet automatisch tot een onderwijskwalificatie leidt, artikel 6, laatst gewijzigd bij het Besluit van de Vlaamse Regering van 21 juni 2024, het voorstel van nieuw structuuronderdeel Kwaliteits- en procesverantwoordelijke (banket)bakkerij goed te keuren.

Hierbij wordt verwezen naar:

- Het voorstel van structuuronderdeel Kwaliteits- en procesverantwoordelijke (banket)bakkerij.
- De raadpleging met vertegenwoordigers van het Gemeenschapsonderwijs, de representatieve verenigingen van inrichtende machten van het gesubsidieerd onderwijs, het Departement Onderwijs en Vorming, het Agentschap voor Onderwijsdiensten, de Onderwijsinspectie en van de aanvragers van het voorstel van het structuuronderdeel d.d. 7/11/2024.
- Het VLOR-advies d.d. 16/01/2025.

Getekend door: Peter Parmentier (Signatu
Getekend op: 2025-02-27 10:39:35 +01:0
Reden: Ik keur dit document goed

P. Parmentier  Vlaamse
overheid

Peter Parmentier
Administrateur-generaal AHOVOKS