



skills *CHALLENGE*

Brood en
banket

Challenge opdracht:

Duur:	480 minuten
Uitvoering door:	Individueel
Deadline opdracht:	31 januari 2022
Wat kun je winnen:	Een masterclass door Meester Boulanger Hiljo Hillebrand & een hotelovernachting in Leerhotel Het Klooster incl. welkomstaperitief, ontbijt en diner voor twee personen

Challenge:	“Oud” brood een nieuw leven geven
Opleiding:	6.12 Boulanger
Opleidingsniveau:	VMBO en MBO
Schrijver:	Hiljo Hillebrand
Bedrijf:	Royal Steensma

Inhoud document:

Challenge opdracht

Bijlage 1: Benodigheden

Bijlage 2: Prijs challenge

Bijlage 3: Beoordelingsformulier

Challenge opdracht

Deelname challenge:

Tijdens deze challenge word je uitgedaagd om als (aanstormend) Boulanger jouw kennis, vaardigheden en creativiteit te laten zien. De opdracht kan individueel, in teams of met de gehele klas worden gedaan. Daarnaast ben je vrij om te kiezen of je de opdracht in de klas of in het stagebedrijf wilt uitvoeren. Samen met je docent of stagebegeleider mag je dus zelf bepalen waar jullie voorkeur naar uit gaat.

Challenge:

Ondanks dat de meeste mensen gemotiveerd zijn om minder eten te verspillen, wordt er in Nederland nog veel voedsel verspild. Brood staat op nummer 1 in de top 10 van producten waar de meeste winst te behalen valt. Sneetjes brood worden namelijk het meest verspild. Dit probleem vraagt daarom om een oplossing. Wat denk jij? Hoe zou jij dit probleem oplossen? En op welke manier kan de consument en/of bakker 'oud' brood verwerken in een smakelijk product?

Voor deze challenge ga je een product bedenken en ontwikkelen waarin 'oud' brood (dat anders wordt weggegooid) een tweede leven krijgt. Je bent vrij in het bedenken van het product dus wees vooral creatief en innovatief.

Naast het bedenken en ontwikkelen van het product, maak je een korte video (max. 5 min.). In deze video presenteer je het product. Daarnaast geef je inzicht in het ontwikkelproces van het product en overtuig je het publiek van jouw idee.

Richtlijnen inhoud video:

1. Vertel wat jouw idee is en welk product je hebt ontwikkeld.
2. Leg uit hoe je het product hebt ontwikkeld.
3. Geef inzage in de receptuur.

Leg overtuigend uit waarom

Resultaat:

Een video (max. 5 min.) waarin je jouw idee en product presenteert. Daarnaast geef je inzage in het ontwikkelproces en leg je overtuigend uit waarom jouw idee de beste oplossing is om broodverspilling tegen te gaan.

Bron: Voedingscentrum (2021). Waardering en verspilling van brood. Den Haag: Voedingscentrum. Geraadpleegd van: <https://www.voedingscentrum.nl/nl/pers/persmappen/waardering-en-verspilling-van-brood-2021.aspx>.

Bijlage 1: Benodigdheden

Benodigdheden:

Om deze challenge uit te voeren heb je de volgende benodigdheden nodig:

- ✓ 'Oud' Brood dat niet meer wordt verkocht
- ✓ Alle materialen die nodig zijn om het innovatieve product te ontwikkelen
- ✓ Pen en papier
- ✓ Telefoon/camera om de video op te nemen
- ✓ Computer

Bijlage 2: Prijs challenge

Wat kun je winnen?

De winnaar van deze challenge wint een Masterclass van Meester Boulanger Hiljo Hillebrand.

En verder...

In samenwerking met Leerhotel Het Klooster verloot WorldSkills Netherlands onder de deelnemers van de Challenge een waardecheque voor een hotelovernachting. Hierbij is een welkomstaperitief, ontbijt en diner voor twee inbegrepen. Zodra de winnaar van deze cheque bekend is, ontvangt hij/zij een bericht van WorldSkills Netherlands.

Hoe geef ik de winnaars door?

De beste video van de klas wordt door de docent naar WorldSkills Netherlands gestuurd.

Het doorgeven van de winnaars kan m.b.v. de volgende link:

<http://www.worldskillsnetherlands.nl/challenge-indienen>

Wat is de deadline voor de aanlevering van de winnaars?

