beroepsonderwijs bedrijfsleven

Profiel van kwalificatiedossier:

Brood en banket

Crebonr. 23295

» Zelfstandig werkend bakker (Crebonr. 25722)

Versie

Gewijzigd 2022

Geldig vanaf

Opleidingsdomein

Horeca en bakkerij (Crebonr. 79120)

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

Inhoudsopgave

Leeswijzer 4

Overzicht van het kwalificatiedossier 5

Basisdeel 7

1. Beroepsspecifieke onderdelen 7

B1-K1: Bereidt bakkerijproducten 7

B1-K1-W1: Plant de productie van bakkerijproducten 8

B1-K1-W2: Bereidt de productie van bakkerijproducten voor 9

B1-K1-W3: Bereidt bakkerijproducten 10

B1-K1-W4: Verwerkt, modelleert en bakt bakkerijproducten 10

B1-K1-W5: Decoreert bakkerijproducten en werkt deze af 11

B1-K1-W6: Bewaakt en borgt de kwaliteit van bakkerijproducten 11

B1-K1-W7: Verpakt en presenteert bakkerijproducten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op 12

B1-K1-W8: Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon 12

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 15

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

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

P2-K2: Ontwikkelt en introduceert nieuwe of vernieuwde receptuur 17

P2-K2-W1: Bedenkt ideeën voor het vernieuwen van het assortiment en ontwikkelt receptuur 17

P2-K2-W2: Introduceert nieuwe of vernieuwde receptuur op de werkvloer 18

P2-K2-W3: Informeert en adviseert over nieuwe/vernieuwde bakkerijproducten 18

Leeswijzer

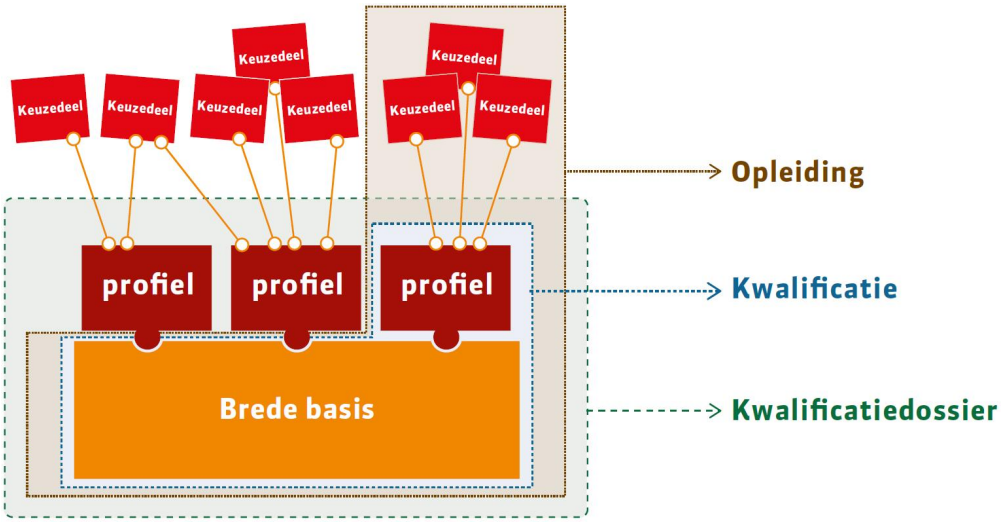
Het kwalificatiedossier voor het middelbaar beroepsonderwijs geeft weer wat de beginnend beroepsbeoefenaar moet kennen en kunnen aan het einde van de mbo-opleiding.

