

# BEROEPSKWALIFICATIEDOSSIER

## 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 SECTOREN

- Voedingsindustrie (PC118 Voedingsnijverheid, PC220 bedienden voedingsnijverheid)

#### 1.4 BETROKKEN (ARBEIDSMARKT)ACTOREN

##### Hoofdindieners

Bakkers Vlaanderen

Alimento

##### Mede-indieners

## 1.5 REFERENTIEKADER

### Gehanteerde referentiekaders

- Competent-fiche (SERV): D110401 Pâtissier chocoladewerker ijsbereider (m/v), 5 april 2012
- Beroeps(competentie)profiel: Chocoladebewerker, in samenwerking met de Vlaamse Federatie van Verenigingen van brood- en banketbakkers, ijsbereiders en chocoladebewerkers, november 2001
- Andere: G-022 - Gids autocontrole voor de sector van de biscuit-, chocolade-, praline- en suikerindustrie

### Relatie tot het referentiekader

Meerdere activiteiten zijn gebaseerd op de Competentfiche D110401 Banket, suikerwaren, chocolade, ijs bereiden. De competenties en onderliggende vaardigheden werden aangevuld door input geleverd door de arbeidsmarktactoren die betrokken werden bij het tot stand komen van het dossier.

De activiteiten werden aangevuld met vaardigheden uit het SERV-beroepscompetentieprofiel "Chocoladebewerker".

Tenslotte werd de "Gids autocontrole voor de sector van de biscuit-, chocolade- praline- en suikergoedindustrie" gehanteerd omdat deze een onschatbare informatie herbergt over competenties en vaardigheden in functie van voedselveiligheid en hygiëne. De gids voor de invoering van het autocontrolesysteem omvat een geheel aan maatregelen die door exploitanten moeten genomen worden om ervoor te zorgen dat de producten in alle stadia van de productie, verwerking en distributie die onder hun beheer vallen: voldoen aan de vigerende wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid en hygiëne waarvoor het Agentschap FAVV bevoegd is; voldoen aan de vigerende wettelijke voorschriften inzake kwaliteit van de producten en voldoen aan de voorschriften betreffende traceerbaarheid en toezicht op effectieve naleving van deze voorschriften.

## 2. Competenties

### 2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

Activiteiten	Vaardigheden	Kenniselementen per activiteitenblok
--------------	--------------	--------------------------------------

	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<b>1. Werkt hygiënisch en (voedsel)veilig</b>				
• Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsmiddelen- en procedures</li> <li>• Kennis van traceerbaarheid van producten</li> <li>• Kennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten</li> <li>• Kennis van werkorganisatie</li> <li>• Kennis van regelgeving inzake autocontrole in de chocoladebewerking</li> <li>• Kennis van geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk</li> <li>• Kennis van FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out)</li> <li>• Grondige kennis van hygiëneregelgeving</li> </ul>
• 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	✓			
<b>2. Bereidt chocoladeproducten (pralines, koekjes, chocoladestukken...)</b>				
• Zet het benodigde materiaal/materieel klaar			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van kenmerken van grondstoffen en ingrediënten</li> <li>• Kennis van samenstelling en bereidingstechnieken</li> <li>• Kennis van verwerkingstemperatuur</li> <li>• Kennis van allergenen</li> <li>• Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> <li>• Kennis van productieproces van vet- en boterdegen</li> <li>• Kennis van wettelijke bewaartemperatuur</li> <li>• Grondige kennis van vaktechnologie</li> </ul>
• 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			✓	

Activiteiten	Vaardigheden	Kenniselementen per activiteitenblok	
--------------	--------------	--------------------------------------	--

machinaal				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Past verschillende meng- en/of klopmethodes toe</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Past indien nodig recepten/bereidingswijze aan voor het voorkomen van bereidingsfouten</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Reageert gepast bij kwaliteitsafwijkingen/technische problemen</li> </ul>		✓		
<b>3. Verwerkt chocoladeproducten (pralines, koekjes, chocoladestukken...)</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bepaalt de benodigde hoeveelheid per stuk/per gewicht</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>Kennis van verwerkingstemperatuur</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Verdeelt manueel of machinaal</li> </ul>			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kennis van allergenen</li> <li>Kennis van samenstelling en bereidings- en verwerkingstechnieken</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Past spuit-, snij-, rol-, mouleer- of uitsteektechnieken toe</li> </ul>			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kennis van spuit-, snij-, uitrol-, tempereer-, kook-, mouleer- en uitsteektechnieken</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Giet vullingen uit op platen of in vormen</li> </ul>			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kennis van koelen van vullingen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Laat vullingen rusten en/of verharden in een al dan niet gekoelde ruimte</li> </ul>			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kennis van koelen van chocoladeproducten</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, garneringen...</li> </ul>			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kennis van wettelijke bewaartemperatuur</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Kandiseert producten</li> </ul>			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grondige kennis van vaktechnologie</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Tempereert de chocolade</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Koelt het product af of vriest het in</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen</li> </ul>			✓	

