beroepsonderwijs bedrijfsleven

Profiel van kwalificatiedossier:

Brood en banket

Crebonr. 23082

» Uitvoerend bakker (Crebonr. 25173)

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 8

B1-K1-W2: Bereidt bakkerijproducten 9

B1-K1-W3: Verwerkt, modelleert en bakt bakkerijproducten 9

B1-K1-W4: Decoreert bakkerijproducten en werkt deze af 9

B1-K1-W5: Bewaakt en borgt de kwaliteit van bakkerijproducten 10

B1-K1-W6: Verpakt en presenteert bakkerijproducten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op 10

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

2. Generieke onderdelen 12

Profieldeel 13

P1: Uitvoerend bakker 13

Leeswijzer

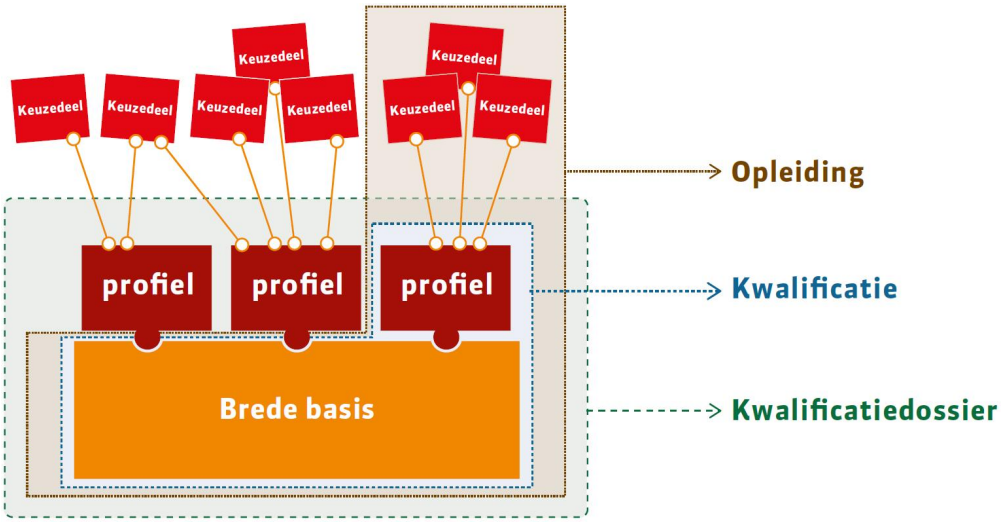
Het kwalificatiedossier voor het middelbaar beroepsonderwijs geeft weer wat de beginnend beroepsbeoefenaar moet kennen en kunnen aan het einde van de mbo-opleiding.

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

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-K1-W2	Controleert grondstoffen en producten bij ontvangst op (opslag)specificaties
		P3-K1-W3	Slaat geleverde producten op in geconditioneerde ruimtes

P3	Leidinggevende bakkerij		
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.
Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid
De rol van bakker is vooral uitvoerend van aard. Hij is verantwoordelijk voor zijn eigen werkzaamheden in de productie van bakkerijproducten.
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.

B1-K1: Bereidt bakkerijproducten

Vakkennis en vaardigheden

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)

Voor Uitvoerend bakker geldt aanvullend:
- heeft kennis van basis-bakkerijproducten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)

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.

Resultaat

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

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

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.
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.
Resultaat
De bakkerijproducten zijn binnen de gestelde tijd verwerkt, gebakken en voldoen aan de kwaliteitseisen.
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-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.
Resultaat
Bakkerijproducten zijn altijd van dezelfde kwaliteit qua smaak, geur, kleur, vorm en presentatie.
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

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.
Resultaat
Bakkerijproducten zijn in de winkel gepresenteerd. Bakkerij(tussen)producten zijn zo nodig geëtiketteerd en gekoeld of ingevroren.
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

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.

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