

# BEROEPSKWALIFICATIE

## Chocoladebewerker

////////////////////////////////////  
BK-0021-3

### 1. Globaal

#### 1.1 TITEL

Chocoladebewerker

Een benaming in de Competent-fiche D110401 “Patissier, chocoladewerker, ijsbereider” is “Chocolatier”. In dit dossier wordt er echter geopteerd voor de Nederlandstalige benaming “Chocoladebewerker”. Deze benaming is ook gebruikelijk in de sector zelf.

#### 1.2 DEFINITIE

De chocoladebewerker bereidt chocoladeproducten (pralines, chocoladestukken, koekjes...), verwerkt, werkt af, bewaart en verpakt deze producten volgens de voorschriften van de voedselveiligheid teneinde de chocoladeproducten uit te stallen, te verkopen en alsook een chocolaterie te organiseren.

#### 1.3 NIVEAU (VKS EN EQF)

4

#### 1.4 JAAR VAN ERKENNING

versie 3, 2020

### 2. Competenties

#### 2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

## Competentie 1:

### Werkt hygiënisch en (voedsel)veilig

- Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid
- Respecteert de regelgeving rond preventie en veiligheid op het werk
- Gebruikt schoonmaakmaterieel en -middelen
- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op
- Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen
- Controleert de staat van het materieel
- Draagt werkkledij volgens de hygiënische richtlijnen
- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
- Sorteert afval volgens de richtlijnen
- Past het FEFO (First Expired, First Out) en FIFO (First In, First Out) -principe toe

### Met inbegrip van kennis:

- Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsmiddelen- en procedures
- Kennis van traceerbaarheid van producten
- Kennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten
- Kennis van werkorganisatie
- Kennis van regelgeving inzake autocontrole in de chocoladebewerking
- Kennis van geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
- Kennis van FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out)
- Grondige kennis van hygiëneregelgeving

## Competentie 2:

### Bereidt chocoladeproducten (pralines, koekjes, chocoladestukken...)

- Zet het benodigde materiaal/materieel klaar
- Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen
- Maakt bereidingen aan de hand van een recept
- Berekent de kwantiteit
- Zet meeteenheden om
- Weegt grondstoffen af
- Bepaalt de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen
- Bereidt producten en vullingen manueel of machinaal
- Past verschillende meng- en/of klopmethodes toe
- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten
- Past indien nodig recepten/bereidingswijze aan voor het voorkomen van bereidingsfouten
- Reageert gepast bij kwaliteitsafwijkingen/technische problemen

### Met inbegrip van kennis:

- Kennis van kenmerken van grondstoffen en ingrediënten
- Kennis van samenstelling en bereidingstechnieken
- Kennis van verwerkingstemperatuur
- Kennis van allergenen
- Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied
- Kennis van productieproces van vet- en boterdegen
- Kennis van wettelijke bewaar temperatuur
- Grondige kennis van vaktechnologie

### Competentie 3:

Verwerkt chocoladeproducten (pralines, koekjes, chocoladestukken...)

- Bepaalt de benodigde hoeveelheid per stuk/per gewicht
- Verdeelt manueel of machinaal
- Past spuit-, snij-, rol-, mouleer- of uitsteektechnieken toe
- Giet vullingen uit op platen of in vormen
- Laat vullingen rusten en/of verharden in een al dan niet gekoelde ruimte
- Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, garneringen...
- Kandiseert producten
- Tempereert de chocolade
- Koelt het product af of vriest het in
- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten
- Decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen
- Bedient machines en toestellen voor de verwerking van chocolade

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van verwerkingstemperatuur
- Kennis van allergenen
- Kennis van samenstelling en bereidings- en verwerkingstechnieken
- Kennis van spuit-, snij-, uitrol-, tempereer-, kook-, mouleer- en uitsteektechnieken
- Kennis van koelen van vullingen
- Kennis van koelen van chocoladeproducten
- Kennis van wettelijke bewaarstemperatuur
- Grondige kennis van vaktechnologie

### Competentie 4:

Werkt chocoladeproducten af (pralines, koekjes, chocoladestukken...)

