BEROEPSKWALIFICATIE

Suiker- en marsepeinbewerker

//////////////////////////////////////////////////////////////////////////////////////////////////////////

BK-0023-2

1. Globaal

TITEL

Suiker- en marsepeinbewerker

Deze benaming wijkt lichtjes af van de gebruikte terminologie in de Competent-fiche D110401 “Patissier, chocoladewerker, ijsbereider”. In deze fiche staan titels zoals “suikerwarenfabrikant” en “confisseur”. De bereiding van snoepgoed is louter industrieel. Het beroep “suiker- en marsepeinbewerker” is zowel industrieel als ambachtelijk. Het is een term die algemeen aanvaard en gekend is in de sector. Er wordt geopteerd voor de Nederlandstalige benaming van “suiker- en marsepeinbewerker”.

Definitie

Bereidt suiker- en marsepeinproducten teneinde deze te verwerken, verpakken en verkopen.

Niveau (VKS en EQF)

4

Jaar van erkenning

versie 2, 2020

1. Competenties

Opsomming competenties

Competentie 1:

Bereidt suiker- en marsepeinproducten

* + Zet het benodigde materiaal/materieel klaar
	+ Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen
	+ Berekent de kwantiteit
	+ Zet meeteenheden om
	+ Weegt grondstoffen af
	+ Bepaalt de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen
	+ Voegt ingrediënten samen aan de hand van een recept
	+ Bereidt producten manueel of machinaal
	+ Past verschillende meng- en kooktechnieken toe
	+ Voegt met behulp van natuurlijke aroma’s smaak en kleur toe aan de producten
	+ Bereidt decoraties
	+ 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 (voornamelijk kleur- en smaakstoffen)
	+ Kennis van de verschillende kooktechnieken bij suikerwerk
	+ Kennis in welke fase de ingrediënten worden toegevoegd en gemengd
	+ Kennis van de verschillende soorten chocolade, de eigenschappen en de toepassingen
	+ Grondige kennis van hygiëneregelgeving
	+ Grondige kennis van de vaktechnologie

Competentie 2:

Verwerkt suiker- en marsepeinproducten

* + Bepaalt de benodigde hoeveelheid per stuk/ per gewicht
	+ Past spuit-, snij-, rol- , uitsteek-, blaas- en trektechnieken toe
	+ Voegt met behulp van natuurlijke aroma’s smaak en kleur toe aan de producten
	+ Decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen
	+ Bereidt en verwerkt diverse kooksuikers
	+ Bakt marsepeinbonbons
	+ Bereidt en bewaart halffabricaten\* en garneringen
	+ Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid

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

Met inbegrip van kennis:

* + Kennis van allergenen\*
	+ Kennis van bewaartechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten en niet-verkochte waren,…
	+ Kennis van bereidings- en verwerkingstechnieken
	+ Kennis van de wettelijke reglementering i.v.m. ingrediënten (voornamelijk kleur- en smaakstoffen)
	+ Kennis van het productieproces van marsepein- en suikerdegen en kooksels
	+ Kennis van vorm- en modelleertechnieken
	+ Kennis van de verschillende kooktechnieken bij suikerwerk
	+ Kennis in welke fase de ingrediënten worden toegevoegd en gemengd
	+ Kennis van spuit-, snij, uitrol-, blaas-, trek- en uitsteektechnieken
	+ Kennis van de afbaktechniek voor marsepein
	+ Kennis van verschillende verwarmtechnieken bij het verwerken van suiker (warmtelampen,…)
	+ Kennis van diverse afwerkings- en garneertechnieken : abricoteren\*, spuiten, modelleren, garneren, glaceren\*, dompelen, ….
	+ Grondige kennis van hygiëneregelgeving
	+ Grondige kennis van de vaktechnologie

Competentie 3:

Werkt suiker- en marsepeinproducten af

* + Abricoteert\*, glaceert\*, garneert, modelleert, dompelt, decoreert volgens de verschillende afwerkingstechnieken
	+ Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen
	+ Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid

\* \*Abricoteren : gebak bestrijken met abrikozenjam om het een glanzend uitzicht te geven en uitdrogen tegen te gaan.
\*Glaceren : voorzien van een glanzende laag

Met inbegrip van kennis:

* + Kennis van allergenen\*
	+ Kennis van het proces en het belang van het macereren\* van gekonfijt fruit
	+ Kennis van fruitsoorten bij het vervaardigen van gekarameliseerd fruit
	+ Kennis van verschillende verwarmtechnieken bij het verwerken van suiker (warmtelampen,…)
	+ Kennis van diverse afwerkings- en garneertechnieken : abricoteren\*, spuiten, modelleren, garneren, glaceren\*, dompelen, ….
	+ Grondige kennis van hygiëneregelgeving
	+ Grondige kennis van de vaktechnologie

Competentie 4:

Bewaart en verpakt suiker- en marsepeinproducten

* + 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 bewaartechnieken
	+ Kennis van de invloed van temperatuur en vocht 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 5:

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 6:

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
	+ Optimaliseert waar mogelijk de productie

Met inbegrip van kennis:

* + Kennis van voorraadbeheer
	+ Kennis van werkorganisatie

Competentie 7:

Stalt suiker- en marsepeinproducten in de etalage of op de toonbank uit en maakt verkoopsklaar

* + 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)
	+ Grondige kennis van hygiëneregelgeving

Competentie 8:

Informeert klanten over de producten en verkoopt

* + Stelt vragen om de wensen van de klanten te achterhalen
	+ Informeert klanten over de samenstelling, bereidingswijze, bewaringswijze en allergenen\*
	+ Wijst de klant op speciale acties en producten om de verkoop te stimuleren
	+ Rekent de verkoopprijs af met de klant

\* \*Allergenen: voedselallergenen: stoffen die bij mensen die daar gevoelig voor zijn een overgevoeligheidsreactie (allergische reactie) van het afweersysteem kunnen veroorzaken.

Met inbegrip van kennis:

* + Kennis van verkooptechnieken

Competentie 9:

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 het rendement van de grondstoffen en producten
	+ Berekent de hoeveelheid producten voor de bestellingen
	+ Koopt grondstoffen, halffabricaten en materieel in
	+ Koopt verpakkingen aan
	+ Vult een bestelbon in
	+ Contacteert leveranciers

Met inbegrip van kennis:

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

Competentie 10:

Ontvangt goederen en producten en controleert de levering

* + Voert ontvangstcontrole uit op hoeveelheid en kwaliteit
	+ Controleert 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 volgens hygiëneregelgeving
	+ Controleert en registreert de temperatuur en vochtgehalte in de opslagruimte
	+ Meldt fouten volgens procedure

Met inbegrip van kennis:

* + Kennis van de regelgeving inzake autocontrole
	+ Kennis van bewaartechnieken 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 11:

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 12:

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

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 bewaartechnieken 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 (voornamelijk kleur- en smaakstoffen)
* Kennis van het productieproces van marsepein- en suikerdegen en kooksels
* Kennis van vorm- en modelleertechnieken
* Kennis van de verschillende kooktechnieken bij suikerwerk
* Kennis van het proces en het belang van het macereren\* van gekonfijt fruit
* Kennis van fruitsoorten bij het vervaardigen van gekarameliseerd fruit
* Kennis in welke fase de ingrediënten worden toegevoegd en gemengd
* Kennis van de verschillende soorten chocolade, de eigenschappen en de toepassingen
* Kennis van spuit-, snij, uitrol-, blaas-, trek- en uitsteektechnieken
* Kennis van de afbaktechniek voor marsepein
* Kennis van verschillende verwarmtechnieken bij het verwerken van suiker (warmtelampen,…)
* Kennis van diverse afwerkings- en garneertechnieken : abricoteren\*, spuiten, modelleren, garneren, glaceren\*, dompelen, ….
* Kennis van bewaartechnieken
* Kennis van wettelijke reglementering in verband met vervoer van voedingswaren
* Kennis van de invloed van temperatuur en vocht op het eindproduct
* Kennis van de impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product
* Kennis van verkooptechnieken
* Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied
* Grondige kennis van hygiëneregelgeving
* Grondige kennis van de vaktechnologie

