beroepsonderwijs bedrijfsleven

Verantwoordingsinformatie, behorend bij het kwalificatiedossier mbo:

Brood en banket

Kwalificaties

- Uitvoerend bakker
- Zelfstandig werkend bakker
- Leidinggevende bakkerij

Versie

Gewijzigd 2022

Geldig vanaf

Penvoerder: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid
Gevalideerd door: Sectorkamer Voedsel, groen en gastvrijheid
Op: 09-09-2021

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 5
5. Beroepsvereisten 6
6. Bijzondere vereisten 6
7. Beroepsspecifieke moderne vreemde talen 6
8. Ontwikkelmogelijkheden van de beroepsbeoefenaar in het onderwijs 6
9. Onderhoudsagenda 6
10. Wijzigingen ten opzichte van de voorgaande versie 7
11. Betrokkenen 8
12. Verblijfsduur 4 jarig 8
13. Aanvullende informatie 8
14. Certificaten 8

Verantwoordingsinformatie

1. Beroepscompetentieprofielen (bcp)

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

- BCP Leidinggevende bakkerij (Opnieuw vastgesteld in 2020)
- BCP Uitvoerend banketbakker (Opnieuw vastgesteld in 2020)
- Uitvoerend broodbakker (Opnieuw vastgesteld in 2020)
- BCP Zelfstandig werkend banketbakker (Opnieuw vastgesteld in 2020)
- Zelfstandig werkend broodbakker (Opnieuw vastgesteld in 2020)

2. Examenprofielen

http://kwalificaties.s-bb.nl/Handlers/CohortOutputLibrary.ashx?linkcode=7

3. Arbeidsmarktinformatie

SBB publiceert regelmatig actuele gegevens over kans op werk en kans op stage/leerbaan van alle kwalificaties. SBB vernieuwt deze informatie ieder jaar. Oktober 2020 heeft de laatste update plaatsgevonden. De actuele informatie voor studenten wordt getoond op www.KiesMBO.nl(externe link)

Kans op stage en leerbaan
Kans op stage en kans op leerbaan tonen de verwachte kansen van bol-studenten op het vinden van een stage en van bbl-studenten op het vinden van een leerbaan. De graadmeters geven de verhouding weer tussen het aantal stagezoekende studenten en het aanbod van stages en leerbanen bij bedrijven. SBB geeft de kansen weer voor het jaar 2021. De kansen zijn vastgesteld per opleiding en per regio.
Het coronavirus heeft een grote impact op de samenleving en economie. Hoe de ontwikkelingen op kortere termijn en iets langere termijn zullen zijn is nog steeds onzeker. In de hier getoonde kansen is met deze ontwikkelingen beperkt rekening gehouden. Zodra er meer duidelijkheid is kunnen de prognoses, zo nodig, worden aangepast.

Kans op werk
Kans op werk toont de toekomstige kansen voor mbo-studenten. Het gaat om de kans dat een gediplomeerde schoolverlater werk vindt in het verlengde en op het niveau van zijn/haar opleiding. Kans op werk geeft de verhouding weer tussen het verwachte aantal gediplomeerden dat op zoek gaat naar werk (dus bijvoorbeeld niet doorstudeert of blijft werken bij het stagebedrijf) en het aantal verwachte vacatures dat geschikt is voor een gediplomeerde schoolverlater. De berekening gaat uit van een student die nu met de opleiding begint en die in de normale studieduur afrondt. Dus wat is de kans op werk over twee jaar bij een opleiding met een opleidingsduur van twee jaar en wat is de kans over drie jaar bij een opleiding met een opleidingsduur van drie jaar. De kansen zijn vastgesteld per opleiding en per regio. De kans op stage, leerbaan en werk worden per opleiding getoond op www.KiesMBO.nl.