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 de productie van bakkerijproducten
		B1-K1-W2	Bereidt de productie van bakkerijproducten voor
		B1-K1-W3	Bereidt bakkerijproducten
		B1-K1-W4	Verwerkt, modelleert en bakt bakkerijproducten
		B1-K1-W5	Decoreert bakkerijproducten en werkt deze af
		B1-K1-W6	Bewaakt en borgt de kwaliteit van bakkerijproducten
		B1-K1-W7	Verpakt en presenteert bakkerijproducten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op
		B1-K1-W8	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 grondstoffen en producten op in geconditioneerde ruimtes
P2-K2	Ontwikkelt en introduceert nieuwe of vernieuwde receptuur	P2-K2-W1	Bedenkt ideeën voor het vernieuwen van het assortiment en ontwikkelt receptuur
		P2-K2-W2	Introduceert nieuwe of vernieuwde receptuur op de werkvloer
		P2-K2-W3	Informeert en adviseert over nieuwe/vernieuwde bakkerijproducten

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 grondstoffen en producten op in geconditioneerde ruimtes

P3	Leidinggevende bakkerij		
P3-K2	Ontwikkelt en introduceert nieuwe of vernieuwde receptuur	P3-K2-W1	Bedenkt ideeën voor het vernieuwen van het assortiment en ontwikkelt receptuur
		P3-K2-W2	Introduceert nieuwe of vernieuwde receptuur op de werkvloer
		P3-K2-W3	Informeert en adviseert over nieuwe/vernieuwde bakkerijproducten
P3-K3	Voert leidinggevende taken uit	P3-K3-W1	Maakt een operationeel plan
		P3-K3-W2	Plant en verdeelt werkzaamheden
		P3-K3-W3	Beheert financiën
		P3-K3-W4	Stuurt medewerkers aan
		P3-K3-W5	Voert intern formele gesprekken

Basisdeel

1. Beroepsspecifieke onderdelen

Typering van de beroepengroep

Context

De bakker is werkzaam binnen de bakkerijbranche. Hij/zij werkt in een (ambachtelijke) bakkerij of op een afdeling zoals die voorkomen in grote productiebedrijven.

De bakker werkt zowel met moderne apparaten als handmatig. De werkzaamheden worden lopend en staand en veelal plaatsgebonden uitgevoerd en vereisen krachtsinspanning bij het tillen en verplaatsen van grondstoffen of (platen met) deegstukken.

De bakker voert zijn/haar 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 koude, geconditioneerde omgeving. De beroepsbeoefenaar heeft te maken met speciale seizoensmomenten.

Typerende beroepshouding

De bakker houdt zich voornamelijk bezig met het maken van allerlei bakkerijproducten. Hij/zij werkt hierbij nauwkeurig en gedisciplineerd volgens de (hygiëne)regels. Hij/zij heeft hierbij aandacht voor kosten, milieu en duurzaamheid. De beroepsbeoefenaar plant zijn/haar werkzaamheden bewust en werkt systematisch. Hij/zij heeft inzicht in de processen zoals het kneden, rijzen, bakken en kan hier flexibel mee omgaan door zijn/haar planning op tijd aan te passen. Bij het afwerken van producten en bij het oplossen van problemen maakt de beroepsbeoefenaar gebruik van creativiteit.

De bakker draagt het ambacht uit. Hij/zij heeft een representatieve houding en brengt zijn/haar vakkennis op enthousiaste wijze over. De beroepsbeoefenaar is sociaal en communicatief vaardig en draagt bij aan een goede werksfeer door op een collegiale manier samen te werken.

Resultaat van de beroepengroep

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

LET OP: binnen de opleiding Uitvoerend bakker en Zelfstandig werkend bakker maken de beginnend beroepsbeoefenaar, de onderwijsinstelling en het leerbedrijf in overleg een keuze voor een productgroep. Binnen deze productgroep volgt de beginnend beroepsbeoefenaar zijn/haar opleiding en doet hij/zij ook examen. De productgroep 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 beginnend beroepsbeoefenaar zijn grotendeels routinematig van aard. De complexiteit in de werkzaamheden zit in het alert zijn op afwijkende omstandigheden (grondstoffen, temperatuur/vochtigheid) en hier adequaat op kunnen reageren. Hiervoor moet de beroepsbeoefenaar beschikken over algemene grondstof-, product, en proceskennis en basisvaardigheden binnen de bakkerijbranche.

