

# BEROEPSKWALIFICATIEDOSSIER

## 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 “Pâtissier, 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 SECTOREN

- Voedingsindustrie (PC118 Voedingsnijverheid, PC220 bedienden voedingsnijverheid)

#### 1.4 BETROKKEN (ARBEIDSMARKT)ACTOREN

##### Hoofdindieners

Bakkers Vlaanderen

Alimento vzw

##### Mede-indieners

West-Vlaamse Bakkers

Bakkers Oost-Vlaanderen

Limburgse Bakkers

Syndicale Unie

VDAB (Vlaamse Dienst Arbeidsbemiddeling en Beroepsopleiding)

## 1.5 REFERENTIEKADER

### Gehanteerde referentiekaders

- Competent-fiche (SERV): D110401 Patissier chocoladewerker ijsbereider (m/v), 4 september 2012
- Beroeps(competentie)profiel: chocoladebewerker, in samenwerking met de Vlaamse Federatie van Verenigingen van brood- en banketbakkers, ijsbereiders en chocoladebewerkers, maart 2002, 1 maart 2002
- Andere: Gids autocontrolesysteem voor de sector van de biscuit-, chocolade-, praline- en suikerindustrie, G-022
- Andere: Autocontrolelegids voor brood- en banketbakkerij, G-026

### Relatie tot het referentiekader

Alle activiteiten uit de Competent-fiche werden overgenomen in dit beroepskwalificatiedossier. Het onderscheid tussen de basisactiviteiten en specifieke activiteiten werd niet aangehouden, gezien de beroepsverenigingen en -federaties van mening zijn dat alle activiteiten basisactiviteiten zijn. De activiteiten werden hertaald naar de gebruikelijke terminologie binnen de sector, zonder aan de inhoud te wijzigen of zonder dat dit invloed uitoefent op de beschrijving van de competenties.

De activiteiten werden aangevuld met vaardigheden uit het SERV-beroepscompetentieprofiel "Chocoladebewerker".

Tenslotte werden de vigerende autocontrolelegids gehanteerd omdat deze een onschatbare informatie herbergt over competenties en vaardigheden in functie van voedselveiligheid en hygiëne. De gids voor de invoering van het autocontrolesysteem omvat een geheel aan maatregelen die door exploitanten moeten genomen worden om ervoor te zorgen dat de producten in alle stadia van de productie, verwerking en distributie die onder hun beheer vallen; voldoen aan de vigerende wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid en hygiëne waarvoor het Agentschap FAVV bevoegd is; voldoen aan de vigerende wettelijke voorschriften inzake kwaliteit van de producten en voldoen aan de voorschriften betreffende traceerbaarheid en toezicht op effectieve naleving van deze voorschriften.

## 2. Competenties

## 2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<b>1. Bereidt suiker- en marsepeinproducten</b>				
• Zet het benodigde materiaal/materieel klaar			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van de regelgeving inzake autocontrole</li> <li>• Kennis van kenmerken van grondstoffen en ingrediënten</li> <li>• Kennis van allergenen*</li> <li>• Kennis van bereidings- en verwerkingstechnieken</li> <li>• Kennis van de wettelijke reglementering i.v.m. ingrediënten (voornamelijk kleur- en smaakstoffen)</li> <li>• Kennis van de verschillende kooktechnieken bij suikerwerk</li> <li>• Kennis in welke fase de ingrediënten worden toegevoegd en gemengd</li> <li>• Kennis van de verschillende soorten chocolade, de eigenschappen en de toepassingen</li> <li>• Grondige kennis van hygiëneregelgeving</li> <li>• Grondige kennis van de vaktechnologie</li> </ul>
• 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			✓	
• Respekteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	✓			
<b>2. Verwerkt suiker- en marsepeinproducten</b>				
• Bepaalt de benodigde hoeveelheid per stuk/ per gewicht	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van allergenen*</li> <li>• Kennis van bewaarstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten en niet-verkochte waren,...</li> <li>• Kennis van bereidings- en</li> </ul>
• Past spuit-, snij-, rol-, uitsteek-, blaas- en trektechnieken toe			✓	
• Voegt met behulp van natuurlijke aroma's			✓	

