

BEROEPSKWALIFICATIEDOSSIER

Ijsbereider

//////////////////////////////////////
BK-0022-2

1. Globaal

1.1 TITEL

Ijsbereider

Deze benaming komt voor in de Competent-fiche D110401 “Patissier, chocoladewerker, ijsbereider”.

1.2 DEFINITIE

Bereidt ijsproducten teneinde deze te verwerken, verpakken, verkopen en/of serveren

1.3 SECTOREN

- Voedingsindustrie (PC118 Voedingsnijverheid, PC220 bedienden voedingsnijverheid)

1.4 BETROKKEN (ARBEIDSMARKT)ACTOREN

Hoofdindieners

Bakkers Vlaanderen

Alimento vzw

Mede-indieners

West-Vlaamse Bakkers

Bakkers Oost-Vlaanderen

Limburgse Bakkers

Syndicale Unie

VDAB (Vlaamse Dienst Arbeidsbemiddeling en Beroepsopleiding)

1.5 REFERENTIEKADER

Gehanteerde referentiekaders

- Competent-fiche (SERV): D110401 Patissier chocoladewerker ijsbereider (m/v), 22 augustus 2012
- Beroeps(competentie)profiel: ijsbereider, in samenwerking met de Vlaamse Federatie van Verenigingen van brood- en banketbakkers, ijsbereiders en chocoladebewerker, maart 2002
- Andere: Gids autocontrolesysteem consumptie-ijsindustrie, G-005
- Andere: Autocontrolelegids voor brood- en banketbakkerij, G-026

Relatie tot het referentiekader

Alle activiteiten uit de Competent-fiche werden overgenomen in dit beroepskwalificatiedossier.

Het onderscheid tussen de basisactiviteiten en specifieke activiteiten werd niet aangehouden, gezien de beroepsverenigingen en -federaties van mening zijn dat alle activiteiten basisactiviteiten zijn. De activiteiten werden hertaald naar de gebruikelijke terminologie binnen de sector, zonder aan de inhoud te wijzigen of zonder dat dit invloed uitoefent op de beschrijving van de competenties.

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

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	
1. Bereidt geturbineerd en niet-geturbineerd ijs, beslagen, decoraties,...				
• Zet het benodigde materiaal/materieel klaar			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van de regelgeving inzake autocontrole • Kennis van kenmerken van grondstoffen en ingrediënten • Kennis van allergenen* • Kennis van bereidings- en verwerkingstechnieken • Kennis van de wettelijke reglementering i.v.m. ingrediënten die moeten worden gebruikt om roomijs, melkijs, waterijs en sorbets te bekomen • Kennis van het productieproces van beslagen, composities, parfaits, ijsnogat en granités • Kennis van het opkloppen en koelen van room voor ijsmousses en ijsparfaits • Kennis van het tijdstip waarop de ingrediënten worden toegevoegd en gemengd • Kennis van het op temperatuur brengen van vormen voor ijstaarten • Kennis hebben van het afkoelingsproces van ijs • Kennis van de verschillende soorten chocolade, de eigenschappen en de toepassingen • Grondige kennis van hygiëneregelgeving • Grondige kennis van de vaktechnologie
• Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen	✓			
• Weegt grondstoffen af			✓	
• Bepaalt de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen	✓			
• Berekent de kwantiteit	✓			
• Zet meeteenheden om	✓			
• Maakt de compositie en/of het beslag, decoraties aan de hand van een recept	✓			
• Turbineert en/of koelt een compositie tot ijs, maakt beslag manueel of machinaal			✓	
• Past verschillende meng- en/of klopmethodes toe			✓	
• Bereidt decoraties (ijsnougat, amandelwerk, suikerwerk, chocolade,....)			✓	
• Voegt met behulp van smaakpurees/ natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten			✓	
• Neemt stalen van rauwe melk			✓	
• Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	✓			
2. Verwerkt ijs, beslagen, decoraties en degen zonder gist				
• Bepaalt de benodigde hoeveelheid per stuk/ per gewicht/per volume	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van kenmerken van grondstoffen en ingrediënten • Kennis van allergenen* • Kennis van bereidings- en
• Past spuit-, snij-, rol- of uitsteektechnieken			✓	

