

# OPDRACHT

## NIVEAU 2



↳ 16 stuks gevuld zacht kleinbrood met minimaal 70% vulling (maximaal 80 gram)

↳ 16 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



- ↳ 16 stuks gevuld zacht kleinbrood met minimaal 70% vulling (maximaal 80 gram)
- ↳ 16 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



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

**UITVOEREND  
BANKETBAKKER**



**Jeugd  
Vakwedstrijden**  
voor de bakkerij

# OPDRACHT

NIVEAU 3



↪ 8 stuks grootbrood, waarvan 2 modellen  
(450-900 gram)

↪ Getoerd-gerezen deeg:  
12 onge vulde croissants (65-75 gram)  
12 stuks gevuld\* met meegebakken vulling,  
vorm naar eigen inzicht (80-90 gram)

↪ Luxe gerezen deeg:  
12 koffiebroodjes (65-75 gram)

**ZELFSTANDIG  
WERKEND  
BROODBAKKER**



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



# OPDRACHT

NIVEAU 3



- 6 stuks gevuld grootboud, minimaal 50% doorgedraaide hartige vulling (450-900 gram)
- 6 stuks gevuld grootboud, minimaal 50% doorgedraaide zoete vulling (450-900 gram)
- 12 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



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



8 stuks desem baguettes (300-350 gram)



Getoerd-gerezendeeq:

12 onge vulde croissants (65-75 gram)

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



Briochedeeq:

12 stuks brioche onge vuld (65-75 gram)

12 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