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
smaak en kleur toe aan de producten				verwerkingstechnieken
<ul style="list-style-type: none"> <li>Decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen</li> </ul>			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kennis van de wettelijke reglementering i.v.m. ingrediënten (voornamelijk kleur- en smaakstoffen)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bereidt en verwerkt diverse kooksuikers</li> </ul>			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kennis van het productieproces van marsepein- en suikerdegen en kooksels</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bakt marsepeinbonbons</li> </ul>			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kennis van vorm- en modelleertechnieken</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bereidt en bewaart halffabricaten* en garneringen</li> </ul>			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kennis van de verschillende kooktechnieken bij suikerwerk</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>Kennis in welke fase de ingrediënten worden toegevoegd en gemengd</li> <li>Kennis van spuit-, snij, uitrol-, blaas-, trek- en uitsteektechnieken</li> <li>Kennis van de afbaktechniek voor marsepein</li> <li>Kennis van verschillende verwarmtechnieken bij het verwerken van suiker (warmtelampen,...)</li> <li>Kennis van diverse afwerkings- en garneertechnieken : abricoteren*, spuiten, modelleren, garneren, glaceren*, dompelen, ....</li> <li>Grondige kennis van hygiëneregelgeving</li> <li>Grondige kennis van de vaktechnologie</li> </ul>
* *Een halffabricaat is een product waarmee een ander product afgewerkt wordt.				
<b>3. Werkt suiker- en marsepeinproducten af</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Abricoteert*, glaceert*, garneert, modelleert, dompelt, decoreert volgens de verschillende afwerkingstechnieken</li> </ul>			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kennis van allergenen*</li> <li>Kennis van het proces en het belang van het macereren* van gekonfijt fruit</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>Kennis van fruitsoorten bij het vervaardigen van gekarameliseerd fruit</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>Kennis van verschillende</li> </ul>

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<p>* *Abricoteren : gebak bestrijken met abrikozenjam om het een glanzend uitzicht te geven en uitdrogen tegen te gaan.</p> <p>*Glaceren : voorzien van een glanzende laag</p>				<p>verwarmtechnieken bij het verwerken van suiker (warmtelampen,...)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van diverse afwerkings- en garneertechnieken : abricoteren*, spuiten, modelleren, garneren, glaceren*, dompelen, ...</li> <li>• Grondige kennis van hygiëneregelgeving</li> <li>• Grondige kennis van de vaktechnologie</li> </ul>
<b>4. Bewaart en verpakt suiker- en marsepeinproducten</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine</li> </ul>			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van bewaarstechnieken</li> <li>• Kennis van de invloed van temperatuur en vocht op het eindproduct</li> <li>• Kennis van de impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product</li> <li>• Grondige kennis van hygiëneregelgeving</li> <li>• Grondige kennis van de vaktechnologie</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stemt de verpakking af op het product</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Houdt de bewaartemperatuur op peil</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respekteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid</li> </ul>	✓			
<b>5. Houdt de werkomgeving netjes en hygiënisch</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruikt schoonmaakmateriaal en -middelen</li> </ul>			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grondige kennis van hygiëneregelgeving</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleert de staat van het materieel</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Draagt werkkledij volgens de hygiënische richtlijnen</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen</li> </ul>			✓	