Voor Zelfstandig werkend bakker geldt aanvullend:
De beginnend beroepsbeoefenaar bereidt specifieke bakkerijproducten volgens een scala aan recepturen met specifieke productietechnieken die handmatig en machinaal worden toegepast. De beroepsbeoefenaar kan variëren met basistechnieken en is in staat om keuzes te maken voor specifieke grondstoffen. Hiervoor heeft de beroepsbeoefenaar brede grondstof- en productkennis en vaardigheden nodig. De complexiteit in de werkzaamheden zit ook in het (snel en adequaat) zoeken en vinden van oplossingen voor de bereiding van

B1-K1: Bereidt bakkerijproducten

producten. Daarbij maakt de beroepsbeoefenaar gebruik van meer specifieke procedures, die hij/zij onderling op elkaar moet afstemmen.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De rol van de beginnend beroepsbeoefenaar is vooral uitvoerend van aard. De beroepsbeoefenaar is verantwoordelijk voor zijn/haar eigen werkzaamheden in de productie van bakkerijproducten.

Voor Zelfstandig werkend bakker geldt aanvullend:
De rol van de beginnend beroepsbeoefenaar is naast uitvoerend ook controlerend van aard. De beroepsbeoefenaar voert zijn/haar werkzaamheden zelfstandig uit en draagt daarnaast (gedeelde) verantwoordelijkheid voor de werkzaamheden in de productie. De beroepsbeoefenaar lost problemen in de productie planmatig op.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- heeft brede kennis van het assortiment
- heeft kennis van eigenschappen en toepassingen van schoonmaakmiddelen en -materialen
- heeft kennis van materialen in de bakkerij (onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen)
- heeft kennis van smaak, geur, kleur, vorm van bakkerijproducten
- heeft kennis van veiligheidsvoorschriften en (wettelijke) richtlijnen op het gebied van bedrijfs- en levensmiddelen, (persoonlijke) hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
- kan bakkerijgereedschappen, -machines en -apparatuur gebruiken
- kan decoratie- modelleer- en snijtechnieken toepassen
- kan grondstoffen toepassen bij het bereiden van bakkerijproducten
- kan het bedrijfsschoonmaakplan uitvoeren
- kan presentatie- en verpakkingsmogelijkheden toepassen
- kan procedures en (ambachtelijke) technieken voor het bereiden van bakkerijproducten toepassen
- kan recepturen voor bakkerijproducten omrekenen en hanteren
- kan sociale vaardigheden inzetten bij het samenwerken met collega's
- kan veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs- en levensmiddelen, (persoonlijke) hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit toepassen

Voor Zelfstandig werkend bakker geldt aanvullend:
- heeft brede kennis van bakkerijproducten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)
- heeft brede kennis van de functie van grondstoffen
- heeft brede kennis van het gebruik van grondstoffen
- heeft brede kennis van soorten en typen grondstoffen in de bakkerij
- heeft kennis van bakkerijgereedschappen, -machines en –apparatuur
- heeft kennis van bereidingsprocessen van degen en/of beslagen
- heeft kennis van de herkomst van grondstoffen
- heeft kennis van decoratie- en afwerkingstechnieken
- heeft kennis van materialen in de bakkerij (onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen)
- heeft kennis van modelleer- en snijtechnieken
- heeft kennis van presentatie- en verpakkingsmogelijkheden
- heeft kennis van rijs- en bakprocessen van bakkerijproducten
- heeft kennis van samenstelling van grondstoffen
- kan een bewuste keuze maken voor grondstoffen ten behoeve van het bereiden van bakkerijproducten

B1-K1-W1: Plant de productie van bakkerijproducten

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar raadpleegt de vooraf opgestelde productieplanning. Hij/zij bepaalt de productievolgorde van zijn/haar eigen werkzaamheden voor een efficiënte productievoortgang en een efficiënt ovengebruik.

Voor Zelfstandig werkend bakker geldt aanvullend:
De beginnend beroepsbeoefenaar maakt een dagplanning. Hij/zij stuurt de dagplanning bij wanneer er afwijkingen voorkomen in de uitvoering.

B1-K1-W1: Plant de productie van bakkerijproducten

Resultaat

De eigen werkzaamheden voor het bereiden van bakkerijproducten zijn gepland en de planning is afgestemd en waar nodig aangepast.