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
toe				verwerkingstechnieken
<ul style="list-style-type: none"> • Plaatst het ijs en/of beslag op platen of in vormen/potten 			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van de wettelijke reglementering i.v.m. ingrediënten die moeten worden gebruikt om roomijs, melkijs, waterijs en sorbets te bekomen
<ul style="list-style-type: none"> • Gebruikt verschillende types ijs turbines 			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van de verhouding tussen de verschillende basisproducten voor room-, melk-, waterijs en sorbets
<ul style="list-style-type: none"> • Koelt het halffabricaat* af of vriest het in 			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van het doel van pasteuriseren (bewaring, uitsluiten van ziekteverwekkers)
<ul style="list-style-type: none"> • Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, mousses, bavarois, botterroom, garneringen, purees, fruitmixen, degen zonder gist,... 			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van het belang van lucht voor het bekomen van luchtig consumptie-ijs
<ul style="list-style-type: none"> • Voegt met behulp van fruitpurees/ natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten 			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van het belang van homogeniseren* voor de kwaliteit van het eindproduct
<ul style="list-style-type: none"> • Ontvormt, decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen 			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van het belang van het rijpen voor de kristallisatie van vetten, proteïnen en polysaccharides*
<ul style="list-style-type: none"> • Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van het belang van het juiste vries-, koel- en vormtechnieken
<ul style="list-style-type: none"> • Past, indien nodig, recepten/bereidingswijze aan voor het voorkomen van bereidingsfouten 		✓		<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van het tijdstip waarop de ingrediënten worden toegevoegd en gemengd
<ul style="list-style-type: none"> • Werkt met verschillende types ijs turbines, pasteurisators, homogenisators, refractometer, bauméweger 			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van het op temperatuur brengen van vormen voor ijstaarten • Kennis van het scheppen of aandrukken van ijs in één of meerdere lagen • Kennis van spuit-, snij, uitrol- en uitsteektechnieken • Kennis van verschillende types ijs turbines, homogenisators en schokvriezers • Kennis van het invriezen van voedingswaren
<p>* *Een halffabricaat is een product waarmee een ander product afgewerkt wordt.</p>				

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
				<ul style="list-style-type: none"> • Grondige kennis van hygiëneregelgeving • Grondige kennis van de vaktechnologie
3. Bakt degen zonder gist, beslagen en decoraties				
• Stelt de oven in (tijd, temperatuur,...) en bakt de producten af			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van kenmerken van grondstoffen en ingrediënten • Kennis van allergenen* • Kennis van bewaar technieken van grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten en niet-verkochte waren,... • Kennis van de verschillende kooktechnieken bij suikerwerk • Kennis van de verschillende afbaktechnieken • Kennis van de invloed van temperatuur op het eindproduct • Grondige kennis van hygiëneregelgeving • Grondige kennis van de vaktechnologie
• Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel	✓			
• Ontvormt de producten en plaatst ze op roosters in rekken			✓	
• Maakt halffabricaten en werkt ze verder af tot een eindproduct			✓	
• Werkt decoraties af			✓	
• Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	✓			
4. Werkt ijsproducten af				
• Ontvormt de ijsproducten			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van allergenen* • Kennis van het proces en het belang van het macereren* van gekonfijt fruit • Kennis van het tijdstip waarop de ingrediënten worden toegevoegd en gemengd • Kennis van diverse afwerkings- en garneertechnieken : maskeren, spuiten, modelleren, garneren, glaceren*, overgieten, • Grondige kennis van hygiëneregelgeving • Grondige kennis van de
• Past snijtechnieken toe			✓	
• Glaceert, garneert, maskeert*, modelleert, overgiet volgens de verschillende afwerkingstechnieken			✓	
• Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen	✓			
• Stelt ijsproducten samen en decoreert	✓			
• Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	✓			
<p>* *Maskeren: het bedekken of gelijkmatig bestrijken van een gebak(je) met een dun laagje crème.</p>				

