

BEROEPSKWALIFICATIE

Koffiebrander

//////////////////////////////////////
BK-0159-2

1. Globaal

1.1 TITEL

Koffiebrander

De benaming wordt niet gebruikt in de Competent-fiche H150501 Expert aroma's en geuren (m/v).
De term 'Koffiebrander' is de algemeen gebruikte term in de sector.

1.2 DEFINITIE

'Brandt/roostert de koffiebonen teneinde een gewenst kleur- en smaakprofiel van de koffiebonen te bereiken.'

1.3 NIVEAU (VKS EN EQF)

3

1.4 JAAR VAN ERKENNING

versie 2, 2020

2. Competenties

2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

Competentie 1:

Voert de ruwe koffiebonen aan

- Voert de ruwe bonen manueel of via een transportsysteem aan

- Doet een visuele controle op de ruwe koffiebonen
- Respecteert de voedselveiligheid
- Meldt non-conformiteiten
- Respecteert de traceerbaarheid
- Past registratietechnieken toe

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van (automatische) transportsystemen
- Basiskennis van mogelijke anomalieën van de ruwe bonen
- Basiskennis van registratietechnieken
- Kennis van voedselveiligheid
- Kennis van traceerbaarheid in functie van het eigen product

Competentie 2:

Stelt de mengeling samen op basis van een receptuur

- Leest en interpreteert de receptuur
- Voorziet de vultrechter van de nodige hoeveelheid te branden bonen
- Kan de nodige hoeveelheden afwegen
- Bedient de weegschaal
- Ziet toe op een constante kwaliteit

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van functionele rekenvaardigheden
- Kennis van recepturen
- Kennis van relevante aspecten van de autocontrolelogs
- Kennis van de bediening van een (digitale) weegschaal
- Kennis van gewichten en hoeveelheden

Competentie 3:

Brandt de bonen volgens brandprofiel

- Leest en interpreteert de opdracht en het te realiseren brandprofiel
- Bedient de brander
- Vult de brander
- Brandt de bonen
- Controleert permanent het brandproces door visuele en auditieve controle op de staalname (o.a. het kraken van de bonen)
- Beheerst permanent de brandtemperaturen en regelt bij waar nodig
- Bewaakt de brandduur in functie van het gevraagde brandprofiel
- Voegt eventueel water toe in functie van bedrijfsspecifieke procedures
- Stopt tijdig het brandproces
- Verwijdert de gebrande bonen tijdig uit de brandkamer
- Zorgt dat de brandkamer volledig leeg is, vooraleer een volgende lading toekomt
- Herstelt ondertussen het brandproces
- Bewaakt de brandveiligheid

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van brandprocedures
- Kennis van producten (bonen en koffie)
- Grondige kennis van brandveiligheidsprocedures in functie van personeel

- Grondige kennis van de brandapparatuur
- Grondige kennis van het brandproces
- Grondige kennis van het lezen en realiseren van het brandprofiel

Competentie 4:

Koelt de bonen

- Zet de koeling aan
- Laat de bonen afkoelen in de koelkamer
- Neemt een staal en maalt het
- Doet een kleurmeting
- Doet een vochtmeting
- Verwijdert de koffie tijdig uit de koelkamer
- Vangt op in recipiënt of voert automatisch af
- Voert af naar de volgende stap in het productieproces (verpakken, bewaren, distribueren)

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van processtappen van het productieproces
- Kennis van de bediening van relevante meettoestellen (kleur, vocht, ...) en interpretatie van de resultaten

Competentie 5:

Werkt in teamverband

- Communiceert effectief en efficiënt
- Wisselt informatie uit met collega's en verantwoordelijken
- Rapporteert aan de leidinggevende
- Werkt efficiënt samen met collega's
- Volgt aanwijzingen van verantwoordelijken op
- Registreert gegevens volgens procedure

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van communicatietechnieken
- Basiskennis van ICT (kantoorsoftware)
- Basiskennis van registratietechnieken