Voor Zelfstandig werkend bakker geldt aanvullend:
De dagplanning is gemaakt.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- maakt een logische keuze voor de prioritering van zijn/haar werkzaamheden en houdt daarbij rekening met de verwerkingstijd van bakkerijproducten;
- maakt een weloverwogen inschatting van de beschikbare tijd en de benodigde middelen;
- stemt zijn/haar planning en werkzaamheden tijdig af met zijn/haar leidinggevende en directe collega's.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen, Plannen en organiseren, Materialen en middelen inzetten

Voor Zelfstandig werkend bakker geldt aanvullend:
- past de productievolgorde direct aan wanneer er tijdens de uitvoering afwijkingen ontstaan;
- houdt bij het opstellen van de dagplanning op logische wijze rekening met bestellingen, voorraad of producten die later in de tijd volgens de productieplanning bereidt moeten worden;
- communiceert helder over de dagplanning en eventuele wijzigingen.

De onderliggende competenties zijn: Plannen en organiseren

B1-K1-W2: Bereidt de productie van bakkerijproducten voor

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar raadpleegt n.a.v. de vooraf opgestelde productieplanning de receptuur. De beroepsbeoefenaar rekent de productieaantallen om naar de hoeveelheid te produceren deeg, beslag, garnering en/of vulling. De beroepsbeoefenaar herkent de verschillende grondstoffen in de receptuur en berekent de benodigde hoeveelheden. De beroepsbeoefenaar verzamelt de benodigde grondstoffen. De beroepsbeoefenaar weegt de benodigde grondstoffen af en zet de benodigde gereedschappen en materialen klaar voor gebruik. Waar nodig stemt de beroepsbeoefenaar af met zijn/haar leidinggevende en/of collega's.

Voor Zelfstandig werkend bakker geldt aanvullend:
De beginnend beroepsbeoefenaar bepaalt op basis van de functionaliteit en kwaliteit van grondstoffen of hij/zij af moet wijken van de receptuur ter verbetering van de kwaliteit van bakkerijproducten.

Resultaat

De benodigde grondstoffen, apparatuur, gereedschappen en materiaal staan klaar voor gebruik.

Voor Zelfstandig werkend bakker geldt aanvullend:
Er is een bewuste keuze gemaakt voor de te gebruiken grondstoffen.

B1-K1-W2: Bereidt de productie van bakkerijproducten voor

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- leest de receptuur nauwkeurig;
- past de wettelijke en bedrijfsrichtlijnen op het gebied van hygiëne zorgvuldig toe;
- weegt de benodigde grondstoffen af in de juiste hoeveelheden;
- zet materialen en grondstoffen op overzichtelijke wijze klaar, waarbij hij/zij rekening houdt met richtlijnen en voorschriften op het gebied van arbo, hygiëne, veiligheid en milieu.

Voor Zelfstandig werkend bakker geldt aanvullend:
- maakt op basis van werking, toepasbaarheid en kwaliteitsaspecten een logische keuze voor grondstoffen.

B1-K1-W3: Bereidt bakkerijproducten

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar mengt, kneedt, klopt en bewerkt de grondstoffen met machines of handmatig. De beroepsbeoefenaar bereidt degen en tussenproducten en voegt ingrediënten toe. De beroepsbeoefenaar 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

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- leest de receptuur nauwkeurig;
- gebruikt de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze;
- gaat verantwoord en duurzaam om met grondstoffen, materialen en middelen;
- werkt nauwgezet volgens planning en geldende kwaliteitseisen.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Kwaliteit leveren

B1-K1-W4: Verwerkt, modelleert en bakt bakkerijproducten

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar verwerkt deeg en tussenproducten tot bakkerijproducten. Hij/zij stelt hiervoor verwerkingsmachines in. De beroepsbeoefenaar verwerkt het bereide deeg tot de juiste vormen. De beroepsbeoefenaar bakt producten gedurende de juiste tijd op de juiste temperatuur.

Voor Zelfstandig werkend bakker geldt aanvullend:
De beginnend beroepsbeoefenaar maakt speciale producten op met aanvullende ingrediënten.

