

BEROEPSKWALIFICATIE

Medewerker brood- en banketbakkerij



BK-0018-3

1. Globaal

1.1 TITEL

Medewerker brood- en banketbakkerij

Deze benaming komt voor in de Competent fiche "D110201 Brood- en banketbakkerij"

1.2 DEFINITIE

De medewerker brood- en banketbakkerij bereidt in opdracht verschillende soorten (gist)degen (broden, zachte en harde luxe, taarten, gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgerelateerde producten...), verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde producten...) teneinde deze in opdracht ook te verwerken, bakken, afwerken, bewaren en verpakken volgens de voorschriften van de voedselveiligheid.

1.3 NIVEAU (VKS EN EQF)

2

1.4 JAAR VAN ERKENNING

versie 3, 2020

2. Competenties

2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

Competentie 1:

Werkt hygiënisch en (voedsel)veilig

- Respecteert de regelgeving rond preventie en veiligheid op het werk
- Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid
- 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:

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

Competentie 2:

Bereidt in opdracht verschillende soorten (gist)degen (broden, zachte en harde luxe, taarten, gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) bakkerijproducten)

- Zet het benodigde materiaal/materieel klaar
- Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen
- Stelt het deeg samen aan de hand van een recept
- Weegt grondstoffen af
- Voegt de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen samen en handhaaft de temperatuur
- Draait en kneedt deeg manueel of machinaal
- Past verschillende kneedmethodes toe
- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van vaktechnologie
- Basiskennis van allergenen
- Basiskennis van wettelijke bewaartemperatuur
- Basiskennis van verwerkingstemperatuur
- Basiskennis van de kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen...
- Basiskennis van de kenmerken van gist

- Basiskennis van samenstelling
- Basiskennis van bereidingstechnieken
- Basiskennis van het productieproces van gistdegen
- Basiskennis van het productieproces van gerezen bladerdeeg
- Basiskennis van het productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) producten
- Basiskennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied

Competentie 3:

Verwerkt in opdracht verschillende soorten (gist)degen (broden, zachte en harde luxe, taarten, gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) bakkerijproducten)

- Weegt het deeg af
- Verdeelt het deeg manueel of met behulp van een verdeelmachine in stukken
- Bolt het deeg op en/of maakt het lang
- Plaatst de deegstukken op platen of in bakvormen
- Laat het deeg rijzen (in de (rem)rijkskast, gekoelde ruimte...)
- Controleert de gisting en het rijzen van het deeg
- Koelt het deeg af of vriest het in
- Toereert en/of rolt het deeg uit
- Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, garneringen...
- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten
- Doreert, decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van vaktechnologie
- Basiskennis van allergenen
- Basiskennis van wettelijke bewaartemperatuur
- Basiskennis van verwerkingstemperatuur
- Basiskennis van de kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen...
- Basiskennis van de kenmerken van gist
- Basiskennis van samenstelling
- Basiskennis van bereidingstechnieken
- Basiskennis van het productieproces van gistdegen
- Basiskennis van het productieproces van gerezen bladerdeeg
- Basiskennis van het productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) producten
- Basiskennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied
- Basiskennis van het invriezen van voedingswaren
- Basiskennis van verwerkingstechnieken
- Basiskennis van uitroltechnieken
- Basiskennis van toereertechnieken
- Basiskennis van verschillende gistingprocessen (vloeibare gist, desems, voordegen...)

Competentie 4:

Bakt in opdracht verschillende soorten (gist)degen (broden, zachte en harde luxe, taarten, gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) bakkerijproducten)

- 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
- Gebruikt verschillende oventypes
- Voorkomt broodfouten
- Bakt producten verder af

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van vaktechnologie
- Basiskennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied
- Basiskennis van verschillende oventypes
- Basiskennis van de verschillende afbaktechnieken

Competentie 5:

Bereidt in opdracht verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) banketbakkerijproducten)

- Zet het benodigde materiaal/materieel klaar
- Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen
- Stelt het deeg en/of het beslag samen aan de hand van een recept
- Weegt grondstoffen af
- Voegt de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen samen en handhaaft de temperatuur
- Draait en kneedt deeg en/of beslag manueel of machinaal
- Past verschillende meng-, kneed- en/of klopmethodes toe
- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van vaktechnologie
- Basiskennis van allergenen
- Basiskennis van wettelijke bewaar temperatuur
- Basiskennis van verwerkingstemperatuur
- Basiskennis van de kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen...
- Basiskennis van samenstelling
- Basiskennis van bereidingstechnieken
- Basiskennis van het productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) producten
- Basiskennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied
- Basiskennis van het productieproces van bladerdeeg, vet- en kookdegen
- Basiskennis van het productieproces van beslagen

Competentie 6:

