beroepsonderwijs bedrijfsleven

Kwalificatiedossier mbo

Patisserie
Crebonr. 23086

Kwalificaties

» Patissier (Crebonr. 25183)

Geldig vanaf

01-08-2015

Opleidingsdomein

Horeca en bakkerij (Crebonr. 79120)

Penvoerder: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid
Gevalideerd door: Sectorkamer Voedsel, groen en gastvrijheid
Op: 14-01-2016

Inhoudsopgave

Leeswijzer 4

Overzicht van het kwalificatiedossier 5

Basisdeel 6

1. Beroepsspecifieke onderdelen 6

B1-K1: Bereidt patisserieproducten 6

B1-K1-W1: Plant en bereid de productie van patisserieproducten voor 7

B1-K1-W2: Bereidt patisserieproducten 7

B1-K1-W3: Verwerkt, modelleert en bakt patisserieproducten 8

B1-K1-W4: Decoreert en werkt patisserieproducten af 8

B1-K1-W5: Bewaakt en borgt de kwaliteit van de patisserieproducten 9

B1-K1-W6: Verpakt en presenteert bakkerijproducten of onafgebakken patisserieproducten en slaat deze op 9

B1-K1-W7: Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon 10

B1-K2: Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment 11

B1-K2-W1: Adviseert de klant over patisserieproducten 11

B1-K2-W2: Stuurt op de kwaliteit van de operationele processen en routing op de werkvloer 12

B1-K2-W3: Bedenkt ideeën voor het uitbreiden van het assortiment en ontwikkelt receptuur 12

B1-K2-W4: Bereidt exclusieve patisserieproducten aan de hand van nieuwe receptuur 13

B1-K2-W5: Ontwerpt en verzorgt de exclusieve presentatie van patisserieproducten 13

2. Generieke onderdelen 14

Profieldeel 15

P1: Patissier 15

Leeswijzer

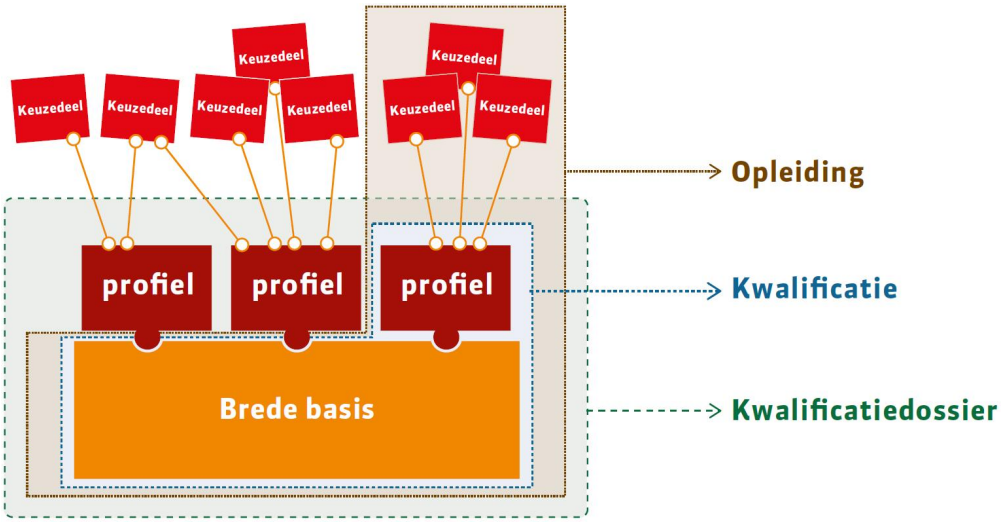
Het kwalificatiedossier voor het middelbaar beroepsonderwijs geeft weer wat de beginnend beroepsbeoefenaar moet kennen en kunnen aan het einde van de mbo-opleiding.