- Glaceert, garneert, modelleert, dompelt, enrobeert\*, kandiseert en voegt samen volgens de verschillende afwerkingstechnieken
- Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van allergenen
- Kennis van diverse afwerkings- en garneertechnieken: abricoteren, enroberen, dompelen, spuiten, modelleren, garneren, glaceren, kandiseren...
- Grondige kennis van vaktechnologie

### Competentie 5:

Bakt koekjes

- Stelt de oven in (tijd, temperatuur...) en bakt de producten af
- Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel
- Ontvormt de producten en plaatst ze op roosters in rekken

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied
- Kennis van het bakproces
- Grondige kennis van vaktechnologie

#### Competentie 6:

Bewaart en verpakt pralines, chocoladestukken, chocoladeproducten en koekjes

- Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine
- Stemt de verpakking af op het product
- Houdt de bewaartemperatuur op peil en regelt de vochtigheidsgraad

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van impact van een verpakking op het bewaren van het product
- Kennis van wettelijke bewaartemperatuur

#### Competentie 7:

Stalt chocoladeproducten en koekjes in de etalage of de toonbank uit

- Zorgt voor een evenwichtige schikking van producten in de verkoopruimte
- Brengt etiketten met de wettelijk verplichte informatie aan
- Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van impact van een verpakking op het bewaren van het product
- Kennis van impact van een verpakking op de hygiëne van het product
- Kennis van wetgeving met betrekking tot verplichte aanduidingen van goederen, etiketteringen van voorverpakte voedingsmiddelen, maten en gewichten
- Kennis van wettelijke bewaartemperatuur

#### Competentie 8:

Informeert klanten over en verkoopt chocoladeproducten en koekjes

- Stelt vragen om de wensen van de klanten te achterhalen
- Informeert klanten over de samenstelling, bewaringswijze en toepassing van de producten
- Noteert klantenbestellingen en volgt ze op
- Wijst de klant op speciale acties en producten om de verkoop te stimuleren
- Rekent de verkoopprijs af met de klant

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van allergenen
- Kennis van samenstelling
- Kennis van bewaringswijze
- Kennis van verkooptechnieken

#### Competentie 9:

Plant de productie

- Schat de vraag van de klanten in
- Stelt een assortiment samen volgens de verwachte verkoop en het seizoen
- Stelt recepten samen
- Bereidt de productie voor
- Plant het dagelijkse werk rekening houdend met externe factoren
- Stelt een werkschema op

- Optimaliseert waar mogelijk de productie

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied
- Kennis van productieproces van chocoladeproducten en koekjes
- Grondige kennis van vaktechnologie

Competentie 10:

Volgt de voorraad op en maakt bestellingen op

- Gebruikt software voor voorraadbeheer
- Registreert voorraadgegevens
- Registreert gegevens over het verbruik van producten
- Schat de vraag van de klanten in
- Stelt een assortiment samen volgens verwachte verkoop en het seizoen
- Berekent de hoeveelheid grondstoffen en producten
- Contacteert leveranciers
- Vult een bestelbon in voor aankoop van grondstoffen, halffabricaten, materieel en verpakkingen

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van financieel en administratief beheer
- Kennis van grondstoffen en ingrediënten
- Kennis van samenstelling van chocoladeproducten en koekjes
- Kennis van voorraadbeheer

Competentie 11:

Ontvangt goederen en producten en controleert de levering

- Voert ontvangstcontrole uit op hoeveelheid en kwaliteit
- Controleert de temperatuur, het gewicht, de versheid van de goederen en producten
- Controleert of de goederen en producten voldoen aan de hygiënische voorschriften en voorschriften voor voedselveiligheid
- Registreert afwijkingen
- Respecteert de condities waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan
- Slaat de goederen op in de koel-, diepvries-, opslagruimte...
- Controleert en registreert de temperatuur en het vochtgehalte in de opslagruimte
- Meldt fouten volgens de procedure

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van allergenen
- Kennis van impact van een verpakking op het bewaren van het product
- Kennis van impact van een verpakking op de hygiëne van het product
- Kennis van wetgeving met betrekking tot verplichte aanduidingen van goederen, etiketteringen van voorverpakte voedingsmiddelen, maten en gewichten
- Kennis van wettelijke bewaar temperatuur
- Kennis van wettelijke reglementering in verband met vervoer en opslag van voedingswaren

Competentie 12:

Volgt de financiële en administratieve gegevens op

- Verzamelt de benodigde gegevens van grond- en hulpstoffen
- Gaat op een rendementsbewuste manier om met de grondstoffen in relatie tot de kostprijs van het (eind)product
- Onderneemt acties om de efficiëntie te verbeteren en de kosten te beheersen

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van financieel en administratief beheer
- Kennis van grondstoffen en ingrediënten
- Kennis van voorraadbeheer
- Kennis van kostprijsberekening

Competentie 13:

Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op

- Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op
- Geeft zelf het goede voorbeeld
- Leert medewerkers over voedselveiligheid en hygiëne
- Leert medewerkers bijsturen indien nodig

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van vaktechnieken
- Kennis van voedselveiligheid
- Kennis van coaching van een team
- Grondige kennis van hygiëneregelgeving
- Grondige kennis van vaktechnologie

