beroepsonderwijs bedrijfsleven

Kwalificatiedossier mbo

Brood en banket
Crebonr. 23082

Kwalificaties
- Uitvoerend bakker (Crebonr. 25173)
- Zelfstandig werkend bakker (Crebonr. 25174)
- Leidinggevende bakkerij (Crebonr. 25172)

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 7

1. Beroepsspecifieke onderdelen 7

B1-K1: Bereidt bakkerijproducten 7

B1-K1-W1: Plant en bereidt de productie van bakkerijproducten voor 9

B1-K1-W2: Bereidt bakkerijproducten 9

B1-K1-W3: Verwerkt, modelleert en bakt bakkerijproducten 10

B1-K1-W4: Decoreert bakkerijproducten en werkt deze af 10

B1-K1-W5: Bewaakt en borgt de kwaliteit van bakkerijproducten 11

B1-K1-W6: Verpakt en presenteert bakkerijproducten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op 12

B1-K1-W7: Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon 12

2. Generieke onderdelen 13

Profieldeel 14

P1: Uitvoerend bakker 14

P2: Zelfstandig werkend bakker 15

P2-K1: Bestelt grondstoffen en producten en slaat deze op 15

P2-K1-W1: Bestelt benodigde grondstoffen en producten 15

P2-K1-W2: Controleert grondstoffen en producten bij ontvangst op (opslag)specificaties 16

P2-K1-W3: Slaat geleverde producten op in geconditioneerde ruimtes 16

P2-K2: Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment 17

P2-K2-W1: Adviseert klanten over bakkerijproducten 17

P2-K2-W2: Stuurt op de kwaliteit van operationele processen en routing op de werkvloer 17

P2-K2-W3: Bedenkt ideeën voor het uitbreiden van het assortiment en ontwikkelt receptuur 18

P3: Leidinggevende bakkerij 19

P3-K1: Bestelt grondstoffen en producten en slaat deze op 19

P3-K1-W1: Bestelt benodigde grondstoffen en producten 19

P3-K1-W2: Controleert grondstoffen en producten bij ontvangst op (opslag)specificaties 20

P3-K1-W3: Slaat geleverde producten op in geconditioneerde ruimtes 20

P3-K2: Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment 21

P3-K2-W1: Adviseert klanten over bakkerijproducten 21

P3-K2-W2: Stuurt op de kwaliteit van de operationele processen en routing op de werkvloer 21

P3-K2-W3: Bedenkt ideeën voor het uitbreiden van het assortiment en ontwikkelt receptuur 22

P3-K3: Voert leidinggevende taken uit 23

P3-K3-W1: Maakt een operationeel plan 23

P3-K3-W2: Plant en verdeelt werkzaamheden 24

P3-K3-W3: Begroot financiën 25

P3-K3-W4: Bewaakt financiën 25

P3-K3-W5: Stuurt medewerkers aan 25

P3-K3-W6: Voert intern formele gesprekken 26

Leeswijzer

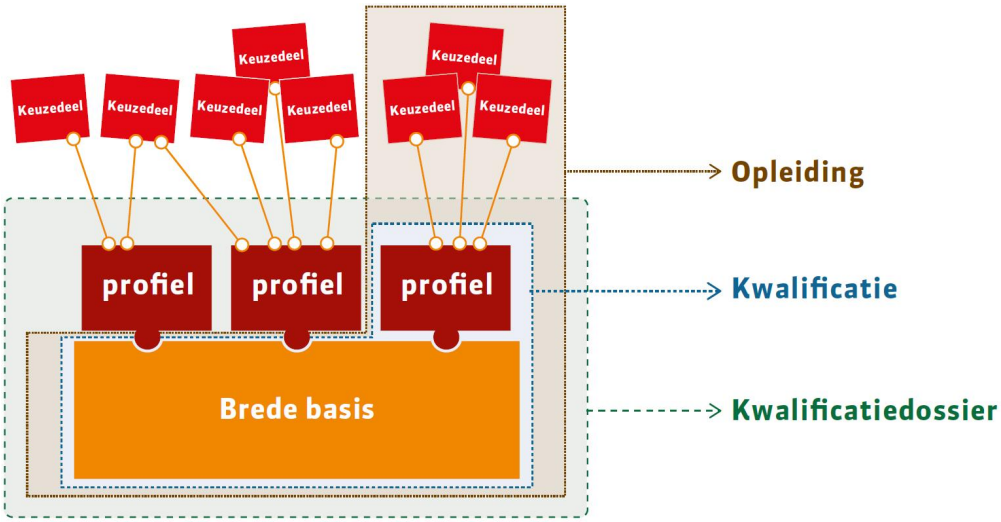
Het kwalificatiedossier voor het middelbaar beroepsonderwijs geeft weer wat de beginnend beroepsbeoefenaar moet kennen en kunnen aan het einde van de mbo-opleiding.

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 Uitvoerend bakker	2	Nee	basisberoepsopleiding
P2 Zelfstandig werkend bakker	3	Nee	vakopleiding
P3 Leidinggevende bakkerij	4	Nee	middenkaderopleiding

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

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

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

P1	Uitvoerend bakker		
	Geen extra kerntaken en werkprocessen		

P2	Zelfstandig werkend bakker		
P2-K1	Bestelt grondstoffen en producten en slaat deze op	P2-K1-W1	Bestelt benodigde grondstoffen en producten
		P2-K1-W2	Controleert grondstoffen en producten bij ontvangst op (opslag)specificaties
		P2-K1-W3	Slaat geleverde producten op in geconditioneerde ruimtes
P2-K2	Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment	P2-K2-W1	Adviseert klanten over bakkerijproducten
		P2-K2-W2	Stuurt op de kwaliteit van operationele processen en routing op de werkvloer
		P2-K2-W3	Bedenkt ideeën voor het uitbreiden van het assortiment en ontwikkelt receptuur

P3	Leidinggevende bakkerij		
P3-K1	Bestelt grondstoffen en producten en slaat deze op	P3-K1-W1	Bestelt benodigde grondstoffen en producten

P3	Leidinggevende bakkerij		
		P3-K1-W2	Controleert grondstoffen en producten bij ontvangst op (opslag)specificaties
		P3-K1-W3	Slaat geleverde producten op in geconditioneerde ruimtes
P3-K2	Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment	P3-K2-W1	Adviseert klanten over bakkerijproducten
		P3-K2-W2	Stuurt op de kwaliteit van de operationele processen en routing op de werkvloer
		P3-K2-W3	Bedenkt ideeën voor het uitbreiden van het assortiment en ontwikkelt receptuur
P3-K3	Voert leidinggevende taken uit	P3-K3-W1	Maakt een operationeel plan
		P3-K3-W2	Plant en verdeelt werkzaamheden
		P3-K3-W3	Begroot financiën
		P3-K3-W4	Bewaakt financiën
		P3-K3-W5	Stuurt medewerkers aan
		P3-K3-W6	Voert intern formele gesprekken

Basisdeel

1. Beroepsspecifieke onderdelen

Typering van de beroepengroep
Context
De Bakker is werkzaam binnen de bakkerijbranche. Hij werkt in een (ambachtelijke) bakkerij of op een afdeling zoals die voorkomen in grote productiebedrijven. De Bakker werkt met moderne apparaten en ook wel handmatig. De werkzaamheden worden lopend en staand en veelal plaatsgebonden uitgevoerd en vereisen krachtsinspanning bij het tillen, verplaatsen van grondstoffen of (platen met) deegstukken. De Bakker voert zijn werkzaamheden doorgaans vroeg op de dag uit in specifieke productieruimtes. De inrichting en condities van de productieruimtes zijn afhankelijk van de te vervaardigen bakkerijproducten. Bij broodproducten wordt in een warme omgeving gewerkt, bij banketproducten in een
Typerende beroepshouding
De Bakker houdt zich voornamelijk bezig met het maken van allerlei bakkerijproducten. Hij werkt hierbij nauwkeurig en gedisciplineerd volgens de (hygiëne)regels. Hij plant bewust zijn werkzaamheden en werkt systematisch. Hij heeft inzicht in de processen zoals het kneden, rijzen, bakken en kan hier flexibel mee omgaan door zijn planning op tijd aan te passen. Bij het afwerken van producten en bij het oplossen van problemen maakt hij gebruik van creativiteit.
Resultaat van de beroepengroep
De bakkerijproducten zijn binnen de gestelde tijd bereid, verwerkt en afgewerkt, en voldoen aan de kwaliteitseisen. koude geconditioneerde omgeving. LET OP: binnen de opleiding Uitvoerend bakker en Zelfstandig werkend bakker maken de leerling, onderwijsinstelling en leerbedrijf in overleg een keuze voor een productgroep. Binnen deze productgroep volgt de leerling zijn opleiding en doet hij ook examen. De productengroep kan zijn Broodproducten, Banketproducten of Brood- en banketproducten. Deze keuze in productgroep wordt vermeld op de cijferlijst die de school bij het diploma uitreikt.

B1-K1: Bereidt bakkerijproducten		
Complexiteit		
De werkzaamheden van de bakker zijn grotendeels routinematig van aard. De complexiteit in de werkzaamheden van de bakker zit in het alert zijn op afwijkende omstandigheden (grondstoffen, temperatuur/vochtigheid) en hier adequaat op kunnen reageren. Hiervoor moet hij beschikken over algemene productkennis en basisvaardigheden binnen de bakkerijbranche.		
Voor Uitvoerend bakker geldt aanvullend: De Uitvoerend bakker bereidt basis-bakkerijproducten met behulp van klassieke basistechnieken.	Voor Zelfstandig werkend bakker geldt aanvullend: De Zelfstandig werkend bakker bereidt gelijke hoogwaardige specifieke bakkerijproducten volgens een scala aan recepturen met specifieke productietechnieken die veelal handmatig worden toegepast. Hij kan varieren met basistechnieken. De complexiteit in de werkzaamheden van de Zelfstandig werkend bakker zit ook in het (snel en adequaat) zoeken en	Voor Leidinggevende bakkerij geldt aanvullend: De Leidinggevende bakkerij bereidt specifieke bakkerijproducten met behulp van basistechnieken, kan hiermee varieren en is in staat om de juiste keuzes te maken. Hiervoor heeft hij brede productkennis en vaardigheden nodig. De complexiteit in de werkzaamheden van de Leidinggevende bakkerij zit in het (snel en adequaat) zoeken en vinden van oplossingen voor de bereiding

<table>
<tr><th colspan="3">B1-K1: Bereidt bakkerijproducten</th></tr>
<tr><td></td><td>vinden van oplossingen voor de bereiding van (speciale) bestellingen. Hiervoor heeft hij specifieke productkennis en vaardigheden nodig.</td><td>van de producten. Daarbij maakt hij gebruik van meer specifieke procedures, die hij onderling op elkaar moet afstemmen.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid</td></tr>
<tr><td colspan="3">De rol van bakker is vooral uitvoerend van aard. Hij is verantwoordelijk voor zijn eigen werkzaamheden in de productie van bakkerijproducten.</td></tr>
<tr><td>Voor Uitvoerend bakker geldt aanvullend:
De Uitvoerend bakker voert zijn werkzaamheden uit onder supervisie van een Zelfstandig werkend bakker, Patissier, Leidinggevende bakkerij of Ondernemer bakkerij.</td><td>Voor Zelfstandig werkend bakker geldt aanvullend:
De rol van de Zelfstandig werkend bakker is naast uitvoerend ook controlerend van aard. Hij is verantwoordelijk voor de werkzaamheden in de productie. Hij lost problemen in de productie planmatig op.</td><td>Voor Leidinggevende bakkerij geldt aanvullend:
De Leidinggevende bakkerij heeft naast het zelf uitvoeren ook de supervisie tijdens de productie. De Leidinggevende bakkerij is eindverantwoordelijke voor de productie. Hij lost problemen planmatig en op creatieve wijze op.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Vakkennis en vaardigheden</td></tr>
<tr><td colspan="3">De beginnend beroepsbeoefenaar:
▪ heeft brede kennis van het assortiment en bakkerijproducten
▪ heeft kennis van eigenschappen en toepassingen van schoonmaakmiddelen en -materialen
▪ kan bakkerijgereedschappen en -apparatuur gebruiken
▪ kan decoratie- modelleer- en snijtechnieken toepassen
▪ kan het bedrijfsschoonmaakplan uitvoeren
▪ kan kennis van machines toepassen
▪ kan kwaliteitsnormen hanteren
▪ kan materialen en grondstoffen toepassen
▪ kan presentatie- en verpakkingsmogelijkheden toepassen
▪ kan procedures en technieken voor het bereiden van bakkerijproducten toepassen
▪ kan recepturen hanteren
▪ kan rijs- en bakprocessen van bakkerijproducten toepassen
▪ kan smaak, geur, kleur, vorm van (exclusieve) bakkerijproducten benoemen
▪ kan sociale vaardigheden inzetten
▪ kan technieken en procedures toepassen
▪ kan veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, HACCP, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit toepassen
▪ heeft kennis van materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen)</td></tr>
<tr><td>Voor Uitvoerend bakker geldt aanvullend:
▪ heeft kennis van basis-bakkerijproducten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</td><td>Voor Zelfstandig werkend bakker geldt aanvullend:
▪ heeft brede kennis van bakkerijproducten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)
▪ kan kennis van grondstoffen toepassen
▪ kan kennis van materialen en gereedschappen toepassen
▪ kan vaktheorie toepassen</td><td>Voor Leidinggevende bakkerij geldt aanvullend:
▪ heeft brede kennis van bakkerijproducten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)
▪ kan brede kennis van grondstoffen toepassen
▪ kan brede kennis van materialen en gereedschappen toepassen
▪ kan brede kennis van vaktheorie toepassen</td></tr>
</table>

B1-K1-W1: Plant en bereidt de productie van bakkerijproducten voor

Omschrijving

De bakker raadpleegt de vooraf opgestelde productieplanning. Hij bepaalt de productievolgorde van zijn eigen werkzaamheden voor een efficiënte productievoortgang en een efficiënt ovengebruik. Hij houdt daarbij rekening met de verwerkingstijd van bakkerijproducten. Hij raadpleegt de receptuur en rekent productie aantallen om naar hoeveelheid te produceren deeg, beslag, garnering en/of vulling. Hij berekent hoeveelheden grondstoffen en verzamelt en weegt de benodigde grondstoffen af. Hij zet gereedschappen en materialen klaar voor gebruik. Hij stemt zijn dagplanning af met zijn leidinggevende.