Opbouw dossier
Dit kwalificatiedossier bevat de kwalificatie-eisen voor één of meerdere mbo-beroepen en bestaat uit:

1. Het **basisdeel** (B), dat gevormd wordt door:
a. De beroepsspecifieke onderdelen. Dit betreft gemeenschappelijke kerntaken en werkprocessen voor het gehele kwalificatie - dossier.
b. De generieke onderdelen. De generieke onderdelen zijn door de landelijke overheid geformuleerd. Het betreft de onderdelen:
Nederlandse taal;
rekenen;
loopbaan en burgerschap; en
voor zover het niveau 4 betreft: Engels.

2. Het **profieldeel** (P). Profielen bestaan uit kerntaken (K) en werkprocessen (W) waarop de kwalificaties in dit kwalificatiedossier van elkaar verschillen.

De beroepsopleiding in het mbo is gebaseerd op een kwalificatie en één of meer **keuzedelen** (D). Keuzedelen hebben tot doel om bovenop de kwalificatie een verdieping of verbreding te leveren bij de toerusting voor de arbeidsmarkt of een extra voorbereiding voor een vervolgopleiding. De beschikbare keuzedelen voor dit kwalificatiedossier zijn te vinden op https://kwalificatie-mijn.s-bb.nl. Op deze website staat het overzicht met alle keuzedelen.



Taal en rekenen

De generieke kwalificatie-eisen voor taal en rekenen zijn benoemd in het basisdeel. Als sprake is van beroepsspecifieke taal- en rekeneisen is dit aangegeven in de kolom 'vakkennis en vaardigheden'. Daarnaast kan in de kolom 'gedrag' een extra verduidelijking aangegeven zijn hoe deze beroepsspecifieke taal- en rekeneisen worden ingezet in een werkproces.

Verantwoordingsinformatie

Aanvullende (verantwoordings-)informatie bij dit kwalificatiedossier is te vinden op https://kwalificatie-mijn.s-bb.nl. Deze informatie is geen onderdeel van het kwalificatiedossier.

Overzicht van het kwalificatiedossier

Naam profiel	Mbo-niveau (EQF-niveau)	Beroepsvereisten	Typering van de kwalificatie
P1 Patissier	4	Nee	specialistenopleiding

Basisdeel
De gemeenschappelijke kerntaken en werkprocessen voor het gehele kwalificatiedossier zijn de volgende:

B1-K1	Bereidt patisserieproducten	B1-K1-W1	Plant en bereid de productie van patisserieproducten voor
		B1-K1-W2	Bereidt patisserieproducten
		B1-K1-W3	Verwerkt, modelleert en bakt patisserieproducten
		B1-K1-W4	Decoreert en werkt patisserieproducten af
		B1-K1-W5	Bewaakt en borgt de kwaliteit van de patisserieproducten
		B1-K1-W6	Verpakt en presenteert bakkerijproducten of onafgebakken patisserieproducten en slaat deze op
		B1-K1-W7	Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon

B1-K2	Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment	B1-K2-W1	Adviseert de klant over patisserieproducten
		B1-K2-W2	Stuurt op de kwaliteit van de operationele processen en routing op de werkvloer
		B1-K2-W3	Bedenkt ideeën voor het uitbreiden van het assortiment en ontwikkelt receptuur
		B1-K2-W4	Bereidt exclusieve patisserieproducten aan de hand van nieuwe receptuur
		B1-K2-W5	Ontwerpt en verzorgt de exclusieve presentatie van patisserieproducten

Profieldeel
De profielen in dit kwalificatiedossier hebben de volgende (specifieke) kerntaken en werkprocessen:

P1	Patissier
	Geen extra kerntaken en werkprocessen

Basisdeel

1. Beroepsspecifieke onderdelen

Typering van de beroepengroep
Context
De Patissier is vooral werkzaam in exclusieve patisserieën zoals die voorkomen in de bakkerijbranche of in de horeca. De werkzaamheden voert hij voornamelijk staand uit in de bakkerij en kunnen ook in andere contexten dan die van de banketbakkerij worden uitgevoerd. Het betreft dan werkzaamheden in relatie tot catering, evenementen, buffetten, (thema)feesten en dergelijke. Ook in hotels en restaurants wordt het beroep van Patissier uitgeoefend. Soms worden werkzaamheden ook op externe locaties uitgevoerd.
Typerende beroepshouding
De Patissier is creatief, innoverend, flexibel, kan goed improviseren en is gedreven. Hij moet zorgvuldig en hygiënisch kunnen werken. Daarnaast zijn ook sociale en communicatieve vaardigheden, het vermogen om zich te verplaatsen in de situatie van anderen en het vermogen om medewerkers te stimuleren en te motiveren erg belangrijk. Hij is een echte teamspeler en heeft een groot verantwoordelijkheidsgevoel. Hij draagt bij aan een goede werksfeer door op een collegiale manier samen te werken.
Resultaat van de beroepengroep
De patisserieproducten zijn binnen de gestelde tijd bereid, verwerkt en afgewerkt. Ze voldoen aan de kwaliteitseisen die gesteld worden vanuit creativiteit en exclusiviteit.

B1-K1: Bereidt patisserieproducten
Complexiteit
De werkzaamheden van de Patissier zijn zelden routinematig van aard. De werkzaamheden van de Patissier bestaan uit het ontwerpen, vervaardigen, presenteren en/of verkoopgereed maken van exclusieve patisserieproducten. De complexiteit van het werk wordt vooral bepaald doordat het vervaardigen van complexe en excellente patisserieproducten hoofdzakelijk handmatig en ambachtelijk wordt uitgevoerd. Het toepassen van verfijnde technieken en complexe productiemethoden moet zodanig uitgevoerd worden dat er géén afwijkende patisserieproducten ontstaan. Hij moet de verschillende patisserieproducten kunnen beoordelen en kunnen signaleren wanneer er evidente afwijkingen voorkomen. Vervolgens moet hij kunnen analyseren waar afwijkingen vandaan komen en waar mogelijk de knelpunten kunnen oplossen. Hiervoor moet hij beschikken over specialistische kennis en vaardigheden.
Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid
De Patissier heeft een coördinerende, aansturende, regelende, controlerende en signalerende rol. Daarnaast heeft hij een uitvoerende rol. De Patissier werkt zelfstandig en is verantwoordelijk voor zijn eigen werkzaamheden. Hij is verantwoordelijk voor het vervaardigen van excellente patisserieproducten.
Vakkennis en vaardigheden
De beginnend beroepsbeoefenaar: ▪ heeft brede kennis van het assortiment en patisserieproducten ▪ heeft brede kennis van materialen en grondstoffen in de bakkerij (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) ▪ heeft brede kennis van smaak, geur, kleur, vorm van (exclusieve) patisserieproducten ▪ heeft kennis van de verwerkingstijd van verschillende patisserieproducten ▪ heeft kennis van eigenschappen en toepassingen van schoonmaakmiddelen en -materialen in de bakkerij ▪ kan bakkerijgereedschappen en -apparatuur gebruiken ▪ kan bakkerijmaterialen en -grondstoffen toepassen ▪ kan bakkerijtechnieken en -procedures toepassen ▪ kan de veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, HACCP, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit toepassen ▪ kan decoratie- modelleer- en snijtechnieken voor patisserieproducten toepassen

B1-K1: Bereidt patisserieproducten

- kan het bedrijfsschoonmaakplan van de bakkerij uitvoeren
- kan kwaliteitsnormen geldend in de bakkerij hanteren
- kan presentatie- en verpakkingsmogelijkheden voor patisserieproductie toepassen
- kan procedures en technieken voor het bereiden van patisserieproducten toepassen
- kan recepturen voor patisserieproducten hanteren
- kan rijs- en bakprocessen van patisserieproducten toepassen
- kan sociale vaardigheden bij het samenwerken met collega's inzetten

B1-K1-W1: Plant en bereid de productie van patisserieproducten voor

Omschrijving

De Patissier maakt een productieplanning en voert deze uit. Hij controleert het aantal bestellingen, de voorraad of producten die later in de tijd volgens de planning bereid moeten worden. Hij bepaalt de volgorde van productiewerkzaamheden en maakt hierbij gebruik van de oven. Hij raadpleegt de receptuur en rekent productieaantallen om naar hoeveelheid te produceren deeg, beslag, garnering en/of vulling. Hij berekent hoeveelheden grondstoffen en verzamelt en weegt benodigde grondstoffen af. Hij zet benodigde apparatuur, gereedschappen en materialen klaar. Hij stemt de productieplanning af met zijn leidinggevende en stuurt deze bij wanneer er afwijkingen voorkomen in de uitvoering.

