beroepsonderwijs bedrijfsleven

Verantwoordingsinformatie, behorend bij het kwalificatiedossier mbo:

Patisserie

Kwalificaties

» Patissier

Geldig vanaf

01-08-2015

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

Inhoudsopgave

Het kwalificatiedossier kan een verwijzing bevatten naar de volgende (verantwoordings-)informatie. Dit is geen onderdeel van de kwalificatie-eisen.

Verantwoordingsinformatie 4

1. Beroepscompetentieprofielen (bcp) 4
2. Examenprofielen 4
3. Arbeidsmarktinformatie 4
4. Trends en ontwikkelingen 4
5. Beroepsvereisten 4
6. Bijzondere vereisten 4
7. Beroepsspecifieke moderne vreemde talen 4
8. Ontwikkelmogelijkheden van de beroepsbeoefenaar in het onderwijs 5
9. Onderhoudsagenda 5
10. Wijzigingen ten opzichte van de voorgaande versie 5
11. Betrokkenen 5
12. Verblijfsduur 4 jarig 6
13. Aanvullende informatie 6
14. Certificaten 6

Verantwoordingsinformatie

1. Beroepscompetentieprofielen (bcp)

Het kwalificatiedossier Patisserie is gebaseerd op de volgende beroepscompetentieprofielen:

- BCP Patissier (2007)

2. Examenprofielen

http://kwalificaties.s-bb.nl/Handlers/CohortOutputLibrary.ashx?linkcode=7

3. Arbeidsmarktinformatie

Het aantal ambachtelijke en industriële bakkerijen groeit licht, het aantal winkels in brood en banket neemt af (CBS). De groei in aantal bakkerijen is met name te verklaren door een toename van het aantal eenmanszaken. Het aantal bedrijven met twee tot tien werknemers neemt al een aantal jaar af. De bakkerijbranche heeft te maken met een toenemende concurrentie van supermarkten. In de bakkerijbranche is sprake van schaalvergroting en centralisatie van het product. Ambachtelijke bakkers moeten zich daarom steeds beter weten te onderscheiden: met hun assortiment maar ook in presentatie, verpakking, reclame en klantcontact (UWV, 2013)

Deze afname van het aantal bakkersbedrijven met meer dan één werknemer is ongunstig voor de werkgelegenheid in de sector. De vooruitzichten op een plek op de arbeidsmarkt is voor alle kwalificaties dan ook matig tot voldoende te noemen. Hetzelfde geldt voor de vooruitzichten op een leerplaats.

4. Trends en ontwikkelingen

Wetgeving en regelgeving

De Patissier dient kennis te nemen van de nieuwe beroepsrelevante wet- en regelgeving en deze toe te passen in zijn werkzaamheden.

Ontwikkelingen in de beroepsuitoefening

De branche moet steeds meer inspelen op de veranderende wensen van de klant. Consumenten stellen hogere eisen aan het assortiment (meer variatie) en de uitstraling van de producten en de winkel. Consumenten willen ook meer afwisseling.

Ondernemers vinden het belangrijk dat medewerkers specifieke kennis en ervaring met bepaalde grondstoffen en producten hebben om specialisatie binnen hun bedrijf te kunnen realiseren.

De verwachting is dat er steeds meer geautomatiseerd gaat worden om sneller en efficiënter te kunnen werken. Processen worden geautomatiseerd, waardoor het personeel meer kennis moet hebben om daarmee te werken. Deze ontwikkeling zal in mindere mate gelden voor de Patissier. De patisserieproducten worden veelal op ambachtelijke wijze geproduceerd.

5. Beroepsvereisten

nvt

6. Bijzondere vereisten

Patissier
Nee

7. Beroepsspecifieke moderne vreemde talen

Binnen de Patisserie gelden geen aanvullende beroepseisen voor moderne vreemde talen.

8. Ontwikkelmogelijkheden van de beroepsbeoefenaar in het onderwijs

Patisserie is in de meeste bakkerijen een eindfunctie, maar op de arbeidsmarkt kan hij eventueel doorstromen naar het management of verder gaan als ondernemer. Binnen het onderwijs bestaat de mogelijkheid door te stromen naar de AD-opleiding Small Business & Retail Management, de hbo-opleiding Voedingsmiddelentechnologie met een specialisatiebakkerijtechnologie of naar de lerarenopleiding Bakkerij (consumptievetechnieken).

9. Onderhoudsagenda

Dit kwalificatiedossier wordt voor maximaal zes jaar vastgesteld. In die periode wordt het dossier alleen aangepast als zich wezenlijke veranderingen op de arbeidsmarkt of in het beroep voordoen of als er nieuwe beroepscompetentieprofielen zijn ontwikkeld.

