Uitvoerend bakker

Beroepsbeschrijving

De uitvoerend bakker houdt zich voornamelijk bezig met het maken van allerlei bakkerijproducten. Hij werkt hierbij nauwkeurig en gedisciplineerd volgens de hygiëneregels. Hij plant bewust zijn werkzaamheden en werkt systematisch. Hij heeft inzicht in de processen zoals het kneden, rijzen en bakken en gaat hier flexibel mee om door zijn planning op tijd aan te passen. Bij het afwerken van producten en bij het oplossen van problemen gebruikt hij zijn creativiteit.

Kerntaken en werkprocessen

Bereidt bakkerijproducten

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

Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid

Crebo
25173

Niveau
2

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.