Resultaat

Werkzaamheden voor het bereiden van patisserieproducten zijn gepland en er is bepaald in welke volgorde ze moeten worden uitgevoerd. Op basis van receptuur, beschikbare tijd, werktijden, werkvoorraden en productieplanning zijn benodigde apparatuur, gereedschappen, materialen en grondstoffen klaar gezet voor de bereiding van patisserieproducten. De planning is waar nodig bijgesteld.

Gedrag

Legt de planning tijdig voor aan de leidinggevende en stemt de werkzaamheden met hem af.

Toont inzicht in processen van het bereiden van patisserieproducten, door bij het opstellen van de planning rekening te houden met de verwerkingstijd van patisserieproducten en gaat kostenbewust om met de oven. Leest receptuur en weegt grondstoffen nauwkeurig en in de juiste hoeveelheden af.

Bepaalt een efficiënte en effectieve productievolgorde en past deze aan als er tijdens de uitvoering afwijkingen in het proces of de planning ontstaan, hierbij rekening houdend met bestellingen, beschikbare voorraad, tijd en verwerkingstijd van de patisserieproducten.

Kiest op basis van de receptuur en planning uit de beschikbare materialen en grondstoffen.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen, Plannen en organiseren, Materialen en middelen inzetten

B1-K1-W2: Bereidt patisserieproducten

Omschrijving

De Patissier mengt, kneedt, klopt en bewerkt grondstoffen handmatig of met apparatuur. Hij geeft met natuurlijke aroma's smaak en kleur aan patisserieproducten. Hij bereidt beslag, degen, tussenproducten en patisserieproducten. Hij bereidt vullingen en creatieve garneringen volgens recepturen en de daarbij behorende bereidingswijzen en technieken. Hij hanteert hierbij de vastgestelde kwaliteitseisen. Indien nodig slaat hij bereide patisserieproducten tijdelijk op voordat deze verwerkt worden.

Resultaat

Patisserieproducten zijn binnen de gestelde tijd bereid, zijn zo nodig tijdelijk opgeslagen en voldoen aan de kwaliteitseisen.

Gedrag

Werkt bij het bereiden van degen, beslagen, patisserieproducten, vullingen en garneringen snel, precies en creatief.

B1-K1-W2: Bereidt patisserieproducten

Gebruikt bij het bereiden van degen, beslagen, patisserieproducten, vullingen en creatieve garneringen de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.

Richt zich op het bereiden van degen, beslagen, patisserieproducten, vullingen en creatieve garneringen van hoge kwaliteit en werkt daarbij in het tempo dat nodig is en op een ordelijke en creatieve manier om werkzaamheden binnen de vooraf gestelde tijd af te kunnen maken.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Kwaliteit leveren

B1-K1-W3: Verwerkt, modelleert en bakt patisserieproducten

Omschrijving

De Patissier verwerkt handmatig deeg en tussenproducten tot patisserieproducten. Hij verwerkt het bereide deeg tot de juiste vormen. Hij bakt producten gedurende de juiste tijd op de juiste temperatuur. Daarvoor stelt hij de oven in.

Resultaat

Patisserieproducten zijn binnen de gestelde tijd verwerkt, afgewerkt, gebakken, en voldoen aan de kwaliteitseisen.

Gedrag

Werkt bij het bereiden van degen, beslagen, patisserieproducten, vullingen en garneringen snel, precies en creatief.

Gebruikt bij het bereiden van degen, beslagen, patisserieproducten, vullingen en creatieve garneringen de benodigde materialen en grondstoffen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.