## 2.2 BESCHRIJVING COMPETENTIES ADHV DE DESCRIPTORELEMENTEN

### Kennis

- Basiskennis van financieel en administratief beheer
- Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsmiddelen- en procedures
- Kennis van traceerbaarheid van producten
- Kennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten
- Kennis van werkorganisatie
- Kennis van regelgeving inzake autocontrole in de chocoladebewerking
- Kennis van geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
- Kennis van FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out)
- Kennis van kenmerken van grondstoffen en ingrediënten
- Kennis van samenstelling en bereidingstechnieken
- Kennis van verwerkingstemperatuur
- Kennis van allergenen
- Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied
- Kennis van samenstelling en bereidings- en verwerkingstechnieken
- Kennis van spuit-, snij-, uitrol-, tempereer-, kook-, mouleer- en uitsteektechnieken
- Kennis van koelen van vullingen
- Kennis van diverse afwerkings- en garneertechnieken: abricoteren, enroberen, dompelen, spuiten, modelleren, garneren, glaceren, kandiseren...

- Kennis van grondstoffen en ingrediënten
- Kennis van koelen van chocoladeproducten
- Kennis van productieproces van vet- en boterdegens
- Kennis van het bakproces
- Kennis van impact van een verpakking op het bewaren van het product
- Kennis van impact van een verpakking op de hygiëne van het product
- Kennis van wetgeving met betrekking tot verplichte aanduidingen van goederen, etiketteringen van voorverpakte voedingsmiddelen, maten en gewichten
- Kennis van samenstelling
- Kennis van bewaringswijze
- Kennis van verkooptechnieken
- Kennis van productieproces van chocoladeproducten en koekjes
- Kennis van samenstelling van chocoladeproducten en koekjes
- Kennis van voorraadbeheer
- Kennis van wettelijke bewaar temperatuur
- Kennis van wettelijke reglementering in verband met vervoer en opslag van voedingswaren
- Kennis van kostprijsberekening
- Kennis van vaktechnieken
- Kennis van voedselveiligheid
- Kennis van coaching van een team
  
- Grondige kennis van hygiënerelgeving
- Grondige kennis van vaktechnologie

## Cognitieve vaardigheden

- Controleert de staat van het materieel
- Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid
- Past het FEFO (First Expired, First Out) en FIFO (First In, First Out) -principe toe
- Respecteert de regelgeving rond preventie en veiligheid op het werk
- Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen
- Berekent de kwantiteit
- Zet meeteenheden om
- Past indien nodig recepten/bereidingswijze aan voor het voorkomen van bereidingsfouten
- Bepaalt de benodigde hoeveelheid per stuk/per gewicht
- Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen
- Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel
- Stelt vragen om de wensen van de klanten te achterhalen
- Informeert klanten over de samenstelling, bewaringswijze en toepassing van de producten
- Noteert klantenbestellingen en volgt ze op
- Wijst de klant op speciale acties en producten om de verkoop te stimuleren
- Rekent de verkoopprijs af met de klant
- Schat de vraag van de klanten in
- Stelt een assortiment samen volgens de verwachte verkoop en het seizoen
- Stelt recepten samen
- Bereidt de productie voor
- Plant het dagelijkse werk rekening houdend met externe factoren
- Stelt een werkschema op
- Optimaliseert waar mogelijk de productie

- Gebruikt software voor voorraadbeheer
- Registreert voorraadgegevens
- Registreert gegevens over het verbruik van producten
- Schat de vraag van de klanten in
- Stelt een assortiment samen volgens verwachte verkoop en het seizoen
- Berekent de hoeveelheid grondstoffen en producten
- Contacteert leveranciers
- Vult een bestelbon in voor aankoop van grondstoffen, halffabricaten, materieel en verpakkingen
- Voert ontvangstcontrole uit op hoeveelheid en kwaliteit
- Controleert de temperatuur, het gewicht, de versheid van de goederen en producten
- Controleert of de goederen en producten voldoen aan de hygiënische voorschriften en voorschriften voor voedselveiligheid
- Registreert afwijkingen
- Respecteert de condities waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan
- Controleert en registreert de temperatuur en het vochtgehalte in de opslagruimte
- Meldt fouten volgens de procedure
- Verzamelt de benodigde gegevens van grond- en hulpstoffen
- Gaat op een rendementsbewuste manier om met de grondstoffen in relatie tot de kostprijs van het (eind)product
- Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op
- Geeft zelf het goede voorbeeld
- Leert medewerkers over voedselveiligheid en hygiëne
- Leert medewerkers bijsturen indien nodig

### **Probleemoplossende vaardigheden**

- Reageert gepast bij kwaliteitsafwijkingen/technische problemen
- Onderneemt acties om de efficiëntie te verbeteren en de kosten te beheersen