Brood en banket:
Kans op stage
De kans op stage voor studenten van de kwalificatie Uitvoerend bakker is voldoende. Let op: de coronacrisis heeft invloed op de uitkomst. Het aanbod van leerbanen door bol-studenten en het aanbod van leerbanen door bedrijven zijn in evenwicht.

De kans op stage voor studenten van de kwalificatie Zelfstandig werkend bakker is voldoende. Let op: de coronacrisis heeft invloed op de uitkomst. Het aanbod van leerbanen door bol-studenten en het aanbod van leerbanen door bedrijven zijn in evenwicht.

De kans op stage voor studenten van de kwalificatie Leidinggevende bakkerij is voldoende. Let op: de coronacrisis heeft invloed op de uitkomst. Het aanbod van leerbanen door bol-studenten en het aanbod van leerbanen door bedrijven zijn in evenwicht.

Kans op een leerbaan
De kans op een leerbaan voor studenten van de kwalificatie Uitvoerend bakker is ruim voldoende. Let op: de coronacrisis heeft invloed op de uitkomst. Het aanbod van stageplaatsen door bedrijven is enigszins groter dan de vraag naar stageplaatsen door bbl--studenten. Er zijn meer dan voldoende stageplekken beschikbaar.

De kans een leerbaan voor studenten van de kwalificatie Zelfstandig werkend bakker is voldoende. Let op: de coronacrisis heeft invloed op de uitkomst. Het aanbod van leerbanen door bbl-l-studenten en het aanbod van leerbanen door bedrijven zijn in evenwicht.

De kans een leerbaan voor studenten van de kwalificatie Leidinggevende bakkerij is ruim voldoende. Let op: de coronacrisis heeft invloed op de uitkomst. Het aanbod van stageplaatsen door bedrijven is enigszins groter dan de vraag naar stageplaatsen door bbll-studenten. Er zijn meer dan voldoende stageplekken beschikbaar.

Kans op werk
De kans op werk voor gediplomeerden van de kwalificatie Uitvoerend Bakker zijn matig. Veel gediplomeerden van deze opleiding zullen een vervolgopleiding kiezen binnen het mbo. Zij gaan niet op zoek naar een baan. Voor de overige gediplomeerden geldt dan dat de vraag naar recent gediplomeerden kleiner is dan het aanbod.

De kans op werk voor gediplomeerden van de kwalificatie Zelfstandig werkend bakker zijn voldoende. In het algemeen geldt voor deze opleiding dat de vraag naar en het aanbod van recent gediplomeerden in evenwicht zullen zijn.

Er is geen uitspraak mogelijk op de kans op werk voor gediplomeerden van de kwalificatie Leidinggevende Bakkerij. Voor gediplomeerden van deze opleiding is de kans op werk niet bekend. De sector vraagt om grote aantallen ondernemers en leidinggevenden die in staat zijn een ambachtelijke bakkerij te leiden. De komende 10 jaar komt ongeveer een derde van alle ambachtelijke bakkerijen te koop. Veel afgestudeerden doen eerst werkervaring op voordat ze aan de slag gaan als ondernemer of leidinggevende.

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/haar werkzaamheden.

Ontwikkelingen in de beroepsuitoefening

Vanuit het trendrapport 2021 zijn de volgende trends opgehaald en besproken met de inhoudsdeskundigegroep:

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.

1. E-business en revieweconomie
In 2025 zal zo'n twaalf procent van alle voedingsaankopen online gebeuren. Men koopt vaker dan voorheen boodschappen online en de coronacrisis heeft die ontwikkeling versneld. Jongere generaties groeien op met de digitale besteltechnologie. Ten tijde van de coronacrisis zijn ook oudere generaties meer ermee vertrouwd geraakt. Waarschijnlijk komt na de coronacrisis een deel van de (oudere) klanten weer meer naar de fysieke winkel. Zij waarderen het persoonlijke contact en het maken van een praatje in de winkel.
Slimme datasystemen:
Moderne kassasystemen slaan ontzettend veel data op. Als programma's en computers met elkaar gaan 'praten', is de informatie die in de kassa zit direct te koppelen aan de personeelsadministratie. En als het kassasysteem direct is gekoppeld aan het facturensysteem, kan de kassa automatisch de facturen sturen. Er is steeds meer informatie beschikbaar vanuit de systemen. Daaruit kunnen ondernemers patronen, verbanden en voorkeuren halen.

