

BEROEPSKWALIFICATIE (0022) Ijsbereider



1. Globaal

1.1 TITEL

Ijsbereider

Deze benaming komt voor in de Competent-fiche D110401 “Patissier, chocoladewerker, ijsbereider”.

1.2 DEFINITIE

Bereidt ijsproducten teneinde deze te verwerken, verpakken, verkopen en/of serveren

1.3 NIVEAU

4

1.4 JAAR VAN ERKENNING

2013

2. Activiteiten

2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

Basisactiviteiten

- Bereidt geturbineerd en niet-geturbineerd ijs, beslagen, decoraties,... (D110401 Id14944-c/17437-c)
 - Zet het benodigde materiaal/materieel klaar
 - Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen
 - Weegt grondstoffen af
 - Bepaalt de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen
 - Berekent de kwantiteit
 - Zet meeteenheden om
 - Maakt de compositie en/of het beslag, decoraties aan de hand van een recept
 - Turbineert en/of koelt een compositie tot ijs, maakt beslag manueel of machinaal
 - Past verschillende meng- en/of klopmethodes toe
 - Bereidt decoraties (ijsnougat, amandelwerk, suikerwerk, chocolade,...)
 - Voegt met behulp van smaakpurees/ natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten
 - Neemt stalen van rauwe melk
 - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid

- Verwerkt ijs, beslagen, decoraties en degen zonder gist (D110401 Id14944-c/16721-c/18890-c)
 - Bepaalt de benodigde hoeveelheid per stuk/ per gewicht/per volume
 - Past spuit-, snij-, rol- of uitsteektechnieken toe
 - Plaatst het ijs en/of beslag op platen of in vormen/potten
 - Kan verschillende types ijsturbines gebruiken
 - Koelt het halffabricaat* af of vriest het in
 - Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, mousses, bavarois, boterroom, garneringen, purees, fruitmixen, degen zonder gist,...
 - Voegt met behulp van fruitpurees/ natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten
 - Ontvormt , decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen
 - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid
 - Past, indien nodig, recepten/bereidingswijze aan voor het voorkomen van bereidingsfouten
 - Werkt met verschillende types ijsturbines, pasteurisators, homogenisators, refractometer, bauméweger

*Een halffabricaat is een product waarmee een ander product afgewerkt wordt.

- Bakt degen zonder gist, beslagen en decoraties (D110401 Id23708-c)
 - 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
 - Maakt halffabricaten en werkt ze verder af tot een eindproduct
 - Werkt decoraties af
 - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid

- Werkt ijsproducten af (D110401 Id6530-c)
 - Ontvormt de ijsproducten
 - Past snijtechnieken toe
 - Glaceert, garneert, maskeert*, modelleert, overgiet volgens de verschillende afwerkingstechnieken
 - Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen

- Stelt ijsproducten samen en decoreert
- Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid

*Maskeren: het bedekken of gelijkmatig bestrijken van een gebak(je) met een dun laagje crème.

