



BROOD & BANKET

ONLINE LICENTIE



BROOD & BANKET

SVH werkt aan een nieuw online leermiddel voor de Brood & Banket middelbare beroepsopleidingen. De ontwikkeling hiervan gaat in samenwerking met Bakery Institute, de particuliere opleider voor iedereen die zich wil ontwikkelen in het bakkersvak.

In een eerdere samenwerking brachten SVH en Bakery Institute nieuwe theorieboeken op de markt voor de specialistenopleidingen Boulanger en Pâtissier. Door de krachten opnieuw te bundelen komen kennis en expertise uit verschillende vakgebieden wederom samen.

Het leermiddel voor Brood & Banket zal beschikbaar worden gesteld in het e-learningplatform SVH Bakkerstalent, de online leeromgeving voor de bakkers van de toekomst.

Het leermiddel dekt alle kerntaken en werkprocessen uit het kwalificatiedossier voor de volgende kwalificaties:

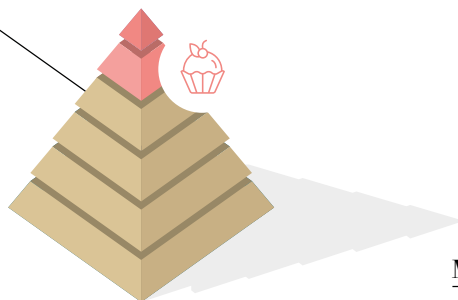
- Niveau 2 Uitvoerend Bakker
- Niveau 3 Zelfstandig Werkend Bakker

Het materiaal voor niveau 4 Leidinggevende Bakkerij volgt volgend schooljaar.

De onderstaande diplomapiramides voor Meester Boulanger en Meester Pâtissier laten zien uit welke niveaus en functies de vakgebieden zijn opgebouwd. Ook is te zien via welke weg je de piramide kunt beklimmen tot aan de voor een bakker of patissier hoogst haalbare graad van vakbekwaamheid: Meester Boulanger of Meester Pâtissier.

MEESTER PATISSIER

Meester Pâtissier
Gezelschap Meester Pâtissier
A. Pâtissier
B. Leidinggevende bakkerij
Zelfstandig werkend bakker
Uitvoerend bakker
Bakkersassistent/VMBO (HBR)



SVH BAKKERSTALENT

Samen met partners uit het horecaonderwijs en bedrijfsleven ontwikkelt SVH (digitale) leermiddelen voor het (mbo-)onderwijs, opleiders en ondernemers. Hiervoor is de online leeromgeving SVH Horecatalent ontwikkeld, dat inmiddels is uitgegroeid tot het grootste e-learningplatform voor de horeca.

In navolging van SVH Horecatalent is nu ook SVH Bakkerstalent ontwikkeld, een online leeromgeving gericht op de bakkerijsector.

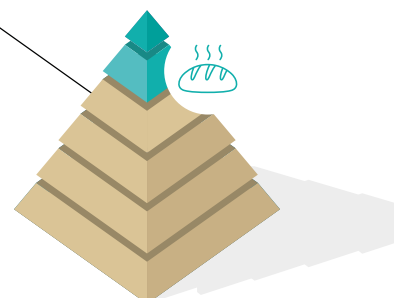
SVH Bakkerstalent biedt tal van mogelijkheden voor zowel de student als docent. Gebruikers kunnen hierbij per thema aan de slag met de stof, met behulp van verschillende leselementen:

- Interactieve magazines
- Theorie- en praktijkopdrachten
- Praktijkgerichte videocontent
- Toetsing



MEESTER BOULANGER

Meester Boulanger
Gezelschap Meester Boulanger
A. Boulanger
B. Leidinggevende bakkerij
Zelfstandig werkend bakker
Uitvoerend bakker
Bakkersassistent/VMBO (HBR)



BROOD & BANKET

INTERACTIEF LEREN

De student wordt in SVH Bakkerstalent door middel van interactieve magazines door de vaktheorie heen-geleid. Deze magazines kun je zien als digitale boekjes over specifieke onderwerpen. Ze bestaan uit tekst, (video)beelden en interactieve werkvormen. De combinatie van magazines, theorie- en praktijkopdrachten, praktijkgerichte videocontent en toetsing zorgt voor een prikkelende en effectieve overdracht van kennis. Met SVH Bakkerstalent is het mogelijk om lesmateriaal zelf in te delen in een lesprogramma, waarmee een eigen leerlijn kan worden gecreëerd.

DEMOLICENTIE

Het leermiddel voor Brood & Banket niveau 2 en 3 is in ontwikkeling en zal gereed zijn voor komend schooljaar 2022-2023. SVH laat je graag als eerste kennismaken met dit nieuwe leermiddel. Vraag daarom nu geheel vrijblijvend de gratis demolicentie aan en ontdek hoe jouw school, opleiding of organisatie met het nieuwe leermiddel kan starten.

Het aanvragen van een demolicentie kan door te mailen naar sales@svh.nl.

PRIJZEN

Een jaarlicentie Brood & Banket kost per gebruiker € 130,- en omvat het lesmateriaal voor zowel niveau 2 als niveau 3.

CONTACT

Heb je vragen of wil je meer weten? Neem dan contact met ons op!



Janique Kraan

Onderwijskundige Leermiddelen

Janique.kraan@svh.nl

088-0501528



Koen Hetterscheid

Onderwijskundige Leermiddelen en Sales

Koen.hetterscheid@svh.nl

088-0501515





Staat achter de
Nederlandse horeca