31 januari 2022

Hoe worden de winnaars geselecteerd?

Uit alle inzendingen van de scholen zal Meester Boulanger Hiljo Hillebrand een winnaar selecteren. Hierbij wordt gekeken naar innovatie, smaak en de mate waarin het product op de markt kan worden gebracht.

Hoe wordt de prijs uitgereikt?

Wanneer de winnaar van de challenge bekend is, zal met hem/haar contact worden opgenomen. In overleg wordt met de winnaar een afspraak gemaakt voor de masterclass van Meester Boulanger Hiljo Hillebrand.

Bijlage 3: Beoordelingsformulier

De challenge wordt door de docent beoordeeld m.b.v. het bijgeleverde Beoordelingsformulier.

De beoordeling bestaat uit verschillende criteria en subcriteria. Daarnaast is er een schaalverdeling gemaakt die uiteenvalt in **Onvoldoende – matig**, **Voldoende – goed** en **Zeer goed – uitstekend**. Alle criteria en subcriteria worden per schaal kort omschreven en hebben betrekking op de kennis, vaardigheden en houding die van toepassing zijn op de criteria.

In totaal kunnen 100 punten worden behaald en de weging wordt vastgesteld op basis van de zwaarte van de criteria. Dit betekent dus dat een relatief belangrijk criterium meer punten krijgt dan een relatief minder belangrijk criterium. Bij alle criteria is het totaal te behalen punten genoteerd die naar verhouding zijn verdeeld onder de 3 schalen (zie voorbeeld). Het eindcijfer is het totaal aantal behaalde punten gedeeld door 10.

Voorbeeld: Als voor 1 criterium maximaal 6 punten (zie tabel 1) kan worden behaald, dan zijn de punten als volgt verdeeld:

- Onvoldoende – matig = 0 – 2 punten
- Voldoende – goed = 3 – 4 punten
- Zeer goed – uitstekend = 5 – 6 punten

Tabel 1

Voorbeeld puntenverdeling

Criteria	Onvoldoende – matig	Voldoende – goed	Zeer goed – uitstekend	Score
1. Voorbereiden werkplek <ul style="list-style-type: none">• Inrichten werkplek• Afdekken werkplek	<ul style="list-style-type: none">• De werkplek is niet netjes ingericht. Ook liggen de materialen niet klaar.• De vloer en werktafel van de werkplek zijn niet afgedekt.	<ul style="list-style-type: none">• De werkplek is netjes en praktisch ingericht. Ook liggen de meeste materialen klaar.• De werktafel van de werkplek is afgedekt, maar de vloer niet.	<ul style="list-style-type: none">• De werkplek is zeer netjes, praktisch en overzichtelijk ingericht. Ook liggen alle materialen klaar voor direct gebruik.• De vloer en werktafel van de werkplek zijn netjes en volledig afgedekt.	
6 punten	+2	+2	+2	



Beoordelingsformulier challenge opdracht

Criteria	Onvoldoende – matig	Voldoende – goed	Zeer goed – uitstekend	Score
<p>1. Idee</p> <ul style="list-style-type: none"> - Originaliteit, exclusiviteit/ creativiteit - Interpretatie van het gegeven onderwerp/opdracht/thema - Materiaalkeuze/ontwerp met de gekozen materialen - Passend in de beschikbare tijd 	<p>- Het idee is niet origineel, omdat:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Standaard • Eendimensionaal • Eentonig <p>- Het idee weerspiegelt niet de persoonlijke identiteit/geen eigen interpretatie, omdat we dit al veel vaker hebben gezien (vakbladen/evenementen).</p> <p>- Materiaalkeuze: Beperkt materiaalgebruik (1-4 materialen).</p> <p>- Niet realistisch voor de beschikbare tijd.</p>	<p>- Het idee is origineel, omdat:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spannend • Tweedimensionaal • Afwisselend <p>- Het idee weerspiegelt de persoonlijke identiteit/eigen interpretatie, omdat er een eigen draai is gegeven aan de uitwerking.</p> <p>- Materiaalkeuze: Ruim materiaalgebruik (meer dan 4 materialen).</p> <p>- Realistisch voor de beschikbare tijd.</p>	<p>- Het idee is origineel, omdat:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vernieuwend • Driedimensionaal • Innovatief <p>- Het idee weerspiegelt de persoonlijke identiteit/eigen interpretatie, omdat je innovatief gewerkt hebt.</p> <p>- Materiaalkeuze: Innovatief materiaalgebruik.</p> <p>- Zeer uitdagend voor de beschikbare tijd.</p>	
27 punten	0 – 9	10 – 18	19 – 27	