Voor Zelfstandig werkend bakker geldt aanvullend:	Voor Leidinggevende bakkerij geldt aanvullend:
De Zelfstandig werkend bakker maakt een dagplanning en houdt hierbij rekening met bestellingen, voorraad of producten die later in de tijd volgens de productieplanning bereid moeten worden. Hij stuurt de dagplanning bij wanneer er afwijkingen voorkomen in de uitvoering.	De Leidinggevende bakkerij maakt een dagplanning en houdt hierbij rekening met bestellingen, voorraad of producten die later in de tijd volgens de productieplanning bereid moeten worden. Hij stuurt de dagplanning bij wanneer er afwijkingen voorkomen in de uitvoering.

Resultaat

De eigen werkzaamheden voor het bereiden van bakkerijproducten zijn gepland. De benodigde grondstoffen, apparatuur, gereedschappen en materiaal staan klaar voor gebruik.

Voor Zelfstandig werkend bakker geldt aanvullend:	Voor Leidinggevende bakkerij geldt aanvullend:
De dagplanning is gemaakt.	De dagplanning is gemaakt.

Gedrag

Houdt bij het maken van de planning rekening met de verwerkingstijd van bakkerijproducten. Leest nauwkeurig de receptuur en weegt benodigde grondstoffen nauwkeurig af in de juiste hoeveelheden.

Bepaalt weloverwogen de prioriteit van de eigen werkzaamheden voor het bereiden van bakkerijproducten, beschikbare tijd en middelen.

Legt tijdig zijn planning voor aan de leidinggevende en stemt de werkzaamheden met hem en zijn directe collega's af.

Kiest, op basis van de receptuur, de juiste benodigde materialen en grondstoffen en zet deze op een overzichtelijke wijze klaar.

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

Voor Zelfstandig werkend bakker geldt aanvullend:	Voor Leidinggevende bakkerij geldt aanvullend:
Bepaalt nauwkeurig de efficiënte en effectieve productievolgorde en past deze direct aan wanneer er tijdens de uitvoering afwijkingen in het proces of de dagplanning ontstaan. De onderliggende competenties zijn: Plannen en organiseren	Bepaalt nauwkeurig de efficiënte en effectieve productievolgorde en past deze direct aan wanneer er tijdens de uitvoering afwijkingen in het proces of de dagplanning ontstaan. De onderliggende competenties zijn: Plannen en organiseren

B1-K1-W2: Bereidt bakkerijproducten

Omschrijving

De bakker mengt, kneedt, klopt en bewerkt de grondstoffen met machines of handmatig. Hij bereidt degen en tussenproducten en voegt ingrediënten toe. Hij hanteert hierbij de vastgestelde kwaliteitseisen. Hij bereidt vullingen en garneringen aan de hand van recepturen en de daarbij behorende bereidingswijzen en technieken.

Resultaat

De bakkerijtussenproducten zijn binnen de gestelde tijd bereid en voldoen aan de kwaliteitseisen.

B1-K1-W2: Bereidt bakkerijproducten

Gedrag

Leest de receptuur nauwkeurig.

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

Werkt in het tempo dat nodig is om de vereiste productiviteit te halen en zorgt er daarbij voor dat alles volgens de juiste eisen wordt uitgevoerd.

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

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

Omschrijving

De bakker verwerkt deeg en tussenproducten tot bakkerijproducten. Hij stelt hiervoor verwerkingsmachines in. Hij verwerkt het bereide deeg tot de juiste vormen. Hij bakt producten gedurende de juiste tijd op de juiste temperatuur.

Voor Zelfstandig werkend bakker geldt aanvullend: De Zelfstandig werkend bakker maakt speciale producten op met aanvullende ingrediënten. Hij stelt de oven in op de juiste temperatuur.	Voor Leidinggevende bakkerij geldt aanvullend: De Leidinggevende bakkerij maakt speciale producten op met aanvullende ingrediënten. Hij stelt de oven in op de juiste temperatuur.

Resultaat

De bakkerijproducten zijn binnen de gestelde tijd verwerkt, gebakken en voldoen aan de kwaliteitseisen.

Voor Zelfstandig werkend bakker geldt aanvullend: N.v.t.	Voor Leidinggevende bakkerij geldt aanvullend: N.v.t.

Gedrag

Leest de receptuur nauwkeurig.

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

Werkt in het tempo dat nodig is om de vereiste productiviteit te halen en zorgt er daarbij voor dat alles volgens de juiste eisen wordt uitgevoerd.

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

Voor Zelfstandig werkend bakker geldt aanvullend: N.v.t.	Voor Leidinggevende bakkerij geldt aanvullend: N.v.t.

B1-K1-W4: Decoreert bakkerijproducten en werkt deze af

Omschrijving

De bakker vervaardigt decoraties door de receptuur toe te passen met behulp van de bijbehorende technieken. Hij werkt de gebakken bakkerijproducten af door deze producten handmatig te vullen, op te spuiten, te garneren, te glaceren, te decoreren en/of te snijden.

Resultaat

De bakkerijproducten zijn aantrekkelijk en representatief gevuld, opgespoten, gegarneerd, geglaceerd, gedecoreerd en/of gesneden.

B1-K1-W4: Decoreert bakkerijproducten en werkt deze af

Gedrag

Werkt op tempo, bedreven en accuraat bij het decoreren, modelleren of snijden van bakkerijproducten.

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

Richt zich op het leveren van aantrekkelijk gedecoreerde, gemodelleerde en/of gesneden bakkerijproducten van hoge kwaliteit.

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

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

Omschrijving

De bakker herkent tijdens het voorbereiden, afwegen en bereiden van producten afwijkingen en fouten in producten. Hij meldt afwijkingen en fouten in producten bij zijn leidinggevende.

Voor Zelfstandig werkend bakker geldt aanvullend:	Voor Leidinggevende bakkerij geldt aanvullend:
De Zelfstandig werkend bakker beoordeelt de vervaardigde producten op kwaliteit. Hij overlegt met zijn collega's en leidinggevende over mogelijke oplossingen en herstelt vervolgens fouten of afwijkingen indien nodig. Hij analyseert waar afwijkingen in het product vandaan komen en lost deze op. Bij complexe afwijkingen overlegt hij met de leidinggevende.	De Leidinggevende bakkerij beoordeelt de vervaardigde producten op kwaliteit. Hij overlegt met zijn collega's en leidinggevende over mogelijke oplossingen en herstelt vervolgens fouten of afwijkingen indien nodig. Hij analyseert waar afwijkingen in het product vandaan komen en lost deze op. Bij complexe afwijkingen overlegt hij met de ondernemer.

Resultaat

Bakkerijproducten zijn altijd van dezelfde kwaliteit qua smaak, geur, kleur, vorm en presentatie.

