

# BEROEPSKWALIFICATIE

## Kwaliteits- en procesverantwoordelijke (banket)bakkerij

//////////////////////////////////////  
BK-0391-2

### 1. Globaal

#### 1.1 TITEL

Kwaliteits- en procesverantwoordelijke (banket)bakkerij

Deze benaming komt voor in de Competent fiche "D110201 Brood- en banketbakkerij"

#### 1.2 DEFINITIE

De kwaliteits- en procesverantwoordelijke (banket)bakkerij voert - naast de bereiding van bakkerij- en banketbakkerijproducten - vergelijkende testen uit om maak- en bewaarprocessen te optimaliseren en/of te vernieuwen (volgens de voorschriften van de voedselveiligheid) ten einde de producten te verbeteren en (banket)bakkers en klanten gericht te kunnen informeren.

#### 1.3 NIVEAU (VKS EN EQF)

4

#### 1.4 JAAR VAN ERKENNING

versie 2, 2020

### 2. Competenties

## 2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

### Competentie 1:

Werkt hygiënisch en voedselveilig

- Respecteert de regelgeving rond preventie en veiligheid op het werk
- Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid
- 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
- Past het FEFO (First Expired, First Out) en FIFO (First In, First Out) –principe toe

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsmiddelen- en procedures
- Kennis van traceerbaarheid van producten
- Kennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten
- Kennis van werkorganisatie
- Kennis van regelgeving inzake autocontrole in de (banket)bakkerij
- Kennis van geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
- Kennis van FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out)
- Grondige kennis van hygiëneregelgeving

### Competentie 2:

Werkt op een economisch verantwoorde manier

- Verzamelt de benodigde gegevens van grondstoffen, ingrediënten en materialen
- Gaat op een duurzame 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:

- Kennis van voorraadbeheer
- Kennis van kostprijsberekening

### Competentie 3:

Informeert (banket)bakkers over (banket)bakkerij- en aanverwante producten

- Stelt vragen om de wensen van de (banket)bakkers te achterhalen
- Informeert (banket)bakkers over de samenstelling, bereidingswijze, bewaringswijze en toepassing van de producten

Met inbegrip van kennis:

- Grondige kennis van producten, functie, bereidingswijze, bewaringswijze en toepassing

### Competentie 4:

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
- Respecteert de condities waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan
- Slaat de goederen op in de koel-, diepvries-, opslagruimte...
- Controleert en registreert de temperatuur in de opslagruimte
- Meldt fouten volgens de procedure

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van de wettelijke bewaartemperatuur
- Kennis van de impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product
- Kennis van wetgeving met betrekking tot verplichte aanduidingen van goederen, etiketteringen van voorverpakte voedingsmiddelen, maten en gewichten
- Kennis van allergenen
- Kennis van wettelijke reglementering in verband met vervoer van gerelateerde voedingswaren

Competentie 5:

Bereidt verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) banketbakkerijproducten)

- Zet het benodigde materiaal/materieel klaar
- Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen
- Stelt het deeg en/of beslag samen aan de hand van een recept
- Berekent de kwantiteit
- Zet meeteenheden om
- Weegt grondstoffen af
- Bepaalt de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen en bepaalt en handhaaft de temperatuur
- Draait en kneedt deeg en/of beslag manueel of machinaal
- Past verschillende meng-, kneed- en/of klopmethodes toe
- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van de wettelijke bewaartemperatuur
- Kennis van allergenen
- Kennis van de kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen...
- Kennis van het productieproces van bladerdeeg, vet- en kookdegen
- Kennis van het productieproces van beslagen
- Kennis van het productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) producten
- Kennis van de verwerkingstemperatuur
- Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied
- Kennis van bereidingstechnieken
- Grondige kennis van vaktechnologie

#### Competentie 6:

Verwerkt verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) banketbakkerijproducten)

- Bepaalt de benodigde hoeveelheid deeg per stuk/per gewicht
- Verdeelt het deeg en/of beslag manueel of machinaal
- Past spuit-, snij-, rol- of uitsteektechnieken toe
- Plaatst het deeg en/of beslag op platen of in bakvormen
- Laat het deeg rusten in een al dan niet gekoelde ruimte
- Koelt het halffabricaat af of vriest het in
- Toereert en/of rolt het deeg uit
- Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, mousses, bavarois, boterroom, garneringen...
- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten
- Doreert, decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen

#### Met inbegrip van kennis:

- Kennis van de wettelijke bewaartemperatuur
- Kennis van allergenen
- Kennis van de kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen...
- Kennis van het productieproces van bladerdeeg, vet- en kookdegen
- Kennis van het productieproces van beslagen
- Kennis van het productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) producten
- Kennis van de verwerkingstemperatuur
- Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied
- Kennis van bereidingstechnieken
- Kennis van verwerkingstechnieken
- Kennis van verschillende rijsmiddelen
- Kennis van spuit-, snij-, uitrol-, toereer- en uitsteektechnieken
- Kennis van invriezen van voedingswaren
- Grondige kennis van vaktechnologie

#### Competentie 7:

Bakt verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme,...) banketbakkerijproducten)

- 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
- Gebruikt verschillende oventypes
- Bakt (half afgebakken) producten af

#### Met inbegrip van kennis:

- Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied
- Kennis van verschillende oventypes

- Kennis van verschillende afbaktechnieken
- Grondige kennis van vaktechnologie

#### Competentie 8:

Bereidt verschillende soorten (gist)degen (broden, zachte en harde luxe, taarten, gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) bakkerijproducten...)

- Zet het benodigde materiaal/materieel klaar
- Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen
- Stelt het deeg samen aan de hand van een recept
- Berekent de kwantiteit
- Zet meeteenheden om
- Weegt grondstoffen af
- Bepaalt de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen en bepaalt en handhaaft de temperatuur
- Draait en kneedt deeg manueel of machinaal
- Past verschillende kneedmethodes toe
- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten

#### Met inbegrip van kennis:

- Kennis van de wettelijke bewaar temperatuur
- Kennis van allergenen
- Kennis van de kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen...
- Kennis van de samenstelling
- Kennis van het productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) producten
- Kennis van de verwerkingstemperatuur
- Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied
- Kennis van bereidingstechnieken
- Kennis van productieproces van gistdegen
- Kennis van productieproces van gerezen bladerdeeg
- Grondige kennis van vaktechnologie

#### Competentie 9:

Verwerkt gistdegen voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) bakkerijproducten

- Bepaalt de benodigde hoeveelheid deeg per stuk/per gewicht
- Weegt het deeg af
- Verdeelt het deeg manueel of met behulp van een verdeelmachine in stukken
- Bolt het deeg op en/of maakt het lang
- Plaatst de deegstukken op platen of in bakvormen
- Laat het deeg rijzen (in de (rem)rijkskast, gekoelde ruimte...)
- Controleert de gisting en het rijzen van het deeg
- Koelt het deeg af of vriest het in
- Toereert en/of rolt het uit
- Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, garneringen...
- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten

- Doreert, decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van de wettelijke bewaartemperatuur
- Kennis van allergenen
- Kennis van de kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen...
- Kennis van de samenstelling
- Kennis van het productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) producten
- Kennis van de verwerkingstemperatuur
- Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied
- Kennis van bereidingstechnieken
- Kennis van verwerkingstechnieken
- Kennis van invriezen van voedingswaren
- Kennis van productieproces van gistdegen
- Kennis van productieproces van gerezen bladerdeeg
- Kennis van verschillende gistingsprocessen (vloeiende gist, desems, voordegen...)
- Kennis van uitroltechnieken
- Grondige kennis van vaktechnologie

Competentie 10:

Bakt gistdegen voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) bakkerijproducten

- 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
- Gebruikt verschillende oventypes
- Bakt (halfafgebakken) producten af

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied
- Kennis van verschillende oventypes
- Kennis van verschillende afbaktechnieken
- Grondige kennis van vaktechnologie

Competentie 11:

Werkt (banket)bakkerijproducten af

- Abricoteert, glaceert, garneert, maskeert, modelleert, overgiet volgens de verschillende afwerkingstechnieken
- Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken
- Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van diverse afwerkings- en garneertechnieken: abricoteren, maskeren, enroberen, dompelen, spuiten, modelleren, garneren, glaceren, overgieten...
- Grondige kennis van vaktechnologie

### Competentie 12:

Voert vergelijkende testen uit op basis van grondstoffen, bereidingen, verwerkingen en afwerkingen om het product te optimaliseren en/of te vernieuwen

- Voert basisrecepten uit met verschillende grondstoffen, bereidingen, verwerkingen en afwerkingen
- Vergelijkt de invloeden van de grondstoffen op bereidingen van basisdegen
- Beoordeelt het resultaat en trekt conclusies

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van toegepaste chemie (in functie van (banket)bakkerijtechnieken)

## 2.2 BESCHRIJVING COMPETENTIES ADHV DE DESCRIPTORELEMENTEN

### Kennis

- Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsmiddelen- en procedures
- Kennis van traceerbaarheid van producten
- Kennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten
- Kennis van werkorganisatie
- Kennis van regelgeving inzake autocontrole in de (banket)bakkerij
- Kennis van geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
- Kennis van FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out)
- Kennis van voorraadbeheer
- Kennis van de wettelijke bewaartemperatuur
- Kennis van de impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product
- Kennis van wetgeving met betrekking tot verplichte aanduidingen van goederen, etiketteringen van voorverpakte voedingsmiddelen, maten en gewichten
- Kennis van allergenen
- Kennis van wettelijke reglementering in verband met vervoer van gerelateerde voedingswaren
- Kennis van de kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen...
- Kennis van de samenstelling
- Kennis van het productieproces van bladerdeeg, vet- en kookdegen
- Kennis van het productieproces van beslagen
- Kennis van het productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) producten
- Kennis van de verwerkingstemperatuur
- Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied
- Kennis van bereidingstechnieken
- Kennis van verwerkingstechnieken
- Kennis van verschillende rijsmiddelen
- Kennis van spuit-, snij-, uitrol-, toereer- en uitsteektechnieken
- Kennis van invriezen van voedingswaren
- Kennis van verschillende oventypes
- Kennis van verschillende afbaktechnieken
- Kennis van productieproces van gistdegen
- Kennis van productieproces van gerezen bladerdeeg
- Kennis van verschillende gistingsprocessen (vloeibare gist, desems, voordegen...)

- Kennis van uitroltechnieken
- Kennis van diverse afwerkings- en garneertechnieken: abricoteren, maskeren, enroberen, dompelen, spuiten, modelleren, garneren, glaceren, overgieten...
- Kennis van toegepaste chemie (in functie van (banket)bakkerijtechnieken)
- Kennis van kostprijsberekening
- Grondige kennis van hygiëneregelgeving
- Grondige kennis van producten, functie, bereidingswijze, bewaringswijze en toepassing
- Grondige kennis van vaktechnologie

## Cognitieve vaardigheden

- Respecteert de regelgeving rond preventie en veiligheid op het werk
- Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid
- Controleert de staat van het materieel
- Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen
- Stelt het deeg en/of beslag samen aan de hand van een recept
- Zet meeteenheden om
- Bepaalt de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen en bepaalt en handhaaft de temperatuur
- Gebruikt verschillende oventypes
- Zet meeteenheden om
- Gebruikt verschillende oventypes
- Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen
- Past het FEFO (First Expired, First Out) en FIFO (First In, First Out) –principe toe
- Gaat op een duurzame manier om met de grondstoffen in relatie tot de kostprijs van het (eind)product
- Stelt vragen om de wensen van de (banket)bakkers te achterhalen
- Informeert (banket)bakkers over de samenstelling, bereidingswijze, bewaringswijze en toepassing van de producten
- Voert ontvangstcontrole uit op hoeveelheid en kwaliteit
- Controleert of de goederen en producten voldoen aan de hygiënische voorschriften en voorschriften voor voedselveiligheid
- Controleert en registreert de temperatuur in de opslagruimte
- Berekent de kwantiteit
- Bepaalt de benodigde hoeveelheid deeg per stuk/per gewicht
- Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen
- Stelt het deeg samen aan de hand van een recept
- Berekent de kwantiteit
- Bepaalt de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen en bepaalt en handhaaft de temperatuur
- Bepaalt de benodigde hoeveelheid deeg per stuk/per gewicht
- Controleert de gisting en het rijzen van het deeg
- Vergelijkt de invloeden van de grondstoffen op bereidingen van basisdegen
- Beoordeelt het resultaat en trekt conclusies
- Respecteert de condities waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan

## Probleemoplossende vaardigheden



- Onderneemt acties om de efficiëntie te verbeteren en de kosten te beheersen
- Registreert afwijkingen
- Meldt fouten volgens de procedure

## Motorische vaardigheden

- Gebruikt schoonmaakmaterieel en -middelen
- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op
- Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen
- Draagt werkkledij volgens de hygiënische richtlijnen
- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
- Sorteert afval volgens de richtlijnen
- Verzamelt de benodigde gegevens van grondstoffen, ingrediënten en materialen
- Controleert de temperatuur, het gewicht, de versheid van de goederen en producten
- Slaat de goederen op in de koel-, diepvries-, opslagruimte...
- Zet het benodigde materiaal/materieel klaar
- Weegt grondstoffen af
- Draait en kneedt deeg en/of beslag manueel of machinaal
- Past verschillende meng-, kneed- en/of klopmethodes toe
- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten
- Verdeelt het deeg en/of beslag manueel of machinaal
- Past spuit-, snij-, rol- of uitsteektechnieken toe
- Plaatst het deeg en/of beslag op platen of in bakvormen
- Laat het deeg rusten in een al dan niet gekoelde ruimte
- Koelt het halffabricaat af of vriest het in
- Toereert en/of rolt het deeg uit
- Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, mousses, bavarois, boterroom, garneringen...
- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten
- Doreert, decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen
- 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
- Bakt (half afgebakken) producten af
- Zet het benodigde materiaal/materieel klaar
- Weegt grondstoffen af
- Draait en kneedt deeg manueel of machinaal
- Past verschillende kneedmethodes toe
- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten
- Weegt het deeg af
- Verdeelt het deeg manueel of met behulp van een verdeelmachine in stukken
- Bolt het deeg op en/of maakt het lang
- Plaatst de deegstukken op platen of in bakvormen
- Laat het deeg rijzen (in de (rem)rijskast, gekoelde ruimte...)
- Koelt het deeg af of vriest het in
- Toereert en/of rolt het uit
- Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, garneringen...
- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten

- Doreert, decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen
- 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
- Bakt (halfafgebakken) producten af
- Abricoteert, glaceert, garneert, maskeert, modelleert, overgiet volgens de verschillende afwerkingstechnieken
- Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken
- Voert basisrecepten uit met verschillende grondstoffen, bereidingen, verwerkingen en afwerkingen

## Omgevingscontext

- Het beroep wordt uitgeoefend in proefbakkerijen van toeleveringsbedrijven, bloemmolens en/of als ondersteuning van RND in grote bakkerijen en voorgaande bedrijven.
- Het beroep wordt uitgeoefend in (banket)bakkerijen, traditionele of industriële (banket)bakkerijen, in de afdeling (banket)bakkerij van supermarkten, (proefbakkerijen van) toeleveringsbedrijven
- Het beroep kan worden uitgeoefend tijdens de dag, 's nachts, 's ochtends vroeg, in het weekend of op feestdagen. Het varieert naar gelang de organisatie (ambachtelijke onderneming, hypermarkt...) en de industrialisatie- en automatiseringsgraad van het productieproces
- Het beroep kan worden uitgeoefend in een gekoelde omgeving met wisselende temperatuurschommelingen en vochtigheidsgraad
- De beroepsbeoefenaar moet kunnen omgaan met en inspelen op een flexibele markt
- De beroepsbeoefenaar moet tijdschema's respecteren: de (banket)bakkerijproducten moeten tijdig klaar zijn

## Handelingscontext

- Kan zich aanpassen en flexibel opstellen bij wisselende omgevingsfactoren (weersomstandigheden, speciale gelegenheden, seizoenen...) en producten die een invloed kunnen uitoefenen op de productie
- Creativiteit in ontwikkeling van producten en opstelling van de verkoopruimte (aankleding, het etaleren van producten...) is noodzakelijk
- Permanente aandacht voor voedselveiligheid en hygiëne
- Moet met klanten en medewerkers kunnen omgaan
- Moet markt en concurrentie opvolgen
- Dient rekening te houden met de noden en wensen van de klanten
- Moet kunnen omgaan met financiële aspecten (verkoopprijs, kassa, kostprijsberekening)
- Werkt samen met leveranciers, het afdelingshoofd en de hygiënische diensten en medewerkers
- Moet onder tijdsdruk kunnen werken
- Draagt persoonlijke beschermingskledij volgens de wetgeving

## Autonomie

Is zelfstandig in

- het voorbereiden, plannen en uitvoeren van de taken

Is gebonden aan

- de autocontrole gids (G -026)
- de vigerende wetgeving met betrekking tot het bakkerijberoep
- de vraag van het cliënteel
- de opdrachten
- de bestellingen
- de wensen en noden van de doelgroep

Doet beroep op

- de ondersteuning van de opdrachtgever bij problemen

## Verantwoordelijkheid

- Werkt hygiënisch en voedselveilig
- Werkt op een economisch verantwoorde manier
- Informeert (banket)bakkers over (banket)bakkerij- en aanverwante producten
- Ontvangt goederen en producten en controleert de levering
- Bereidt verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) banketbakkerijproducten)
- Verwerkt verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) banketbakkerijproducten)
- Bakt verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme,...) banketbakkerijproducten)
- Bereidt verschillende soorten (gist)degen (broden, zachte en harde luxe, taarten, gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) bakkerijproducten...)
- Verwerkt gistdegen voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) bakkerijproducten
- Bakt gistdegen voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) bakkerijproducten
- Werkt (banket)bakkerijproducten af
- Voert vergelijkende testen uit op basis van grondstoffen, bereidingen, verwerkingen en afwerkingen om het product te optimaliseren en/of te vernieuwen

## 2.3 ATTESTEN EN VOORWAARDEN

### Wettelijke attesten en voorwaarden

Voor de beroepsuitoefening van 'Kwaliteits- en procesverantwoordelijke (banket)bakkerij' 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. 853/2004 van 29 april 2004, bijlage II, hoofdstuk VIII "Persoonlijke hygiëne"