10. Wijzigingen ten opzichte van de voorgaande versie

Categorie	Kruis aan welke categorie van toepassing is :	Omschrijving
Categorie 1: Nieuw dossier	x	Dit dossier zat voorheen niet in de kwalificatiestructuur. Nadere toelichting is niet nodig.
Categorie 2: Nieuwe elementen		Dit betreft sterk gewijzigde dossiers waarop de Toetsingskamer een ingangstoets heeft uitgevoerd. Er is sprake van nieuwe of samengevoegde kwalificaties, certificeerbare eenheden, bcp's, etc. Bij de toelichting hieronder bevindt zich een samenvatting van de wijzigingen in dit dossier.
Categorie 3: Wijzigingen		Er zijn zaken gewijzigd in een bestaand dossier. Bijvoorbeeld inhoudelijke wijzigingen in de kerntaakbeschrijving of de werkprocessen. Ook kleinere wijzigingen, zoals het toevoegen van matrices voor rekenen/wiskunde, het herstellen van spelfouten, herformuleringen die geen betekenisverschillen inhouden en beperkte tekstuele wijzigingen vallen hieronder. Bij de toelichting hieronder bevindt zich een samenvatting van de wijzigingen in dit dossier.
Categorie 4: Ongewijzigd		Dossier is volledig ongewijzigd. Nadere toelichting is niet nodig.

De Patissier is een nieuw kwalificatiedossier. Voorgaande jaren was deze uitstroom onderdeel van het kwalificatiedossier Brood en banket. Vanaf dit cohort is de Patisserie een kopopleiding.

11. Betrokkenen

In 2013 heeft Kenwerk in afstemming met de BTG HTVF gebruikerspanels georganiseerd om dit kwalificatiedossier te bespreken. Hierbij waren de volgende betrokkenen aanwezig (functionaris en organisatie):

Namens onderwijs
Docent Alfa College
Docent Arcus College
Docent Cingel College
Docent Deltion College
Docent Friesland College
Docent Graafschap College
Docent MBO Amersfoort
Docent Noorderpoort
Docenten Rijn IJssel
Docenten ROC Arcus College
Docent ROC Leiden
Docent ROC Midden Nederland
Docent ROC Nijmegen
Docent ROC van Amsterdam
Docent ROC van Twente
Docent Scalda
Docent Summa College
Docent Zadkine
Manager Onderwijs ROC Leiden
Secretaris examencommissie sector Economie en Dienstverlening Deltion College
Teamvoorzitter Brood & Banket Cingel College

Namens bedrijfsleven
Bedrijfsleider bij Bakkerij en ijssalon Geertsema
Broodbakker Zilt Betekenisdenkers

Eigenaar Baas Brood & Banket
Eigenaar bakkerij Boonstra
Eigenaar Bakkerij Janssens
Eigenaar Bakkerij Koolaard
Eigenaar Banketbakkerij van Woerekom
Eigenaar Echte bakker Swart
Manager at Unlimited Delicious
Medewerker Banketbakkerij Jolink
Medewerker de bakker van Oost
Medewerker de Korenbloem
Medewerker firma Rood

Naast de gebruikerspanels is dit kwalificatiedossier in 2013 en 2014 besproken in de Paritaire Commissie Bakkerij. De Paritaire Commissie Bakkerij bestaat uit de volgende leden (functionaris en organisatie):

Namens werkgeversorganisaties
Afgevaardigden NBOV/NVB

Namens Werknemersorganisaties
Afgevaardigde FNV Bondgenoten

Namens Onderwijs (MBO Raad)
Afdelingsmanager Bakkerij, Facilitair, Horeca vakopleidingen Rijn IJssel
Kerndocent brood en banket en Docent banket Zadkine
Teamleider opleidingen Brood & Banket Albeda College
Docent Brood en Banket ROC van Amsterdam
Toehoorder VMBO-platform

Bestuur Kenwerk

Namens werkgeversorganisaties
Directeur-Eigenaar van Hajé Shops, Hotels & Restaurants (Koninklijke Horeca Nederland)
Directiesecretaris Koninklijke Horeca Nederland
DGA van Bakkerij Van der Wal B.V. (NVB/NBOV)
Manager Sociaal Beleid van de RECRON

Namens Werknemersorganisaties
Voorzitter FNV Horecabond
Sectorbestuurder FNV Recreatie
Vakbondsbestuurder CNV Vakmensen
Bestuurders FNV Bondgenoten

Namens Onderwijs (MBO Raad en NRTO)
Directeur Rijn IJssel Vakschool Wageningen (HTVF)
Eigenaar en directeur van T.T. & P. (NRTO)
Lid college van bestuur Albeda College (HTVF)
Lid raad van bestuur ROC van Amsterdam/ROC Flevoland/Stichting Voortgezet Onderwijs van Amsterdam (HVTF)
Sectordirecteur Economie & Dienstverlening Deltion College (HTVF)

12. Verblijfsduur 4 jarig

N.v.t.

13. Aanvullende informatie

N.v.t.

14. Certificaten

N.v.t.