Leidinggevende bakkerij

Beroepsbeschrijving

De Leidinggevende bakkerij is verantwoordelijk voor de dagelijkse aansturing van de werkzaamheden in de bakkerij. Met groot kwaliteitsbewustzijn en een kritische blik focust hij/zij zich op de grondstoffen, producten en processen in de bakkerij. Als leidinggevende bevordert hij/zij de kwaliteit, het aanbod en de aantrekkelijkheid van het assortiment. Daarbij is de beroepsbeoefenaar alert op afwijkende omstandigheden in de bestellingen en/of voorraadruimtes, zodat hij/zij kan voorkomen dat producten niet gemaakt kunnen worden of bedorven raken. De beroepsbeoefenaar heeft aandacht voor duurzaamheid. Het gaat hier bijvoorbeeld om materiaal- en/of grondstofkeuze, verwerking van afval, gebruik van machines en bewust omgaan met (drink)water en/of energie. Verder toont de beroepsbeoefenaar creativiteit en improvisatievermogen bij het bedenken van nieuwe producten en recepten en speelt in op de wensen en behoeften van de klant. De leidinggevende bakkerij is zakelijk en fungeert als de schakel tussen werkvloer en management. De beroepsbeoefenaar werkt systematisch en plant werkzaamheden ook voor de lange termijn.

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

Voert leidinggevende taken uit

- Beheert financiën
- Maakt een operationeel plan
- Plant en verdeelt werkzaamheden
- Stuurt medewerkers aan
- Voert intern formele gesprekken

Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid

Crebo
25720

Niveau
4

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.