Competentie 6:

Respecteert voedselveiligheid en de persoonlijke hygiëne

- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen uit de autocontrolelegids
- Respecteert de voedselveiligheidsrichtlijnen

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van voedselveiligheid
- Kennis van relevante aspecten van de autocontrolelegids
- Kennis van persoonlijke hygiëne

Competentie 7:

Maakt de werkomgeving, het gereedschap en de ruimtes schoon en houdt ze hygiënisch

- Werkt ordelijk
- Controleert de staat van het materieel waar nodig
- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op
- Gebruikt schoonmaakmaterieel
- Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling
- Reinigt het materieel volgens de richtlijnen
- Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op
- Sorteert en behandelt afval volgens de richtlijnen
- Respecteert milieuvoorschriften
- Past ergonomische hef- en tiltechnieken toe

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van voedselveiligheid
- Kennis van relevante aspecten van de autocontrolelegids
- Kennis van schoonmaak en ontsmettingsprocedures
- Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken

2.2 BESCHRIJVING COMPETENTIES ADHV DE DESCRIPTORELEMENTEN

Kennis

- Basiskennis van (automatische) transportsystemen
- Basiskennis van functionele rekenvaardigheden
- Basiskennis van communicatietechnieken
- Basiskennis van processtappen van het productieproces
- Basiskennis van ICT (kantoorsoftware)
- Basiskennis van mogelijke anomalieën van de ruwe bonen
- Basiskennis van registratietechnieken

- Kennis van voedselveiligheid
- Kennis van recepturen
- Kennis van relevante aspecten van de autocontrolelegids
- Kennis van de bediening van een (digitale) weegschaal
- Kennis van de bediening van relevante meettoestellen (kleur, vocht,) en interpretatie van de resultaten
- Kennis van brandprocedures
- Kennis van schoonmaak en ontsmettingsprocedures
- Kennis van gewichten en hoeveelheden
- Kennis van traceerbaarheid in functie van het eigen product
- Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken
- Kennis van persoonlijke hygiëne
- Kennis van producten (bonen en koffie)

- Grondige kennis van brandveiligheidsprocedures in functie van personeel
- Grondige kennis van de brandapparatuur
- Grondige kennis van het brandproces
- Grondige kennis van het lezen en realiseren van het brandprofiel

Cognitieve vaardigheden

- Voert de ruwe bonen manueel of via een transportsysteem aan
- Doet een visuele controle op de ruwe koffiebonen
- Respecteert de voedselveiligheid
- Respecteert de traceerbaarheid
- Past registratietechnieken toe
- Leest en interpreteert de receptuur
- Ziet toe op een constante kwaliteit
- Leest en interpreteert de opdracht en het te realiseren brandprofiel
- Controleert permanent het brandproces door visuele en auditieve controle op de staalname (o.a. het kraken van de bonen)
- Beheerst permanent de brandtemperaturen en regelt bij waar nodig
- Bewaakt de brandduur in functie van het gevraagde brandprofiel
- Voegt eventueel water toe in functie van bedrijfsspecifieke procedures
- Stopt tijdig het brandproces
- Bewaakt de brandveiligheid
- Communiceert effectief en efficiënt
- Wisselt informatie uit met collega's en verantwoordelijken
- Rapporteert aan de leidinggevende
- Werkt efficiënt samen met collega's
- Volgt aanwijzingen van verantwoordelijken op
- Registreert gegevens volgens procedure
- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen uit de autocontrolelegids
- Respecteert de voedselveiligheidsrichtlijnen
- Werkt ordelijk
- Controleert de staat van het materieel waar nodig
- Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling
- Reinigt het materieel volgens de richtlijnen
- Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op
- Sorteert en behandelt afval volgens de richtlijnen
- Respecteert milieuvoorschriften