Activiteiten	Vaardigheden	Kenniselementen per activiteitenblok
--------------	--------------	--------------------------------------

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bedient machines en toestellen voor de verwerking van chocolade</li> </ul>			✓	
<b>4. Werkt chocoladeproducten af (pralines, koekjes, chocoladestukken...)</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Glaceert, garneert, modelleert, dompelt, enrobeert*, kandiseert en voegt samen volgens de verschillende afwerkingstechnieken</li> </ul>			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van allergenen</li> <li>• Kennis van diverse afwerkings- en garneertechnieken: abricoteren, enroberen, dompelen, spuiten, modelleren, garneren, glaceren, kandiseren...</li> <li>• Grondige kennis van vaktechnologie</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen</li> </ul>	✓			
<b>5. Bakt koekjes</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stelt de oven in (tijd, temperatuur...) en bakt de producten af</li> </ul>			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> <li>• Kennis van het bakproces</li> <li>• Grondige kennis van vaktechnologie</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ontvormt de producten en plaatst ze op roosters in rekken</li> </ul>			✓	
<b>6. Bewaart en verpakt pralines, chocoladestukken, chocoladeproducten en koekjes</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine</li> </ul>			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van impact van een verpakking op het bewaren van het product</li> <li>• Kennis van wettelijke bewaartemperatuur</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stemt de verpakking af op het product</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Houdt de bewaartemperatuur op peil en regelt de vochtigheidsgraad</li> </ul>			✓	
<b>7. Stalt chocoladeproducten en koekjes in de etalage of de toonbank uit</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zorgt voor een evenwichtige schikking van producten in de verkoopruimte</li> </ul>			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van impact van een verpakking op het bewaren van het product</li> <li>• Kennis van impact van een verpakking op de hygiëne van het product</li> <li>• Kennis van wetgeving met</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brengt etiketten met de wettelijk verplichte informatie aan</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwijdert producten die niet meer aan de</li> </ul>			✓	

Activiteiten	Vaardigheden	Kenniselementen per activiteitenblok
--------------	--------------	--------------------------------------

(houdbaarheids)norm voldoen				<p>betrekking tot verplichte aanduidingen van goederen, etiketteringen van voorverpakte voedingsmiddelen, maten en gewichten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van wettelijke bewaartemperatuur</li> </ul>
<b>8. Informeert klanten over en verkoopt chocoladeproducten en koekjes</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stelt vragen om de wensen van de klanten te achterhalen</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van allergenen</li> <li>• Kennis van samenstelling</li> <li>• Kennis van bewaringswijze</li> <li>• Kennis van verkooptechnieken</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informeert klanten over de samenstelling, bewaringswijze en toepassing van de producten</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Noteert klantenbestellingen en volgt ze op</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wijst de klant op speciale acties en producten om de verkoop te stimuleren</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rekent de verkoopprijs af met de klant</li> </ul>	✓			
<b>9. Plant de productie</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schat de vraag van de klanten in</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> <li>• Kennis van productieproces van chocoladeproducten en koekjes</li> <li>• Grondige kennis van vaktechnologie</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stelt een assortiment samen volgens de verwachte verkoop en het seizoen</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stelt recepten samen</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bereidt de productie voor</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plant het dagelijkse werk rekening houdend met externe factoren</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stelt een werkschema op</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Optimaliseert waar mogelijk de productie</li> </ul>	✓			
<b>10. Volgt de voorraad op en maakt bestellingen op</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruikt software voor voorraadbeheer</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Basiskennis van financieel en administratief beheer</li> <li>• Kennis van grondstoffen en</li> </ul>

Activiteiten	Vaardigheden	Kenniselementen per activiteitenblok
--------------	--------------	--------------------------------------

• Registreert voorraadgegevens	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>ingrediënten</li> <li>• Kennis van samenstelling van chocoladeproducten en koekjes</li> <li>• Kennis van voorraadbeheer</li> </ul>
• 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	✓			