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sorteert afval volgens de richtlijnen</li> </ul>			✓	
<b>6. Plant de productie</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Schat de vraag van de klanten in</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>Kennis van voorraadbeheer</li> <li>Kennis van werkorganisatie</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Stelt een assortiment samen volgens de verwachte verkoop en het seizoen</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Stelt recepten samen</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bereidt de productie voor</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Plant het dagelijkse werk rekening houdend met externe factoren</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Stelt een werkschema op</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Optimaliseert waar mogelijk de productie</li> </ul>	✓			
<b>7. Stalt suiker- en marsepeinproducten in de etalage of op de toonbank uit en maakt verkoopklaar</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>Kennis van de regelgeving inzake autocontrole</li> <li>Kennis van de wetgeving met betrekking tot verplichte aanduidingen van goederen, etiketteringen van voorverpakte voedingsmiddelen, maten en gewichten</li> <li>Kennis van de FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out)</li> <li>Grondige kennis van hygiëneregelgeving</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Brengt etiketten met de wettelijk verplichte informatie aan</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen</li> </ul>		✓		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Past bij het presenteren in de toonbank de richtlijnen met betrekking tot hygiëne en voedselveiligheid toe</li> </ul>	✓			
<b>8. Informeert klanten over de producten en verkoopt</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Stelt vragen om de wensen van de klanten te achterhalen</li> </ul>		✓		<ul style="list-style-type: none"> <li>Kennis van verkooptechnieken</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Informeert klanten over de samenstelling, bereidingswijze, bewaringswijze en allergenen*</li> </ul>	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Wijst de klant op speciale acties en producten om de verkoop te stimuleren</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Rekent de verkoopprijs af met de klant</li> </ul>	✓			
<p>* *Allergenen: voedselallergenen: stoffen die bij mensen die daar gevoelig voor zijn een overgevoelighedsreactie (allergische reactie) van het afweersysteem kunnen veroorzaken.</p>				
<b>9. Volgt de voorraad op en maakt bestellingen</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Gebruikt software voor voorraadbeheer</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>Basiskennis van financieel en administratief beheer</li> <li>Kennis van voorraadbeheer</li> <li>Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Registreert voorraadgegevens</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Registreert gegevens over het verbruik van producten</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Schat de vraag van de klanten in</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Stelt een assortiment samen volgens verwachte verkoop en het seizoen</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Berekent het rendement van de grondstoffen en producten</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Berekent de hoeveelheid producten voor de bestellingen</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Koopt grondstoffen, halffabricaten en materieel in</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Koopt verpakkingen aan</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Vult een bestelbon in</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Contacteert leveranciers</li> </ul>	✓			
<b>10. Ontvangt goederen en producten en controleert de levering</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Voert ontvangstcontrole uit op hoeveelheid en kwaliteit</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>Kennis van de regelgeving inzake autocontrole</li> <li>Kennis van bewaar technieken van grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten en niet-verkochte waren,...</li> <li>Kennis van de FIFO-methode (First</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Controleert het gewicht, de versheid van de goederen en producten</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Controleert of de goederen en producten voldoen aan de hygiënische voorschriften en</li> </ul>	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
voorschriften voor voedselveiligheid				<ul style="list-style-type: none"> <li>In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out)</li> <li>Kennis van wettelijke reglementering in verband met vervoer van voedingswaren</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Registreert afwijkingen</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Houdt rekening met condities waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Slaat de goederen op volgens hygiëneregelgeving</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Controleert en registreert de temperatuur en vochtgehalte in de opslagruimte</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Meldt fouten volgens procedure</li> </ul>	✓			
<b>11. Volgt de financiële en administratieve gegevens op</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Verzamelt de benodigde gegevens van grond- en hulpstoffen</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>Basiskennis van financieel en administratief beheer</li> <li>Kennis van voorraadbeheer</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Gaat op een rendementsbewuste manier om met de grondstoffen in relatie tot de kostprijs van het (eind)product</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Onderneemt acties om de efficiëntie te verbeteren en de kosten te beheersen</li> </ul>		✓		
<b>12. Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> <li>Grondige kennis van hygiëneregelgeving</li> <li>Grondige kennis van de vaktechnologie</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Geeft zelf het goede voorbeeld</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Informeert medewerkers over voedselveiligheid en hygiëne</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Stuurt medewerkers bij indien nodig</li> </ul>		✓		

## 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 bewaar technieken
- 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 cacao boter 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, kostprijberekening)
- 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 autocontrolegrids(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"

## 3. Arbeidsmarktrelevantie / maatschappelijke relevantie

### 3.1 ARBEIDSMARKTRELEVANTIE

#### Tewerkstelling

Het is uiterst moeilijk om gedetailleerde informatie in verband met de arbeidsmarktsituatie van de suiker- en marsepeinbewerker te bekomen. In de cijfergegevens van de VDAB wordt de suiker- en marsepeinbewerker opgenomen in de beroepscategorieën “snoepgoedbewerker” en “helper bakker of snoepgoed”. Dit komt echter niet volledig overeen met het beroep omschreven in het huidig dossier.

Ook de federaties zelf kunnen geen gedetailleerde cijfers geven: het beroep van “suiker- en marsepeinbewerker” zit eveneens onder de NACE-code 10820. Deze code staat voor de vervaardiging van cacao, chocolade en suikerwerk. Onder deze code vallen 165 bedrijven in Vlaanderen. Deze bedrijven stellen 4.001 arbeiders en 1.483 bedienden te werk.

Het beroep van suiker- en marsepeinbewerker is geen knelpuntberoep.

#### Vacatures

Er zijn geen gegevens beschikbaar over de vacatures voor suiker- en marsepeinbewerker, tenzij we ze uit de cijfergegevens voor bovenvermelde cluster zouden halen. Dit zou echter geen correcte weerspiegeling van de arbeidsmarkt voor dit beroep zijn.

## 4. Samenhang

Kwaliteits- en procesverantwoordelijke (banket)bakkerij	Bakker	Banketbakker	Chocoladebewerker	Suiker- en marsepeinbewerker	IJsbereider
Medewerker brood- en banketbakkerij					