

# BEROEPSKWALIFICATIEDOSSIER

## Medewerker brood- en banketbakkerij

////////////////////////////////////  
BK-0018-3

### 1. Globaal

#### 1.1 TITEL

Medewerker brood- en banketbakkerij

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

#### 1.2 DEFINITIE

De medewerker brood- en banketbakkerij bereidt in opdracht verschillende soorten (gist)degen (broden, zachte en harde luxe, taarten, gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgerelateerde producten...), verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde producten...) teneinde deze in opdracht ook te verwerken, bakken, afwerken, bewaren en verpakken volgens de voorschriften van de voedselveiligheid.

#### 1.3 SECTOREN

- Voedingsindustrie (PC118 Voedingsnijverheid, PC220 bedienden voedingsnijverheid)

#### 1.4 BETROKKEN (ARBEIDSMARKT)ACTOREN

##### Hoofdienders

Bakkers Vlaanderen

Alimento

## Mede-indieners

VDAB (Vlaamse Dienst Arbeidsbemiddeling en Beroepsopleiding)

### 1.5 REFERENTIEKADER

#### Gehanteerde referentiekaders

- Competent-fiche (SERV): D110201 Brood- en banketbakkerij, 18 juni 2013
- 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 chocoladebewerkeren 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

#### Relatie tot het referentiekader

De activiteiten uit de competent fiche die betrekking hebben op de praktische kant van het beroep werden overgenomen in dit beroepskwalificatiedossier. De activiteiten die gepaard gaan met een grote verantwoordelijkheidszin of organisatorisch en administratief inzicht werden niet overgenomen, evenals het informeren van klanten, gezien dit niet behoort tot het takenpakket van de medewerker bakkerij.

Er werd echter geen onderscheid gemaakt tussen basisactiviteiten en specifieke activiteiten, gezien de beroepsverenigingen en -federaties van mening zijn dat alle activiteiten deel uitmaken van de basisactiviteiten. Deze basisactiviteiten werden hertaald naar de gebruikelijke terminologie binnen de bakkerssector, zonder aan de inhoud te wijzigen of zonder dat dit invloed uitoefent op de beschrijving van de competenties. De vaardigheden werden aangevuld met vaardigheden uit het "Onderzoek naar kwalificatiebehoeften voor de ambachtelijke brood- en banketbakker". De competenties zijn hier zeer uitvoerig beschreven en nog steeds actueel. 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	
<b>1. Werkt hygiënisch en (voedsel)veilig</b>				
• Respekteert de regelgeving rond preventie en veiligheid op het werk	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Basiskennis van werkorganisatie</li> <li>• Basiskennis van de regelgeving inzake autocontrole in de (banket)bakkerij</li> <li>• Basiskennis van traceerbaarheid van producten</li> <li>• Basiskennis van geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk</li> <li>• Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsmiddelen- en procedures</li> <li>• Kennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten</li> <li>• Kennis van hygiëneregelgeving</li> <li>• Kennis van de FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out)</li> </ul>
• 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			✓	
<b>2. Bereidt in opdracht verschillende soorten (gist)degen (broden, zachte en harde luxe, taarten, gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) bakkerijproducten)</b>				
• Zet het benodigde materiaal/materieel klaar			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Basiskennis van vaktechnologie</li> <li>• Basiskennis van allergenen</li> <li>• Basiskennis van wettelijke bewaartemperatuur</li> <li>• Basiskennis van verwerkingstemperatuur</li> <li>• Basiskennis van de kenmerken</li> </ul>
• Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen	✓			
• Stelt het deeg samen aan de hand van een recept	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Weegt grondstoffen af</li> </ul>			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>• van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen...</li> <li>• Basiskennis van de kenmerken van gist</li> <li>• Basiskennis van samenstelling</li> <li>• Basiskennis van bereidingstechnieken</li> <li>• Basiskennis van het productieproces van gistdegen</li> <li>• Basiskennis van het productieproces van gerezen bladerdeeg</li> <li>• Basiskennis van het productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) producten</li> <li>• Basiskennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voegt de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen samen en handhaaft de temperatuur</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Draait en kneedt deeg manueel of machinaal</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Past verschillende kneedmethodes toe</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten</li> </ul>			✓	
<p><b>3. Verwerkt in opdracht verschillende soorten (gist)degen (broden, zachte en harde luxe, taarten, gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) bakkerijproducten)</b></p>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Weegt het deeg af</li> </ul>			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Basiskennis van vaktechnologie</li> <li>• Basiskennis van allergenen</li> <li>• Basiskennis van wettelijke bewaar temperatuur</li> <li>• Basiskennis van verwerkingstemperatuur</li> <li>• Basiskennis van de kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen...</li> <li>• Basiskennis van de kenmerken van gist</li> <li>• Basiskennis van samenstelling</li> <li>• Basiskennis van bereidingstechnieken</li> <li>• Basiskennis van het productieproces van gistdegen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verdeelt het deeg manueel of met behulp van een verdeelmachine in stukken</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bolt het deeg op en/of maakt het lang</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plaatst de deegstukken op platen of in bakvormen</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laat het deeg rijzen (in de (rem)rijkskast, gekoelde ruimte...)</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleert de gisting en het rijzen van het deeg</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Koelt het deeg af of vriest het in</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Toereert en/of rolt het deeg uit</li> </ul>			✓	

