Zelfstandig werkend bakker

Beroepsbeschrijving

De zelfstandig werkend bakker richt zich op de kwaliteit van producten en processen in de bakkerij. Hij is kwaliteitsbewust en alert op zaken die mogelijk fout kunnen gaan. Hij toont creativiteit en improvisatie bij het bedenken van nieuwe producten en recepten. De zelfstandig werkend 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, 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 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

Bestelt grondstoffen en producten en slaat deze op

- Bestelt benodigde grondstoffen en producten
- Controleert grondstoffen en producten bij ontvangst op (opslag)specificaties
- Slaat geleverde producten op in geconditioneerde ruimtes

Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment

- Adviseert klanten over bakkerijproducten
- Bedenkt ideeën voor het uitbreiden van het assortiment en ontwikkelt receptuur
- Stuurt op de kwaliteit van operationele processen en routing op de werkvloer

Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid

Crebo
25174

Niveau
3

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.