Richt zich op het bereiden van degen, beslagen, patisserieproducten, vullingen en creatieve garneringen van hoge kwaliteit. Werkt daarbij in het tempo dat nodig is en op een ordelijke en creatieve manier om werkzaamheden binnen de vooraf gestelde tijd af te kunnen maken.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Kwaliteit leveren

B1-K1-W4: Decoreert en werkt patisserieproducten af

Omschrijving

De Patissier vervaardigt ambachtelijk en handmatig decoraties. Hij verwerkt verschillende grondstoffen tot suiker-, chocolade- en ijsproducten. Hij verwerkt patisserieproducten ten slotte tot sierstukken en decoraties. Hij werkt gebakken patisserieproducten af door patisserieproducten handmatig te vullen, op te spuiten, garneren, glaceren, decoreren en/of te snijden.

Resultaat

Patisserieproducten zijn aantrekkelijk, representatief en creatief gevuld, opgespoten, gegarneerd, geglaceerd, gedecoreerd en/of gesneden.

Gedrag

Werkt precies, bedreven en accuraat bij het decoreren, modelleren of snijden van creatieve en exclusieve patisserieproducten.

Gebruikt bij het decoreren, modelleren en snijden van patisserieproducten benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.

Bedenkt creatieve en exclusieve nieuwe ideeën en ontwerpen en gebruikt deze bij het decoreren en modelleren van patisserieproducten.

Richt zich op het leveren van aantrekkelijk gedecoreerde, gemodelleerde en/of gesneden patisserieproducten van hoge kwaliteit en werkt daarbij in het tempo dat nodig is en op een ordelijke en creatieve manier om de

B1-K1-W4: Decoreert en werkt patisserieproducten af

werkzaamheden binnen vooraf gestelde tijd af te kunnen maken.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Kwaliteit leveren, Creëren en innoveren

B1-K1-W5: Bewaakt en borgt de kwaliteit van de patisserieproducten

Omschrijving

De Patissier beoordeelt patisserieproducten op kwaliteit en signaleert tijdens het voorbereiden, afwegen en bereiden van producten afwijkingen en fouten in producten. Hij analyseert waar afwijkingen in het patisserieproduct vandaan komen, bekijkt consequenties van deze afwijkingen, bedenkt hiervoor een haalbare oplossing. Hij overlegt met zijn collega's en leidinggevende over mogelijke oplossingen en herstelt vervolgens fouten of afwijkingen, indien nodig, of geeft een collega de instructie om deze te herstellen.

Resultaat

Afwijkingen en fouten in producten zijn gesignaleerd en tijdig hersteld, qua smaak, geur, kleur, vorm en presentatie. Over complexe afwijkingen is gecommuniceerd met de leidinggevende.

Gedrag

Overlegt met collega's of leidinggevende over duidelijke afwijkingen in de kwaliteit van patisserieproducten en raadpleegt hen om een passende oplossing te bedenken.

Toont inzicht in afwijkingen in patisserieproducten en waar in het bereidingsproces deze afwijkingen vandaan komen.

Bewaakt en borgt de kwaliteit van patisserieproducten aan de hand van het kwaliteitssysteem van het bedrijf.

Geeft medewerkers duidelijke instructies hoe de kwaliteit gerealiseerd kan worden en hoe eventuele problemen opgelost kunnen worden.

De onderliggende competenties zijn: Kwaliteit leveren, Vakdeskundigheid toepassen, Aansturen, Samenwerken en overleggen

B1-K1-W6: Verpakt en presenteert bakkerijproducten of onafgebakken patisserieproducten en slaat deze op

Omschrijving

De Patissier draagt zorg voor (een deel van) het verpakken van patisserieproducten. Hij etiketteert en koelt producten of vriest deze in. Hij verpakt patisserieproducten in de bedrijfsruimte en presenteert deze op een plaat, in de vitrine of in de winkel.

Resultaat

Patisserieproducten zijn in de winkel gepresenteerd, zo mogelijk met nieuwe presentatie- of verpakkingsmogelijkheden. Patisserie(tussen)producten zijn zo nodig geëtiketteerd en gekoeld of ingevroren.