Voor Zelfstandig werkend bakker geldt aanvullend:	Voor Leidinggevende bakkerij geldt aanvullend:
De complexe afwijkingen zijn gecommuniceerd naar de leidinggevende.	De complexe afwijkingen zijn gecommuniceerd naar de ondernemer.

Gedrag

Maakt effectief gebruik van de kennis en ervaring van collega's of leidinggevende om een passende oplossing te bedenken.

Werkt aan de hand van het kwaliteitssysteem van het bedrijf en de bakkerijproducten worden binnen de gestelde kwaliteitsnormen opgeleverd.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Instructies en procedures opvolgen

Voor Zelfstandig werkend bakker geldt aanvullend:	Voor Leidinggevende bakkerij geldt aanvullend:
De Zelfstandig werkend Bakker toont inzicht in afwijkingen in producten en waar in het bereidingsproces deze vandaan komen. Doet er alles aan om het werk in één keer goed en correct uit te voeren en houdt de kwaliteit van het werk in de gaten. De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Kwaliteit leveren	Toont inzicht in afwijkingen in producten en waar in het bereidingsproces deze vandaan komen. Doet er alles aan om het werk in één keer goed en correct uit te voeren en houdt de kwaliteit van het werk in de gaten. De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Kwaliteit leveren

B1-K1-W6: Verpakt en presenteert bakkerijproducten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op	
Omschrijving	
De bakker draagt zorgt voor (een deel van) het verpakken van bakkerijproducten. Hij etiketteert en koelt producten of vriest deze in. Hij verpakt bakkerijproducten in de bedrijfsruimte en presenteert deze op een plaat, in de vitrine of in de winkel.	
Voor Zelfstandig werkend bakker geldt aanvullend: De Zelfstandig werkend bakker gebruikt nieuwe presentatie- of verpakkingsmogelijkheden om producten mee te presenteren.	Voor Leidinggevende bakkerij geldt aanvullend: De Leidinggevende bakkerij gebruikt nieuwe presentatie- of verpakkingsmogelijkheden om producten mee te presenteren.
Resultaat	
Bakkerijproducten zijn in de winkel gepresenteerd. Bakkerij(tussen)producten zijn zo nodig geëtiketteerd en gekoeld of ingevroren.	
Voor Zelfstandig werkend bakker geldt aanvullend: Zo mogelijk zijn nieuwe presentatie- of verpakkingsmogelijkheden gebruikt.	Voor Leidinggevende bakkerij geldt aanvullend: Zo mogelijk zijn nieuwe presentatie- of verpakkingsmogelijkheden gebruikt.
Gedrag	
Kiest weloverwogen de benodigde materialen en middelen voor het verpakken en presenteren van bakkerijproducten. Hij gaat bewust en efficiënt om met materialen en gereedschappen. De onderliggende competenties zijn: Materialen en middelen inzetten	
Voor Zelfstandig werkend bakker geldt aanvullend: N.v.t.	Voor Leidinggevende bakkerij geldt aanvullend: N.v.t.

B1-K1-W7: Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon
Omschrijving
De bakker maakt tijdens en na het uitvoeren van werkzaamheden de werkruimte, gereedschappen en machines schoon. Hij vult controlelijsten in.
Resultaat
Werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij zijn schoon.
Gedrag
Kiest de juiste materialen en middelen bij het schoonmaken van werkruimtes, materialen en machines in de bakkerij. Gaat bewust om met materialen, middelen, tijd en energie. Werkt volgens het bedrijfsschoonmaakplan en richtlijnen op het gebied van hygiëne. De onderliggende competenties zijn: Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen

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 Uitvoerend bakker
Mbo-niveau
2
Typering van het beroep
Beroepsvereisten
Nee

P2 Zelfstandig werkend bakker

Mbo-niveau

3

Typering van het beroep

De Zelfstandig werkend bakker is gericht op de kwaliteit van producten en processen in de bakkerij. Hiervoor heeft hij een groot kwaliteitsbewustzijn nodig en is alert op zaken die mogelijk fout kunnen gaan. Hij toont creativiteit en improvisatie bij het bedenken van nieuwe producten en recepten.

Beroepsvereisten

Nee

P2-K1 Bestelt grondstoffen en producten en slaat deze op

Complexiteit

De werkzaamheden van de Zelfstandig werkend bakker zijn grotendeels routinematig van aard. De complexiteit van het werk komt met name voort uit het alert zijn op afwijkende omstandigheden in de bestellingen en/of voorraadruimtes om te voorkomen dat producten niet gemaakt kunnen worden of bedorven raken. Hiervoor heeft hij kennis nodig van het bestellen en opslaan van grondstoffen en producten.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De Zelfstandig werkend bakker voert zijn werkzaamheden zelfstandig uit, waarbij hij verantwoordelijk si voor het signaleren van tekorten of afwijkingen aan zijn leidinggevende.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft kennis van bakkerijproducten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)
- heeft kennis van bestellijsten en bestelmethoden
- heeft kennis van het assortiment en bakkerijproducten
- heeft kennis van planningen
- heeft kennis van recepturen
- kan (opslag)specificaties van bakkerijproducten toepassen
- kan voorschriften en richtlijnen op het gebied van levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit toepassen

P2-K1-W1 Bestelt benodigde grondstoffen en producten

Omschrijving

De Zelfstandig werkend bakker controleert de voorraad, planning en bestellingen en vergelijkt de voorraad met de hoeveelheden grondstoffen en (tussen)producten die nodig zijn om producten te bereiden. Hij berekent de hoeveelheid grondstoffen en bakkerijproducten die besteld moeten worden. Hij vult de bestellijst in en plaatst de bestelling bij de leverancier.

Resultaat

De benodigde hoeveelheid grondstoffen en bakkerijproducten zijn besteld.

Gedrag

Berekent tijdig en precies de te bestellen grondstoffen en bakkerijproducten op basis van de voorraad en bestellingen van klanten.

Bestelt grondstoffen en bakkerijproducten tijdig.

Vult bestellijsten volledig en nauwkeurig in volgens de in het bedrijf geldende bestelmethode.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Plannen en organiseren, Instructies en procedures opvolgen

P2-K1-W2 Controleert grondstoffen en producten bij ontvangst op (opslag)specificaties
Omschrijving
De Zelfstandig werkend bakker controleert de bestelling van bakkerijproducten en grondstoffen bij ontvangst op hoeveelheid, kwaliteit en (opslag)specificaties. Hij signaleert afwijkingen en reclameert deze bij de leverancier. Hij zorgt ervoor dat eventuele retourzendingen worden afgehandeld.
Resultaat
Grondstoffen en bakkerijproducten zijn bij ontvangst gecontroleerd. Afwijkingen in bestellingen zijn gereclameerd bij de leverancier en retourzendingen zijn afgehandeld.
Gedrag
Vergelijkt specificaties van geleverde goederen met de bestelling nauwkeurig en beoordeelt of deze overeenkomen. Neemt veiligheidsvoorschriften, interne procedures van het bedrijf en wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de bakkerij in acht bij het controleren van ontvangen bestellingen van bakkerijproducten en grondstoffen. Houdt bij het reclameren bij de leverancier rekening met de daarvoor geldende procedures. De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Instructies en procedures opvolgen

