

BEROEPSKWALIFICATIEDOSSIER

Banketbakker

//////////////////////////////////////
BK-0020-3

1. Globaal

1.1 TITEL

Banketbakker

Deze benaming komt voor in de Competent fiche “D110201 Bakker”.

1.2 DEFINITIE

De banketbakker verwerkt, bakt en werkt verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde producten...) af én bewaart en verpakt deze volgens de voorschriften van de voedselveiligheid teneinde de banketbakkerijproducten uit te stallen en te verkopen, alsook een banketbakkerij te organiseren.

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

Relatie tot het referentiekader

Alle activiteiten uit de competent fiche werden overgenomen in dit beroepskwalificatiedossier. Er werd echter geen onderscheid gemaakt tussen basisactiviteiten en specifieke activiteiten, gezien de beroepsverenigingen en beroepsfederaties 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.

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 FAVV 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 (voedsel)veilig				
• Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	✓			<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 de regelgeving inzake autocontrole in de banketbakkerij • Kennis van geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk • Kennis van de FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out) • Grondige kennis van hygiëneregelgeving
• Respecteert de regelgeving rond preventie en veiligheid op het werk	✓			
• 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. Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op				
• Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van vaktechnieken • Kennis van voedselveiligheid • Kennis van coaching van een team • Grondige kennis van de vaktechnologie
• Geeft zelf het goede voorbeeld	✓			
• Informeert medewerkers over voedselveiligheid en hygiëne	✓			
• Stuurt medewerkers bij indien nodig		✓		
• Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	✓			
3. Volgt de financiële en administratieve gegevens op				
• Verzamelt de benodigde gegevens van grondstoffen, ingrediënten en materialen	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van financieel en administratief beheer

Activiteiten	Vaardigheden	Kenniselementen per activiteitenblok
--------------	--------------	--------------------------------------

<ul style="list-style-type: none"> • Gaat op een rendementsbewuste manier om met de grondstoffen in relatie tot de kostprijs van het (eind)product 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van kostprijsberekening • Kennis van voorraadbeheer • Kennis van grondstoffen en ingrediënten
<ul style="list-style-type: none"> • Onderneemt acties om de efficiëntie te verbeteren en de kosten te beheersen 		✓		
4. Plant de productie				
<ul style="list-style-type: none"> • Schat de vraag van de klanten in 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied • Kennis van productieproces van banketbakkerijproducten • Grondige kennis van de vaktechnologie
<ul style="list-style-type: none"> • Stelt een assortiment samen volgens verwachte verkoop en het seizoen 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Stelt recepten samen 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Bereidt de productie voor 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Plant het dagelijkse werk rekening houdend met externe factoren 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Stelt een werkschema op 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Optimaliseert waar mogelijk de productie 	✓			
5. Volgt de voorraad op en maakt bestellingen				
<ul style="list-style-type: none"> • Gebruikt software voor voorraadbeheer 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van financieel en administratief beheer • Kennis van samenstelling van banketbakkerijproducten • Kennis van voorraadbeheer • Kennis van grondstoffen en ingrediënten
<ul style="list-style-type: none"> • Registreert voorraadgegevens 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Registreert gegevens over het verbruik van producten 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Schat de vraag van de klanten in 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Stelt een assortiment samen volgens verwachte verkoop en het seizoen 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Berekent de hoeveelheid grondstoffen en producten 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Contacteert leveranciers 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Vult een bestelbon in voor aankoop van grondstoffen, halffabricaten, materieel en verpakkingen 	✓			

Activiteiten	Vaardigheden	Kenniselementen per activiteitenblok
--------------	--------------	--------------------------------------

6. 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 en het vochtgehalte in de opslagruimte	✓		
• Meldt fouten volgens de procedure		✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van wettelijke bewaartemperatuur • Kennis van allergenen • Kennis van de impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product • Kennis van de wetgeving met betrekking tot verplichte aanduidingen van goederen, etiketteringen van voorverpakte voedingsmiddelen, maten en gewichten • Kennis van wettelijke reglementering in verband met vervoer van voedingswaren 			
7. Bereidt verschillende soorten degen en beslagen voor vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, 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	✓		
<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen... • Kennis van samenstelling van banketbakkerijproducten • Kennis van bereidingstechnieken • Kennis van het productieproces van bladerdeeg, vet- en kookdegen • Kennis van productieproces van beslagen • Kennis van productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) producten 			

Activiteiten	Vaardigheden	Kenniselementen per activiteitenblok
--------------	--------------	--------------------------------------

