

BEROEPSKWALIFICATIE

Banketbakker

//////////////////////////////////////
BK-0020-3

1. Globaal

1.1 TITEL

Banketbakker

Deze benaming komt voor in de Competent fiche “D110201 Bakker”.

1.2 DEFINITIE

De banketbakker verwerkt, bakt en werkt verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde producten...) af én bewaart en verpakt deze volgens de voorschriften van de voedselveiligheid teneinde de banketbakkerijproducten uit te stallen en te verkopen, alsook een banketbakkerij 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 de regelgeving inzake autocontrole in de banketbakkerij
- Kennis van geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
- Kennis van de FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out)
- Grondige kennis van hygiëneregelgeving

Competentie 2:

Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op

- Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op
- Geeft zelf het goede voorbeeld
- Informeert medewerkers over voedselveiligheid en hygiëne
- Stuurt medewerkers bij indien nodig
- Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid

Met inbegrip van kennis:

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

Competentie 3:

Volgt de financiële en administratieve gegevens op

- Verzamelt de benodigde gegevens van grondstoffen, ingrediënten en materialen
- 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
- Basiskennis van kostprijsberekening
- Kennis van voorraadbeheer
- Kennis van grondstoffen en ingrediënten

Competentie 4:

Plant de productie

- Schat de vraag van de klanten in
- Stelt een assortiment samen volgens 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 banketbakkerijproducten
- Grondige kennis van de vaktechnologie

Competentie 5:

Volgt de voorraad op en maakt bestellingen

- 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 samenstelling van banketbakkerijproducten
- Kennis van voorraadbeheer
- Kennis van grondstoffen en ingrediënten

Competentie 6:

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 wettelijke bewaar temperatuur

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

Competentie 7:

Bereidt verschillende soorten degen en beslagen voor 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 beslag samen aan de hand van een recept
- Berekent de kwantiteit
- Zet meeteenheden om
- Weegt grondstoffen af
- Bepaalt de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen en bepaalt en handhaaft de temperatuur
- Draait en kneedt deeg en/of beslag manueel of machinaal
- Past verschillende meng- en/of kneed- en/of klopmethodes toe
- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten

Met inbegrip van kennis:

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

Competentie 8:

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

- Bepaalt de benodigde hoeveelheid deeg per stuk/ per gewicht
- 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 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:

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

Competentie 9:

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

- 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:

- Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied
- Kennis van de verschillende oventypes
- Kennis van de verschillende afbaktechnieken
- Grondige kennis van de vaktechnologie

Competentie 10:

Werkt 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:

- Kennis van allergenen
- Kennis van diverse afwerkingstechnieken
- Grondige kennis van de vaktechnologie

Competentie 11:

Bewaart en verpakt banketbakkerijproducten

- Past snijtechnieken toe
- 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:

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

Competentie 12:

Stalt banketbakkerijproducten in de etalage of op 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 samenstelling van banketbakkerijproducten
- Kennis van de impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product
- Kennis van de wetgeving met betrekking tot verplichte aanduidingen van goederen, etiketteringen van voorverpakte voedingsmiddelen, maten en gewichten

Competentie 13:

Informeert klanten over banketbakkerijproducten en verkoopt

- Stelt vragen om de wensen van de klanten te achterhalen
- Informeert klanten over de samenstelling, bereidingswijze, 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 verkoops prijs af met de klant

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van samenstelling van banketbakkerijproducten
- Kennis van allergenen
- Kennis van bewaringswijze
- Kennis van verkoopstechnieken

2.2 BESCHRIJVING COMPETENTIES ADHV DE DESCRIPTORELEMENTEN

Kennis

- Basiskennis van financieel en administratief beheer
- Basiskennis van kostprijsberekening

- Kennis van kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen...
- Kennis van samenstelling van banketbakkerijproducten
- Kennis van bereidingstechnieken
- Kennis van het productieproces van bladerdeeg, vet- en kookdegen
- Kennis van productieproces van beslagen
- Kennis van productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) producten
- Kennis van wettelijke bewaartemperatuur
- Kennis van verwerkingstemperatuur
- Kennis van allergenen
- Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied
- Kennis van verwerkingstechnieken
- Kennis van de verschillende rijsmiddelen
- Kennis van spuit- en uitsteektechnieken
- Kennis van snijtechnieken
- Kennis van uitroltechnieken
- Kennis van toereertechnieken
- Kennis van het invriezen van voedingswaren
- Kennis van de verschillende oventypes
- Kennis van de verschillende afbaktechnieken
- Kennis van diverse afwerkingstechnieken
- Kennis van de impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product
- Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsmiddelen- en procedures
- Kennis van traceerbaarheid van producten
- Kennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten
- Kennis van werkorganisatie
- Kennis van de regelgeving inzake autocontrole in de banketbakkerij
- Kennis van geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
- Kennis van de FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out)
- Kennis van productieproces van banketbakkerijproducten
- Kennis van de wetgeving met betrekking tot verplichte aanduidingen van goederen, etiketteringen van voorverpakte voedingsmiddelen, maten en gewichten
- Kennis van voorraadbeheer
- Kennis van bewaringswijze
- Kennis van verkooptechnieken
- Kennis van grondstoffen en ingrediënten
- Kennis van wettelijke reglementering in verband met vervoer van voedingswaren
- Kennis van vaktechnieken
- Kennis van voedselveiligheid
- Kennis van coaching van een team