Resultaat

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

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

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- leest de receptuur nauwkeurig;
- gebruikt de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze;
- gaat verantwoord om met machines en apparatuur en vraagt waar nodig hulp aan zijn/haar directe collega's/leidinggevende;
- werkt nauwgezet volgens planning en geldende kwaliteitseisen.

B1-K1-W4: Verwerkt, modelleert en bakt bakkerijproducten

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Kwaliteit leveren

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

B1-K1-W5: Decoreert bakkerijproducten en werkt deze af

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar vervaardigt decoraties door de receptuur toe te passen met behulp van de bijbehorende technieken. De beroepsbeoefenaar 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

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- werkt nauwgezet volgens planning en geldende kwaliteitseisen;
- gebruikt de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze;
- gaat verantwoord om met materialen en middelen;
- levert continue aantrekkelijk gedecoreerde, gemodelleerde en/of gesneden bakkerijproducten van hoge kwaliteit.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Kwaliteit leveren

B1-K1-W6: Bewaakt en borgt de kwaliteit van bakkerijproducten

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar herkent tijdens het voorbereiden, afwegen en bereiden van producten afwijkingen en fouten in grondstoffen en/of producten. De beroepsbeoefenaar meldt afwijkingen en fouten in grondstoffen en/of producten bij zijn/haar leidinggevende.

Voor Zelfstandig werkend bakker geldt aanvullend:
De beginnend beroepsbeoefenaar beoordeelt de gemaakte producten op kwaliteit. De beroepsbeoefenaar overlegt met zijn/haar collega's en leidinggevende over mogelijke oplossingen en herstelt vervolgens fouten of afwijkingen indien nodig. De beroepsbeoefenaar analyseert waar afwijkingen in het product vandaan komen en lost deze op. Bij complexe afwijkingen overlegt hij/zij met de leidinggevende.

Resultaat

De kwaliteit van bakkerijproducten qua smaak, geur, kleur, vorm en presentatie is geborgd.

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

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- maakt effectief gebruik van de kennis en ervaring van collega's of leidinggevende om een passende oplossing te bedenken;
- werkt nauwgezet volgens het kwaliteitssysteem van het bedrijf en de geldende kwaliteitsnormen.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Instructies en procedures opvolgen

Voor Zelfstandig werkend bakker geldt aanvullend:

B1-K1-W6: Bewaakt en borgt de kwaliteit van bakkerijproducten

- trekt logische conclusies over afwijkingen en waar in het bereidingsproces ze vandaan komen;
- controleert proactief de kwaliteit van het werk.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Kwaliteit leveren

B1-K1-W7: Verpakt en presenteert bakkerijproducten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar draagt zorgt voor (een deel van) het verpakken van bakkerijproducten. De beroepsbeoefenaar etiketteert en koelt producten of vriest deze in. De beroepsbeoefenaar verpakt bakkerijproducten in de bedrijfsruimte en presenteert deze op een plaat, in de vitrine of in de winkel.

Resultaat

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

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- maakt een weloverwogen keuze voor de benodigde materialen en middelen voor het verpakken en presenteren van bakkerijproducten;
- gebruikt de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze;
- gaat verantwoord en duurzaam om met materialen en middelen.

De onderliggende competenties zijn: Materialen en middelen inzetten

B1-K1-W8: Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar maakt tijdens en na het uitvoeren van werkzaamheden de werkruimte, gereedschappen en machines schoon. De beroepsbeoefenaar vult controlelijsten in.

Resultaat

Werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij zijn schoon en controlelijsten zijn ingevuld.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- 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 nauwkeurig 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 grondstoffen, producten en processen in de bakkerij. Hiervoor heeft de beroepsbeoefenaar een groot kwaliteitsbewustzijn nodig en is hij/zij alert op zaken die mogelijk fout kunnen gaan. De beroepsbeoefenaar heeft aandacht voor duurzaamheid. Het gaat hier bijvoorbeeld om materiaalkeuze, verwerking van afval, gebruik van machines en bewust omgaan met (drink)water en/of energie. De beroepsbeoefenaar toont creativiteit en improvisatievermogen bij het bedenken van nieuwe producten en recepten en speelt daarbij in op de wensen en behoeften van de klant.