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, garneringen...</li> </ul>			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>Basiskennis van het productieproces van gerezen bladerdeeg</li> <li>Basiskennis van het productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) producten</li> <li>Basiskennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> <li>Basiskennis van het invriezen van voedingswaren</li> <li>Basiskennis van verwerkingstechnieken</li> <li>Basiskennis van uitroltechnieken</li> <li>Basiskennis van toereertechnieken</li> <li>Basiskennis van verschillende gistingsprocessen (vloeibare gist, desems, voordegen...)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Doreert, decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen</li> </ul>			✓	
<p><b>4. Bakt in opdracht verschillende soorten (gist)degen (broden, zachte en harde luxe, taarten, gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) bakkerijproducten)</b></p>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Stelt de oven in (tijd, temperatuur...) en bakt de producten af</li> </ul>			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>Basiskennis van vaktechnologie</li> <li>Basiskennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> <li>Basiskennis van verschillende oventypes</li> <li>Basiskennis van de verschillende afbaktechnieken</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ontvormt de producten en plaatst ze (op roosters) in rekken</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Gebruikt verschillende oventypes</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Voorkomt broodfouten</li> </ul>		✓		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bakt producten verder af</li> </ul>			✓	
<p><b>5. Bereidt in opdracht verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) banketbakkerijproducten)</b></p>				

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Zet het benodigde materiaal/materieel klaar</li> </ul>			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>Basiskennis van vaktechnologie</li> <li>Basiskennis van allergenen</li> <li>Basiskennis van wettelijke bewaartemperatuur</li> <li>Basiskennis van verwerkingstemperatuur</li> <li>Basiskennis van de kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen...</li> <li>Basiskennis van samenstelling</li> <li>Basiskennis van bereidingstechnieken</li> <li>Basiskennis van het productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) producten</li> <li>Basiskennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> <li>Basiskennis van het productieproces van bladerdeeg, vet- en kookdegen</li> <li>Basiskennis van het productieproces van beslagen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Stelt het deeg en/of het beslag samen aan de hand van een recept</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Weegt grondstoffen af</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Voegt de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen samen en handhaaft de temperatuur</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Draait en kneedt deeg en/of beslag manueel of machinaal</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Past verschillende meng-, kneed- en/of klopmethodes toe</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten</li> </ul>			✓	
<b>6. Verwerkt in opdracht verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) banketbakkerijproducten)</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Weegt het deeg af</li> </ul>			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>Basiskennis van vaktechnologie</li> <li>Basiskennis van allergenen</li> <li>Basiskennis van wettelijke bewaartemperatuur</li> <li>Basiskennis van verwerkingstemperatuur</li> <li>Basiskennis van de kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen...</li> <li>Basiskennis van samenstelling</li> <li>Basiskennis van</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Verdeelt het deeg en/of beslag manueel of machinaal</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Past spuit-, snij-, rol- of uitsteektechnieken toe</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Plaatst het deeg en/of beslag op platen of in bakvormen</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Laat het deeg rusten in een al dan niet gekoelde ruimte</li> </ul>			✓	