### 11. Ontvangt goederen en producten en controleert de levering

• Voert ontvangstcontrole uit op hoeveelheid en kwaliteit	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van allergenen</li> <li>• Kennis van impact van een verpakking op het bewaren van het product</li> <li>• Kennis van impact van een verpakking op de hygiëne van het product</li> <li>• Kennis van wetgeving met betrekking tot verplichte aanduidingen van goederen, etiketteringen van voorverpakte voedingsmiddelen, maten en gewichten</li> <li>• Kennis van wettelijke bewaartemperatuur</li> <li>• Kennis van wettelijke reglementering in verband met vervoer en opslag van voedingswaren</li> </ul>
• 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	✓			

### 12. Volgt de financiële en administratieve gegevens op

Activiteiten	Vaardigheden	Kenniselementen per activiteitenblok
--------------	--------------	--------------------------------------

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verzamelt de benodigde gegevens van grond- en hulpstoffen</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Basiskennis van financieel en administratief beheer</li> <li>• Kennis van grondstoffen en ingrediënten</li> <li>• Kennis van voorraadbeheer</li> <li>• Kennis van kostprijsberekening</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gaat op een rendementsbewuste manier om met de grondstoffen in relatie tot de kostprijs van het (eind)product</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Onderneemt acties om de efficiëntie te verbeteren en de kosten te beheersen</li> </ul>		✓		
<b>13. Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van vaktechnieken</li> <li>• Kennis van voedselveiligheid</li> <li>• Kennis van coaching van een team</li> <li>• Grondige kennis van hygiëneregelgeving</li> <li>• Grondige kennis van vaktechnologie</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geeft zelf het goede voorbeeld</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leert medewerkers over voedselveiligheid en hygiëne</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leert medewerkers bijsturen indien nodig</li> </ul>	✓			

## 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 boterdegen
- 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 bewaartemperatuur
- 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 hygiëneregelgeving
- 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
- Respekteert 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 bewaartemperatuur op peil en regelt de vochtigheidsgraad
- Zorgt voor een evenwichtige schikking van producten in de verkoopruijme
- 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 verkoopruijme (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 (verkooprijjs, kassa, kostrijjsberekening)
- 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 autocontrolegids(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"

## 3. Arbeidsmarktrelevantie / maatschappelijke relevantie

### 3.1 ARBEIDSMARKTRELEVANTIE

#### Tewerkstelling

De sector beschikt niet over tewerkstellingsgegevens per beroep.

In 2015 waren er in Vlaanderen 8921 werknemers tewerkgesteld in de sector (bron Fevia: Federatie Voedingsindustrie).

#### Vacatures

I. Aantal vacatures (in het 'normaal economisch circuit zonder uitzendopdrachten' en indien beschikbaar het aantal vacatures voor uitzendopdrachten) en aandeel in de sector

i. Spreiding over de betrokken sectoren

Ontvangen vacatures 2017	Openstaande vacatures														
	Antwerpen-Boom	Mechelen	Turnhout	Leuven	Vilvoorde	Brugge	Kortrijk-Roeselare	Oostende-Ieper	Aalst-Oudenaarde	Gent	St. Nikolaas-Dendermonde	Limburg Oost	Limburg West	Buiten Vlaanderen	TOTAAL
<b>ID1850 Patissier chocoladewerker ijsbereider</b>															
<b>NEC zonder Uitzendopdrachten rechtstreeks aan VDAB gemeld</b>															
01. Primaire sector								1							1
02. Dranken, voeding en tabak	10	7	9	3	3	4	11	2	4	4	9	2	8	1	77
14. Groot- en kleinhandel	1	1		1		4	2	1	4	5	4	2			25
16. Horeca en toerisme	1		2	1		6	1	1			2	2	3	0	19
24. Onderwijs				1											1
<b>Totaal</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>11</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>5</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>15</b>	<b>6</b>	<b>11</b>	<b>1</b>	<b>123</b>
<b>NEC zonder Uitzendopdrachten via wervings- en selectiekantoren</b>															
20. Uitzendbureaus en arbeidsbemiddeling			5		1	6	5	6		23	41				87
<b>Totaal</b>			<b>5</b>		<b>1</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>6</b>		<b>23</b>	<b>41</b>				<b>87</b>
<b>2 Uitzendopdrachten</b>															
20. Uitzendbureaus en arbeidsbemiddeling	21	46	48	16	6	90	101	78	44	54	52	5	28	8	597
<b>Totaal</b>	<b>21</b>	<b>46</b>	<b>48</b>	<b>16</b>	<b>6</b>	<b>90</b>	<b>101</b>	<b>78</b>	<b>44</b>	<b>54</b>	<b>52</b>	<b>5</b>	<b>28</b>	<b>8</b>	<b>597</b>
<b>Totaal ID1850 Patissier chocoladewerker ijsbereider</b>	<b>33</b>	<b>54</b>	<b>64</b>	<b>22</b>	<b>10</b>	<b>110</b>	<b>120</b>	<b>89</b>	<b>52</b>	<b>86</b>	<b>108</b>	<b>11</b>	<b>39</b>	<b>9</b>	<b>807</b>
<b>Eindtotaal</b>	<b>82</b>	<b>127</b>	<b>173</b>	<b>89</b>	<b>71</b>	<b>255</b>	<b>307</b>	<b>324</b>	<b>242</b>	<b>273</b>	<b>175</b>	<b>47</b>	<b>115</b>	<b>118</b>	<b>2398</b>