\*Allergenen: voedselallergenen: stoffen die bij mensen die daar gevoelig voor zijn een overgevoeligheidsreactie (allergische reactie) van het afweersysteem kunnen veroorzaken
\*Macereren: gedurende een zekere tijd in likeur laten weken
\*Abricoteren: bestrijken met abrikozenmousse
\*Glaceren: van een glanslaag voorzien

Cognitieve vaardigheden

* Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen
* Berekent de kwantiteit
* Zet meeteenheden om
* Bepaalt de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen
* Voegt ingrediënten samen aan de hand van een recept
* Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid
* Bepaalt de benodigde hoeveelheid per stuk/ per gewicht
* Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid
* Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen
* 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
* 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
* Plant het dagelijkse werk rekening houdend met externe factoren
* Stelt een werkschema op
* Optimaliseert waar mogelijk de productie
* 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
* Past bij het presenteren in de toonbank de richtlijnen met betrekking tot hygiëne en voedselveiligheid toe
* Informeert klanten over de samenstelling, bereidingswijze, bewaringswijze en allergenen\*
* 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 en materieel in
* Koopt verpakkingen aan
* Vult een bestelbon in
* Contacteert leveranciers
* Voert ontvangstcontrole uit op hoeveelheid en kwaliteit
* Controleert 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 volgens hygiëneregelgeving
* Controleert en registreert de temperatuur en vochtgehalte in de opslagruimte
* 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

* 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
* Bereidt producten manueel of machinaal
* Past verschillende meng- en kooktechnieken toe
* Voegt met behulp van natuurlijke aroma’s smaak en kleur toe aan de producten
* Bereidt decoraties
* Past spuit-, snij-, rol- , uitsteek-, blaas- en trektechnieken toe
* Voegt met behulp van natuurlijke aroma’s smaak en kleur toe aan de producten
* Decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen
* Bereidt en verwerkt diverse kooksuikers
* Bakt marsepeinbonbons
* Bereidt en bewaart halffabricaten\* en garneringen
* Abricoteert\*, glaceert\*, garneert, modelleert, dompelt, decoreert volgens de verschillende afwerkingstechnieken
* Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine
* Gebruikt schoonmaakmaterieel en -middelen
* 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
* Bereidt de productie voor
* Brengt etiketten met de wettelijk verplichte informatie aan

\*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.
\*Tempereren: de gesmolten massa op temperatuur brengen wat de daarin vervatte cacaoboter in de meest stabiele kristalvorm brengt

Omgevingscontext

* Het beroep wordt uitgeoefend in banketbakkerijen of (semi-)industriële bedrijven
* 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 activiteit vindt plaats in een banketbakkerij/bedrijf en kan het hanteren van lasten en langdurig rechtstaan inhouden
* 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 bij de ontwikkeling van producten en opstelling van de verkoopruimte (aankleding, het etaleren van producten, …) is noodzakelijk
* De beroepsbeoefenaar heeft 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 dient onder tijdsdruk te 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 suiker- en marsepeinbewerking
* 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 suiker- en marsepeinproducten
* Verwerkt suiker- en marsepeinproducten
* Werkt suiker- en marsepeinproducten af
* Bewaart en verpakt suiker- en marsepeinproducten
* Houdt de werkomgeving netjes en hygiënisch
* Plant de productie
* Stalt suiker- en marsepeinproducten in de etalage of op de toonbank uit en maakt verkoopsklaar
* Informeert klanten over de producten en verkoopt
* Volgt de voorraad op en maakt bestellingen
* Ontvangt goederen en producten en controleert de levering
* Volgt de financiële en administratieve gegevens op
* Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op

Attesten EN VOORWAARDEN

Wettelijke attesten en voorwaarden

Voor de beroepsuitoefening van ‘Suiker- en marsepeinbewerker’ 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"