Beroepsvereisten

Nee

P2-K1 Bestelt grondstoffen en producten en slaat deze op

Complexiteit

De werkzaamheden van de beginnend beroepsbeoefenaar 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 de beroepsbeoefenaar kennis nodig van het bestellen en opslaan van grondstoffen en producten.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar voert werkzaamheden voor het bestellen en opslaan van goederen uit onder begeleiding van zijn/haar leidinggevende. De beroepsbeoefenaar is verantwoordelijk voor het signaleren en rapporteren van tekorten of afwijkingen.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- heeft brede kennis van de functie van grondstoffen
- heeft brede kennis van het gebruik van grondstoffen
- heeft brede kennis van soorten en typen grondstoffen in de bakkerij
- heeft kennis van (opslag)specificaties van bakkerijproducten en grondstoffen
- heeft kennis van bakkerijproducten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)
- heeft kennis van bestellijsten en bestelmethoden
- heeft kennis van de herkomst van grondstoffen
- heeft kennis van het assortiment
- heeft kennis van kwaliteitsaspecten van grondstoffen
- heeft kennis van leveranciers en hun assortiment
- heeft kennis van planningen
- heeft kennis van recepturen voor bakkerijproducten
- heeft kennis van samenstelling van grondstoffen
- kan (opslag)specificaties van grondstoffen en bakkerijproducten toepassen
- kan berekenen hoeveel grondstoffen bestelt moeten worden
- kan de herkomst en samenstelling van grondstoffen achterhalen
- kan inspelen op veranderende samenstelling van grondstoffen voor bakkerijproducten
- 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 beginnend beroepsbeoefenaar controleert de voorraad, planning en bestellingen en vergelijkt de voorraad met de hoeveelheden grondstoffen en (tussen)producten die nodig zijn om producten te bereiden. De beroepsbeoefenaar berekent de hoeveelheid grondstoffen en bakkerijproducten die besteld moeten worden. Hij/zij controleert op veranderingen in herkomst en/of samenstelling van de te bestellen grondstoffen. De beroepsbeoefenaar vult de bestellijst in en plaatst de bestelling bij de leverancier.

Resultaat

De benodigde hoeveelheid grondstoffen en (tussen)producten zijn besteld.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- berekent nauwkeurig de te bestellen grondstoffen en bakkerijproducten op basis van de voorraad en bestellingen van klanten;
- maakt zorgvuldig een keuze voor de te bestellen grondstoffen en bakkerijproducten en houdt hierbij rekening met herkomst, samenstelling, kwaliteitsaspecten en kosten;
- vult bestellijsten volledig en nauwkeurig in volgens de in het bedrijf geldende bestelmethode.

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 beginnend beroepsbeoefenaar controleert de bestelling van bakkerijproducten en grondstoffen bij ontvangst op hoeveelheid, kwaliteit en (opslag)specificaties. Hij/zij signaleert afwijkingen en reclameert deze bij de leverancier. De beroepsbeoefenaar zorgt ervoor dat eventuele retourzendingen worden afgehandeld volgens het geldende protocol.

Resultaat

Grondstoffen en bakkerijproducten zijn bij ontvangst gecontroleerd. Afwijkingen in bestellingen zijn gereclameerd bij de leverancier en retourzendingen zijn afgehandeld.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- controleert de geleverde goederen nauwkeurig aan de hand van de bestelling en de specificaties;
- houdt zorgvuldig rekening met veiligheidsvoorschriften, interne procedures van het bedrijf en relevante wettelijke richtlijnen bij het controleren van ontvangen bestellingen;
- houdt bij het reclameren bij de leverancier nauwgezet rekening met de daarvoor geldende procedures.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Instructies en procedures opvolgen

P2-K1-W3 Slaat geleverde grondstoffen en producten op in geconditioneerde ruimtes

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar slaat grondstoffen en bakkerijproducten op in daarvoor geconditioneerde ruimtes. De beroepsbeoefenaar deelt de ruimte in op basis van opslagspecificaties en relevante (wettelijke) richtlijnen en/of voorschriften.

