

Lesdoelen

- De leerlingen onderzoeken welke werkzaamheden allemaal horen bij het bakkersvak.
- De leerlingen gaan aan de slag als bakker en ervaren hoe ze een recept moeten gebruiken.
- De leerlingen leren wat de verschillen zijn tussen een bakker en een banketbakker.

Benodigde materialen

- werkblad (één per leerling)
- pennen
- kookboek (of recepten van internet)
- ingrediënten uit het recept (zoals bloem, boter, eieren)
- keukenspullen uit het recept (zoals beslagkom, mixer, oven)
- eventueel twee filmpjes van het Klokhuis: <https://schooltv.nl/video/het-klokhuis-bakker/> en <https://schooltv.nl/video/het-klokhuis-banketbakker>
- scharen

**Doelgroep**

Groep 5 t/m 8

**Indeling pijlers**

1, 4 en 5

**Tijdsindicatie**

120 minuten

Vorbereiding

Geef de leerlingen voorafgaand aan deze les een huiswerkopdracht (zie opzet van de les). U kunt bepalen hoe uitgebreid deze opdracht is. **Let op:** voordat u deze les kunt geven, is het noodzakelijk dat u één recept hebt gekozen uit de recepten die de leerlingen verzameld hebben voor de huiswerkopdracht. U kunt ook klassikaal laten stemmen op het lekkerste recept.

Zorg ervoor dat u alle benodigde ingrediënten en alle keukenspullen hebt verzameld. Bekijk het digitale leerlingenmateriaal. Zorg voor voldoende kopieën van het werkblad.

Opzet van de les**Huiswerkopdracht**

Geef de leerlingen voorafgaand aan deze les een huiswerkopdracht mee (zie digitaal leerlingenmateriaal). U kunt de grootte van de opdracht bepalen:

- Laat alle leerlingen thuis een recept voor koekjes of een cake opzoeken. Ze mogen internet gebruiken of een recept uit een kookboek kiezen. Geef aan waarmee de leerlingen rekening moeten houden. Bijvoorbeeld: is er een oven op school waarvan de leerlingen gebruik mogen maken? Of kunnen de koekjes, als ze op school gemaakt zijn, in een oven van een van de ouders/verzorgers?
- (Optioneel) Laat de leerlingen zich verdiepen in het verschil tussen een bakker en een banketbakker. Ze kunnen vragen stellen aan een bakker en/of banketbakker of internet gebruiken. De leerlingen maken een lijst met verschillen en overeenkomsten tussen een bakker en een banketbakker. Als u de leerlingen deze huiswerkopdracht meegeeft, dan kunt u het klassikale deel van opdracht 1 (bij verwonderen) laten vervallen.

**Inleiding**


1 minuut

Lees met de leerlingen de inleiding van de les op het digibord.

Verwonderen

 **Opdracht 1**
klassikaal

 digibord en/of gesprek

 5 minuten

Laat het filmpje van het Klokhuis over bakkers zien en bekijk daarna het filmpje van het Klokhuis over banketbakkers. Maak op het digibord een lijst met verschillen en overeenkomsten tussen wat een bakker en een banketbakker allemaal moet doen.

Of: bespreek de huiswerkopdracht (deel b). Maak op het digibord een gezamenlijke lijst met verschillen en overeenkomsten tussen de werkzaamheden van een bakker en een banketbakker.

Verdiepen

 **Opdracht 2**
in groepjes

 digibord en overige werkvormen (bakken)


 60 minuten; en na het bakken ook nog 15 minuten (proeven, presenteren en laten proeven)

De leerlingen gaan aan de slag met het bakken van koekjes of cakes. Verdeel de verschillende taken (zie digitaal leerlingenmateriaal). Help de leerlingen waar nodig. Als de koekjes/cakes gebakken zijn, kan het proeven beginnen.

Betekenis geven

 **Opdracht 3**
individueel

 werkblad/logboek

 15 minuten

De leerlingen maken het werkblad. Let op: pas na het proeven en laten proeven van de koekjes/cakes kunnen de leerlingen dit werkblad helemaal invullen! Ze evalueren de werkzaamheden die zij in deze les hebben uitgevoerd en denken na over wat ze nog eens zouden willen doen.

Spel op het digibord: koppel de juiste beroepen aan het goede vervoersmiddel.