- Bewaart en verpakt ijsproducten (co 00034)
 - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine
 - Stemt de verpakking af op het product
 - Houdt de bewaartemperatuur op peil
 - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid
- Houdt de werkomgeving netjes en hygiënisch (D110401 Id16246-c)
 - 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
- Plant de productie (D110401 Id18086-c)
 - Schat de vraag van de klanten in
 - Stelt een assortiment samen volgens de 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
- Stalt ijsproducten in de etalage of op de toonbank uit, verwerkt en maakt verkoopsklaar (D110401 Id18788-c)
 - Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopsklaar te maken
 - Zorgt voor een evenwichtige schikking van producten in de verkoopprijs rekening houdend met het FEFO (First Expired, First Out) en FIFO (First In, First Out)-principe
 - Brengt etiketten met de wettelijk verplichte informatie aan
 - Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen
 - Past bij het presenteren in de toonbank de richtlijnen met betrekking tot hygiëne en voedselveiligheid toe
- Informeert klanten over de producten en verkoopt (D110401 Id25698-c)
 - Stelt vragen om de wensen van de klanten te achterhalen
 - Informeert klanten over de samenstelling, bereidingswijze en bewaringswijze van de producten
 - Wijst de klant op speciale acties en producten om de verkoop te stimuleren
 - Rekent de verkoopprijs af met de klant
- Volgt de voorraad op en doet bestellingen (D110401 Id18152-c)
 - 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 het rendement van de grondstoffen en producten
 - Berekent de hoeveelheid producten voor de bestellingen
 - Koopt grondstoffen, halffabricaten, materieel
 - Vult een bestelbon in
 - Contacteert leveranciers
 - Koopt verpakkingen aan
- Ontvangt goederen en producten en controleert de levering (D110401 Id18111-c)
 - 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
 - Houdt rekening met condities waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan
 - Slaat de goederen op in de koel-, diepvries-, opslagruimte,.... volgens het FIFO- en FEFO-principe
 - Controleert de temperatuur in de opslagruimte en kan deze registreren
 - Meldt fouten volgens procedure
- Volgt de financiële en administratieve gegevens op (D110401 Id18026-c)
 - Verzamelt de benodigde gegevens van grond- en hulpstoffen
 - Gaat op een rendementsbewuste 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
- Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op (D110401 Id19841-c)
 - Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op
 - Geeft zelf het goede voorbeeld
 - Informeert medewerkers over voedselveiligheid en hygiëne
 - Stuurt medewerkers bij indien nodig

2.2 DESCRIPTORELEMENTEN

Kennis

- Basiskennis van financieel en administratief beheer
- Kennis van de regelgeving inzake autocontrole
- Kennis van de wetgeving met betrekking tot verplichte aanduidingen van goederen, etiketteringen van voorverpakte voedingsmiddelen, maten en gewichten
- Kennis van kenmerken van grondstoffen en ingrediënten
- Kennis van allergenen*
- Kennis van bewaar technieken van grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten en niet-verkochte waren,...
- Kennis van de FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out)
- Kennis van voorraadbeheer
- Kennis van werkorganisatie
- Kennis van bereidings- en verwerkingstechnieken

- Kennis van de wettelijke reglementering i.v.m. ingrediënten die moeten worden gebruikt om roomijs, melkijs, waterijs en sorbets te bekomen
- Kennis van de verhouding tussen de verschillende basisproducten voor room- , melk- , waterijs en sorbets
- Kennis van het doel van pasteuriseren (bewaring, uitsluiten van ziekteverwekkers)
- Kennis van het belang van lucht voor het bekomen van luchtig consumptie-ijs
- Kennis van het belang van homogeniseren* voor de kwaliteit van het eindproduct
- Kennis van het belang van het rijpen voor de kristallisatie van vetten, proteïnen en polysaccharides*
- Kennis van het productieproces van beslagen, composities, parfaits, ijsnogat en granités
- Kennis van het opkloppen en koelen van room voor ijsmousses en ijsparfaits
- Kennis van de juiste vries-, koel- en vormtechnieken
- Kennis van de verschillende kooktechnieken bij suikerwerk
- Kennis van het proces en het belang van het macereren* van gekonfijt fruit
- Kennis van het tijdstip waarop de ingrediënten worden toegevoegd en gemengd
- Kennis van het op temperatuur brengen van vormen voor ijstaarten
- Kennis van het scheppen of aandrukken van ijs in één of meerdere lagen
- Kennis hebben van het afkoelingsproces van ijs
- Kennis van de verschillende soorten chocolade, de eigenschappen en de toepassingen
- Kennis van spuit-, snij, uitrol- en uitsteektechnieken
- Kennis van de verschillende afbaktechnieken
- Kennis van verschillende types ijs turbines, homogenisators en schokvriezers
- Kennis van diverse afwerkings- en garneertechnieken : maskeren, spuiten, modelleren, garneren, glaceren*, overgieten,
- Kennis van het invriezen van voedingswaren
- Kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur
- Kennis van de invloed van temperatuur op het eindproduct
- Kennis van de impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product
- Kennis van verkooptechnieken
- Kennis van wettelijke reglementering in verband met vervoer van voedingswaren
- Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied

- Grondige kennis van hygiëneregelgeving
- Grondige kennis van de vaktechnologie

*Allergenen: stoffen die bij mensen die daarvoor gevoelig zijn, een overgevoeligheidsreactie (allergische reactie) van het afweersysteem kunnen veroorzaken.

*Homogeniseren: verkleinen van vetdeeltjes om tot een luchtiger en “gladder” ijs te komen.

*Polysacchariden: een stof (koolhydraat) bestaande uit meerdere aaneengeschakelde “suikers”, bv. zetmeel en glycogeen.

*Macereren: fruit gedurende een zekere tijd in likeur laten weken.

*Glaceren: voorzien van een glanzende laag.

Cognitieve vaardigheden

- Het bewust omgaan met grondstoffen in relatie tot de kostprijs van de producten Het kunnen respecteren van regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid
- Het kunnen respecteren en controleren van de kwaliteitseisen
- Het kunnen plannen van het werk
- Het kunnen samenstellen van recepten in functie van de periode van het kalenderjaar

- Het kunnen samenstellen van beslagen en composities (geturbineerd en niet-geturbineerd) aan de hand van recepten
- Het kunnen kennen van de richtlijnen i.v.m. koelen, vriezen, harden, bewaren van consumptie-ijs
- Het kunnen bepalen van de temperatuur en de hoeveelheid samen te voegen grondstoffen
- Het kunnen controleren en opvolgen van het turbineer-, koel- en bakproces
- Het kunnen evenwichtig schikken van producten in de verkoopruimte
- Het kunnen informeren van klanten over de samenstelling, bereidingswijze en bewaarwijze van producten
- Het kunnen registreren en opvolgen van de voorraad en het verbruik van producten
- Het kunnen opvolgen van ontwikkelingen in het vakgebied
- Het kunnen werken met verschillende types ijs turbines, pasteurisators, homogenisators
- Het kunnen nemen van stalen van rauwe melk
- Het kunnen rekening houden met condities om goederen op te slaan en te bewaren
- Het kunnen sorteren van afval volgens de richtlijnen
- Het kunnen omzetten van meeteenheden
- Het kunnen afstemmen van de verpakking op het product
- Het kunnen aankopen en opvolgen van de voorraad

Probleemoplossende vaardigheden

- Het kunnen inschatten van de vraag van de klant en het samenstellen van het assortiment volgens het seizoen/ de periode van het kalenderjaar
- Het kunnen aanpassen van recepten
- Het gepast kunnen ageren in functie van kwaliteitseisen
- Het gepast kunnen ageren bij koelproblemen tijdens bereiding en bewaring
- Het kunnen aanpassen van de bereidingswijze aan de omgevingsfactoren
- Het voorkomen van bereidingsfouten
- Het kunnen bijsturen van de planning en de productie
- Het kunnen gepast reageren bij kwaliteitsafwijkingen en technische problemen

Motorische vaardigheden

- Het kunnen klaar zetten van het materiaal en materieel
- Het kunnen bepalen en klaar zetten van de hoeveelheid grondstoffen
- Het kunnen bereiden van composities, halffabricaten, crèmes, mousses, bavarois, parfaits, halffabricaten, vullingen, fruitpurees, boterroom en garneringen
- Het kunnen correct uitvoeren van het pasteurisatieproces
- Het kunnen gebruiken van een homogenisator
- Het kunnen gebruiken van een refractometer*/bauméweger*
- Het kunnen bereiden van verschillende soorten composities, ijs en beslagen volgens diverse technieken
- Het kunnen toepassen van de verschillende klop-, meng-, opwarm-, koel- en turbineertechnieken
- Het kunnen toepassen van spuit-, snij-, rol- of uitsteektechnieken
- Het kunnen doreren, decoreren en modeleren van de producten
- Het kunnen verwerken van chocolade (smelten, tableren*, tempereren* en mouleren)
- Het kunnen in- en uitoven van producten