Resultaat

Geleverde grondstoffen en bakkerijproducten zijn opgeslagen in daarvoor geconditioneerde ruimtes volgens een logische indeling passend bij (wettelijke) richtlijnen en/of voorschriften.

P2-K1-W3 Slaat geleverde grondstoffen en producten op in geconditioneerde ruimtes
Gedrag
De beginnend beroepsbeoefenaar: - maakt nauwgezet gebruik van opslagspecificaties van grondstoffen en bakkerijproducten; - slaat geleverde grondstoffen en bakkerijproducten veilig en zorgvuldig op; - houdt zorgvuldig rekening met veiligheidsvoorschriften, interne procedures van het bedrijf en relevante wettelijke richtlijnen bij het opslaan van ontvangen bestellingen. De onderliggende competenties zijn: Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen

P2-K2 Ontwikkelt en introduceert nieuwe of vernieuwde receptuur

Complexiteit

De werkzaamheden van de beginnend beroepsbeoefenaar 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 de beroepsbeoefenaar continu nadenken over nieuwe mogelijkheden voor producten om het assortiment aantrekkelijk voor de klant te houden. Hiervoor heeft de beroepsbeoefenaar kennis nodig van processen binnen de bakkerij en ontwikkelingen en trends in de bakkerijbranche.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar voert de werkzaamheden zelfstandig uit. Bij complexere problemen, schakelt de beroepsbeoefenaar zijn/haar leidinggevende in. De beroepsbeoefenaar is verantwoordelijk voor de kwaliteit van zijn/haar eigen adviezen en verbetervoorstellen voor processen en nieuwe producten. De beroepsbeoefenaar werkt hierbij samen met collega's en legt verantwoording af aan de leidinggevende.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- heeft brede kennis van de functie van grondstoffen
- heeft brede kennis van het gebruik van grondstoffen
- heeft brede kennis van soorten en typen grondstoffen in de bakkerij
- heeft kennis van diëten en allergieën die met bakkerijproducten/ingrediënten te maken hebben
- heeft kennis van het assortiment
- heeft kennis van processen en werkwijzen op de werkvloer
- heeft kennis van recepturen voor bakkerijproducten
- heeft kennis van relevante bedrijfs- en kwaliteitsprocedures en processen
- heeft kennis van relevante trends en ontwikkelingen
- heeft kennis van samenstelling van grondstoffen
- heeft kennis van storytelling
- kan de herkomst en samenstelling van grondstoffen achterhalen
- kan de klantwens achterhalen
- kan de kost- en verkoopprijs van bakkerijproducten berekenen
- kan een bewuste keuze maken voor grondstoffen ten behoeve van het bereiden van bakkerijproducten
- kan informeren en adviseren over bakkerijproducten en -ingrediënten
- kan inspelen op veranderende samenstelling van grondstoffen voor bakkerijproducten
- kan nieuwe receptuur voor bakkerijproducten bedenken
- kan producten, werkwijzen en processen in de bakkerij analyseren

P2-K2-W1 Bedenkt ideeën voor het vernieuwen van het assortiment en ontwikkelt receptuur

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar analyseert bakkerijproducten en het assortiment. Hij/zij raadpleegt vakliteratuur en volgt trends en ontwikkelingen om tot ideeën te komen voor het aanpassen van het assortiment, bestaande recepturen of het ontwikkelen van nieuwe recepturen. De beroepsbeoefenaar werkt ideeën voor het aanpassen of vernieuwen van het assortiment uit en maakt kleine hoeveelheden van aangepaste of nieuwe receptuur. Waar nodig betrekt de beroepsbeoefenaar collega’s en/of leidinggevende.

