

OPDRACHT

NIVEAU 2



↪ 8 stuks gevuld zacht kleinbrood met minimaal 70% vulling (maximaal 80 gram)

↪ 8 stuks ongevuld zacht of krokant kleinbrood, waarvan 2 modellen of manieren van afwerking (maximaal 60 gram)

**UITVOEREND
BROODBAKKER**



**Jeugd
Vakwedstrijden**
voor de bakkerij

OPDRACHT

NIVEAU 2



- ↪ 8 stuks gevuld zacht kleinbrood met minimaal 70% vulling (maximaal 80 gram)
- ↪ 8 stuks gevuld stukswerk van zetdeeg of korstdeeg (maximaal 100 gram, geen natte afwerking)

**UITVOEREND
BROOD-
EN BANKETBAKKER**



Jeugd
Vakwedstrijden
voor de bakkerij

OPDRACHT

NIVEAU 2



- 8 identieke gebakjes, bestaande uit minimaal 3 verschillende structuren en smaken
- 8 stuks (on)gevuld stukswerk van zetdeeg of korstdeeg (maximaal 100 gram, geen natte afwerking)

**UITVOEREND
BANKETBAKKER**



**Jeugd
Vakwedstrijden**
voor de bakkerij

OPDRACHT

NIVEAU 3



- ↪ 4 stuks grootbrood, waarvan 2 modellen (450-900 gram)
- ↪ Getoerd-gerezen deeg:
10 onge vulde croissants (65-75 gram)
10 stuks gevuld* met meegebakken vulling, vorm naar eigen inzicht (80-90 gram)
- ↪ Luxe gerezen deeg:
10 koffiebroodjes (65-75 gram)

**ZELFSTANDIG
WERKEND
BROODBAKKER**



Jeugd
Vakwedstrijden
voor de bakkerij

*Gevulde varianten mogen maximaal 20% afwerking hebben na het bakken.

OPDRACHT

NIVEAU 3



- 3 stuks gevuld grootboud, minimaal 50% doorgedraaide hartige vulling (450-900 gram)
- 3 stuks gevuld grootboud, minimaal 50% doorgedraaide zoete vulling (450-900 gram)
- 6 identieke gebakjes, bestaande uit minimaal 3 verschillende structuren en smaken

**ZELFSTANDIG
WERKEND BROOD-
EN BANKETBAKKER**



**Jeugd
Vakwedstrijden**
voor de bakkerij

OPDRACHT

NIVEAU 3



- ↳ 2 identieke (dessert)taarten (6-8 personen)
Opbouw bestaat minimaal uit 4 verschillende structuren en smaken
- ↳ Vormbonbons:
15 identieke bonbons met minimaal 2 verschillende vullingen

**ZELFSTANDIG
WERKEND
BANKETBAKKER**



**Jeugd
Vakwedstrijden**
voor de bakkerij

OPDRACHT

NIVEAU 4



- 2 identieke desserttaarten (6-8 personen)
Opbouw bestaat minimaal uit 4 verschillende structuren en smaken, voorzien van een decoratie van chocolade
- 10 stuks chocolade bars met minimaal 2 verschillende vullingen (maximaal 100 gram)
- 2 soorten friandises, 10 stuks van iedere soort (geen bonbons)
- Maak een wedstrijdboekje met daarin een uitleg over je gekozen producten met daarbij uitgewerkte receptuur

PATISSIER



Jeugd
Vakwedstrijden
voor de bakkerij

OPDRACHT

NIVEAU 4



#1



6 stuks desembroden, waarvan 2 modellen (450-900 gram)



6 stuks desem baguettes (300-350 gram)



Getoerd-gerezendeeq:

10 ongevulde croissants (65-75 gram)

10 stuks gevuld met meegebakken vulling, vorm naar eigen inzicht (80-90 gram)



Briochedeeq:

10 stuks brioche ongevuld (65-75 gram)

10 stuks gevuld met meegebakken vulling (80-90 gram)



Maak een wedstrijdboekje met daarin een uitleg over je gekozen producten met daarbij uitgewerkte receptuur

BOULANGER



Jeugd
Vakwedstrijden
voor de bakkerij

AANVULLENDE INFORMATIE OP PAGINA 2

OPDRACHT

NIVEAU 4

#2



Aanvullende informatie

Desembroden:

De vulling bestaat uit maximaal 20% (inclusief zaden) van het gewicht van het meel of de bloem. Maximaal mag er 0,5% verse gist van het gewicht van het meel of de bloem worden gebruikt.

Desem baguettes:

Maximaal mag er 0,5% verse gist van het meel of de bloem worden gebruikt.

Gevuld getoerd-gerezen deeg en gevulde brioche:

Gevulde varianten mogen maximaal 20% afwerking hebben na het bakken.



BOULANGER



Jeugd
Vakwedstrijden
voor de bakkerij