Gedrag

Toont inzicht in mogelijkheden van verschillende vernieuwende presentaties en past creatieve ideeën bedreven en vlot toe.

Kiest benodigde materialen en middelen voor het verpakken en presenteren van patisserieproducten, gaat hiermee efficiënt om en gaat bewust om met materialen en gereedschappen.

De onderliggende competenties zijn: Materialen en middelen inzetten, Vakdeskundigheid toepassen

B1-K1-W7: Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon
Omschrijving
De Patissier maakt tijdens en na het uitvoeren van de werkzaamheden de werkruimte, gereedschappen en machines schoon. Hij vult controlelijsten in.
Resultaat
Werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij zijn schoongemaakt. Controlelijsten uit het bedrijfsschoonmaakplan zijn ingevuld.
Gedrag
Kiest de juiste materialen en middelen bij het schoonmaken van werkruimtes, materialen en machines in de bakkerij en gaat bewust om met materialen, middelen, tijd en energie. Hierbij maakt hij gebruik van het bedrijfsschoonmaakplan. De onderliggende competenties zijn: Materialen en middelen inzetten

B1-K2: Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment

Complexiteit

De werkzaamheden van de Patissier zijn divers van aard. Hij heeft brede en specialistische kennis en vaardigheden nodig voor het bevorderen van de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment. Het creëren en realiseren van toegevoegde waarde aan patisserieproducten kan niet routinematig worden aangepakt. Dit vergt een grote mate van flexibiliteit en creativiteit van de Patissier. Hierbij zijn geur- en smaakbeleving, uitstraling, exclusiviteit en creativiteit van het product belangrijk. Om de continuïteit van de kwaliteit van de originele en exclusieve patisserieproducten te waarborgen, wordt zoveel mogelijk gebruik gemaakt van standaardprocedures en methoden die gelden voor het vigerende (bedrijfs)productaanbod. Van de Patissier wordt verlangd dat hij verkoopgericht informatie en advies geeft aan klanten.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

Van de Patissier wordt verwacht dat hij standaardprocedures en methoden evalueert en optimaliseert. Hij ontwerpt en creëert (gevraagd en ongevraagd) originele en exclusieve nieuwe delicatessen zodat het productaanbod aantrekkelijk, aanlokkelijk en vernieuwend blijft. Hij werkt hierbij inhoudelijk nauw samen met de eindverantwoordelijke (afhankelijk van de bedrijfssituatie is dat de ondernemer of, indien hij zelf géén leiding geeft, aan zijn direct leidinggevende). Bij het ontwikkelen van nieuwe exclusieve patisserieproducten draagt hij de creatieve verantwoordelijkheid.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft brede kennis van patisserieproducten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)
- heeft brede kennis van smaak, geur, kleur, vorm van (exclusieve) patisserieproducten
- heeft kennis van de routing van werkzaamheden op de werkvloer in de bakkerij
- heeft kennis van presentatiemogelijkheden voor patisserieproducten
- heeft kennis van procedures en processen op de werkvloer in de bakkerij
- heeft kennis van trends en ontwikkelingen in de bakkerijbranche
- kan kwaliteitsnormen geldend in de bakkerij hanteren
- kan nieuwe patisseriereceptuur bedenken
- kan problemen in operationele patisserieprocessen oplossen
- kan recepturen voor patisserieproducten hanteren
- kan rijs- en bakprocessen van patisserieproducten toepassen
- kan sierwerkproducten voor patisserieproducten maken

B1-K2-W1: Adviseert de klant over patisserieproducten

Omschrijving

De Patissier communiceert met het winkelpersoneel over het aanbod van producten. Hij adviseert klanten over patisserieproducten tijdens het aannemen van bestellingen. Hij inventariseert specifieke klantwensen, geeft passende informatie over dieetwensen en patisserieproducten.

Resultaat

De klant beschikt over passende informatie over het productaanbod en de mogelijkheden binnen dit aanbod. Er is met het winkelpersoneel gecommuniceerd over het aanbod van producten.