- Het kunnen toepassen van diverse vorm- en ontvormtechnieken
- Het kunnen manueel of machinaal verpakken van producten
- Het kunnen toepassen van afwerkings- en garneringstechnieken om de producten verkoop- en gebruiksklaar te maken
- Het kunnen reinigen van het materieel volgens de richtlijnen
- Het kunnen opruimen van de werkplek
- Het kunnen toepassen van snijtechnieken

*Refractometer: instrument waarmee men de brekingsindex van een vloeistof of een vaste stof bepaalt (en daarmee bijvoorbeeld het suikergehalte in water vastlegt)

*Bauméweger: instrument dat gebruikt wordt voor het meten van de dichtheid bij suikerstroop. De Bauméschaal is een verhouding tussen het soortelijk gewicht en de concentratie van de suikeroplossing.

*Tableren : chocolade smelten tot de juiste consistentie.

*Tempereren : de gesmolte massa op temperatuur brengen, wat de daarin vervatte cacao boter in de meest stabiele kristalvorm brengt.

Omgevingscontext

- Het wordt uitgeoefend in banketbakkerijen, traditionele ijssalons of (semi)industriële bedrijven
- Het kan worden uitgeoefend tijdens de dag, het weekend of op feestdagen.
- Het varieert naargelang de organisatie (ambachtelijke onderneming of industriële bedrijven) en de industrialisatie- en automatiseringsgraad van het productieproces
- Het dragen van persoonlijke beschermingskledij volgens de wetgeving is verplicht

Handelingscontext

- De beroepsbeoefenaar moet lasten hanteren en langdurig rechtstaan
- Routinematig dezelfde handelingen uitvoeren
- 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 omgaan
- Het afstemmen van de productie op 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

Autonomie

Is zelfstandig in

- het voorbereiden, plannen en uitvoeren van zijn taken

Is gebonden aan

- de vigerende autocontrolelegids(en)
- de vigerende wetgeving met betrekking tot ijsbereider en het banketbakkerijberoep
- 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

- De correcte toepassing van het autocontrole-systeem
- Een vakkundige bereiding van grondstoffen tot ijssoorten/beslagen en verwerking op een hygiënische manier tot een kwaliteitsvol product
- Kwalitatief toegepaste bak- en garneertechnieken
- Kwalitatief toegepaste koel- en turbineertechnieken
- Professioneel gedecoreerde eindproducten
- Kwaliteitsvolle en prijsbewuste keuze van grondstoffen
- Klantgericht samengesteld assortiment
- Hygiënisch en volgens de regelgeving gemaakte en bewaarde producten
- Een voedselveilig en gerentabiliseerd product
- Correcte informatie aan de klant met betrekking tot de productsamenstelling
- Een verantwoorde planning van het productieproces
- Officiële instanties en klanten informeren in geval er zich problemen voordoen met voedselveiligheid
- Een uitgewerkte commerciële strategie (Pasen, Kerstmis, vaderdag, Valentijn, ...)
- Een selectie van leveranciers
- Volgens richtlijnen behandelde niet-conforme producten
- Opgevolgde grondstoffenvoorraad en doorgegeven bestellingen aan leveranciers
- Opgevolgde klantenbestellingen

2.3 ATTESTEN

Wettelijke Attesten

Geen vereisten.

Vereiste Attesten

Een medisch attest (om te mogen werken in de voedingsindustrie)

Instapvoorwaarden

Geen vereisten.