P2-K1-W3 Slaat geleverde producten op in geconditioneerde ruimtes
Omschrijving
De Zelfstandig werkend bakker zorgt ervoor dat grondstoffen en bakkerijproducten goed worden opgeslagen in daarvoor geconditioneerde ruimtes. Hij maakt hierbij een logische indeling.
Resultaat
Geleverde grondstoffen en bakkerijproducten zijn opgeslagen.
Gedrag
Maakt een logische indeling in geconditioneerde ruimtes, waarbij hij rekening houdt met opslagspecificaties van grondstoffen en bakkerijproducten en slaat geleverde grondstoffen en bakkerijproducten veilig en zorgvuldig op. Neemt veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de bakkerij in acht bij het opslaan van geleverde grondstoffen en producten. De onderliggende competenties zijn: Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen

P2-K2 Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment

Complexiteit

De werkzaamheden van de Zelfstandig werkend bakker zijn grotendeels routinematig van aard. De complexiteit van het werk komt met name voort uit het alert zijn op afwijkende omstandigheden in processen en procedures op de werkvloer om te voorkomen dat de productie stagneert. Daarnaast moet hij continu nadenken over nieuwe mogelijkheden voor producten om het assortiment aantrekkelijk voor de klant te houden. Hiervoor heeft hij kennis nodig van processen binnen de bakkerij en ontwikkelingen en trends in de bakkerijbranche.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De Zelfstandig werkend bakker voert de werkzaamheden zelfstandig uit. Bij complexere problemen, schakelt hij zijn leidinggevende in. Hij is verantwoordelijk voor de kwaliteit van zijn eigen adviezen en verbetervoorstellen voor processen en nieuwe producten. Hij werkt hierbij samen met collega's en legt verantwoording af aan de leidinggevende.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- heeft inzicht in procedures en processen op de werkvloer
- heeft kennis van bedrijfsregels over procedures en processen
- heeft kennis van het assortiment en bakkerijproducten
- heeft kennis van kwaliteitsprocedures
- heeft kennis van recepturen
- heeft kennis van trends en ontwikkelingen in de bakkerijbranche
- heeft kennis van werkzaamheden op de werkvloer
- kan nieuwe receptuur bedenken
- kan problemen in bakkerijprocessen oplossen

P2-K2-W1 Adviseert klanten over bakkerijproducten

Omschrijving

De Zelfstandig werkend bakker adviseert klanten over gangbare bakkerijproducten tijdens het aannemen van bestellingen. Hij inventariseert specifieke klantwensen en geeft passende informatie over gangbare bakkerijproducten.

Resultaat

De klant beschikt over passende informatie over het gangbare productaanbod en de mogelijkheden binnen dit aanbod.

Gedrag

Stelt een advies op dat past binnen de mogelijkheden in het gangbare aanbod en dat aansluit bij de wensen van de klant.

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

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

P2-K2-W2 Stuurt op de kwaliteit van operationele processen en routing op de werkvloer

Omschrijving

De Zelfstandig werkend bakker controleert en beoordeelt of werkzaamheden worden uitgevoerd volgens vaste kwaliteitsprocedures. Daarnaast bewaakt hij of processen volgens planning verlopen. Als hij problemen of stagnaties tegenkomt, noteert hij deze en overlegt hierover met zijn leidinggevende. Hij doet verbetervoorstellen voor aanpassing van processen en procedures op de werkvloer om problemen of stagnaties in de toekomst te voorkomen.

Resultaat

Operationele processen en routing op de werkvloer verlopen optimaal.

P2-K2-W2 Stuurt op de kwaliteit van operationele processen en routing op de werkvloer
Gedrag
Stemt voorstellen ter verbetering van bestaande processen en procedures af met de leidinggevende. Signaleert terechte problemen of stagnaties. Komt met creatieve voorstellen voor verbetering van processen of procedures. Formuleert heldere en concrete verbetervoorstellen voor processen en procedures op de werkvloer en rapporteert deze tijdig aan zijn leidinggevende. De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen, Kwaliteit leveren, Formuleren en rapporteren

P2-K2-W3 Bedenkt ideeën voor het uitbreiden van het assortiment en ontwikkelt receptuur
Omschrijving
De Zelfstandig werkend bakker houdt vakliteratuur bij en volgt trends en ontwikkelingen in de bakkerijbranche. Hij denkt mee over mogelijkheden voor het aanvullen of aanpassen van het assortiment. Hij analyseert bakkerijproducten, het assortiment en doet op basis van zijn vakkennis verbetervoorstellen en brengt nieuwe ideeën in voor het aanpassen van het assortiment. Hij ontwikkelt nieuwe receptuur en/of stelt bestaande receptuur bij op de mogelijkheden van de eigen bakkerij en het assortiment en betrekt waar nodig collega's.
Resultaat
Het assortiment is aantrekkelijk, wisselend en vernieuwend. Nieuwe receptuur is ontwikkeld.
Gedrag
Past bestaande receptuur nauwkeurig aan of ontwikkelt nieuwe receptuur op basis van de ideeën voor aanpassing van het assortiment. Analyseert de kwaliteit van het assortiment grondig, ziet kansrijke mogelijkheden voor uitbreiding en komt met nieuwe receptuur. Initieert nieuwe en aantrekkelijke ideeën voor verbetering van het assortiment of aanpassing van recepturen. Ziet kansen om het assortiment te vernieuwen en gaat hiervoor actief op zoek naar nieuwe recepturen. De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Analyseren, Creëren en innoveren, Ondernemend en commercieel handelen

P3 Leidinggevende bakkerij

Mbo-niveau

4

Typering van het beroep

De Leidinggevende bakkerij is gericht op de kwaliteit van producten en processen in de bakkerij. Hiervoor heeft hij een groot kwaliteitsbewustzijn nodig en is alert op zaken die mogelijk fout kunnen gaan. Hij toont creativiteit en improvisatie bij het bedenken van nieuwe producten en recepten.

De Leidinggevende bakkerij is zakelijk, heeft een kritische blik en een groot verantwoordelijkheidsgevoel. Hij plant werkzaamheden ook voor de lange termijn en is de schakel tussen de werkvloer en het management. Hij is verantwoordelijk voor de dagelijkse aansturing van de werkzaamheden in de bakkerij.

Beroepsvereisten

Nee

P3-K1 Bestelt grondstoffen en producten en slaat deze op

Complexiteit

De werkzaamheden van de Leidinggevende bakkerij zijn grotendeels routinematig van aard. De complexiteit van het werk komt met name voort uit het alert zijn op afwijkende omstandigheden in de bestellingen en/of voorraadruimtes om te voorkomen dat producten niet gemaakt kunnen worden of bedorven raken. Hiervoor heeft hij brede kennis nodig van het bestellen en opslaan van grondstoffen en producten.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De Leidinggevende bakkerij voert werkzaamheden voor het bestellen en opslaan van goederen zelfstandig uit en is daarnaast verantwoordelijk voor de uitvoering door anderen.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- heeft brede kennis van bakkerijproducten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)
- heeft brede kennis van het assortiment en bakkerijproducten
- heeft brede kennis van planningen
- heeft kennis van bestellijsten en bestelmethoden
- heeft kennis van recepturen
- kan (opslag)specificaties van bakkerijproducten toepassen
- kan voorschriften en richtlijnen op het gebied van levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit toepassen

P3-K1-W1 Bestelt benodigde grondstoffen en producten

Omschrijving

De Leidinggevende bakkerij controleert de voorraad, planning en bestellingen en vergelijkt de voorraad met hoeveelheden grondstoffen en producten die nodig zijn om producten te bereiden. Hij berekent de hoeveelheid grondstoffen en bakkerijproducten die bestelt moeten worden. Hij vult de bestellijst in en plaatst de bestelling bij de leverancier.