Resultaat

Het assortiment is vernieuwd en nieuwe of vernieuwde receptuur is ontwikkeld.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- houdt relevante trends en ontwikkelingen nauwgezet bij;
- initieert proactief creatieve ideeën;
- speelt bij het aanpassen van assortiment en/of bestaande recepturen of ontwikkelen van nieuwe recepturen op creatieve wijze in op de behoefte van zijn/haar klanten, actuele thema's of acties en de mogelijkheden van de eigen bakkerij;
- onderzoekt uitvoerig welke combinaties en/of vervanging van grondstoffen en ingrediënten de receptuur verbeteren;

P2-K2-W1 Bedenkt ideeën voor het vernieuwen van het assortiment en ontwikkelt receptuur

- vraagt proactief feedback op zijn/haar ideeën en verbetervoorstellen.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Analyseren, Creëren en innoveren, Ondernemend en commercieel handelen

P2-K2-W2 Introduceert nieuwe of vernieuwde receptuur op de werkvloer

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar denkt na over de wijze waarop hij/zij de nieuwe of vernieuwde producten kan introduceren op de werkvloer. De beroepsbeoefenaar legt de nieuwe of vernieuwde receptuur vast en besteedt daarbij aandacht aan de productspecificaties en de oorsprong van grondstoffen. De beroepsbeoefenaar voert berekeningen uit met betrekking tot de kosten en verkoopprijzen van de nieuwe of vernieuwde recepturen. De beroepsbeoefenaar analyseert bestaande productieprocessen en werkmethoden en bepaalt hoe hij/zij het nieuwe of vernieuwde product hier het beste in kan passen. Eventueel draagt de beroepsbeoefenaar suggesties aan voor nieuwe werkmethoden. De beroepsbeoefenaar bespreekt zijn/haar voorstel voor het introduceren van nieuwe of vernieuwde receptuur op de werkvloer met zijn/haar leidinggevende en past deze waar nodig aan.

Resultaat

Mogelijke kosten, verkoopprijs en processen en werkmethoden zijn bepaald. Nieuwe of vernieuwde producten zijn geïntroduceerd op de werkvloer.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- legt nieuwe of vernieuwde recepturen nauwkeurig vast;
- maakt op basis van beschikbare informatie correcte berekeningen van de kosten en verkoopprijs;
- komt proactief met creatieve voorstellen om nieuwe of vernieuwde producten in te passen in de productieprocessen en werkmethoden;
- bespreekt nieuwe ideeën en werkwijzen helder en vakkundig.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen, Kwaliteit leveren, Formuleren en rapporteren

P2-K2-W3 Informeert en adviseert over nieuwe/vernieuwde bakkerijproducten

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar communiceert over nieuwe of vernieuwde producten met zijn/haar collega's, verkooppersoneel en/of klanten en beantwoord eventuele vragen. De beroepsbeoefenaar informeert over de houdbaarheid en bewaaromstandigheden van het product. De beroepsbeoefenaar maakt voor het nieuwe/vernieuwde product een ingrediënten- en allergenenlijst en voorziet het nieuwe/vernieuwde product waar nodig van een etiket met deze informatie. De beroepsbeoefenaar informeert over de werking van de gebruikte grondstoffen en ingrediënten en geeft passende informatie over dieetwensen en/of allergenen en gangbare bakkerijproducten. De beroepsbeoefenaar adviseert over het nieuwe/vernieuwde product en de mogelijkheden binnen het assortiment. De beroepsbeoefenaar doet waar nodig een voorstel voor een geschikt alternatief door ingrediënten in het (standaard)recept te vervangen of een ander bakkerijproduct voor te stellen.

Resultaat

Collega's, verkooppersoneel en/of klanten zijn geïnformeerd over het nieuwe/vernieuwde product. Ingrediënten- en allergenenlijsten ten behoeve van de etikettering zijn gemaakt en het nieuwe of vernieuwde product is waar nodig geëtiketteerd.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- weet het nieuwe/vernieuwde product op enthousiaste en inspirerende wijze te presenteren;
- maakt zorgvuldig een ingrediënten- en allergenenlijst en/of etiket voor het nieuwe/vernieuwde product en houdt

P2-K2-W3 Informeert en adviseert over nieuwe/vernieuwde bakkerijproducten
hierbij rekening met relevante (wettelijke) richtlijnen en voorschriften; - legt de werking van de gebruikte grondstoffen en ingrediënten en de mogelijkheden binnen het assortiment helder uit en straalt hierbij deskundigheid en geloofwaardigheid uit; - adviseert waar nodig (bijvoorbeeld bij dieet/allergie) deskundig over alternatieve ingrediënten of producten. De onderliggende competenties zijn: Presenteren, Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten