

BEROEPSKWALIFICATIE

Ijsbereider

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

1. Globaal

1.1 TITEL

Ijsbereider

Deze benaming komt voor in de Competent-fiche D110401 "Pâtissier, chocoladewerker, ijsbereider".

1.2 DEFINITIE

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

1.3 NIVEAU (VKS EN EQF)

4

1.4 JAAR VAN ERKENNING

versie 2, 2020

2. Competenties

2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

Competentie 1:

Bereidt geturbineerd en niet-geturbineerd ijs, beslagen, decoraties,...

- Zet het benodigde materiaal/materieel klaar
- 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

Met inbegrip van kennis:

- 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, ijsnougat 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

Competentie 2:

Verwerkt ijs, beslagen, decoraties en degen zonder gist

- Bepaalt de benodigde hoeveelheid per stuk/ per gewicht/per volume
- 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
- Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid
- Past, indien nodig, recepten/bereidingswijze aan voor het voorkomen van bereidingsfouten
- Werkt met verschillende types ijs turbines, pasteurisators, homogenisators, refractometer, bauméweger

* *Een halffabricaat is een product waarmee een ander product afgewerkt wordt.

Met inbegrip van kennis:

- 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 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 de juiste vries-, koel- en vormtechnieken
- 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 van spuit-, snij, uitrol- en uitsteektechnieken
- Kennis van verschillende types ijs turbines, homogenisators en schokvriezers
- Kennis van het invriezen van voedingswaren
- Grondige kennis van hygiëneregelgeving
- Grondige kennis van de vaktechnologie

Competentie 3:

Bakt degen zonder gist, beslagen en decoraties

- 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
- Maakt halffabricaten en werkt ze verder af tot een eindproduct
- Werkt decoraties af
- Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van kenmerken van grondstoffen en ingrediënten
- Kennis van allergenen*
- Kennis van bewaarstechnieken 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

Competentie 4:

Werkt ijsproducten af

- Ontvormt de ijsproducten
- 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

* *Maskeren: het bedekken of gelijkmatig bestrijken van een gebak(je) met een dun laagje crème.

Met inbegrip van kennis:

- 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 vaktechnologie

Competentie 5:

Bewaart en verpakt ijsproducten

- Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine
- Stemt de verpakking af op het product
- Houdt de bewaartemperatuur op peil
- Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid

Met inbegrip van kennis:

- 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

Competentie 6:

Houdt de werkomgeving netjes en hygiënisch

- 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

Met inbegrip van kennis:

- Grondige kennis van hygiëneregelgeving

Competentie 7:

Plant de productie

- 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

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van voorraadbeheer
- Kennis van werkorganisatie

Competentie 8:

Stalt ijsproducten in de etalage of op de toonbank uit, verwerkt en maakt verkoopsklaar

- Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopsklaar te maken
- 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

Met inbegrip van kennis:

- 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

Competentie 9:

Informeert klanten over de producten en verkoopt

- Stelt vragen om de wensen van de klanten te achterhalen
- 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

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van verkoopstechnieken

Competentie 10:

Volgt de voorraad op en doet 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 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

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van financieel en administratief beheer
- Kennis van voorraadbeheer
- Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied

Competentie 11:

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
- 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

Met inbegrip van kennis:

- 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

Competentie 12:

Volgt de financiële en administratieve gegevens op

- 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
- Onderneemt acties om de efficiëntie te verbeteren en de kosten te beheersen

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van financieel en administratief beheer
- Kennis van voorraadbeheer

Competentie 13:

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

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied
- Grondige kennis van hygiëneregelgeving
- Grondige kennis van de vaktechnologie

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 bewaarstechnieken 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, parfaits, ijsnogat en granités
- Kennis van het opkloppen en koelen van room voor ijsmousses en ijsparfaits
- 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 ijs turbines, 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 verkooptechnieken
- 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 verkoopruijme 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, bavaois, 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 Baumé-schaal 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 verkoopprijs (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 autocontrolewet(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"