Temperatuurbewaking is mogelijk door digitale sensoren in combinatie met productsimulatie te plaatsen op de plekken waar het voedsel is. Zo zijn de temperaturen digitaal te meten en is er inzicht in wat dat betekent voor de producten.

2. Circulaire economie:
Afvaltransitie: Er is meer aandacht voor het verpakken van producten. Een milieuverpakking die beter is af te breken geeft de klant ook een beter gevoel. Steeds meer klanten zijn zich bewust van de hoeveelheid plastic in productverpakkingen.
Voedselverspilling: De afvaltransitie gaat hand in hand met voedselverspilling. Voedselverspilling is - simpel gezegd - eten voor menselijke consumptie dat niet voor dat doel wordt benut. Jaarlijks gooien we ruw geschat tussen de 1,7 miljoen en 2,5 miljoen ton aan groenten, fruit en brood weg. Bijna alle Nederlanders willen minder voedsel verspillen, maar sommige vinden het lastig om dat ook daadwerkelijk te doen. Onderzoek van Wageningen University & Research laat zien dat Nederlandse huishoudens tijdens de coronacrisis niet meer voedsel verspillen dan voorheen. De lockdowns hebben ervoor gezorgd dat mensen bewuster omgaan met wat ze kopen en consumeren. Ze plannen hun maaltijden beter en kopen zuiniger in. (Steenbergen, 2020)

3. Kortere voedselketen:
Een kortere voedselketen is belangrijk om voedselverspilling tegen te gaan. In de voedselindustrie heeft voedselverspilling onder andere te maken met de bederfelijkheid van voedsel. Maar wat is een kortere keten? Gaat dan om producten uit de regio, landelijk of Europees? Gaat het om de hele keten of alleen om de laatste stap? Een hele lokale keten is lastig en zorgt voor hogere prijzen. Als lokaal brood anderhalf keer zo duur wordt als regulier brood, dan zullen niet veel consumenten daarvoor kiezen. Er is steeds meer discussie over lokale voedselsystemen, mede versterkt door de coronacrisis. Door de coronacrisis is de maatschappij meer gaan inzien hoe afhankelijk we zijn van producten uit andere landen en hoe belangrijk het is om de lokale economie te ondersteunen. Vooral het bestempelen van Europees graan als lokaal, biedt volgens de leden van de marketinggroep van de EU-campagne 'Brood een goed verhaal' kansen. Moeten we bij lokaal graan alleen naar Nederland kijken, of juist de focus leggen op Europa? (NBC, z.d.)

4. Flexibilisering:
De beroepsgroepen werkzaam in versspeciaalzaken en bakkerijen kenmerken zich door een relatief hoge mate van flexibel werk. Ongeveer een derde van de werkenden heeft een flexibele arbeidsrelatie. Denk hierbij aan uitzendkrachten, oproepkrachten, invalskrachten en werkenden met een contract zonder een vast aantal arbeidsuren. Generatie Z (geboren tussen 2000 en 2017) hecht veel belang aan het zelf inplannen van haar tijd. Ze zijn harde werkers, maar willen zelf bepalen wanneer ze werken. De nieuwe generatie hecht meer waarde aan een goede werk-privébalans.

5. Personalisering:
De Nederlandse bevolking vergrijst en daardoor hebben versspeciaalzaken en bakkerijen met meerdere generaties tegelijk te maken. Ook de leefstijl van de bevolking is aan verandering onderhevig. Zo zijn er consumenten die snel en eenvoudig hun behoefte op elk moment van de dag willen vervullen. Andere consumenten zijn op zoek naar rust en willen genieten van het moment. Consumenten zoeken maatwerk en zijn steeds minder gevoelig voor 'massacommunicatie'. Ze willen zich uniek voelen en dat een product of dienst voor hen is gecreëerd.

6. Ambacht:
Ambacht lijkt vakmanschap in een nieuw jasje te steken, waarbij het ambacht verder gaat dan alleen mooie producten maken. Het gaat erom te laten zien hoe je producten maakt, wat het verhaal achter het product is en vooral dat je er een eigen invulling aan

geeft. (NBC, 2019)
Onderscheidend vermogen is daarbij steeds belangrijker. Dit geldt niet alleen voor het assortiment, maar juist ook in de reclame, presentatie en verpakking. Het is belangrijk dat bakkers hun producten op een aantrekkelijke en goed zichtbare wijze presenteren en de consumenten laten proeven.

7. Blurring (mengvormen):
Er ontstaan nieuwe combinaties van horeca en non-food in boekwinkels, bibliotheken, conceptstores, kapperszaken, musea, tuincentra, supermarkten, sportscholen, springhallen en woonwarenhuizen. De grens tussen horeca, versspeciaalzaken en bakkerijen en de retailsector vervaagt. Spelers in de klassieke horeca krijgen behalve met gemak- en deliveryspecialisten te maken met andere aanbieders.

8. Schaalvergroting:
In de branches van de versspeciaalzaken en bakkerijen is sprake van schaalvergroting. Bakkers met meerdere verkooppunten kiezen ervoor om één productielocatie te hebben met meerdere verkooppunten. Dat betekent dat er minder vakbekwaam personeel nodig is en dat er ook minder stageplekken beschikbaar zijn, namelijk alleen bij de productielocatie. De laatste jaren neemt het aantal fysieke verkooppunten over het algemeen af, maar de totale oppervlakte van de winkelvloer neemt toe. De winkels zijn gemiddeld dus groter.

Link naar trendrapport 2021: https://trendrapport.s-bb.nl/vgg/

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/zij 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/zij doorstromen naar de opleiding Leidinggevende bakkerij of Ondernemer bakkerij om dit formeel te maken. Wanneer de Zelfstandig werkend bakker zijn/haar opleiding afgerond heeft binnen de productgroep banket, is het mogelijk door te stromen naar Patissier of Boulanger.

Leidinggevende bakkerij is in de meeste bakkerijen een eindfunctie, maar op de arbeidsmarkt kan hij/zij 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

Onderwerp	Actie	Wie	Wanneer

Onderhoud en beheer	Onderhouden en beheren van het kwalificatiedossier	SBB, in samenwerking met de sectorkamer VGG, het marktsegment Winkelambacht, de branche en het onderwijs	Voor dit nieuwe dossier vindt de evaluatie plaats na 5 jaar, dus 2026.
BCP's/beroepsinformatie	Nieuwe en geactualiseerde BCP's/beroepeninformatie wordt aangeleverd door de branche	De branche	Doorlopend
Keuzedelen/certificaten	Ontwikkeling, koppeling en onderhoud van keuzedelen/certificaten	SBB, in samenwerking met de sectorkamer VGG, het marktsegment Winkelambacht, de branche en/of het onderwijs	Doorlopend

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		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	x	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.

1.Typerende beroepshouding
De beschrijvingen in de typeringen van de beroepengroep zijn aangepast. Er is meer nadruk gelegd op specifieke houdingaspecten zoals professioneel gedrag, op tijd komen met nette vakkleding. Ook is aandacht besteed aan het uitdragen van het ambacht en duurzaamheid.

2.Kennistekort:
Er zijn meer kennisitems opgenomen in het dossier. Het speelt vooral op het gebied van grondstofkennis. Het kennisitem m.b.t. grondstoffen en materialen is opgesplitst. De onderwerpen uit de opsomming m.b.t. (typen, soorten, functie en gebruik) worden opgenomen als losse items. Voor niveau 3 en 4 komen daar nog items bij m.b.t. herkomst en samenstelling van grondstoffen.

3.Niveaubeschrijvingen en rolduidelijkheid:
Er is een aanvulling gedaan in de beschrijving van de verantwoordelijkheid en zelfstandigheid van B1-K1 voor de uitvoerend bakker: Hij/zij werkt onder supervisie van zijn/haar leidinggevende. Hij/zij werkt binnen de verschillende processtappen zelfstandig en krijgt zijn/haar werkzaamheden aangereikt van zijn/haar leidinggevende. In B1-K1-W1 en B1-K1-W4 is daarnaast specifiek benoemt dat hij/zij afstemt of checkt bij zijn/haar leidinggevende. Niveau 3 en 4 zijn in het basisdeel gelijk getrokken. In P2/P3-K1 Bestelt grondstoffen en slaat deze op is toegevoegd dat de beginnend beroepsbeoefenaar dit onder begeleiding doet.

4.Grondstoffen:
Het was de wens om grondstoffen duidelijker zichtbaar terug te laten komen in het dossier. Daarom is werkproces B1-K1-W1 Plant en bereidt de productie van bakkerijproducten voor productie opgesplitst in werkproces B1-K1-W1 plant de productie van bakkerijproducten en B1-K1-W2 Bereidt de productie van bakkerijproducten voor. In dit laatste werkproces hebben grondstoffen een prominente plaats gekregen. Ook de hygiëneregels komen hierin terug.

5.P2-K2/P3-K2: Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment

De werkprocessen in deze kerntaken pasten niet logisch bij elkaar en stonden niet in de juiste volgorde. De indeling en inhoud van deze kerntaak is daarom aangepast: De beginnend beroepsbeoefenaar bedenkt een product en denkt na over hoe hij/zij dat op de werkvloer inbrengt. Hij/zij ontwikkelt het product en legt de recepturen vast met duidelijke productspecificaties en oorsprong van grondstoffen. Deze informatie brengt hij/zij over aan het winkelpersoneel/klanten. Daarbij maakt hij/zij gebruik van storytelling.

De titel van de kerntaak is verandert in: Ontwikkelt en introduceert nieuwe en/of vernieuwde receptuur.
- P2/P3-K2-W1: Adviseert klanten over bakkerijproducten is vervangen door P2/P3-K2-W1 Bedenkt ideeën voor het vernieuwen van het assortiment en ontwikkelt receptuur
- P2/P3-K2-W2: Stuurt op de kwaliteit van de operationele processen en routing op de werkvloer is vervangen door P2/P3-K2-W2 Introduceert nieuwe of vernieuwde receptuur op de werkvloer
P2/P3-K2-W3: Bedenkt ideeën voor het uitbreiden van het assortiment en ontwikkelt receptuur is vervangen door P2/P3-K2-W3 Informeert en adviseert over nieuwe/vernieuwde bakkerijproducten.

6.P3-K3 Voert leidinggevende taken uit
De werkprocessen P3-K3-W3 Begroot financiën en P3-K3-W4: Bewaakt financiën zijn samengevoegd in het werkproces P3-K3-W3 Beheert financiën.

11. Betrokkenen

Het kwalificatiedossier Brood en banket (gewijzigd 2021) is ontwikkeld in opdracht van de sectorkamer Voedsel, groen en gastvrijheid. Het marktsegment Winkelambacht heeft inhoudsdeskundigen voorgedragen uit onderwijs en bedrijfsleven die input leverden tijdens het ontwikkelproces.

Het kwalificatiedossier Brood en banket (gewijzigd 2021) is gevalideerd door de sectorkamer Voedsel, groen en gastvrijheid op advies van het marktsegment Winkelambacht. De samenstelling van het marktsegment en de sectorkamer is te vinden op www.sbb.nl.

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.