Zelfstandig werkend bakker

Beroepsbeschrijving

De zelfstandig werkend bakker houdt zich voornamelijk bezig met het maken van allerlei bakkerijproducten. De beroepsbeoefenaar werkt hierbij nauwkeurig en gedisciplineerd volgens de hygiëneregels. De beroepsbeoefenaar gebruikt zijn/haar kennis van grondstoffen en inzicht in de processen zoals het kneden, rijzen en bakken om zijn/haar werkzaamheden uit te voeren en de beroepsbeoefenaar past zijn/haar planning waar nodig aan. Bij het afwerken van producten en bij het oplossen van problemen maakt de beroepsbeoefenaar gebruik van zijn/haar creativiteit.
De zelfstandig werkend bakker richt zich op de kwaliteit van grondstoffen, producten en processen in de bakkerij. De beroepsbeoefenaar is kwaliteitsbewust en 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.

Kerntaken en werkprocessen

Bereidt bakkerijproducten

- Bereidt bakkerijproducten
- Bereidt de productie van bakkerijproducten voor
- Bewaakt en borgt de kwaliteit van bakkerijproducten
- Decoreert bakkerijproducten en werkt deze af
- Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon
- Plant de productie van bakkerijproducten
- 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 grondstoffen en producten op in geconditioneerde ruimtes

Ontwikkelt en introduceert nieuwe of vernieuwde receptuur

- Bedenkt ideeën voor het vernieuwen van het assortiment en ontwikkelt receptuur
- Informeert en adviseert over nieuwe/vernieuwde bakkerijproducten
- Introduceert nieuwe of vernieuwde receptuur op de werkvloer

Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid

Crebo
25722

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.