Resultaat

Benodigde hoeveelheid grondstoffen en bakkerijproducten zijn besteld.

Gedrag

Berekent snel en precies de te bestellen grondstoffen en bakkerijproducten op basis van de voorraad en de bestellingen van klanten.

Bestelt grondstoffen en bakkerijproducten tijdig.

P3-K1-W1 Bestelt benodigde grondstoffen en producten
Vult bestellijsten volledig en nauwkeurig in volgens de in het bedrijf geldende bestelmethode. De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Plannen en organiseren, Instructies en procedures opvolgen

P3-K1-W2 Controleert grondstoffen en producten bij ontvangst op (opslag)specificaties
Omschrijving
De Leidinggevende bakkerij controleert de bestelling van producten en grondstoffen bij ontvangst op hoeveelheid, kwaliteit en (opslag)specificaties. Hij signaleert afwijkingen en reclameert deze bij de leverancier. Hij zorgt ervoor dat eventuele retourzendingen worden afgehandeld.
Resultaat
Grondstoffen en bakkerijproducten zijn bij ontvangst gecontroleerd. Afwijkingen in bestellingen zijn gereclameerd bij de leverancier en retourzendingen zijn afgehandeld.
Gedrag
Vergelijkt specificaties van geleverde goederen met de bestelling nauwkeurig en beoordeelt of deze overeenkomen. Neemt veiligheidsvoorschriften, interne procedures van het bedrijf en wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de bakkerij in acht bij het controleren van ontvangen bestellingen van bakkerijproducten en grondstoffen. Houdt bij het reclameren bij de leverancier rekening met de daarvoor geldende procedures. De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Instructies en procedures opvolgen

P3-K1-W3 Slaat geleverde producten op in geconditioneerde ruimtes
Omschrijving
De Leidinggevende bakkerij zorgt ervoor dat grondstoffen en bakkerijproducten goed worden opgeslagen in daarvoor geconditioneerde ruimtes. Hij maakt hierbij een logische indeling.
Resultaat
Geleverde grondstoffen en bakkerijproducten zijn opgeslagen.
Gedrag
Maakt een logische indeling in geconditioneerde ruimtes, waarbij hij rekening houdt met opslagspecificaties van grondstoffen en bakkerijproducten en slaat geleverde grondstoffen en producten veilig en zorgvuldig op. Neemt veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de bakkerij in acht bij het opslaan van geleverde grondstoffen en producten. De onderliggende competenties zijn: Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen

P3-K2 Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment

Complexiteit

De werkzaamheden van de Leidinggevende bakkerij zijn grotendeels routinematig van aard. De complexiteit van het werk komt met name voort uit het alert zijn op afwijkende omstandigheden in processen en procedures op de werkvloer om te voorkomen dat de productie stagneert. Daarnaast moet hij continu nadenken over nieuwe mogelijkheden voor producten om het assortiment aantrekkelijk voor de klant te houden. Hiervoor heeft hij brede kennis nodig van processen binnen de bakkerij en ontwikkelingen en trends in de bakkerijbranche.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De Leidinggevende bakkerij voert werkzaamheden zelfstandig uit. Hij is verantwoordelijk voor de kwaliteit van adviezen en verbetervoorstellen voor processen en nieuwe producten van hemzelf of zijn mensen. Hij werkt hierbij samen met collega's en legt verantwoording af aan zijn leidinggevende/de ondernemer.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- heeft brede kennis van bedrijfsregels van procedures en processen
- heeft brede kennis van het assortiment en bakkerijproducten
- heeft brede kennis van trends en ontwikkelingen in de bakkerijbranche
- heeft brede kennis van werkzaamheden op de werkvloer
- heeft inzicht in procedures en processen op de werkvloer
- heeft kennis van kwaliteitsprocedures
- heeft kennis van recepturen
- kan nieuwe receptuur bedenken
- kan problemen in bakkerijprocessen oplossen

P3-K2-W1 Adviseert klanten over bakkerijproducten

Omschrijving

De Leidinggevende bakkerij communiceert met het winkelpersoneel over het aanbod van producten. Hij adviseert klanten over het gangbare en specialistische bakkerijproducten tijdens het aannemen van bestellingen. Hij inventariseert specifieke klantwensen en geeft passende informatie over gangbare en specialistische bakkerijproducten.

Resultaat

De klant beschikt over passende informatie over het gangbare en specialistische productaanbod en de mogelijkheden binnen dit aanbod.

Gedrag

Stelt een advies op dat past binnen de mogelijkheden in het gangbare en specialistische aanbod en dat aansluit bij de wensen van de klant.

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

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

P3-K2-W2 Stuurt op de kwaliteit van de operationele processen en routing op de werkvloer

Omschrijving

De Leidinggevende bakkerij controleert en beoordeelt of werkzaamheden worden uitgevoerd volgens vaste kwaliteitsprocedures. Daarnaast bewaakt hij of processen volgens planning verlopen. Als hij problemen of stagnaties tegenkomt, lost hij deze op en doet verbetervoorstellen voor aanpassing van processen en procedures op de werkvloer om problemen of stagnaties in de toekomst te voorkomen. Hij bespreekt verbetervoorstellen met de ondernemer.

Resultaat

Operationele processen en procedures op de werkvloer verlopen optimaal.

P3-K2-W2 Stuurt op de kwaliteit van de operationele processen en routing op de werkvloer
Gedrag
Stemt voorstellen ter verbetering van bestaande processen en procedures af met de leidinggevende. Signaleert terechte problemen of stagnaties. Komt met creatieve voorstellen voor de verbetering van processen of procedures. Formuleert heldere en concrete verbetervoorstellen voor processen en procedures op de werkvloer en rapporteert deze tijdig aan zijn leidinggevende. Controleert of werkzaamheden volgens kwaliteitsprocedures en planning worden uitgevoerd, grijpt tijdig in als er zich stagnaties voordoen en geeft duidelijke aanwijzingen hoe de stagnaties verholpen kunnen worden. De onderliggende competenties zijn: Aansturen, Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen, Kwaliteit leveren, Formuleren en rapporteren

