Patissier

Beroepsbeschrijving

De patissier is vooral werkzaam in exclusieve patisserieën in de bakkerijbranche of horeca. Zijn hoofdzakelijk handmatige en ambachtelijke werkzaamheden lopen uiteen van het bereiden en ontwerpen tot het presenteren en verkoopklaar maken van exclusieve patisserieproducten. Van groot belang voor hem zijn het bevorderen van de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment. Hij kan verfijnde technieken en complexe productiemethoden zo toepassen dat alle patisserieproducten exact hetzelfde zijn. De patissier is creatief, innoverend, flexibel, gedreven, communicatief vaardig en kan goed improviseren. Als echte teamspeler met een groot verantwoordelijkheidsgevoel heeft hij bovendien het vermogen om collega's te stimuleren en motiveren.

Kerntaken en werkprocessen

Bereidt patisserieproducten

- Bereidt patisserieproducten
- Bewaakt en borgt de kwaliteit van de patisserieproducten
- Decoreert en werkt patisserieproducten af
- Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon
- Plant en bereid de productie van patisserieproducten voor
- Verpakt en presenteert bakkerijproducten of onafgebakken patisserieproducten en slaat deze op
- Verwerkt, modelleert en bakt patisserieproducten

Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment

- Adviseert de klant over patisserieproducten
- Bedenkt ideeën voor het uitbreiden van het assortiment en ontwikkelt receptuur
- Bereidt exclusieve patisserieproducten aan de hand van nieuwe receptuur
- Ontwerpt en verzorgt de exclusieve presentatie van patisserieproducten
- Stuurt op de kwaliteit van de operationele processen en routing op de werkvloer

Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid

Crebo
25183

Niveau
4

In deze leaflet beschrijven we de inhoud van een mbo-beroep. Zo weet u wat u van iemand mag verwachten die gediplomeerd is in dit vakgebied.