<p>2. Kleur</p> <ul style="list-style-type: none"> - Proportie/dominantie van de gebruikte kleuren - Expressie van het idee in kleuren - Kleurcompositie/tonen, schaduwen en tinten, waarde van de kleuren - Plaats van de kleuren 	<p>Niet tot zeer matig voldaan aan de subcriteria, waardoor het kleurgebruik uit verhouding is. Alle subcriteria zijn in gebreken.</p>	<p>Voldoende tot goed voldaan aan de subcriteria, waardoor het kleurgebruik in verhouding is. Aan de meerderheid van subcriteria is voldaan.</p>	<p>Zeer goed tot uitstekend voldaan aan de criteria, waardoor het kleurgebruik volledig inspirerend en uitgebalanceerd is. Aan alle subcriteria is voldaan.</p>	
<p>18 punten</p>	<p>0 – 6</p>	<p>7 – 12</p>	<p>13 – 18</p>	
<p>3. Compositie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vorm, stijl, constructiemethode - Keuze en gebruik van materialen (vorm-textuur-structuur-contrast-respect- dominantie-ritme-beweging-volume) - Proporties/visuele balans - Dominantie 	<p>Niet tot zeer matig voldaan aan de subcriteria, waardoor de compositie uit balans is. Alle subcriteria zijn in gebreken.</p>	<p>Voldoende tot goed voldaan aan de subcriteria, waardoor de compositie in balans is. Aan de meerderheid van subcriteria is voldaan.</p>	<p>Zeer goed tot uitstekend voldaan aan de subcriteria, waardoor de compositie volledig uitgebalanceerd en innovatief is. Aan alle subcriteria is voldaan.</p>	
<p>27</p>	<p>0 – 9</p>	<p>10 – 18</p>	<p>19 – 27</p>	

<p>4. Techniek</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schoon - Toepasbaarheid van de gebruikte techniek - Houdbaarheid van het materiaal met betrekking tot het doel - Moeilijkheidsgraad van de techniek 	<p>Niet tot zeer matig voldaan aan de subcriteria. Bijvoorbeeld:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lijmresten zichtbaar - Scherpe delen - Geeft stuifmeel af - Houdbaarheid korter dan 1 dag - Eenvoudige techniek gekozen 	<p>Voldoende tot goed voldaan aan de subcriteria. Bijvoorbeeld:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Geen lijmresten zichtbaar - Geen scherpe delen - Geeft geen stuifmeel af - Houdbaarheid van minimaal 1 dag - Passende techniek gekozen 	<p>Zeer goed tot uitstekend voldaan aan de subcriteria. Bijvoorbeeld:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Geen lijmresten zichtbaar - Geen scherpe delen - Geeft geen stuifmeel af - Houdbaarheid van minimaal 1 dag - Innovatieve techniek gekozen 	
15 punten	0 – 5	6 – 10	11 – 15	
<p>5. Fotoreportage</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aantrekkelijke foto's - Producten goed weergegeven conform opdrachtomschrijving 	<p>Niet tot zeer matig voldaan aan de subcriteria. Bijvoorbeeld:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Het document bevat niet de gevraagde foto's conform de opdrachtomschrijving. - De fotoreportage is niet in 1 document aangeleverd incl. de gevraagde naamgeving. 	<p>Voldoende tot goed voldaan aan de subcriteria. Bijvoorbeeld:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Het document bevat de gevraagde foto's conform de opdrachtomschrijving. - De fotoreportage is in 1 document aangeleverd of heeft de gevraagde naamgeving. - Het document is met zorg en aandacht vormgegeven. 	<p>Zeer goed tot uitstekend voldaan aan de subcriteria. Bijvoorbeeld:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Het document bevat de gevraagde foto's conform de opdrachtomschrijving. - De fotoreportage is in 1 document aangeleverd incl. de gevraagde naamgeving. - Het document is met uiterste zorg en aandacht vormgegeven. 	

	- Het document is niet met zorg en aandacht vormgegeven.			
13 punten	0 – 4	5 – 8	9 – 13	

Totaal aantal punten = 100

Totaal aantal behaalde punten:

Eindbeoordeling:

