

# BEROEPSKWALIFICATIE

## Suiker- en marsepeinbewerker

//////////////////////////////////////  
BK-0023-2

### 1. Globaal

#### 1.1 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 “confiseur”. 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”.

#### 1.2 DEFINITIE

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

#### 1.3 NIVEAU (VKS EN EQF)

4

#### 1.4 JAAR VAN ERKENNING

versie 2, 2020

### 2. Competenties

#### 2.1 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 hygiënereggeving
- 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 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 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 hygiënerelgeving
- 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 verkoopprijs (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

## 2.3 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"