- Grondige kennis van hygiëneregelgeving
- Grondige kennis van de vaktechnologie

Cognitieve vaardigheden

- Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid
- Respecteert de regelgeving rond preventie en veiligheid op het werk
- Controleert de staat van het materieel
- Past het FEFO (First Expired, First Out) en FIFO (First In, First Out) –principe toe
- Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op
- Geeft zelf het goede voorbeeld
- Informeert medewerkers over voedselveiligheid en hygiëne
- Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid
- Verzamelt de benodigde gegevens van grondstoffen, ingrediënten en materialen
- Gaat op een rendementsbewuste manier om met de grondstoffen in relatie tot de kostprijs van het (eind)product
- Schat de vraag van de klanten in
- Stelt een assortiment samen volgens 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 of de goederen en producten voldoen aan de hygiënische voorschriften en voorschriften voor voedselveiligheid
- Respecteert de condities waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan
- Controleert en registreert de temperatuur en het vochtgehalte in de opslagruimte
- Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen
- Stelt het deeg en/of beslag samen aan de hand van een recept
- Berekent de kwantiteit
- Zet meeteenheden om
- Bepaalt de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen en bepaalt en handhaaft de temperatuur
- Bepaalt de benodigde hoeveelheid deeg per stuk/ per gewicht
- Gebruikt verschillende oventypes
- Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen
- Stelt vragen om de wensen van de klanten te achterhalen
- Informeert klanten over de samenstelling, bereidingswijze, bewaringswijze en toepassing van de producten
- Wijst de klant op speciale acties en producten om de verkoop te stimuleren
- Rekent de verkoopprijs af met de klant

Probleemoplossende vaardigheden

- Stuur medewerkers bij indien nodig
- Onderneemt acties om de efficiëntie te verbeteren en de kosten te beheersen
- Registreert afwijkingen
- Meldt fouten volgens de procedure

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
- Controleert de temperatuur, het gewicht, de versheid van de goederen en producten
- Slaat de goederen op in de koel-, diepvries-, opslagruimte...
- Zet het benodigde materiaal/materieel klaar
- Weegt grondstoffen af
- Draait en kneedt deeg en/of beslag manueel of machinaal
- Past verschillende meng- en/of kneed- en/of klopmethodes toe
- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten
- 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 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
- 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
- Bakt producten verder af
- Abricoteert, glaceert, garneert, maskeert, modelleert, overgiet volgens de verschillende afwerkingstechnieken
- Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken
- Past snijtechnieken toe
- Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine
- Stemt de verpakking af op het product
- Houdt de bewaar temperatuur op peil
- 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
- Noteert klantenbestellingen en volgt ze op

Omgevingscontext

- Het beroep wordt uitgeoefend in banketbakkerijen, traditionele of industriële banketbakkerijen, in de afdeling banketbakkerij van supermarkten
- Het beroep kan worden uitgeoefend tijdens de dag, 's nachts, 's ochtends vroeg, in het weekend of op feestdagen. Het varieert naar gelang de organisatie (ambachtelijke onderneming, hypermarkt...) en de industrialisatie- en automatiseringsgraad van het productieproces
- Het beroep kan worden uitgeoefend in een gekoelde omgeving met wisselende temperatuurschommelingen en vochtigheidsgraad
- Het kunnen omgaan met en inspelen op een flexibele markt
- Het respecteren van tijdschema's: de banketbakkerijproducten moeten tijdig klaar zijn

Handelingscontext

- 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 verkoopruijme (aankleding, het etaleren van producten...) is noodzakelijk
- Permanente aandacht voor voedselveiligheid en hygiëne
- Moet met klanten en medewerkers kunnen omgaan
- Moet markt en concurrentie opvolgen
- Dient rekening te houden met de noden en wensen van de klanten
- Moet kunnen omgaan met financiële aspecten (verkoopprijs, kassa, kostprijsberekening)
- Werkt samen met leveranciers, de hygiënische diensten en medewerkers
- De activiteit vindt plaats in een banketbakkerij en kan het hanteren van lasten en langdurig rechtstaan inhouden
- Routinematig dezelfde handelingen uitvoeren
- Moet onder tijdsdruk kunnen werken
- Draagt persoonlijke beschermingskledij volgens de wetgeving

Autonomie

Is zelfstandig in

- het voorbereiden, plannen en uitvoeren van de eigen taken

Is gebonden aan

- de autocontrole gids (G -026)
- de vigerende wetgeving met betrekking tot het bakkerijberoep
- 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
- Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op
- Volgt de financiële en administratieve gegevens op
- Plant de productie
- Volgt de voorraad op en maakt bestellingen
- Ontvangt goederen en producten en controleert de levering
- Bereidt verschillende soorten degen en beslagen voor vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) banketbakkerijproducten
- Verwerkt verschillende soorten degen en beslagen voor vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) banketbakkerijproducten
- Bakt verschillende soorten degen en beslagen voor vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) banketbakkerijproducten
- Werkt banketbakkerijproducten af
- Bewaart en verpakt banketbakkerijproducten
- Stalt banketbakkerijproducten in de etalage of op de toonbank uit
- Informeert klanten over banketbakkerijproducten en verkoopt

2.3 ATTESTEN EN VOORWAARDEN

Wettelijke attesten en voorwaarden

Voor de beroepsuitoefening van 'Banketbakker' 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"