Gedrag

Legt productaanbod en mogelijkheden hierbinnen duidelijk uit en straalt hierbij kundigheid en geloofwaardigheid uit.

Stelt vast welke wensen de klant heeft op het gebied van patisserieproducten en productaanbod door vragen te stellen en bekijkt de wensen van de klant in relatie tot de mogelijkheden binnen het aanbod. Hij vertaalt dit in een klantgericht aanbod.

De onderliggende competenties zijn: Presenteren, Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten

B1-K2-W2: Stuurt op de kwaliteit van de operationele processen en routing op de werkvloer

Omschrijving

De Patissier controleert en beoordeelt of de werkzaamheden worden uitgevoerd volgens vaste kwaliteitsprocedures. Daarnaast controleert hij of processen volgens planning verlopen. Als hij problemen of stagnaties tegenkomt, lost hij deze op. Hij stelt verbetervoorstellen voor aanpassing van processen en procedures op de werkvloer en toetst deze met collega's. Hij bespreekt verbetervoorstellen met zijn leidinggevende.

Resultaat

Werkzaamheden zijn gecontroleerd en beoordeeld op basis van vaste kwaliteitsprocedures en op basis van de planning. Problemen zijn opgelost en of besproken met de leidinggevende. Er zijn verbetervoorstellen geformuleerd en besproken met betrekking tot processen en procedures op de werkvloer.

Gedrag

Heeft inzicht in operationele processen en routing op de werkvloer, beoordeelt op basis hiervan de kwaliteit van werkzaamheden, herkent knelpunten en komt met creatieve voorstellen voor de verbetering van processen of procedures.

Formuleert duidelijke verbetervoorstellen voor processen en procedures op de werkvloer en signaleert en rapporteert deze tijdig aan zijn leidinggevende/de ondernemer.

Controleert of werkzaamheden volgens kwaliteitsprocedures en planning worden uitgevoerd, grijpt in als er zich stagnaties voordoen en geeft duidelijke aanwijzingen hoe stagnaties verholpen kunnen worden.

De onderliggende competenties zijn: Aansturen, Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen, Kwaliteit leveren

B1-K2-W3: Bedenkt ideeën voor het uitbreiden van het assortiment en ontwikkelt receptuur

Omschrijving

De Patissier houdt vakliteratuur bij en volgt trends en ontwikkelingen in de bakkerijbranche. Hij denkt mee over mogelijkheden voor het aanvullen of aanpassen van het standaard-assortiment. Hij analyseert patisserieproducten en het standaard- assortiment en doet verbetervoorstellen en brengt nieuwe ideeën in voor het aanpassen van het standaard-assortiment. Hij ontwikkelt nieuwe receptuur en/of stelt bestaande receptuur bij op de mogelijkheden van de eigen bakkerij en het standaard- assortiment en betrekt waar nodig collega's.

Resultaat

De kwaliteit van het standaard-assortiment is geanalyseerd en er zijn verbetervoorstellen geformuleerd, onder andere op basis van trends en ontwikkelingen, met betrekking tot het assortiment. Hiervoor is nieuwe receptuur ontwikkeld.

Gedrag

Past bestaande receptuur aan of ontwikkelt nieuwe receptuur op basis van de ideeën voor aanpassing van het assortiment.

Analyseert de kwaliteit van het standaard-assortiment, ziet mogelijkheden voor uitbreiding en komt met nieuwe receptuur.

Initieert nieuwe ideeën voor verbetering van het standaard-assortiment of aanpassing van recepturen.