Probleemoplossende vaardigheden

- Meldt non-conformiteiten

Motorische vaardigheden

- Voorziet de vultrechter van de nodige hoeveelheid te branden bonen
- Kan de nodige hoeveelheden afwegen
- Bedient de weegschaal
- Bedient de brander
- Vult de brander
- Brandt de bonen
- Verwijdert de gebrande bonen tijdig uit de brandkamer

- Zorgt dat de brandkamer volledig leeg is, vooraleer een volgende lading toekomt
- Herstart ondertussen het brandproces
- Zet de koeling aan
- Laat de bonen afkoelen in de koelkamer
- Neemt een staal en maalt het
- Doet een kleurmeting
- Doet een vochtmeting
- Verwijdert de koffie tijdig uit de koelkamer
- Vangt op in recipiënt of voert automatisch af
- Voert af naar de volgende stap in het productieproces (verpakken, bewaren, distribueren)
- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op
- Gebruikt schoonmaakmaterieel
- Past ergonomische hef- en tiltechnieken toe

Omgevingscontext

- Het beroep wordt uitgeoefend in een koffieverwerkend bedrijf (industriële of ambachtelijk).
- De activiteit vindt meestal plaats in een warme omgeving.
- De activiteit vindt plaats in een omgeving waar een specifieke koffiegeur aanwezig is.
- De koffiebrander werkt samen met de koffieproever-expert.
- De koffiebrander werkt met een verscheidenheid aan origines van bonen, afkomstig uit verschillende landen, plantages, klimaatzones, oogstseizoenen, In deze veelzijdigheid moet hij het gewenste brandprofiel realiseren om de smaakconstante te handhaven, volgens instructies van de koffieproever-expert.
- De beroepsuitoefening staat in functie van het naleven van bedrijfsprocedures, recepturen, werkvoorschriften, autocontrole, kwaliteitscontrole, regelgeving i.v.m. veiligheid, voedselveiligheid en -hygiëne.
- Het respecteren van tijdschema's is noodzakelijk voor de vooruitgang van het productieproces en de kwaliteit van de producten.

Handelingscontext

- De koffiebrander moet permanent de voedselveiligheids- en hygiënevoorschriften naleven.
- De koffiebrander zorgt permanent voor persoonlijke hygiëne.
- De koffiebrander controleert permanent het brandproces en beheerst de brandtemperatuur.
- De koffiebrander moet de principes van de autocontrole toepassen.
- Het beroep houdt langdurig rechtstaan in.
- Het beroep kan het hanteren van lasten inhouden : het is aangegeven ergonomische hef- en tiltechnieken toe te passen.
- De koffiebrander gaat economisch om met de producten.
- De koffiebrander heeft constant aandacht voor de eigen veiligheid tijdens het brandproces.
- De koffiebrander moet zich bewust van de impact van zijn handelingen op economisch gebied en voedselveiligheid.

Autonomie

Is zelfstandig in

- het organiseren van de eigen opdracht: aanvoeren van grondstoffen, samenstellen van de mengeling, branden volgens brandprofiel, koelen, leegmaken van brandkamer en koelkamer en controleren van stalen op kleur en vochtgehalte.

Is gebonden aan

- de procedures, de autocontroleplanning, de planning, de traceerbaarheidsreglementering, de voedselveiligheid- en hygiënereglementering.

Doet beroep op

- de leidinggevende voor de opdracht (werkt onder toezicht van de leidinggevende), op de koffieproever-expert voor advies om het brandprofiel te realiseren.

Verantwoordelijkheid

- Voert de ruwe koffiebonen aan
- Stelt de mengeling samen op basis van een receptuur
- Brandt de bonen volgens brandprofiel
- Koelt de bonen
- Werkt in teamverband
- Respecteert voedselveiligheid en de persoonlijke hygiëne
- Maakt de werkomgeving, het gereedschap en de ruimtes schoon en houdt ze hygiënisch

2.3 ATTESTEN EN VOORWAARDEN

Wettelijke attesten en voorwaarden

Voor de beroepsuitoefening van 'Koffiebrander' 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"