P3-K2-W3 Bedenkt ideeën voor het uitbreiden van het assortiment en ontwikkelt receptuur
Omschrijving
De Leidinggevende bakkerij houdt vakliteratuur bij en volgt trends en ontwikkelingen in de bakkerijbranche. Hij denkt mee over mogelijkheden voor het aanvullen of aanpassen van het assortiment. Hij analyseert bakkerijproducten en het assortiment en doet op basis van zijn vakkennis verbetervoorstellen en brengt nieuwe ideeën in voor het aanpassen van het assortiment. Hij ontwikkelt nieuwe receptuur en/of stelt bestaande receptuur bij op de mogelijkheden van de eigen bakkerij en het assortiment en betrekt waar nodig collega's.
Resultaat
Het assortiment is aantrekkelijk, wisselend en vernieuwend. Nieuwe receptuur is ontwikkeld.
Gedrag
Past bestaande receptuur nauwkeurig aan of ontwikkelt nieuwe receptuur op basis van de ideeën voor aanpassing van het assortiment. Analyseert de kwaliteit van het assortiment grondig, ziet kansrijke mogelijkheden voor uitbreiding en komt met nieuwe receptuur. Initieert nieuwe en aantrekkelijke ideeën voor verbetering van het assortiment of aanpassing van recepturen. Ziet kansen om het assortiment te vernieuwen en gaat hiervoor actief op zoek naar nieuwe recepturen. De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Analyseren, Creëren en innoveren, Ondernemend en commercieel handelen

P3-K3 Voert leidinggevende taken uit

Complexiteit

De Leidinggevende bakkerij heeft brede kennis en vaardigheden nodig om leiding te geven en beheerstaken uit te voeren. Hij kan deze kennis reproduceren en toepassen in beroepstaken die tactische en operationeel van aard zijn. Daarnaast heeft hij brede kennis en vaardigheden nodig voor bedrijfsvoering. Hij geeft leiding aan een groep mensen, die elk een eigen werkopvatting, interesse, motivatie, capaciteit en betrokkenheid heeft. Omdat hij te maken kan krijgen met afwijkingen van gangbare procedures moet hij proactief en oplossingsgericht te werk kunnen gaan. Hij stemt meerdere (gelijktijdige) processen op elkaar af. Daarnaast zorgt hij voor de vervulling van randvoorwaarden, waardoor werkzaamheden kunnen worden uitgevoerd. De Leidinggevende bakkerij kan, gelet op het voorgaande, dan ook niet volstaan met routinematige en standaardprocedures. Hij zal voor elke situatie naar een passende oplossing moeten zoeken en die op een zodanige manier toepassen dat de voortgang van de bedrijfsuitvoering en de na te streven beleidsdoelen niet in gevaar komen.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De Leidinggevende bakkerij vervult een coördinerende, informerende, adviserende, coachende en faciliterende rol. De Leidinggevende bakkerij is als eindverantwoordelijke voor de werkzaamheden binnen de afdeling, vestiging, team of het onderdeel van het bedrijf zelf verantwoordelijk voor de verrichtte werkzaamheden, resultaten ervan en de kwaliteit van beide. Bij de uitvoering van zijn werkzaamheden vervult de leidinggevende bakkerij een voorbeeldfunctie naar de medewerkers toe. Hij legt over de uitvoering van zijn werkzaamheden verantwoording af bij de ondernemer/zijn leidinggevende.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- heeft brede kennis van arbeidsvoorwaarden
- heeft brede kennis van conflicthantering
- heeft brede kennis van employability
- heeft brede kennis van functieprofielen
- heeft brede kennis van functionerings- en beoordelingsgesprekken
- heeft brede kennis van kenmerken van een operationeel plan
- heeft brede kennis van kostensoorten
- heeft brede kennis van marketinginstrumenten
- heeft brede kennis van werving- en selectieinstrumenten
- heeft brede kennis van ziekteverzuimbeleid
- heeft inzicht in financiële stromen
- heeft kennis van arbeidsovereenkomsten van de (lerende) medewerker
- heeft kennis van het beëindigen van een arbeidscontract
- heeft kennis van het ondernemingsplan/bedrijfsdoelstellingen
- kan berekeningen op financiële gegevens en kwantitatieve gegevens voor de inzet van personeel uitvoeren
- kan computerprogramma's om werkroosters te maken hanteren
- kan diverse gesprekstechnieken hanteren
- kan een agenda voor de vergadering opstellen
- kan een kosten-batenanalyse maken
- kan een SWOT-analyse opstellen
- kan financiële overzichten interpreteren
- kan verschillende leiderschapsstijlen hanteren
- kan verwachte kosten en omzetten berekenen
- kent de cao van de branche
- kent het aannamebeleid van de organisatie

P3-K3-W1 Maakt een operationeel plan

Omschrijving

De Leidinggevende bakkerij stelt een operationeel plan op, passend bij de doelstellingen van de organisatie. Hij signaleert ontwikkelingen, trends in de maatschappij en branche en in de omgeving van het bedrijf en gaat na welke gevolgen deze ontwikkelingen voor de werkzaamheden van zijn bedrijfsvoering/afdeling kunnen hebben. Hij beschrijft in het plan aan welke doelstellingen de bedrijfsvoering moet voldoen, welke werkzaamheden (of activiteiten) daarvoor uitgevoerd moeten worden en aan welke eisen deze werkzaamheden moeten voldoen. Hij besteedt hierbij aandacht aan werkwijzen, werkmethoden en het gebruik van hulpmiddelen. De Leidinggevende bakkerij maakt op basis van het plan een inschatting van de benodigde inzet aan personeel (forecast), bepaalt de

P3-K3-W1 Maakt een operationeel plan
kwalitatieve en kwantitatieve personeelsbehoefte op korte en lange termijn voor activiteiten en beschrijft dit in het plan.
Resultaat
Doelstellingen, activiteiten met bijbehorende eisen en het benodigde personeel staan beschreven in een operationeel plan.
Gedrag
Schat kansen en risico's reëel in en vertaalt dit in realistische doelen en uitvoerbare activiteiten. Maakt een realistische inschatting van de personele behoefte. Bepaalt juiste prioriteiten in activiteiten voor het behalen van operationele doelen en stemt activiteiten zodanig op elkaar af dat deze uitvoerbaar en haalbaar zijn. Maakt met overtuiging duidelijke keuzes voor zijn team ten aanzien van te behalen doelstellingen en uit te voeren activiteiten. Stemt tijdig en volgens bedrijfsrichtlijnen met de ondernemer of het management af over eventuele aanpassingen van het operationeel plan. Schrijft een volledig, nauwkeurig en logisch gestructureerd operationeel plan waarbij hij correcte spelling en grammatica hanteert. De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren, Samenwerken en overleggen, Formuleren en rapporteren, Vakdeskundigheid toepassen, Plannen en organiseren, Ondernemend en commercieel handelen

P3-K3-W2 Plant en verdeelt werkzaamheden
Omschrijving
De Leidinggevende bakkerij plant en verdeelt werkzaamheden. Hij maakt een productieplanning voor de inzet van medewerkers en maakt een werkrooster. Hij houdt hierbij rekening met de capaciteit en kwaliteiten van medewerkers. Hij kent verantwoordelijkheden en bevoegdheden toe aan medewerkers. Hij past deze productieplanning aan als er verbeterpunten of problemen zijn. Hij stemt het plan af met de ondernemer/zijn leidinggevende.
Resultaat
Werkzaamheden zijn gepland en verdeeld.
Gedrag
Wijst de activiteit toe aan de medewerker die daar het meest geschikt voor is. Stelt juiste prioriteiten in werkzaamheden en de volgorde daarvan. Stelt realistische en haalbare productieplanningen op waarin rekening is gehouden met pieken en dalen en mogelijke afwijkingen in de uitvoering. Houdt bij het verdelen van werkzaamheden rekening met de bedrijfsrichtlijnen, cao-bepalingen, Arbowet en overige wettelijke bepalingen. De onderliggende competenties zijn: Aansturen, Plannen en organiseren, Instructies en procedures opvolgen