<ul style="list-style-type: none"> • Draait en kneedt deeg en/of beslag manueel of machinaal 			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van wettelijke bewaartemperatuur • Kennis van verwerkingstemperatuur • Kennis van allergenen • Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied • Grondige kennis van de vaktechnologie
<ul style="list-style-type: none"> • Past verschillende meng- en/of 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 			✓	
8. Verwerkt verschillende soorten degen en beslagen voor vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, 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 kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen... • Kennis van samenstelling van banketbakkerijproducten • Kennis van bereidingstechnieken • Kennis van het productieproces van bladerdeeg, vet- en kookdegen • Kennis van productieproces van beslagen • Kennis van productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) producten • Kennis van wettelijke bewaartemperatuur • Kennis van verwerkingstemperatuur • Kennis van allergenen • Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied • Kennis van verwerkingstechnieken • Kennis van de verschillende rijsmiddelen • Kennis van spuit- en uitsteektechnieken
<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 uit 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, mousses, bavarois, 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 en kwaliteitseisen 			✓	

Activiteiten	Vaardigheden	Kenniselementen per activiteitenblok
--------------	--------------	--------------------------------------

			<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van snijtechnieken • Kennis van uitroltechnieken • Kennis van toereertechnieken • Kennis van het invriezen van voedingswaren • Grondige kennis van de vaktechnologie 	
9. Bakt verschillende soorten degen en beslagen voor vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) banketbakkerij producten				
<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 de verschillende oventypes • Kennis van de verschillende afbaktechnieken • Grondige kennis van de 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 producten verder af 			✓	
10. Werkt banketbakkerijproducten 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 allergenen • Kennis van diverse afwerkingstechnieken • Grondige kennis van de 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 	✓			
11. Bewaart en verpakt banketbakkerijproducten				
<ul style="list-style-type: none"> • Past snijtechnieken toe 			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van wettelijke bewaartemperatuur • Kennis van de impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product
<ul style="list-style-type: none"> • Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Stemt de verpakking af op het product 			✓	

Activiteiten	Vaardigheden	Kenniselementen per activiteitenblok
--------------	--------------	--------------------------------------

<ul style="list-style-type: none"> Houdt de bewaartemperatuur op peil 			✓	
12. Stalt banketbakkerijproducten in de etalage of op de toonbank uit				
<ul style="list-style-type: none"> Zorgt voor een evenwichtige schikking van producten in de verkoopruimte 			✓	<ul style="list-style-type: none"> Kennis van samenstelling van banketbakkerijproducten Kennis van de impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product Kennis van de wetgeving met betrekking tot verplichte aanduidingen van goederen, etiketteringen van voorverpakte voedingsmiddelen, maten en gewichten
<ul style="list-style-type: none"> Brengt etiketten met de wettelijk verplichte informatie aan 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen 			✓	
13. Informeert klanten over banketbakkerijproducten en verkoopt				
<ul style="list-style-type: none"> Stelt vragen om de wensen van de klanten te achterhalen 	✓			<ul style="list-style-type: none"> Kennis van samenstelling van banketbakkerijproducten Kennis van allergenen Kennis van bewaringswijze Kennis van verkooptechnieken
<ul style="list-style-type: none"> Informeert klanten over de samenstelling, bereidingswijze, bewaringswijze en toepassing van de producten 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Noteert klantenbestellingen en volgt ze op 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> Wijst de klant op speciale acties en producten om de verkoop te stimuleren 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Rekent de verkoops prijs af met de klant 	✓			

2.2 BESCHRIJVING COMPETENTIES ADHV DE DESCRIPTORELEMENTEN

Kennis

- Basiskennis van financieel en administratief beheer
- Basiskennis van kostprijsberekening
- Kennis van kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen...
- Kennis van samenstelling van banketbakkerijproducten

- Kennis van bereidingstechnieken
- Kennis van het productieproces van bladerdeeg, vet- en kookdegen
- Kennis van productieproces van beslagen
- Kennis van productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) producten
- Kennis van wettelijke bewaartemperatuur
- Kennis van verwerkingstemperatuur
- Kennis van allergenen
- Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied
- Kennis van verwerkingstechnieken
- Kennis van de verschillende rijsmiddelen
- Kennis van spuit- en uitsteektechnieken
- Kennis van snijtechnieken
- Kennis van uitroltechnieken
- Kennis van toereertechnieken
- Kennis van het invriezen van voedingswaren
- Kennis van de verschillende oventypes
- Kennis van de verschillende afbaktechnieken
- Kennis van diverse afwerkingstechnieken
- Kennis van de impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product
- Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsmiddelen- en procedures
- Kennis van traceerbaarheid van producten
- Kennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten
- Kennis van werkorganisatie
- Kennis van de regelgeving inzake autocontrole in de banketbakkerij
- Kennis van geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
- Kennis van de FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out)
- Kennis van productieproces van banketbakkerijproducten
- Kennis van de wetgeving met betrekking tot verplichte aanduidingen van goederen, etiketteringen van voorverpakte voedingsmiddelen, maten en gewichten
- Kennis van voorraadbeheer
- Kennis van bewaringswijze
- Kennis van verkooptechnieken
- Kennis van grondstoffen en ingrediënten
- Kennis van wettelijke reglementering in verband met vervoer van voedingswaren
- Kennis van vaktechnieken
- Kennis van voedselveiligheid
- Kennis van coaching van een team

