beroepsonderwijs bedrijfsleven

Profiel van kwalificatiedossier:

Brood en banket

Crebonr. 23082

» Zelfstandig werkend bakker (Crebonr. 25174)

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 10

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 11

B1-K1-W7: Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon 11

2. Generieke onderdelen 13

Profieldeel 14

P2: Zelfstandig werkend bakker 14

P2-K1: Bestelt grondstoffen en producten en slaat deze op 14

P2-K1-W1: Bestelt benodigde grondstoffen en producten 14

P2-K1-W2: Controleert grondstoffen en producten bij ontvangst op (opslag)specificaties 15

P2-K1-W3: Slaat geleverde producten op in geconditioneerde ruimtes 15

P2-K2: Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment 16

P2-K2-W1: Adviseert klanten over bakkerijproducten 16

P2-K2-W2: Stuurt op de kwaliteit van operationele processen en routing op de werkvloer 16

P2-K2-W3: Bedenkt ideeën voor het uitbreiden van het assortiment en ontwikkelt receptuur 17

Leeswijzer

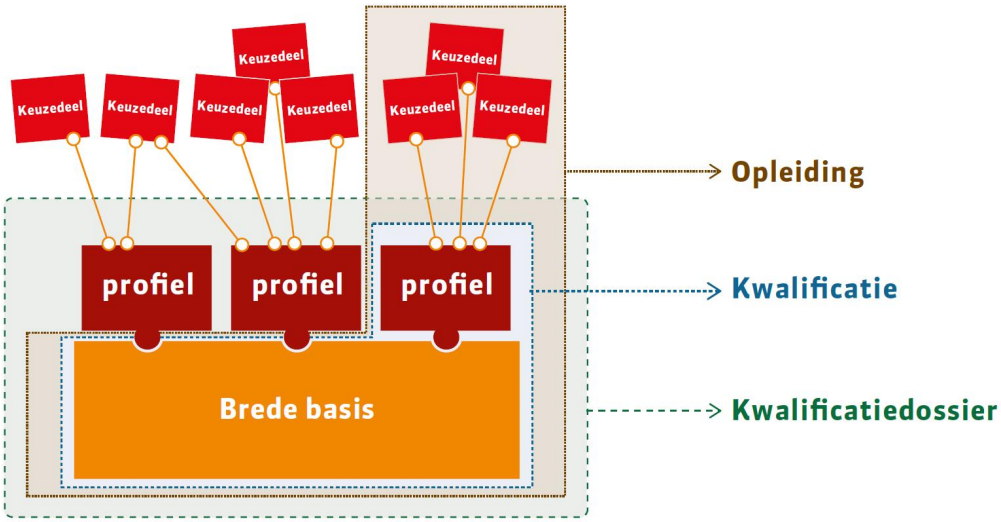
Het kwalificatiedossier voor het middelbaar beroepsonderwijs geeft weer wat de beginnend beroepsbeoefenaar moet kennen en kunnen aan het einde van de mbo-opleiding.

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 Zelfstandig werkend bakker	3	Nee	vakopleiding

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 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 vinden van oplossingen voor de bereiding van (speciale) bestellingen. Hiervoor heeft hij specifieke productkennis en vaardigheden nodig.
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 Zelfstandig werkend bakker geldt aanvullend:

B1-K1: Bereidt bakkerijproducten

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.

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 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

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:
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.

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:
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,

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

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:
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.

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.

Resultaat

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

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

B1-K1-W3: Verwerkt, modelleert en bakt 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

Voor Zelfstandig werkend bakker 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.

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:
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.

Resultaat

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

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

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

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:
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

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.

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.

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.

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.

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

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.

P2-K1-W1 Bestelt benodigde grondstoffen en producten

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