Verwerkt in opdracht verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) banketbakkerijproducten)

- Weegt het deeg af
- Verdeelt het deeg en/of beslag manueel of machinaal
- Past spuit-, snij-, rol- of uitsteektechnieken toe
- Plaatst het deeg en/of beslag op platen of in bakvormen
- Laat het deeg rusten in een al dan niet gekoelde ruimte
- Koelt het halffabricaat af of vriest het in
- Toereert en/of rolt het deeg uit
- Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, mousses, bavarois, boterroom, garneringen...
- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten
- Doreert, decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van vaktechnologie
- Basiskennis van allergenen
- Basiskennis van wettelijke bewaartemperatuur
- Basiskennis van verwerkingstemperatuur
- Basiskennis van de kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen...
- Basiskennis van samenstelling
- Basiskennis van bereidingstechnieken
- Basiskennis van het productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) producten
- Basiskennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied
- Basiskennis van het invriezen van voedingswaren
- Basiskennis van uitroltechnieken
- Basiskennis van toereertechnieken
- Basiskennis van rijsmiddelen
- Basiskennis van spuit-, snij- en uitsteektechnieken
- Basiskennis van het productieproces van bladerdeeg, vet- en kookdegen
- Basiskennis van het productieproces van beslagen

Competentie 7:

Bakt in opdracht verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) banketbakkerijproducten)

- 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
- Gebruikt verschillende oventypes
- Bakt producten verder af

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van vaktechnologie
- Basiskennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied
- Basiskennis van verschillende oventypes

- Basiskennis van de verschillende afbaktechnieken

Competentie 8:

Werkt in opdracht bakkerij- en banketbakkerijproducten af

- Abricoteert, glaceert, garneert, maskeert, modelleert, overgiet volgens de verschillende afwerkingstechnieken
- Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken
- Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van vaktechnologie
- Basiskennis van allergenen
- Basiskennis van diverse afwerkings- en garneertechnieken: enroberen, dompelen, abricoteren, maskeren, spuiten, modelleren, garneren, glaceren, overgieten...

Competentie 9:

Bewaart en verpakt bakkerij- en banketbakkerijproducten

- Past snijtechnieken toe
- Gebruikt een snijmachine
- Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine
- Stemt de verpakking af op het product
- Houdt de bewaartemperatuur op peil

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van wettelijke bewaartemperatuur
- Basiskennis van de impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product

2.2 BESCHRIJVING COMPETENTIES ADHV DE DESCRIPTORELEMENTEN

Kennis

- Basiskennis van werkorganisatie
- Basiskennis van de regelgeving inzake autocontrole in de (banket)bakkerij
- Basiskennis van traceerbaarheid van producten
- Basiskennis van geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
- Basiskennis van vaktechnologie
- Basiskennis van allergenen
- Basiskennis van wettelijke bewaartemperatuur
- Basiskennis van verwerkingstemperatuur
- Basiskennis van de kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen...
- Basiskennis van de kenmerken van gist
- Basiskennis van samenstelling
- Basiskennis van bereidingstechnieken
- Basiskennis van het productieproces van gistdegen
- Basiskennis van het productieproces van gerezen bladerdeeg

- Basiskennis van het productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) producten
- Basiskennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied
- Basiskennis van het invriezen van voedingswaren
- Basiskennis van verwerkingstechnieken
- Basiskennis van uitroltechnieken
- Basiskennis van toereertechnieken
- Basiskennis van verschillende gistingsprocessen (vloeibare gist, desems, voordegen...)
- Basiskennis van verschillende oventypes
- Basiskennis van de verschillende afbaktechnieken
- Basiskennis van diverse afwerkings- en garneertechnieken: enroberen, dompelen, abricoteren, maskeren, spuiten, modelleren, garneren, glaceren, overgieten...
- Basiskennis van de impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product
- Basiskennis van rijsmiddelen
- Basiskennis van spuit-, snij- en uitsteektechnieken
- Basiskennis van het productieproces van bladerdeeg, vet- en kookdegen
- Basiskennis van het productieproces van beslagen

- Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsmiddelen- en procedures
- Kennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten
- Kennis van hygiëneregelgeving
- Kennis van de FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out)

Cognitieve vaardigheden

- Controleert de staat van het materieel
- Respecteert de regelgeving rond preventie en veiligheid op het werk
- Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid
- Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen
- Stelt het deeg samen aan de hand van een recept
- Voegt de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen samen en handhaaft de temperatuur
- Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel
- Gebruikt verschillende oventypes
- Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen
- Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen
- Stelt het deeg en/of het beslag samen aan de hand van een recept