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
vaktechnologie				
5. Bewaart en verpakt ijsproducten				
• Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van het invriezen van voedingswaren • Kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur • Kennis van de invloed van temperatuur op het eindproduct • Kennis van de impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product • Grondige kennis van hygiëneregelgeving • Grondige kennis van de vaktechnologie
• Stemt de verpakking af op het product	✓			
• Houdt de bewaartemperatuur op peil	✓			
• Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	✓			
6. Houdt de werkomgeving netjes en hygiënisch				
• Gebruikt schoonmaakmaterieel en -middelen	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Grondige kennis van hygiëneregelgeving
• 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			✓	
7. Plant de productie				
• Schat de vraag van de klanten in	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van voorraadbeheer • Kennis van werkorganisatie
• Stelt een assortiment samen volgens de	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
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	✓			
8. Stalt ijsproducten in de etalage of op de toonbank uit, verwerkt en maakt verkoopklaar				
• Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van de regelgeving inzake autocontrole • Kennis van de wetgeving met betrekking tot verplichte aanduidingen van goederen, etiketteringen van voorverpakte voedingsmiddelen, maten en gewichten • Kennis van de FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out) • Kennis van diverse afwerkings- en garneertechnieken : maskeren, spuiten, modelleren, garneren, glaceren*, overgieten, • Grondige kennis van hygiëneregelgeving
• Zorgt voor een evenwichtige schikking van producten in de verkoopruimte rekening houdend met het FEFO (First Expired, First Out) en FIFO (First In, First Out)-principe	✓			
• Brengt etiketten met de wettelijk verplichte informatie aan	✓			
• Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen		✓		
• Past bij het presenteren in de toonbank de richtlijnen met betrekking tot hygiëne en voedselveiligheid toe	✓			
9. Informeert klanten over de producten en verkoopt				
• Stelt vragen om de wensen van de klanten te achterhalen		✓		<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van verkooptechnieken
• Informeert klanten over de samenstelling, bereidingswijze en bewaringswijze van de producten	✓			
• Wijst de klant op speciale acties en producten om de verkoop te stimuleren	✓			
• Rekent de verkoopprijs af met de klant	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
10. Volgt de voorraad op en doet bestellingen				
• Gebruikt software voor voorraadbeheer	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van financieel en administratief beheer • Kennis van voorraadbeheer • Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied
• 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 het rendement van de grondstoffen en producten	✓			
• Berekent de hoeveelheid producten voor de bestellingen	✓			
• Koopt grondstoffen, halffabricaten, materieel	✓			
• Vult een bestelbon in	✓			
• Contacteert leveranciers	✓			
• Koopt verpakkingen aan	✓			
11. Ontvangt goederen en producten en controleert de levering				
• Voert ontvangstcontrole uit op hoeveelheid en kwaliteit	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van de regelgeving inzake autocontrole • Kennis van bewaar technieken van grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten en niet-verkochte waren,... • Kennis van de FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out) • Kennis van wettelijke reglementering in verband met vervoer van voedingswaren
• 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	✓			
• Houdt rekening met condities waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan	✓			
• Slaat de goederen op in de koel-, diepvries-, opslagruimte,.... volgens het FIFO- en FEFO-	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
principe				
<ul style="list-style-type: none"> Controleert de temperatuur in de opslagruimte en kan deze registreren 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Meldt fouten volgens procedure 	✓			
12. Volgt de financiële en administratieve gegevens op				
<ul style="list-style-type: none"> Verzamelt de benodigde gegevens van grond- en hulpstoffen 	✓			<ul style="list-style-type: none"> Basiskennis van financieel en administratief beheer Kennis van voorraadbeheer
<ul style="list-style-type: none"> Gaat op een rendementsbewuste manier om met de grondstoffen in relatie tot de kostprijs van het (eind)product 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Onderneemt acties om de efficiëntie te verbeteren en de kosten te beheersen 		✓		
13. Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op				
<ul style="list-style-type: none"> Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op 	✓			<ul style="list-style-type: none"> Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied Grondige kennis van hygiëneregelgeving Grondige kennis van de vaktechnologie
<ul style="list-style-type: none"> Geeft zelf het goede voorbeeld 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Informeert medewerkers over voedselveiligheid en hygiëne 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Stuurt medewerkers bij indien nodig 		✓		

