

# BEROEPSKWALIFICATIEDOSSIER

## Koffieproever-expert

### 1. Globaal

#### 1.1 TITEL

Koffieproever-expert

De benaming wordt niet gebruikt in de Competent-fiche H150501 Expert aroma's en geuren (m/v). De Competent-fiche gebruikt wel de titel van 'proever'. 'Koffieproever-expert' is de gebruikelijke terminologie binnen de sector.

#### 1.2 DEFINITIE

'Beheerst het koffieverwerkingsproces in al zijn aspecten, teneinde kwaliteitsvolle koffieproducten op de markt te brengen.'

#### 1.3 EXTRA UITLEG

De koffiebrander roostert de ruwe koffiebonen tot het gewenste kleur- en smaakprofiel. Hij/zij beschikt daarvoor over een uitstekend gezichtsvermogen en kan goed kleuren en kleurnuances onderscheiden. De koffiebrander doet tijdens het brandproces beroep op de koffieproever-expert voor advies.

De koffieproever-expert geeft advies van de koffiebrander om de geschikte mengeling en het brandprofiel te bepalen en om het beoogde smaakprofiel te realiseren. De koffieproever-expert verdiept zich in de koffieteelt en de primaire verwerkingsfase om op basis daarvan de eventuele mengeling en het brandprofiel te bepalen. Zo wordt het vooropgesteld smaakprofiel gerealiseerd in functie van de bestemming van de koffieproducten

#### 1.4 SECTOREN

- Voedingsindustrie (PC118 Voedingsnijverheid, PC220 Voedingsnijverheid)

## 1.5 BETROKKEN (ARBEIDSMARKT)ACTOREN

### Hoofdindieners

Koninklijk Verbond van Koffiebranders / Union royale des Torréfacteurs de Café

### Mede-indieners

IPV (Initiatieven voor Professionele Vorming van de voedingsindustrie)

VDAB-Studiedienst

## 1.6 REFERENTIEKADER

### Gehanteerde referentiekaders

- Competent-fiche (SERV): H150501 Expert aroma's en geuren (m/v), 2 juli 2013
- Andere: Gids voor autocontrole en traceerbaarheid in koffiebranderijen, G-027

### Relatie tot het referentiekader

Uit de Competent-fiche H150501 Expert aroma's en geuren (m/v) werden alle activiteiten uit het de basisactiviteiten geselecteerd. De vaardigheden vermeld in de activiteitenblokken werden door de betrokken arbeidsmarktactoren verwoord in een terminologie die gebruikelijk is en gehanteerd wordt in de koffiesector. De beschrijvingen werden aangepast aan de reële werksituatie van de koffieproever-expert.

Uit de specifieke activiteiten werden alle competenties geselecteerd met uitzondering van :

- Volmaakte extracten, etherische oliën of synthetische moleculen fabriceren op basis van planten of fossiele materialen
- Het marketingdossier voor de lancering van een nieuw product ontwerpen (parfum, voedingsproduct, ....)

Deze activiteiten zijn niet van toepassing voor de koffieproever-expert. De overige blokken uit dit gedeelte werden aangepast zoals hierboven beschreven.

Tot slot werd de vigerende autocontrolelegids voor de koffiesector gehanteerd, omdat deze een onschatbare waarde aan informatie bevat met betrekking tot voedselveiligheid en hygiëne.

## 2. Activiteiten

### 2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

- Komt tegemoet aan de vraag/vereisten van de consumenten op het gebied van geuren en smaken voor koffieproducten (H150501 Id13494-c)
  - Verzamelt relevante informatie over (potentiële) doelgroep, marktontwikkelingen en productontwikkelingen
  - Leest relevante informatie over marktontwikkeling, productontwikkeling en doelgroepen
  - Volgt de actuele evoluties in de sector op via studiedagen, vakbeurzen,...
  - Wisselt kennis en ervaringen uit met deskundigen
  - Kent de markttendensen op gebied van geur en smaak
  - Verzamelt relevante informatie over de producten en productontwikkeling
  - Adviseert de aankoper bij het aankopen van de producten (koffiebonen)
  
- Beoordeelt doorheen het ganse proces de zintuiglijke eigenschappen van het product (opeenvolging van gewaarwordingen, geurwiel\*, evenwicht, stabiliteit, ....) in functie van de finale bestemming (H150501 Id17912-c)
  - Gebruikt een "geurwiel"
  - Gebruikt het reukgeheugen
  - Beoordeelt de geur
  - Beoordeelt de smaak
  - Beoordeelt visueel (symmetrie, kleur, bonenegaliteit, breuk, defecten,...)
  - Beoordeelt de textuur (hoe het aanvoelt in de mond)
  - Zorgt dat de smaak constant blijft

\*Geurwiel: instrument waarbij geuren worden ingedeeld in geurfamilies. Het is een ordening van de rijk geschakeerde parfumwereld en biedt houvast bij het ontwikkelen van persoonlijke voorkeuren voor smaken en geuren.

- Selecteert origines (H150501 Id17496-c)
  - Documenteert zich over de grondstoffenmarkt en producenten
  - Selecteert de te proeven origines\*
  - Beslist op basis van geproefbrande en gezette stalen
  - Zoekt alternatieven in functie van de smaakconstante onder andere bij oogstperiodes, bevoorradingsproblemen, ....
  - Volgt ontwikkelingen in de grondstoffenmarkt op

\*Origines : hierbij wordt niet het land van oorsprong bedoeld, maar een gebied in de regio, de plantage, zelfs een perceel

- Doet ingangscntrole (co 01177)
  - Controleert de groen en geproefbrande grondstoffen op non-conformiteiten (visueel, smaak, geur, ...)
  - Houdt rekening met de bepalingen in de autocontrolelegids
  - Meldt niet-conforme leveringen
  
- Voegt origines samen tot een gewenst finaal smaakprofiel (melange) (H150501 Id22620-c/23524-c)
  - Gebruikt de geproefbrande en gezette stalen
  - Houdt rekening met de verschillen in smaak- en geurinteractie
  - Houdt rekening met de bestemming van het product, de zetmethode en het verwerkingsproces
  - Bepaalt de samenstelling op basis van de smaakproef

- Gebruikt aangepaste zetapparatuur
- Bepaalt de definitieve samenstelling van het product (formulering, sensorisch profiel, ....) (H150501 Id22622-c/3346-c)
  - Gebruikt software (tekstverwerking, rekenblad, ....)
  - Bepaalt de productfiche(s)
  - Beslist op basis van geproefbrande en gezette stalen
  - Bepaalt de toleranties en legt de parameters vast, eventueel in overleg met de productie- en kwaliteitsverantwoordelijke
- Bewaakt het smaakproces (co 01178)
  - Doet een nacontrole op het eindproduct
  - Zorgt dat de smaakconstante behouden blijft
- Voert de analyse van producten zelf uit of laat ze uitvoeren (H150501 Id22619-c)
  - Selecteert de stalen die zinvol zijn voor analyse
  - Adviseert acties op basis van de analyseresultaten
- Werkt organoleptische\* tests uit en laat ze uitvoeren door panelleden (proeverij, visuele tests, herkenningstests, ....) (H150501 Id21135-c/22621-c)
  - Stelt evaluatieroosters samen
  - Formuleert de doelstellingen, de inhoud en de methodiek van de tests
  - Levert de stalen aan
  - Registreert, interpreteert de resultaten van de tests en trekt conclusies
  - Neemt actie op basis van de resultaten

\*Organoleptisch : datgene wat men met de zintuigen kan waarnemen (reuk, zicht smaak, ...).

- Deelt ervaring met en geeft advies aan medewerkers (H150501 Id21245)
  - Communiceert efficiënt over de organoleptische tests en de gebruikte technieken
  - Verleent advies over het gebruik en de consumptie van producten

## 2.2 DESCRIPTORELEMENTEN

### Kennis

- Basiskennis van markttendensen
- Basiskennis van productontwikkelingen
- Basiskennis van het brandproces
- Basiskennis ICT (kantoorsoftware)
- Basiskennis communicatietechnieken
  
- Kennis van producten (bonen en koffie)
- Kennis van het geur- en smaakwiel
- Kennis van de aardrijkskundige ligging van de koffieteelt
- Kennis van de basisverwerking van de koffieteelt
- Kennis van de methodes voor de bereiding van de ruwe koffie (droogproces, fermentatie, naturals, ....)

- Kennis van de procedés voor het behoud van de smaakconstante
- Kennis van de selectie van origines
- Kennis van het aanbod aan origines
- Kennis van het smaakverwachtingspatroon per origine
- Kennis van de oogstperiodes en de verschepingsperiodes
- Kennis van de impact van de veroudering op de smaakqualiteit en het effect van het klimaat en omgevingsvariabelen
- Kennis van groeifactoren, oogst- en verschepingsperiodes
- Kennis van de bedreigingen voor de beschikbaarheid van origines
- Kennis van de aspecten voor het uitvoeren van een ingangscntrole
- Kennis van de relevante aspecten van de autocontrolelegids
- Kennis van woordenschat (vakjargon) voor het proeven van voeding
- Kennis van de zetmethode en -apparatuur
- Kennis van tendensen in zetapparatuur
- Kennis van de brandprofielen
- Kennis van decafeineren (methoden en smaak)
- Kennis van het Engels (kan teksten, artikelen, rapporten lezen in een aan het werk gerelateerde taal; kan hoofdpunten in standaardtaal begrijpen en zaken/onderwerpen die behoren tot de beroepsfeer; kan deelnemen aan een gesprek over onderwerpen die te maken hebben met het werk. Kan zich uiten op een simpele manier m.b.t. de werksituatie)
- Kennis van het lezen en interpreteren van analyseresultaten (m.b.t. het eigen product)
- Kennis van organoleptisch tests en hun doelstellingen
- Kennis van evaluatieroosters voor testsessies
- Kennis van interpreteren van testresultaten
- Kennis van (bedrijfs)registratieprocedures voor testresultaten
  
- Grondige kennis van proeftechnieken
- Grondige kennis van de grondstoffenmarkt en producenten
- Grondige kennis van de productgebreken
- Grondige kennis van het samenvoegen van origines tot een gewenst smaakprofiel
- Grondige kennis van de classificering van de groene koffie/ grondstof

## Cognitieve vaardigheden

- Het kunnen verzamelen en lezen van relevante informatie over (potentiële) doelgroep(en), marktontwikkeling en productontwikkeling, grondstoffenmarkt, producenten, ...
- Het kunnen uitwisselen van kennis en ervaringen met deskundige
- Het kunnen opvolgen van de markttendensen op gebied van geur en smaak
- Het kunnen beoordelen van geur, smaak, textuur en visuele aspecten doorheen het ganse proces
- Het kunnen handhaven van de smaakconstante
- Het kunnen selecteren van de te proeven origines
- Het kunnen beslissen op basis van geproefbrande en gezette stalen
- Het kunnen controleren van non-conformiteiten bij de ingangscntrole
- Het kunnen naleven van de bepalingen uit de autocontrolelegids
- Het kunnen rekening houden met verschillen in smaak- en geurinteractie

- Het kunnen bepalen van de samenstelling op basis van de smaakproef, rekening houdend met de bestemming van het product, de zetmethode en het verwerkingsproces
- Het kunnen beslissen op basis van geproefbrande en gezette stalen
- Het kunnen gebruiken van software (tekstverwerking, rekenblad, ...)
- Het kunnen bepalen van productfiches
- Het kunnen bepalen van parameters en toleranties, eventueel in overleg met de productie- en kwaliteitsverantwoordelijke
- Het kunnen bewaken van het smaakproces en uitvoeren van nacontrole
- Het kunnen selecteren van stalen die zinvol zijn voor analyse
- Het kunnen adviseren van acties op basis van analyseresultaten
- Het kunnen formuleren van doelstellingen, inhoud en methodiek van organoleptische tests
- Het kunnen samenstellen van evaluatieroosters
- Het kunnen registreren, interpreteren van de resultaten van de tests en het trekken van conclusies
- Het kunnen ondernemen van acties op basis van de resultaten van de organoleptische tests
- Het efficiënt kunnen communiceren over de organoleptische tests en de gebruikte technieken
- Het kunnen verlenen van advies over het gebruik en de consumptie van producten
- Het kunnen adviseren van de aankoper bij het aankopen van de producten (bonen)

### **Probleemoplossende vaardigheden**

- Het kunnen vinden van alternatieven bij bevoorradingsproblemen, kostprijsproblemen en oogstperiodes, rekening houdend met de smaakconstante
- Het kunnen gepast reageren bij niet-conforme leveringen
- Het kunnen bewaken van het procesverloop en gepast reageren bij processtoringen
- Het kunnen formuleren van alternatieven bij kostprijsprobleem
- Het kunnen detecteren van de oorzaak bij klachten over problemen bij non-conformiteiten

### **Motorische vaardigheden**

- Het kunnen gebruiken van de geproefbrande en gezette stalen
- Het kunnen samenvoegen van origines tot een gewenst finaal smaakprofiel
- Het kunnen werken met meet- en zetapparaten
- Het kunnen proefbranden en zetten van stalen
- Het kunnen proeven van koffie
- Het kunnen ruiken van koffie
- Het kunnen opslaan en registreren van stalen
- Het kunnen nemen van stalen

### **Omgevingscontext**

- De koffieproever werkt in een koffieverwerkend bedrijf, de distributiesector, op zelfstandige basis of bij koffieimporteurs (traders) in een koffielabo of proefkamer.
- De koffieproever werkt met verschillende apparatuur in functie van het koffieproeven en het maken van analyses.
- De koffieproever-expert moet rekening houden met de noden en wensen van de klanten door klantgericht te werken.
- De koffieproever-expert komt in contact met koffiebonen uit meer dan 16 verschillende landen, van verschillende koffieplantages, met verschillende oogsten en wijzigende klimatologische omstandigheden. Soms valt de oogst tegen of valt de uitvoer stil door oorlog of andere externe factoren. De kwaliteit van de bonen is niet voorspelbaar en moet getest en geproefd worden. De koffieproever-expert moet in alle gevallen een zo stabiel mogelijke samenstelling bekomen en/of op zoek gaan naar een vervangproduct dat de smaakconstante zo perfect mogelijk benadert.
- De koffieproever-expert moet bij de samenstelling van de mengsels rekening houden met de prijs van de koffiebonen; deze varieert in functie van het welslagen van de oogst en de koffieconsumptie in andere delen van de wereld.
- De kwaliteit van de koffiebonen hangt eveneens af van de verschillende manieren van plukken, verwerken en/of drogen.
- De koffieproever-expert komt in contact met een panel experts voor de uitvoering van de tests en analyses van de gezette stalen. De koffieproever-expert gaat om met deze verschillende resultaten en gewaarwordingen om de smaakconstante te behouden en een smaakvast product aan te bieden
- De koffieproever-expert communiceert en overlegt efficiënt met leidinggevenden, branders, opdrachtgever(s)/klanten.
- De beroepsbeoefenaar moet efficiënt kunnen functioneren onder tijdsdruk

## Handelingscontext

- De beroepsbeoefenaar moet een grote affiniteit met het product hebben.
- De koffieproever-expert moet zeer geconcentreerd zijn bij het uitvoeren van ingangscorollen en het bepalen van het smaakprofiel: hij/zij moet belangrijke beslissingen kunnen nemen en keuzes maken op basis van gewaarwordingen en beoordelingen.
- Hij/zij moet alert zijn tijdens het smaken om de tong en vingers niet te verbranden.
- De koffieproever-expert moet procedures opvolgen, de richtlijnen van de autocontroleleids toepassen en hygiëne- en voedselveiligheid naleven.
- De beroepsbeoefenaar heeft constante aandacht voor de eigen voeding en vermijdt smaakbelemmerende factoren. Hij houdt rekening met factoren die de resultaten kunnen beïnvloeden.
- De koffieproever-expert moet zich concentreren op de smaakconstante tijdens het smaken, een aantal malen per dag.
- De koffieproever-expert moet in staat zijn een keuze te maken uit een groot aanbod van originen en stalen te evalueren, inclusief op voedselveiligheid.

## Autonomie

Is zelfstandig in

- de wijze waarop hij proeft, het voorstellen van de samenstelling van de origines, het vaststellen van de mengeling, het bepalen van de parameters en toleranties in overleg met de productie- en kwaliteitsverantwoordelijke, het selecteren van de stalen, het handhaven van de smaakconstante in overleg, zijn beoordeling van het product en grondstoffen, het formuleren van een advies, het interpreteren van de resultaten, het geven van instructies aan de koffiebrander, de productie-verantwoordelijke en de kwaliteitsverantwoordelijke

Is gebonden aan

- de beschikbaarheid van grondstoffen, de oogst, de procedures, de autocontrole, de consumentenverwachting, de planning, de bedrijfsfilosofie

Doet beroep op

- de leidinggevende voor de opdracht, bij problemen en voor financiële goedkeuring.

## Verantwoordelijkheid

- Een constant smaakprofiel
- Een correct uitgevoerde ingangscntrole
- Een volgens de regels gebrand product
- Een gefundeerd advies met betrekking tot de ingangscntrole, het branden, de samenstelling van de mengeling en het aankopen
- Een selectie van de te proeven origines
- Een correcte interpretatie van de resultaten van de analyse
- De samenstelling van de productfiches
- Een gegeven advies aan de medewerker m.b.t. het realiseren van het brandprofiel

## 2.3 ATTESTEN

### Wettelijke attesten

Medisch attest voor werken in de voedingsindustrie.

### Vereiste attesten

Geen vereisten.

### Instapvoorwaarden

Geen vereisten.

# 3. Arbeidsmarktrelevantie / maatschappelijke relevantie

## 3.1 ARBEIDSMARKTRELEVANTIE



## Tewerkstelling

Het exacte aantal tewerkgestelde koffieproevers-experten in Vlaanderen is moeilijk te achterhalen gezien deze nergens op één bepaalde lijst of categorie geregistreerd staan. De Federale Overheidsdienst Economie beschikt niet over deze gegevens.

De koffieproever-expert is tewerkgesteld in koffiebranderijen. Het Koninklijk verbond van koffiebranders meldt dat er momenteel zo'n 150 koffiebranderijen op de Belgische markt actief zijn. Sommige van deze bedrijven hebben meerdere koffieproevers-experten in dienst. We schatten dat er vandaag een 60-tal koffieproever-experten tewerkgesteld worden op de arbeidsmarkt. De tendens is echter toenemend, gezien er meer en meer aandacht besteed wordt aan koffie en koffiedrinken door consumenten. Hierdoor vergroot de aandacht van de producenten voor het aanwerven van koffie-proevers-experten. Ook de stijgende concurrentie werkt deze tendens dit in de hand.

## Vacatures

In dit luik baseren wij ons uitsluitend op de cijfers die wij verkregen hebben via de VDAB. Deze cijfers hebben enkel en alleen betrekking op de dossiers die gekend zijn door de VDAB consulenten. Wij merken hierbij op dat de VDAB niet op de hoogte gesteld wordt van alle vacatures in deze sector. Heel wat vacatures worden kenbaar gemaakt via andere kanalen of uitzendbureaus. Bedrijven trachten hun vacatures ook in te vullen via eigen netwerken. Het aanbod van vacatures ligt dus in werkelijkheid nog hoger dan wat hieronder wordt weergegeven door de cijfers.

In de databank van VDAB vinden we alleen vacaturegegevens voor de "koffie-industriearbeider".

I. Aantal vacatures (in het 'normaal economisch circuit zonder uitzendopdrachten' en indien beschikbaar het aantal vacatures voor uitzendopdrachten) en aandeel in de sector

i. Spreiding over de betrokken sectoren (2012)

Ontvangen vacatures		Aantal open - Boon	TOTAAL	Opestaan de - vacatures
uitzendopdr.	02.-Dranken,-voeding-en-tabak	1	1	
	20.-Uitzendbureaus-en-arbeidsbemiddeling	2	2	2
TOTAAL		3	3	2

ii. Aantal openstaande vacatures (aantal, spreiding, evolutie)

- Openstaande vacatures (aantal, evolutie)

Jaartal	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
NEC-zonder-uitzendopdr.	0	0	0	0	2	0	0	1	1	0	0	2
Uitzendopdr.	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	3
<b>TOTAAL</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>

- Openstaande vacatures (aantal, spreiding)

Regio	Aantal open-Boornt	TOTAAL
NEC-zonder-uitzendopdr.		2
Uitzendopdrachten		3
<b>TOTAAL</b>		<b>5</b>

II. Evolutie van het aantal vacatures (in de tijd)

Jaartal	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
NEC zonder uitzendopdr.	1	1	-	0	4	0	3	0	2	4	0	3
Uitzendopdr.	0	0	-	4	17	14	7	12	1	7	2	3
<b>TOTAAL</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>21</b>	<b>14</b>	<b>10</b>	<b>12</b>	<b>3</b>	<b>11</b>	<b>2</b>	<b>6</b>

III. Spreiding van het aantal vacatures per provincie en/of regio

Regio	Aantal open-Boornt	Totaal
NEC zonder uitzendopdr.		3
Uitzendopdr.		3
<b>TOTAAL</b>		<b>6</b>

IV. Aantal niet werkende werkzoekenden

Beroep	Aantal open-Boornt	Mechelen	Kortrijk-Roeselare	Limburg Oost	TOTAAL
<b>TOTAAL</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>4</b>

## 4. Samenhang

De koffiebrander roostert de ruwe koffiebonen tot het gewenste kleur- en smaakprofiel. Hij/zij beschikt daarvoor over een uitstekend gezichtsvermogen en kan goed kleuren en kleurnuances onderscheiden. De koffiebrander doet tijdens het brandproces beroep op de koffieproever-expert voor advies.

De koffieproever-expert geeft advies van de koffiebrander om de geschikte mengeling en het brandprofiel te bepalen en om het beoogde smaakprofiel te realiseren. De koffieproever-expert verdiept zich in de koffieteelt en de primaire verwerkingsfase om op basis daarvan de eventuele mengeling en het brandprofiel te bepalen. Zo wordt het vooropgesteld smaakprofiel gerealiseerd in functie van de bestemming van de koffieproducten.



## 5. Updates

Duurzaam	Relatief duurzaam	Beperkt duurzaam
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

De basiscompetenties zijn relatief duurzaam: ze zijn zodanig geformuleerd dat ze niet direct onderhevig zijn aan wijzigingen, maar algemeen toepasbaar blijven.