beroepsonderwijs bedrijfsleven

Verantwoordingsinformatie, behorend bij het kwalificatiedossier mbo:

Brood en banket

Kwalificaties

- Uitvoerend bakker
- Zelfstandig werkend bakker
- Leidinggevende bakkerij

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 5
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 7
14. Certificaten 7

Verantwoordingsinformatie

1. Beroepscompetentieprofielen (bcp)

Het kwalificatiedossier Brood en banket is gebaseerd op de volgende beroepscompetentieprofielen:

- BCP Leidinggevende bakkerij (2011)
- BCP Uitvoerend bakker (2011)
- BCP Zelfstandig werkend banketbakker (2011)
- Zelfstandig werkend broodbakker (2011)

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 een 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)

De 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 bakker dient kennis te nemen van 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), de uitstraling van producten en de winkel. Consumenten willen ook meer afwisseling. Ondernemers binnen de bakkerijbranche 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.

5. Beroepsvereisten

nvt

6. Bijzondere vereisten

Uitvoerend bakker
Nee

Zelfstandig werkend bakker
Nee

Leidinggevende bakkerij
Nee

7. Beroepsspecifieke moderne vreemde talen

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

8. Ontwikkelmogelijkheden van de beroepsbeoefenaar in het onderwijs

Binnen een bedrijf kan een bakker zich ontwikkelen naar een functie op een hoger niveau. Om deze groei formeel ook waarde te geven zal het betreffende diploma moeten worden behaald.

De Uitvoerend bakker kan zich in het beroep op basis van ervaring ontwikkelen tot Zelfstandig werkend bakker. Binnen het onderwijs kan hij doorstromen naar de opleiding Zelfstandig werkend bakker om dit formeel te maken.

De Zelfstandig werkend bakker kan zich binnen het beroep op basis van ervaring ontwikkelen tot leidinggevende of tot ondernemer van een bakkerij. Binnen het onderwijs kan hij doorstromen naar de opleiding Leidinggevende bakkerij of Ondernemer bakkerij om dit formeel te maken. Wanneer de Zelfstandig werkend bakker zijn opleiding afgerond heeft binnen de productgroep banket, is het mogelijk door te stromen naar Patissier.

Leidinggevende bakkerij 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 specialisatie bakkerijtechnologie of naar de lerarenopleiding Bakkerij (consumptieve technieken).

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		Dit dossier zat voorheen niet in de kwalificatiestructuur. Nadere toelichting is niet nodig.
Categorie 2: Nieuwe elementen	x	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 uitstromen op niveau 3 zijn samengevoegd tot Zelfstandig werkend bakker. Daarbij (en ook op niveau 2) zorgt de context waarin de leerling wordt opgeleid voor een invulling van de productgroep waarin de leerling examen doet. Dit kan zijn broodproducten, banketproducten of brood- en banketproducten. De uitstroom Patissier is uit dit kwalificatiedossier getild en als kopopleiding beschreven in een apart kwalificatiedossier.

11. Betrokkenen

In 2013 en 2014 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):

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

Voor de kwalificaties in dit dossier geldt geen afwijkende nominale studieduur.

13. Aanvullende informatie

N.v.t.

14. Certificaten

N.v.t.