2.2 BESCHRIJVING COMPETENTIES ADHV DE DESCRIPTORELEMENTEN

Kennis

- Basiskennis van financieel en administratief beheer
- Kennis van de regelgeving inzake autocontrole
- Kennis van de wetgeving met betrekking tot verplichte aanduidingen van goederen, etiketteringen van voorverpakte voedingsmiddelen, maten en gewichten
- Kennis van kenmerken van grondstoffen en ingrediënten
- Kennis van allergenen*
- Kennis van bewaar technieken van grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten en niet-verkochte waren,...

- Kennis van de FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out)
- Kennis van voorraadbeheer
- Kennis van werkorganisatie
- Kennis van bereidings- en verwerkingstechnieken
- Kennis van de wettelijke reglementering i.v.m. ingrediënten die moeten worden gebruikt om roomijs, melkijs, waterijs en sorbets te bekomen
- Kennis van de verhouding tussen de verschillende basisproducten voor room- , melk- , waterijs en sorbets
- Kennis van het doel van pasteuriseren (bewaring, uitsluiten van ziekteverwekkers)
- Kennis van het belang van lucht voor het bekomen van luchtig consumptie-ijs
- Kennis van het belang van homogeniseren* voor de kwaliteit van het eindproduct
- Kennis van het belang van het rijpen voor de kristallisatie van vetten, proteïnen en polysacharides*
- Kennis van het productieproces van beslagen, composities, parfais, ijsnogat en granités
- Kennis van het opkloppen en koelen van room voor ijsmousses en ijsparfais
- Kennis van de juiste vries-, koel- en vormtechnieken
- Kennis van de verschillende kooktechnieken bij suikerwerk
- Kennis van het proces en het belang van het macereren* van gekonfijt fruit
- Kennis van het tijdstip waarop de ingrediënten worden toegevoegd en gemengd
- Kennis van het op temperatuur brengen van vormen voor ijstaarten
- Kennis van het scheppen of aandrukken van ijs in één of meerdere lagen
- Kennis hebben van het afkoelingsproces van ijs
- Kennis van de verschillende soorten chocolade, de eigenschappen en de toepassingen
- Kennis van spuit-, snij, uitrol- en uitsteektechnieken
- Kennis van de verschillende afbaktechnieken
- Kennis van verschillende types ijssturbinen, homogenisators en schokvriezers
- Kennis van diverse afwerkings- en garneertechnieken : maskeren, spuiten, modelleren, garneren, glaceren* , overgieten,
- Kennis van het invriezen van voedingswaren
- Kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur
- Kennis van de invloed van temperatuur op het eindproduct
- Kennis van de impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product
- Kennis van verkoopstechnieken
- Kennis van wettelijke reglementering in verband met vervoer van voedingswaren
- Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied

- Grondige kennis van hygiëneregelgeving
- Grondige kennis van de vaktechnologie

*Allergenen: stoffen die bij mensen die daarvoor gevoelig zijn, een overgevoeligheidsreactie (allergische reactie) van het afweersysteem kunnen veroorzaken.

*Homogeniseren: verkleinen van vetdeeltjes om tot een luchtiger en “gladder” ijs te komen.

*Polysachariden: een stof (koolhydraat) bestaande uit meerdere aaneengeschakelde “suikers”, bv. zetmeel en glycogeen.