ii. Aantal openstaande vacatures (aantal, spreiding, evolutie)

- Openstaande vacatures (aantal, evolutie)

Jaartal	Jan 2017	Febr 2017	Maa 2017	Apr 2017	Mei 2017	Juni 2017	Juli 2017	Aug 2017	Sept 2017	Okt 2017	Nov 2017	Dec 2017
NEC zonder uitzendopdr.	20	16	17	21	23	27	23	25	27	28	32	30
Uitzendopdr.	99	81	80	65	68	68	70	80	82	77	64	60
TOTAAL	119	97	97	86	91	95	93	105	109	105	96	90

- Openstaande vacatures (aantal, spreiding)

Regio	Antwerpen-Boom	Mechelen	Turnhout	Leuven	Vilvoorde	Brugge	Kortrijk-Roeselare	Oostende-Ieper	Aalst-Oudenaarde	Gent	St.Niklaas-Dendermonde	Limburg Oost	Limburg West	Buiten Vlaanderen	TOTAAL
NEC zonder uitzendopdr.	5	0	4	1	1		3	1	3		6	2	3	1	30
Uitzendopdrachten	3		10	2	2	3	7	3	3	4	7		12	2	58
TOTAAL	8	0	14	3	3	3	10	4	6	4	13	2	15	3	88

II. Evolutie van het aantal vacatures (in de tijd)

Jaartal	2013	2014	2015	2016	2017
NEC zonder uitzendopdr.	79	87	82	117	123
Uitzendopdr.	359	351	527	640	628
TOTAAL	438	438	609	667	751

III. Spreiding van het aantal vacatures per provincie en/of regio

Regio	Antwerpen-Boom	Mechelen	Turnhout	Leuven	Vilvoorde	Brugge	Kortrijk-Roeselare	Oostende-Ieper	Aalst-Oudenaarde	Gent	St. Niklaas-Dendermonde	Limburg Oost	Limburg West	Buiten Vlaanderen	Totaal
NEC zonder uitzendopdr.	12	8	11	6	3	14	14	5	8	9	15	6	11	1	123
Uitzendopdr.	21	46	48	16	6	90	101	78	44	54	52	5	28	8	597
<b>TOTAAL</b>	<b>33</b>	<b>54</b>	<b>64</b>	<b>22</b>	<b>10</b>	<b>110</b>	<b>120</b>	<b>89</b>	<b>52</b>	<b>86</b>	<b>108</b>	<b>11</b>	<b>39</b>	<b>9</b>	<b>807</b>

#### IV. Aantal niet werkende werkzoekenden

Beroep	Antwerpen-Boom	Mechelen	Turnhout	Leuven	Vilvoorde	Brugge	Kortrijk-Roeselare	Oostende-Ieper	Aalst-Oudenaarde	Gent	St. Niklaas-Dendermonde	Limburg Oost	Limburg West	TOTAAL
<b>TOTAAL</b>	67	23	23	17	19	11	22	15	14	26	17	17	14	285

#### V. Knelpuntberoep i. Zo ja, duiding oorzaak (kwantitatief/kwalitatief)

Patissier - chocoladebewerker - ijsbereider is geen knelpuntberoep

## 4. Samenhang



Kwaliteits- en procesverantwoordelijke (banket)bakkerij	Bakker	Banketbakker	Chocoladebewerker	Suiker- en marsepeinbewerker	IJsbereider
Medewerker brood- en banketbakkerij					