P3-K3-W3 Begroot financiën
Omschrijving
De Leidinggevende bakkerij maakt analyses van de omzet en legt dit vast in een rapportage. Hij voert kostenberekeningen uit van activiteiten van de afdeling en plannen voor de toekomst. Maakt op basis daarvan een begroting. Hij legt de rapportage van de analyse en de begroting voor aan de ondernemer of het management.
Resultaat
Er is een voorstel voor de begroting gedaan, onderbouwd met rapportage van de analyse van opbrengsten en kostenberekeningen.
Gedrag
Analyseert grondig gegevens over de omzet van de afdeling, bepaalt of deze relevant zijn en trekt hieruit logische conclusies. Maakt realistische kostenberekeningen en begrotingsvoorstellen. Maakt volledige en nauwkeurige rapportages van analyses van de omzet. De onderliggende competenties zijn: Formuleren en rapporteren, Analyseren

P3-K3-W4 Bewaakt financiën
Omschrijving
De Leidinggevende bakkerij bewaakt financiën en de beschikbaar gestelde budgetten en vermijdt financiële problemen en/of budgetoverschrijdingen. Daartoe vergelijkt hij toegestane kosten met werkelijk gemaakte kosten van de afdeling. Hij verklaart eventuele verschillen, beschrijft maatregelen om kosten te besparen cq opbrengsten te verhogen en spreekt indien nodig mensen aan op afwijkingen. Hij verantwoordt financiën door ze administratief vast te leggen of delegeert dit aan een andere afdeling. Zelf houdt hij zicht op deze zaken door regelmatige controle op basis van overzichten en rapportages.
Resultaat
Er is een voorstel voor het beheersen van budgetoverschrijdingen gedaan, onderbouwd met een rapportage van de analyse van de vergelijking van toegestane en werkelijk gemaakte kosten.
Gedrag
Maakt een heldere analyse van overzichten en rapportages om budgetten te kunnen bewaken. Bedenkt realistische en economisch aantrekkelijke voorstellen om overschrijdingen of afwijkingen te beperken of te herstellen. Houdt de financiële administratie volledig en nauwkeurig bij en verwerkt en registreert hiervoor alle benodigde gegevens accuraat. Spreekt medewerkers op integere wijze aan op afwijkingen van afspraken/uitgaven die zijn overeengekomen. Neemt bij het voeren van financiële administratie de voorgeschreven procedures en wettelijke richtlijnen in acht. De onderliggende competenties zijn: Aansturen, Formuleren en rapporteren, Analyseren, Instructies en procedures opvolgen, Bedrijfsmatig handelen

P3-K3-W5 Stuurt medewerkers aan
Omschrijving
De Leidinggevende bakkerij delegeert werkzaamheden aan (lerende) medewerkers en geeft hen hierbij nodige opdrachten en instructies over te verrichten taken, prioriteiten en te behalen resultaten. Hij introduceert, informeert, motiveert, stimuleert, controleert en geeft feedback aan (lerende) medewerkers met betrekking tot hun werk, handelen, processen en procedures binnen de organisatie en het gewenste kwaliteitsniveau. Stuurt daarbij aan op het behalen van persoonlijke en

P3-K3-W5 Stuurt medewerkers aan
teamdoelstellingen. Hij stimuleert (lerende) medewerkers zelf problemen op te lossen of alternatieven uit te proberen, geeft adviezen bij mogelijke problemen en/of stagnatie in werkzaamheden en, indien hij verbetermogelijkheden signaleert, draagt hij oplossingen of verbeterpunten aan. Hij motiveert hen doelen te bereiken en uitdagingen aan te gaan. Hij besteedt aandacht aan het bevorderen van een goede verstandhouding tussen (lerende) medewerkers en tussen leidinggevende en (lerende) medewerkers onderling. Indien nodig treedt hij op als bemiddelaar bij conflicten. Hij ziet erop toe dat er op de werkvloer wordt gewerkt volgens de relevante wetgeving.
Resultaat
Iedere medewerker heeft begeleiding passend bij de persoon ontvangen. De samenwerking in het team is goed. Persoonlijke en teamdoelstellingen worden nagestreefd en resultaten zijn behaald.
Gedrag
Geeft (lerende) medewerkers met overtuiging duidelijke aanwijzingen, instructies en/of opdrachten. Geeft de (lerende) medewerker heldere, onderbouwde en constructieve feedback over zijn functioneren. Bewaakt de kwaliteit van werkzaamheden en productiviteit aan de hand van de gestelde eisen en planning. Bevordert een positieve onderlinge verstandhouding tussen teamleden door zaken te bespreken die het functioneren en de harmonie in het team verstoren. Signaleert tijdig afwijkingen of knelpunten in de uitvoering van werkzaamheden, analyseert de situatie en het knelpunt zorgvuldig en komt met een passende oplossing. De onderliggende competenties zijn: Aansturen, Begeleiden, Samenwerken en overleggen, Analyseren

P3-K3-W6 Voert intern formele gesprekken
Omschrijving
De Leidinggevende bakkerij voert formele gesprekken met medewerkers. Hij bereidt zich voor door zich te verdiepen in de (lerende) medewerker, waarmee hij het gesprek gaat voeren. In het gesprek past hij zijn manier van communiceren aan op de (lerende) medewerker waarmee hij spreekt, daarbij hanteert hij de gesprekstechniek passend bij het type gesprek. Ook voert de leidinggevende werkoverleg met de (lerende) medewerkers in zijn team. Hij informeert medewerkers over het beleid van de gehele organisatie. Hij bespreekt veranderingen in het werk, actuele zaken, evaluaties van werkzaamheden en knelpunten. Daarnaast bespreekt hij zaken die het functioneren en de harmonie in het team verstoren. Hij legt afspraken vast.
Resultaat
Gesprekken zijn gevoerd en afspraken zijn vastgelegd.
Gedrag
Maakt met overtuiging duidelijke afspraken met de (lerende) medewerker tijdens het gesprek. Motiveert de (lerende) medewerker om zijn best te doen, doelen te bereiken, uitdagingen aan te gaan en zijn ideeën en opvattingen in te brengen. Analyseert relevante gegevens over het functioneren van medewerkers, toetst verkregen gegevens in het gesprek met de medewerker. Handelt in gesprekken met (lerende) medewerkers onbevooroordeeld en vanuit het principe dat iedereen recht heeft op gelijke kansen. Neemt bij het voeren van gesprekken bedrijfsprocedures en wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het personeelsbeleid in acht. De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren, Aansturen, Begeleiden, Ethisch en integer handelen, Presenteren, Instructies en procedures opvolgen