*Macereren: fruit gedurende een zekere tijd in likeur laten weken.

*Glaceren: voorzien van een glanzende laag.

Cognitieve vaardigheden

- Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen
- Bepaalt de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen
- Berekent de kwantiteit
- Zet meeteenheden om
- Maakt de compositie en/of het beslag, decoraties aan de hand van een recept
- Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid
- Bepaalt de benodigde hoeveelheid per stuk/ per gewicht/per volume
- Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid
- Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel
- Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid
- Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen
- Stelt ijsproducten samen en decoreert
- Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid
- Stemt de verpakking af op het product
- Houdt de bewaartemperatuur op peil
- Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid
- Gebruikt schoonmaakmaterieel en -middelen
- Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen
- Controleert de staat van het materieel
- 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
- Zorgt voor een evenwichtige schikking van producten in de verkoopruimte rekening houdend met het FEFO (First Expired, First Out) en FIFO (First In, First Out)-principe
- Brengt etiketten met de wettelijk verplichte informatie aan
- Past bij het presenteren in de toonbank de richtlijnen met betrekking tot hygiëne en voedselveiligheid toe
- Informeert klanten over de samenstelling, bereidingswijze en bewaringswijze van de producten
- Wijst de klant op speciale acties en producten om de verkoop te stimuleren
- Rekent de verkoopprijs af met de klant
- 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 het rendement van de grondstoffen en producten
- Berekent de hoeveelheid producten voor de bestellingen
- Koopt grondstoffen, halffabricaten, materieel
- Vult een bestelbon in
- Contacteert leveranciers
- Koopt verpakkingen aan
- 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
- Houdt rekening met condities waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan

- Slaat de goederen op in de koel-, diepvries-, opslagruimte,.... volgens het FIFO- en FEFO-principe
- Controleert de temperatuur in de opslagruimte en kan deze registreren
- Meldt fouten volgens 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
- Informeert medewerkers over voedselveiligheid en hygiëne

Probleemoplossende vaardigheden

- Past, indien nodig, recepten/bereidingswijze aan voor het voorkomen van bereidingsfouten
- Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen
- Stelt vragen om de wensen van de klanten te achterhalen
- Onderneemt acties om de efficiëntie te verbeteren en de kosten te beheersen
- Stuurt medewerkers bij indien nodig

Motorische vaardigheden

- Zet het benodigde materiaal/materieel klaar
- Weegt grondstoffen af
- Turbineert en/of koelt een compositie tot ijs, maakt beslag manueel of machinaal
- Past verschillende meng- en/of klopmethodes toe
- Bereidt decoraties (ijsnougat, amandelwerk, suikerwerk, chocolade,....)
- Voegt met behulp van smaakpurees/ natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten
- Neemt stalen van rauwe melk
- Past spuit-, snij-, rol- of uitsteektechnieken toe
- Plaatst het ijs en/of beslag op platen of in vormen/potten
- Gebruikt verschillende types ijs turbines
- Koelt het halffabricaat* af of vriest het in
- Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, mousses, bavarois, boterroom, garneringen, purees, fruitmixen, degen zonder gist,...
- Voegt met behulp van fruitpurees/ natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten
- Ontvormt, decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen
- Werkt met verschillende types ijs turbines, pasteurisators, homogenisators, refractometer, bauméweger
- Stelt de oven in (tijd, temperatuur,...) en bakt de producten af
- Ontvormt de producten en plaatst ze op roosters in rekken
- Maakt halffabricaten en werkt ze verder af tot een eindproduct
- Werkt decoraties af
- Ontvormt de ijsproducten
- Past snijtechnieken toe

- Glaceert, garneert, maskeert*, modelleert, overgiet volgens de verschillende afwerkingstechnieken
- Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine
- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op
- Draagt werkkledij volgens de hygiënische richtlijnen
- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
- Sorteert afval volgens de richtlijnen
- Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken

*Refractometer: instrument waarmee men de brekingsindex van een vloeistof of een vaste stof bepaalt (en daarmee bijvoorbeeld het suikergehalte in water vastlegt)

*Bauméweger: instrument dat gebruikt wordt voor het meten van de dichtheid bij suikerstroop. De Bauméschaal is een verhouding tussen het soortelijk gewicht en de concentratie van de suikeroplossing.