- Grondige kennis van hygiëneregelgeving
- Grondige kennis van de vaktechnologie

Cognitieve vaardigheden

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

- Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op
- Geeft zelf het goede voorbeeld
- Informeert medewerkers over voedselveiligheid en hygiëne
- Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid
- Verzamelt de benodigde gegevens van grondstoffen, ingrediënten en materialen
- Gaat op een rendementsbewuste manier om met de grondstoffen in relatie tot de kostprijs van het (eind)product
- Schat de vraag van de klanten in
- Stelt een assortiment samen volgens verwachte verkoop en het seizoen
- Stelt recepten samen
- Bereidt de productie voor
- Plant het dagelijkse werk rekening houdend met externe factoren
- Stelt een werkschema op
- Optimaliseert waar mogelijk de productie
- Gebruikt software voor voorraadbeheer
- Registreert voorraadgegevens
- Registreert gegevens over het verbruik van producten
- Schat de vraag van de klanten in
- Stelt een assortiment samen volgens verwachte verkoop en het seizoen
- Berekent de hoeveelheid grondstoffen en producten
- Contacteert leveranciers
- Vult een bestelbon in voor aankoop van grondstoffen, halffabricaten, materieel en verpakkingen
- Voert ontvangstcontrole uit op hoeveelheid en kwaliteit
- Controleert of de goederen en producten voldoen aan de hygiënische voorschriften en voorschriften voor voedselveiligheid
- Respecteert de condities waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan
- Controleert en registreert de temperatuur en het vochtgehalte in de opslagruimte
- 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
- Bepaalt de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen en bepaalt en handhaaft de temperatuur
- Bepaalt de benodigde hoeveelheid deeg per stuk/ per gewicht
- Gebruikt verschillende oventypes
- Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen
- Stelt vragen om de wensen van de klanten te achterhalen
- Informeert klanten over de samenstelling, bereidingswijze, bewaringswijze en toepassing van de producten
- Wijst de klant op speciale acties en producten om de verkoop te stimuleren
- Rekent de verkoopprijs af met de klant

Probleemoplossende vaardigheden

- Stuurt medewerkers bij indien nodig
- 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
- 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- en/of 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 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 producten verder af
- Abricoteert, glaceert, garneert, maskeert, modelleert, overgiet volgens de verschillende afwerkingstechnieken
- Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken
- Past snijtechnieken toe
- Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine
- Stemt de verpakking af op het product
- Houdt de bewaar temperatuur op peil
- Zorgt voor een evenwichtige schikking van producten in de verkoopruimte
- Brengt etiketten met de wettelijk verplichte informatie aan
- Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen
- Noteert klantenbestellingen en volgt ze op

Omgevingscontext

- Het beroep wordt uitgeoefend in banketbakkerijen, traditionele of industriële banketbakkerijen, in de afdeling banketbakkerij van supermarkten
- 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
 - Het kunnen omgaan met en inspelen op een flexibele markt
 - Het respecteren van tijdsschema's: de banketbakkerijproducten moeten tijdig klaar zijn

Handelingscontext

- Kan zich aanpassen en flexibel opstellen bij wisselende omgevingsfactoren (weersomstandigheden, speciale gelegenheden, seizoenen...) die een invloed 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, de hygiënische diensten en medewerkers
- De activiteit vindt plaats in een banketbakkerij en kan het hanteren van lasten en langdurig rechtstaan inhouden
- Routinematig dezelfde handelingen uitvoeren
- Moet onder tijdsdruk kunnen werken
- Draagt persoonlijke beschermingskledij volgens de wetgeving

Autonomie

Is zelfstandig in

- het voorbereiden, plannen en uitvoeren van de eigen 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
- de weersomstandigheden en buitentemperaturen

Doet beroep op

- een medewerker voor het ondersteunen van de activiteiten

Verantwoordelijkheid

- Werkt hygiënisch en (voedsel)veilig
- Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op

- Volgt de financiële en administratieve gegevens op
- Plant de productie
- Volgt de voorraad op en maakt bestellingen
- Ontvangt goederen en producten en controleert de levering
- Bereidt verschillende soorten degen en beslagen voor vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) banketbakkerijproducten
- Verwerkt verschillende soorten degen en beslagen voor vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) banketbakkerijproducten
- Bakt verschillende soorten degen en beslagen voor vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) banketbakkerij producten
- Werkt banketbakkerijproducten af
- Bewaart en verpakt banketbakkerijproducten
- Stalt banketbakkerijproducten in de etalage of op de toonbank uit
- Informeert klanten over banketbakkerijproducten en verkoopt

2.3 ATTESTEN EN VOORWAARDEN

Wettelijke attesten en voorwaarden

Voor de beroepsuitoefening van 'Banketbakker' 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 die werkzaam zijn in de bakkerij-banketbakkerij. 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 banketbakker. 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. Ondewijs				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 brood- en banketbakkerij					