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Koelt het halffabricaat af of vriest het in</li> </ul>			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bereidingstechnieken</li> <li>• Basiskennis van het productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) producten</li> <li>• Basiskennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> <li>• Basiskennis van het invriezen van voedingswaren</li> <li>• Basiskennis van uitroltechnieken</li> <li>• Basiskennis van toereertechnieken</li> <li>• Basiskennis van rijsmiddelen</li> <li>• Basiskennis van spuit-, snij- en uitsteektechnieken</li> <li>• Basiskennis van het productieproces van bladerdeeg, vet- en kookdegen</li> <li>• Basiskennis van het productieproces van beslagen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Toereert en/of rolt het deeg uit</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, mousses, bavarois, boterroom, garneringen...</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Doreert, decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen</li> </ul>			✓	
<p><b>7. Bakt in opdracht verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) banketbakkerijproducten)</b></p>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stelt de oven in (tijd, temperatuur...) en bakt de producten af</li> </ul>			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Basiskennis van vaktechnologie</li> <li>• Basiskennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> <li>• Basiskennis van verschillende oventypes</li> <li>• Basiskennis van de verschillende afbaktechnieken</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ontvormt de producten en plaatst ze (op roosters) in rekken</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruikt verschillende oventypes</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bakt producten verder af</li> </ul>			✓	
<p><b>8. Werkt in opdracht bakkerij- en banketbakkerijproducten af</b></p>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abricoteert, glaceert, garneert, maskeert, modelleert, overgiet volgens de verschillende afwerkingstechnieken</li> </ul>			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Basiskennis van vaktechnologie</li> <li>• Basiskennis van allergenen</li> <li>• Basiskennis van diverse afwerkings- en garneertechnieken:</li> </ul>

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken</li> </ul>			✓	enroberen, dompelen, abricoteren, maskeren, spuiten, modelleren, garneren, glaceren, overgieten...
<ul style="list-style-type: none"> <li>Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen</li> </ul>	✓			
<b>9. Bewaart en verpakt bakkerij- en banketbakkerijproducten</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Past snijtechnieken toe</li> </ul>			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>Basiskennis van wettelijke bewaartemperatuur</li> <li>Basiskennis van de impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Gebruikt een snijmachine</li> </ul>			✓	
<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>Stemt de verpakking af op het product</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Houdt de bewaartemperatuur op peil</li> </ul>			✓	

## 2.2 BESCHRIJVING COMPETENTIES ADHV DE DESCRIPTORELEMENTEN

### Kennis

- Basiskennis van werkorganisatie
- Basiskennis van de regelgeving inzake autocontrole in de (banket)bakkerij
- Basiskennis van traceerbaarheid van producten
- Basiskennis van geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
- Basiskennis van vaktechnologie
- Basiskennis van allergenen
- Basiskennis van wettelijke bewaartemperatuur
- Basiskennis van verwerkingstemperatuur
- Basiskennis van de kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen...
- Basiskennis van de kenmerken van gist
- Basiskennis van samenstelling
- Basiskennis van bereidingstechnieken
- Basiskennis van het productieproces van gistdegen
- Basiskennis van het productieproces van gerezen bladerdeeg
- Basiskennis van het productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) producten
- Basiskennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied
- Basiskennis van het invriezen van voedingswaren
- Basiskennis van verwerkingstechnieken



- Basiskennis van uitroltechnieken
- Basiskennis van toereertechnieken
- Basiskennis van verschillende gistingsprocessen (vloeibare gist, desems, voordegen...)
- Basiskennis van verschillende oventypes
- Basiskennis van de verschillende afbaktechnieken
- Basiskennis van diverse afwerkings- en garneertechnieken: enroberen, dompelen, abricoteren, maskeren, spuiten, modelleren, garneren, glaceren, overgieten...
- Basiskennis van de impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product
- Basiskennis van rijsmiddelen
- Basiskennis van spuit-, snij- en uitsteektechnieken
- Basiskennis van het productieproces van bladerdeeg, vet- en kookdegen
- Basiskennis van het productieproces van beslagen
  
- Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsmiddelen- en procedures
- Kennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten
- Kennis van hygiënereggeving
- Kennis van de FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out)

### **Cognitieve vaardigheden**

- Controleert de staat van het materieel
- Respecteert de regelgeving rond preventie en veiligheid op het werk
- Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid
- Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen
- Stelt het deeg samen aan de hand van een recept
- Voegt de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen samen en handhaaft de temperatuur
- Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel
- Gebruikt verschillende oventypes
- Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen
- Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen
- Stelt het deeg en/of het beslag samen aan de hand van een recept

### **Probleemoplossende vaardigheden**

- Voorkomt broodfouten

### **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

- Past het FEFO (First Expired, First Out) en FIFO (First In, First Out) –principe toe
- 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 deeg 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
- Ontvormt de producten en plaatst ze (op roosters) in rekken
- Abricoteert, glaceert, garneert, maskeert, modelleert, overgiet volgens de verschillende afwerkingstechnieken
- Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken
- Past snijtechnieken toe
- Gebruikt een snijmachine
- Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine
- Controleert de gisting en het rijzen van het deeg
- Bakt producten verder af
- Zet het benodigde materiaal/materieel klaar
- Weegt grondstoffen af
- Voegt de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen samen 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
- Weegt het deeg af
- 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
- Gebruikt verschillende oventypes
- Bakt producten verder af

- Stemt de verpakking af op het product
- Houdt de bewaartemperatuur op peil

## Omgevingscontext

- Het beroep wordt uitgeoefend in traditionele of industriële (banket)bakkerijen
- Het beroep kan worden uitgeoefend tijdens de dag, 's nachts, 's ochtends vroeg, in het weekend of op feestdagen. Dit varieert naar gelang de organisatie (ambachtelijke onderneming, hypermarkt...) en de industrialisatie- en automatiseringsgraad van het productieproces
- Het beroep wordt uitgeoefend in een omgeving met temperatuurschommelingen en wisselende vochtigheidsgraad

## Handelingscontext

- Permanente aandacht voor voedselveiligheid en hygiëne
- Moet onder tijdsdruk kunnen werken
- Moet in team kunnen werken
- De activiteit vindt plaats in een (banket)bakkerij en kan het hanteren van lasten en langdurig rechtstaan inhouden
- Routinematig dezelfde handelingen uitvoeren
- Kan zich aanpassen en flexibel opstellen bij wisselende omgevingsfactoren (weersomstandigheden, speciale gelegenheden, seizoenen...) die een invloed uitoefenen op de productie
- Draagt persoonlijke beschermingskledij volgens de wetgeving
- Het respecteren van tijdschema's: de bakkerijproducten moeten tijdig klaar zijn

## Autonomie

Is zelfstandig in

- het voorbereiden en uitvoeren van de eigen taken.

Is gebonden aan

- de autocontrole gids (G -026)
- de vigerende wetgeving met betrekking tot het (banket)bakkerijberoep
- de opdrachten
- de weersomstandigheden en buitentemperaturen

Doet beroep op

- de (banket)bakker in geval zich problemen voordoen en voor het ondersteunen van de activiteiten.

## Verantwoordelijkheid

- Werkt hygiënisch en (voedsel)veilig

- Bereidt in opdracht verschillende soorten (gist)degen (broden, zachte en harde luxe, taarten, gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) bakkerijproducten)
- Verwerkt in opdracht verschillende soorten (gist)degen (broden, zachte en harde luxe, taarten, gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) bakkerijproducten)
- Bakt in opdracht verschillende soorten (gist)degen (broden, zachte en harde luxe, taarten, gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) bakkerijproducten)
- Bereidt in opdracht verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) banketbakkerijproducten)
- Verwerkt in opdracht verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) banketbakkerijproducten)
- Bakt in opdracht verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) banketbakkerijproducten)
- Werkt in opdracht bakkerij- en banketbakkerijproducten af
- Bewaart en verpakt bakkerij- en banketbakkerijproducten

## 2.3 ATTESTEN EN VOORWAARDEN

### Wettelijke attesten en voorwaarden

Voor de beroepsuitoefening van 'Medewerker brood- en banketbakkerij' 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.

