

BEROEPSKWALIFICATIEDOSSIER

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 SECTOREN

- Voedingsindustrie (PC118 Voedingsnijverheid, PC220 bedienden voedingsnijverheid)

1.4 BETROKKEN (ARBEIDSMARKT)ACTOREN

Hoofdindieners

Bakkers Vlaanderen

Alimento

Mede-indieners

VDAB (Vlaamse Dienst Arbeidsbemiddeling en Beroepsopleiding)

1.5 REFERENTIEKADER

Gehanteerde referentiekaders

- Competent-fiche (SERV): D110201 Bakker (m/v), 5 april 2012
- Onderzoek/studie: Onderzoek naar de kwalificatiebehoeften voor de ambachtelijke brood- en banketbakker (SERV, mei 2002); samenwerking met de Vlaamse Federatie van Verenigingen van brood- en banketbakkers, ijsbereiders en chocoladebewerkers en de Syndicale Unie voor Brood-, banket-, chocolade- en ijsbedrijf.
- Andere: Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de brood- en banketbakkerij - Belgische confederatie van de Broodbakkerij, Banketbakkerij, Chocoladebewerking, Ijsbereiding, v.z.w., G-026
- Regelgeving: Codex over welzijn op het werk

Relatie tot het referentiekader

Meerdere activiteiten zijn gebaseerd op de Competentfiche D110201 Bakker. De competenties en onderliggende vaardigheden werden aangevuld door input geleverd door de arbeidsmarktactoren die betrokken werden bij het tot stand komen van het dossier.

Tenslotte werd de “Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de brood- en banketbakkerij” gehanteerd omdat deze een onschatbare informatie herbergt over competenties en vaardigheden in functie van voedselhygiëne en veiligheid. 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 wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid;
- voldoen aan de wettelijke voorschriften inzake kwaliteit van de producten waarvoor het Agentschap bevoegd is;
- 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	
1. Werkt hygiënisch en voedselveilig				
• Respekteert de regelgeving rond preventie en veiligheid op het werk	✓			<ul style="list-style-type: none"> • 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
• Respekteert 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	✓			
2. Werkt op een economisch verantwoorde manier				
• Verzamelt de benodigde gegevens van grondstoffen, ingrediënten en materialen			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van voorraadbeheer • Kennis van kostprijsberekening
• 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		✓		
3. Informeert (banket)bakkers over (banket)bakkerij- en aanverwante producten				
• Stelt vragen om de wensen van de (banket)bakkers te achterhalen	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Grondige kennis van producten, functie, bereidingswijze, bewaringswijze en toepassing

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> • Informeert (banket)bakkers over de samenstelling, bereidingswijze, bewaringswijze en toepassing van de producten 	✓			
4. Ontvangt goederen en producten en controleert de levering				
<ul style="list-style-type: none"> • Voert ontvangstcontrole uit op hoeveelheid en kwaliteit 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert de temperatuur, het gewicht, de versheid van de goederen en producten 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert of de goederen en producten voldoen aan de hygiënische voorschriften en voorschriften voor voedselveiligheid 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Registreert afwijkingen 		✓		
<ul style="list-style-type: none"> • Respecteert de condities waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Slaat de goederen op in de koel-, diepvries-, opslagruimte... 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert en registreert de temperatuur in de opslagruimte 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Meldt fouten volgens de procedure 		✓		
5. Bereidt verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) banketbakkerijproducten)				
<ul style="list-style-type: none"> • Zet het benodigde materiaal/materieel klaar 			✓	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Stelt het deeg en/of beslag samen aan de hand van een recept 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Berekent de kwantiteit 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Zet meeteenheden om 	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> • Weegt grondstoffen af 			✓	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • Bepaalt de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen en bepaalt en handhaaft de temperatuur 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Draait en kneedt deeg en/of beslag manueel of machinaal 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Past verschillende meng-, kneed- en/of klopmethodes toe 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten 			✓	
6. Verwerkt verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) banketbakkerijproducten)				
<ul style="list-style-type: none"> • Bepaalt de benodigde hoeveelheid deeg per stuk/per gewicht 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • 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-,
<ul style="list-style-type: none"> • Verdeelt het deeg en/of beslag manueel of machinaal 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Past spuit-, snij-, rol- of uitsteektechnieken toe 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Plaatst het deeg en/of beslag op platen of in bakvormen 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Laat het deeg rusten in een al dan niet gekoelde ruimte 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Koelt het halffabricaat af of vriest het in 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Toereert en/of rolt het deeg uit 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, mousses, bavaois, boterroom, garneringen... 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Doreert, decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten 			✓	

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
en kwaliteitseisen				toereer- en uitsteektechnieken <ul style="list-style-type: none"> • Kennis van invriezen van voedingswaren • Grondige kennis van vaktechnologie
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			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied • Kennis van verschillende oventypes • Kennis van verschillende afbaktechnieken • Grondige kennis van vaktechnologie
• 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			✓	
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			✓	<ul style="list-style-type: none"> • 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
• 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			✓	

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> Past verschillende kneedmethodes toe Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten 			<ul style="list-style-type: none"> ✓ ✓ 	<ul style="list-style-type: none"> Kennis van productieproces van gistdegen Kennis van productieproces van gerezen bladerdeeg Grondige kennis van vaktechnologie
9. Verwerkt gistdegen voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) bakkerijproducten				
<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ✓ 	<ul style="list-style-type: none"> 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ 	<ul style="list-style-type: none"> 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 gistingprocessen (vloeibare gist, desems, voordegen...) Kennis van uitroltechnieken Grondige kennis van vaktechnologie
10. Bakt gistdegen voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg en				

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) bakkerijproducten				
<ul style="list-style-type: none"> • Stelt de oven in (tijd, temperatuur...) en bakt de producten af 			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied • Kennis van verschillende oventypes • Kennis van verschillende afbaktechnieken • Grondige kennis van vaktechnologie
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Ontvormt de producten en plaatst ze (op roosters) in rekken 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Gebruikt verschillende oventypes 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Bakt (halfafgebakken) producten af 			✓	
11. Werkt (banket)bakkerijproducten af				
<ul style="list-style-type: none"> • Abricoteert, glaceert, garneert, maskeert, modelleert, overgiet volgens de verschillende afwerkingstechnieken 			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van diverse afwerkings- en garneertechnieken: abricoteren, maskeren, enroberen, dompelen, spuiten, modelleren, garneren, glaceren, overgieten... • Grondige kennis van vaktechnologie
<ul style="list-style-type: none"> • Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen 	✓			
12. Voert vergelijkende testen uit op basis van grondstoffen, bereidingen, verwerkingen en afwerkingen om het product te optimaliseren en/of te vernieuwen				
<ul style="list-style-type: none"> • Voert basisrecepten uit met verschillende grondstoffen, bereidingen, verwerkingen en afwerkingen 			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van toegepaste chemie (in functie van (banket)bakkerijtechnieken)
<ul style="list-style-type: none"> • Vergelijkt de invloeden van de grondstoffen op bereidingen van basisdegen 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Beoordeelt het resultaat en trekt conclusies 	✓			

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 tijdsschema'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. 852/2004 van 29 april 2004, bijlage II, hoofdstuk VIII "Persoonlijke hygiëne"

3. Arbeidsmarktrelevantie / maatschappelijke relevantie

3.1 ARBEIDSMARKTRELEVANTIE

Tewerkstelling

De sector beschikt niet over specifieke tewerkstellingsgegevens per beroep. Globaal genomen biedt de sector (in Vlaanderen) tewerkstelling aan 15.589 personen. Hiervan werkt een klein deel als (banket)bakker technicus in toeleveringsbedrijven, bloemmolens en andere...en grote bakkerijen (bron Fevia).

Vacatures

VDAB beschikt niet over cijfers voor het beroep bakkerijtechnicus. Om deze reden werd gekozen om de cijfers van het aanleunend beroep bakker op te nemen in dit dossier.

- 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

Ontvangen vacatures Bakker 2017	Antwerpen-Boom	Mechelen	Turnhout	Leuven	Vilvoorde	Brugge	Kortrijk-Roeselare	Oostende-Ieper	Aalst-Oudenaarde	Gent	St. Niklaas-Dendermonde	Limburg Oost	Limburg West	Buiten Vlaanderen	TOTAAL	Openstaande vacatures
NEC zonder Uitzendopdrachten rechtstreeks aan VDAB gemeld																
02. Dranken, voeding en tabak	8	9	8	10	15	6	9	7	12	8	7	7	18		124	27
14. Groot- en kleinhandel	3	5	2	6	3	3	3	5	15	4	3	6	1		59	18
16. Horeca en toerisme					1					6				1	8	1
22. Ontspanning, cultuur en sport								1							1	
24. Onderwijs				0						1					1	
25. Gezondheidszorg				1											1	1
26. Maatschappelijke dienstverlening			1							0		1			2	1
Totaal	11	14	11	17	19	9	12	13	27	19	10	14	19	1	196	48
NEC zonder Uitzendopdrachten via wervings- en selectiekantoren																
20. Uitzendbureaus en arbeidsbemiddeling	1	4	3	5	1	3	17	16	8	7	3		9		77	14
Totaal	1	4	3	5	1	3	17	16	8	7	3		9		77	14
Uitzendopdrachten																
17. Informatica, media en telecom										2						2
20. Uitzendbureaus en arbeidsbemiddeling	37	55	95	45	41	133	158	206	155	159	54	22	48	108	1316	137
Totaal	37	55	95	45	41	133	158	206	155	161	54	22	48	108	1318	139
Totaal ID1810 Bakker	49	73	109	67	61	145	187	235	190	187	67	36	76	109	1591	201

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

- Openstaande vacatures (aantal, evolutie)

Jaartal	Jan 2017	Febr 2017	Maa 2017	Apr 2017	Mei 2017	Juni 2017	Juli 2017	Aug 2017	Sept 2017	Okt 2017	Nov 2017	Dec 2017
NEC zonder uitzendopdr.	49	40	40	39	44	46	41	47	41	51	50	48
Uitzendopdr.	172	157	169	164	177	167	133	130	166	144	148	139
TOTAAL	221	197	209	203	221	213	174	177	207	195	198	187

- Openstaande vacatures (aantal, spreiding)

Regio	Antwerpen-Boom	Mechelen	Turnhout	Leuven	Vilvoorde	Brugge	Kortrijk-Roeselare	Oostende-Ieper	Aalst-Oudenaarde	Gent	St. Niklaas-Dendermonde	Limburg Oost	Limburg West	Buiten Vlaanderen	TOTAAL
NEC zonder uitzendopdr.	3	4	3	3	7		1	4	9	3	4	4	3		48
Uitzendopdrachten	7	10	5	7	8	12	26	13	14	13	8	1	7	5	136
TOTAAL	10	14	8	10	15	12	27	17	23	16	12	5	10	5	184

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

Jaartal	2013	2014	2015	2016	2017
NEC zonder uitzendopdr.	134	209	240	217	198
Uitzendopdr.	774	890	1824	1584	1369
TOTAAL	908	1099	2064	1801	1567

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

Regio	Antwerpen-Boom	Mechelen	Turnhout	Leuven	Vilvoorde	Brugge	Kortrijk-Roeselare	Oostende-Ieper	Aalst-Oudenaarde	Gent	St. Niklaas-Dendermonde	Limburg Oost	Limburg West	Buiten Vlaanderen	Totaal
NEC zonder uitzendopdr.	11	14	11	17	19	9	12	13	27	19	10	14	19	1	196
Uitzendopdr.	37	55	95	45	41	133	158	206	155	161	54	22	48	108	1318
TOTAAL	49	73	109	67	61	145	187	235	190	187	67	36	76	109	1596

IV. Aantal niet werkende werkzoekenden

Beroep	Antwerpen-Boom	Mechelen	Turnhout	Leuven	Vilvoorde	Brugge	Kortrijk-Roeselare	Oostende-Ieper	Aalst-Oudenaarde	Gent	St. Niklaas-Dendermonde	Limburg Oost	Limburg West	TOTAAL
TOTAAL	108	22	22	32	21	10	13	16	14	39	26	18	21	362

Bakker is een knelpuntberoep omwille van kwantitatieve redenen en omwille van de specifieke arbeidsomstandigheden

4. Samenhang

Kwaliteits- en procesverantwoordelijke (banket)bakkerij	Bakker	Banketbakker	Chocoladebewerker	Suiker- en marsepeinbewerker	Ijsbereider
Medewerker bakkerij					