Ziet kansen om het standaard-assortiment te vernieuwen en gaat actief op zoek naar nieuwe recepturen om op deze wijze kansen om te zetten in acties.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Analyseren, Creëren en innoveren, Ondernemend en commercieel handelen

B1-K2-W4: Bereidt exclusieve patisserieproducten aan de hand van nieuwe receptuur
Omschrijving
De Patissier leest nieuwe receptuur en stelt nieuwe combinaties samen uit bestaande grondstoffen en producten. Hij past innovatieve technieken toe bij het vervaardigen van exclusieve patisserieproducten. Hij beoordeelt nieuwe producten op kwaliteit, past de receptuur eventueel aan en doet voorstellen voor aanpassing van het assortiment exclusieve patisserieproducten. Hij betrekt waar nodig collega's hierbij.
Resultaat
Nieuwe exclusieve patisserieproducten zijn uitgeprobeerd en receptuur is eventueel aangepast. Voorstellen voor aanpassing van het assortiment exclusieve patisserieproducten zijn gedaan.
Gedrag
Gebruikt bij het bereiden van nieuwe exclusieve patisserieproducten benodigde materialen en grondstoffen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om. Experimenteert met grondstoffen en producten op basis van nieuwe receptuur en maakt hierbij gebruik van innovatieve technieken. De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Creëren en innoveren

B1-K2-W5: Ontwerpt en verzorgt de exclusieve presentatie van patisserieproducten
Omschrijving
De Patissier onderzoekt mogelijkheden voor nieuwe presentatiemogelijkheden. Hij maakt ontwerpen van nieuwe presentatiemogelijkheden en gebruikt materialen en (ICT-)middelen om nieuwe presentatiemogelijkheden te vervaardigen.
Resultaat
Nieuwe presentatiemogelijkheden zijn onderzocht, ontworpen en vervaardigd.
Gedrag
Ontwerpt en vervaardigt bedreven en accuraat nieuwe presentatiemogelijkheden met gebruik van materialen en (ICT-) middelen. Komt met creatieve ideeën voor nieuwe presentatiemogelijkheden. Gaat actief op zoek naar manieren om presentatiemogelijkheden te vernieuwen. De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Creëren en innoveren, Ondernemend en commercieel handelen

2. Generieke onderdelen

Elke kwalificatie kent - naast (beroepsgerichte) specifieke kwalificatie-eisen - ook generieke kwalificatie-eisen.

Nederlandse taal

Het generieke examenonderdeel Nederlandse taal maakt deel uit van elke kwalificatie in dit kwalificatiedossier. De referentieniveaus en de kwalificatie-eisen voor dit generieke onderdeel zijn opgenomen in bijlage 1 bij het Besluit referentieniveau Nederlandse taal en rekenen. Deze bijlage is te vinden op https://wetten.overheid.nl/BWBR0027879 en vormt integraal onderdeel van het kwalificatiedossier.

Rekenen

Het generieke examenonderdeel rekenen maakt deel uit van elke kwalificatie in dit kwalificatiedossier. De referentieniveaus en de kwalificatie-eisen voor dit generieke onderdeel zijn opgenomen in de bijlagen 2 en 3 bij het Besluit referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen. Deze bijlage is te vinden op https://wetten.overheid.nl/BWBR0027879 en vormt integraal onderdeel van het kwalificatiedossier.

Loopbaan en burgerschap

Het generieke examenonderdeel loopbaan en burgerschap maakt deel uit van elke kwalificatie in dit kwalificatiedossier. De kwalificatie-eisen voor dit generieke onderdeel zijn opgenomen in bijlage 1 bij het Examen- en kwalificatiebesluit beroepsopleidingen WEB. Deze bijlage is te vinden op https://wetten.overheid.nl/BWBR0027963 en vormt integraal onderdeel van het kwalificatiedossier.

Engels (alleen voor niveau 4)

Het generieke examenonderdeel Engels maakt deel uit van elke kwalificatie op mbo-niveau 4 in dit kwalificatiedossier. De referentieniveaus en de kwalificatie-eisen voor dit generieke onderdeel zijn opgenomen in bijlage 2 bij het Examen- en kwalificatiebesluit beroepsopleidingen WEB. Deze bijlage is te vinden op https://wetten.overheid.nl/BWBR0027963 en vormt integraal onderdeel van het kwalificatiedossier.

Profieldeel

P1 Patissier
Mbo-niveau
4
Typering van het beroep
nvt
Beroepsvereisten
Nee