Probleemoplossende vaardigheden

- Voorkomt broodfouten

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
- Past het FEFO (First Expired, First Out) en FIFO (First In, First Out) –principe toe
- Zet het benodigde materiaal/materieel klaar
- Weegt grondstoffen af
- Draait en kneedt deeg manueel of machinaal
- Past verschillende kneedmethodes toe
- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten
- Weegt het deeg af
- Verdeelt het deeg manueel of met behulp van een verdeelmachine in stukken
- Bolt het deeg op en/of maakt het lang
- Plaatst de deegstukken op platen of in bakvormen
- Laat het deeg rijzen (in de (rem)rijskast, gekoelde ruimte...)
- Koelt het deeg af of vriest het in
- Toereert en/of rolt het deeg uit
- Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, garneringen...
- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten
- Doreert, decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen
- Stelt de oven in (tijd, temperatuur...) en bakt de producten af
- Ontvormt de producten en plaatst ze (op roosters) in rekken
- Abricoteert, glaceert, garneert, maskeert, modelleert, overgiet volgens de verschillende afwerkingstechnieken
- Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken
- Past snijtechnieken toe
- Gebruikt een snijmachine
- Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine
- Controleert de gisting en het rijzen van het deeg
- Bakt producten verder af
- Zet het benodigde materiaal/materieel klaar
- Weegt grondstoffen af
- Voegt de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen samen en handhaaft de temperatuur
- Draait en kneedt deeg en/of beslag manueel of machinaal
- Past verschillende meng-, kneed- en/of klopmethodes toe
- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten
- Weegt het deeg af
- Verdeelt het deeg en/of beslag manueel of machinaal
- Past spuit-, snij-, rol- of uitsteektechnieken toe
- Plaatst het deeg en/of beslag op platen of in bakvormen
- Laat het deeg rusten in een al dan niet gekoelde ruimte
- Koelt het halffabricaat af of vriest het in
- Toereert en/of rolt het deeg uit
- Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, mousses, bavaois, boterroom, garneringen...
- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten
- Doreert, decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen
- 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
- Gebruikt verschillende oventypes
- Bakt producten verder af
- Stemt de verpakking af op het product
- Houdt de bewaartemperatuur op peil

Omgevingscontext

- Het beroep wordt uitgeoefend in traditionele of industriële (banket)bakkerijen
- Het beroep kan worden uitgeoefend tijdens de dag, 's nachts, 's ochtends vroeg, in het weekend of op feestdagen. Dit varieert naar gelang de organisatie (ambachtelijke onderneming, hypermarkt...) en de industrialisatie- en automatiseringsgraad van het productieproces
- Het beroep wordt uitgeoefend in een omgeving met temperatuurschommelingen en wisselende vochtigheidsgraad

Handelingscontext

- Permanente aandacht voor voedselveiligheid en hygiëne
- Moet onder tijdsdruk kunnen werken
- Moet in team kunnen werken
- De activiteit vindt plaats in een (banket)bakkerij en kan het hanteren van lasten en langdurig rechtstaan inhouden
- Routinematig dezelfde handelingen uitvoeren
- Kan zich aanpassen en flexibel opstellen bij wisselende omgevingsfactoren (weersomstandigheden, speciale gelegenheden, seizoenen...) die een invloed uitoefenen op de productie
- Draagt persoonlijke beschermingskledij volgens de wetgeving
- Het respecteren van tijdsschema's: de bakkerijproducten moeten tijdig klaar zijn

Autonomie

Is zelfstandig in

- het voorbereiden en uitvoeren van de eigen taken.

Is gebonden aan

- de autocontrole gids (G -026)
- de vigerende wetgeving met betrekking tot het (banket)bakkerijberoep
- de opdrachten
- de weersomstandigheden en buitentemperaturen

Doet beroep op

- de (banket)bakker in geval zich problemen voordoen en voor het ondersteunen van de activiteiten.

Verantwoordelijkheid

- Werkt hygiënisch en (voedsel)veilig
- Bereidt in opdracht verschillende soorten (gist)degen (broden, zachte en harde luxe, taarten, gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) bakkerijproducten)
- Verwerkt in opdracht verschillende soorten (gist)degen (broden, zachte en harde luxe, taarten, gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) bakkerijproducten)
- Bakt in opdracht verschillende soorten (gist)degen (broden, zachte en harde luxe, taarten, gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) bakkerijproducten)
- Bereidt in opdracht verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) banketbakkerijproducten)
- Verwerkt in opdracht verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) banketbakkerijproducten)
- Bakt in opdracht verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) banketbakkerijproducten)
- Werkt in opdracht bakkerij- en banketbakkerijproducten af
- Bewaart en verpakt bakkerij- en banketbakkerijproducten

2.3 ATTESTEN EN VOORWAARDEN

Wettelijke attesten en voorwaarden

Voor de beroepsuitoefening van 'Medewerker brood- en banketbakkerij' 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"