### **Motorische vaardigheden**

- Gebruikt schoonmaakmaterieel en -middelen
- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op
- Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen
- Draagt werkkledij volgens de hygiënische richtlijnen
- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
- Sorteert afval volgens de richtlijnen
- Zet het benodigde materiaal/materieel klaar
- Maakt bereidingen aan de hand van een recept
- Weegt grondstoffen af
- Bepaalt de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen
- Bereidt producten en vullingen manueel of machinaal
- Past verschillende meng- en/of klopmethodes toe
- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten
- Verdeelt manueel of machinaal
- Past spuit-, snij-, rol-, mouleer- of uitsteektechnieken toe
- Giet vullingen uit op platen of in vormen



- Laat vullingen rusten en/of verharden in een al dan niet gekoelde ruimte
- Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, garneringen...
- Kandiseert producten
- Tempereert de chocolade
- Koelt het product af of vriest het in
- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten
- Decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen
- Bedient machines en toestellen voor de verwerking van chocolade
- Glaceert, garneert, modelleert, dompelt, enrobeert\*, kandiseert en voegt samen volgens de verschillende afwerkingstechnieken
- Stelt de oven in (tijd, temperatuur...) en bakt de producten af
- Ontvormt de producten en plaatst ze op roosters in rekken
- Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine
- Stemt de verpakking af op het product
- Houdt de bewaar temperatuur op peil en regelt de vochtigheidsgraad
- Zorgt voor een evenwichtige schikking van producten in de verkooppriimte
- Brengt etiketten met de wettelijk verplichte informatie aan
- Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen
- Slaat de goederen op in de koel-, diepvries-, opslagruimte....

## Omgevingscontext

- Het beroep wordt uitgeoefend in een chocoladebedrijf (traditionele of industriële chocoladebedrijven) of in een banketbakkerij
- Het dragen van persoonlijke beschermingskledij volgens de wetgeving is verplicht
- Het kunnen omgaan met en inspelen op een flexibele markt (moet markt en concurrentie opvolgen)

## Handelingscontext

- Creativiteit in ontwikkeling van producten en opstelling van de verkooppriimte (aankleding, het etaleren van producten...) is noodzakelijk
- Permanente aandacht voor voedselveiligheid en hygiëne
- Dient rekening te houden met de noden en wensen van de klanten
- Moet nauwkeurig kunnen omgaan met financiële aspecten (verkoopprijs, kassa, kostprijsberekening)
- Werkt samen met leveranciers, het afdelingshoofd en de hygiënische diensten en medewerkers
- Moet onder tijdsdruk kunnen werken
- Moet met klanten en medewerkers kunnen omgaan
- De beroepsbeoefenaar moet lasten hanteren en langdurig rechtstaan
- Routinematig dezelfde handelingen uitvoeren
- Kan zich aanpassen en flexibel opstellen bij wisselende omgevingsfactoren (weersomstandigheden, speciale gelegenheden, seizoenen...) die een invloed uitoefenen op de productie

## Autonomie

Is zelfstandig in

- het voorbereiden, plannen en uitvoeren van zijn taken

Is gebonden aan

- de vigerende autocontrole(e)gids(en)
- de vigerende wetgeving
- de vraag van het cliënteel
- de opdrachten
- de bestellingen
- de wensen en noden van de doelgroep
- de weersomstandigheden en buitentemperaturen

Doet beroep op

- een medewerker voor het ondersteunen van de activiteiten

## Verantwoordelijkheid

- Werkt hygiënisch en (voedsel)veilig
- Bereidt chocoladeproducten (pralines, koekjes, chocoladestukken...)
- Verwerkt chocoladeproducten (pralines, koekjes, chocoladestukken...)
- Werkt chocoladeproducten af (pralines, koekjes, chocoladestukken...)
- Bakt koekjes
- Bewaart en verpakt pralines, chocoladestukken, chocoladeproducten en koekjes
- Stalt chocoladeproducten en koekjes in de etalage of de toonbank uit
- Informeert klanten over en verkoopt chocoladeproducten en koekjes
- Plant de productie
- Volgt de voorraad op en maakt bestellingen op
- Ontvangt goederen en producten en controleert de levering
- Volgt de financiële en administratieve gegevens op
- Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op

## 2.3 ATTESTEN EN VOORWAARDEN

### Wettelijke attesten en voorwaarden

Voor de beroepsuitoefening van 'Chocoladebewerker' is het beschikken van volgende attesten en/of voldoen aan volgende voorwaarden wettelijk verplicht:

- Meldingsplicht ziekte of symptomen aan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf zoals bepaald in Verordening (EG) nr. 852/2004 van 29 april 2004, bijlage II, hoofdstuk VIII "Persoonlijke hygiëne"