#### Vacatures

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 2017 ID1990 Bakkershulp	Antwerpen-Boom	Mechelen	Turnhout	Leuven	Vilvoorde	Brugge	Kortrijk-Roeselare	Oostende-Ieper	Aalst-Oudenaarde	Gent	SL. Niklaas-Dendermonde	Limburg Oost	Limburg West	Buiten Vlaanderen	TOTAAL	Openstaande vacatures
	<b>NEC zonder Uitzendopdrachten rechtstreeks aan VDAB gemeld</b>															
02. Dranken, voeding en tabak	9	6	10	9	12	6	6	11	4	1	8	1	8		91	15
14. Groot- en kleinhandel	2	4	2	3	4		2	3	4	2	1	7	7		41	5
16. Horeca en toerisme		1	1				1				0				3	
26. Maatschappelijke dienstverlening													1		1	
<b>Totaal</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	<b>13</b>	<b>12</b>	<b>16</b>	<b>6</b>	<b>9</b>	<b>14</b>	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>9</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	<b>136</b>	<b>20</b>	
<b>NEC zonder Uitzendopdrachten via wervings- en selectiekantoren</b>																
20. Uitzendbureaus en arbeidsbemiddeling					1		0	3	2	7	0		8		21	2
<b>Totaal</b>					<b>1</b>		<b>0</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>7</b>	<b>0</b>		<b>8</b>		<b>21</b>	<b>2</b>
<b>Uitzendopdrachten</b>																
17. Informatica, media en telecom										2					2	
20. Uitzendbureaus en arbeidsbemiddeling	22	18	45	11	17	65	78	41	37	54	31	19	21	4	463	38
<b>Totaal</b>	<b>22</b>	<b>18</b>	<b>45</b>	<b>11</b>	<b>17</b>	<b>65</b>	<b>78</b>	<b>41</b>	<b>37</b>	<b>56</b>	<b>31</b>	<b>19</b>	<b>21</b>	<b>4</b>	<b>465</b>	<b>38</b>
<b>Totaal ID1990 Bakkershulp</b>	<b>33</b>	<b>29</b>	<b>58</b>	<b>23</b>	<b>34</b>	<b>71</b>	<b>87</b>	<b>58</b>	<b>47</b>	<b>66</b>	<b>40</b>	<b>27</b>	<b>45</b>	<b>4</b>	<b>622</b>	<b>60</b>

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.	18	21	19	27	31	27	24	34	34	19	20	20
Uitzendopdr.	63	64	78	78	64	41	39	40	47	42	45	38
<b>TOTAAL</b>	<b>81</b>	<b>85</b>	<b>97</b>	<b>105</b>	<b>95</b>	<b>68</b>	<b>63</b>	<b>74</b>	<b>81</b>	<b>61</b>	<b>65</b>	<b>58</b>

- 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.	2	1	1	2	2		2	5	1	1		0	3		20
Uitzendopdrachten	1	2	5	1	1	5	3	7	1	3	5	0	3	1	38
<b>TOTAAL</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>58</b>

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

Jaartal	2013	2014	2015	2016	2017
NEC zonder uitzendopdr.	81	111	151	164	138
Uitzendopdr.	291	500	665	614	486
<b>TOTAAL</b>	<b>372</b>	<b>611</b>	<b>816</b>	<b>778</b>	<b>624</b>

## 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	11	13	12	16	6	9	14	8	3	9	8	16		136
Uitzendopdr.	22	18	45	11	17	65	78	41	37	56	31	19	21	4	465
<b>TOTAAL</b>	<b>33</b>	<b>29</b>	<b>58</b>	<b>23</b>	<b>34</b>	<b>71</b>	<b>87</b>	<b>58</b>	<b>47</b>	<b>66</b>	<b>40</b>	<b>27</b>	<b>45</b>	<b>4</b>	<b>622</b>

## 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	154	31	47	50	36	21	35	32	36	71	33	20	42	608

V. Knelpuntberoep i. Zo ja, duiding oorzaak (kwantitatief/kwalitatief)

Het beroep is geen knelpuntberoep.

## 4. Samenhang

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