*Tableren : chocolade smelten tot de juiste consistentie.

*Tempereren : de gesmolte massa op temperatuur brengen, wat de daarin vervatte cacao boter in de meest stabiele kristalvorm brengt.

Omgevingscontext

- Het beroep wordt uitgeoefend in banketbakkerijen, traditionele ijssalons of (semi)industriële bedrijven
- Het beroep kan worden uitgeoefend tijdens de dag, het weekend of op feestdagen.
- Het beroep varieert naargelang de organisatie (ambachtelijke onderneming of industriële bedrijven) en de industrialisatie- en automatiseringsgraad van het productieproces
- Het beroep vereist het dragen van persoonlijke beschermingskledij volgens de wetgeving

Handelingscontext

- De beroepsbeoefenaar moet lasten hanteren en langdurig rechtstaan
- De beroepsbeoefenaar voert routinematig dezelfde handelingen uit
- De beroepsbeoefenaar kan zich aanpassen en flexibel opstellen bij wisselende omgevingsfactoren (weersomstandigheden, speciale gelegenheden, seizoenen...) die een invloed uitoefenen op de productie
- Creativiteit in ontwikkeling van producten en opstelling van de verkoopruimte (aankleding, het etaleren van producten, ...) is noodzakelijk
- Permanente aandacht voor voedselveiligheid en hygiëne
- De beroepsbeoefenaar dient met klanten en medewerkers om te gaan
- De beroepsbeoefenaar stemt de productie af op de noden en wensen van de klanten
- De beroepsbeoefenaar moet kunnen omgaan met financiële aspecten (verkoopprijs, kassa, kostprijsberekening)
- De beroepsbeoefenaar werkt samen met leveranciers, het afdelingshoofd en de hygiënische diensten en medewerkers
- De beroepsbeoefenaar moet onder tijdsdruk kunnen werken

Autonomie

Is zelfstandig in

- het voorbereiden, plannen en uitvoeren van zijn taken

Is gebonden aan

- de vigerende autocontrolegids(en)
- de vigerende wetgeving met betrekking tot ijsbereider en het banketbakkerijberoep
- 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

- Bereidt geturbineerd en niet-geturbineerd ijs, beslagen, decoraties,...
- Verwerkt ijs, beslagen, decoraties en degen zonder gist
- Bakt degen zonder gist, beslagen en decoraties
- Werkt ijsproducten af
- Bewaart en verpakt ijsproducten
- Houdt de werkomgeving netjes en hygiënisch
- Plant de productie
- Stalt ijsproducten in de etalage of op de toonbank uit, verwerkt en maakt verkoopklaar
- Informeert klanten over de producten en verkoopt
- Volgt de voorraad op en doet bestellingen
- 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 'Ijsbereider' 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

Het is uiterst moeilijk om gedetailleerde informatie in verband met de arbeidsmarktsituatie van de ijsbereiders te bekomen. Vaak (o.m. bij VDAB) worden zij opgenomen in het overkoepelend geheel van de zuivelindustrie. Deze gegevens zijn echter te “breed” voor ons. We kunnen deze cijfers dan ook niet gebruiken.

De NACE code 10520 (vervaardiging van consumptie-ijs) maakt melding van 36 industriële ondernemingen in Vlaanderen. Deze ondernemingen stellen samen 1.276 arbeiders te werk en 219 bedienden. Hiernaast zijn er ook ambachtelijke ijsbereiders actief. We beschikken echter niet over concrete cijfers van deze laatste groep.

Vacatures

Het beroep ijsbereider is geen knelpuntberoep.

4. Samenhang

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