

BEROEPSKWALIFICATIE (0159) Koffiebrander



1. Globaal

1.1 TITEL

Koffiebrander

De benaming wordt niet gebruikt in de Competent-fiche H150501 Expert aroma's en geuren (m/v).
De term 'Koffiebrander' is de algemeen gebruikte term in de sector.

1.2 DEFINITIE

'Brandt/roostert de koffiebonen teneinde een gewenst kleur- en smaakprofiel van de koffiebonen te bereiken.'

1.3 NIVEAU

3

1.4 JAAR VAN ERKENNING

2015

2. Activiteiten

2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

- Voert de ruwe koffiebonen aan (co 01176)
 - Voert de ruwe bonen manueel of via een transportsysteem aan
 - Doet een visuele controle op de ruwe koffiebonen
 - Respecteert de voedselveiligheid
 - Meldt non-conformiteiten
 - Respecteert de traceerbaarheid
 - Past registratietechnieken toe

- Stelt de mengeling samen op basis van een receptuur (H150501 Id23524-c/3346-c)
 - Leest en interpreteert de receptuur
 - Voorziet de vultrechter van de nodige hoeveelheid te branden bonen
 - Kan de nodige hoeveelheden afwegen
 - Bedient de weegschaal
 - Ziet toe op een constante kwaliteit

- Brandt de bonen volgens brandprofiel (H150501 Id17912-c)
 - Leest en interpreteert de opdracht en het te realiseren brandprofiel
 - Bedient de brander
 - Vult de brander
 - Brandt de bonen
 - Controleert permanent het brandproces door visuele en auditieve controle op de staalname (o.a. het kraken van de bonen)
 - Beheerst permanent de brandtemperaturen en regelt bij waar nodig
 - Bewaakt de brandduur in functie van het gevraagde brandprofiel
 - Voegt eventueel water toe in functie van bedrijfsspecifieke procedures
 - Stopt tijdig het brandproces
 - Verwijdert de gebrande bonen tijdig uit de brandkamer
 - Zorgt dat de brandkamer volledig leeg is, vooraleer een volgende lading toekomt
 - Herstart ondertussen het brandproces
 - Bewaakt de brandveiligheid

- Koelt de bonen (H210201 Id333-c)
 - Zet de koeling aan
 - Laat de bonen afkoelen in de koelkamer
 - Neemt een staal en maalt het
 - Doet een kleurmeting
 - Doet een vochtmeting
 - Verwijdert de koffie tijdig uit de koelkamer
 - Vangt op in recipiënt of voert automatisch af
 - Voert af naar de volgende stap in het productieproces (verpakken, bewaren, distribueren)

- Werkt in teamverband (H210201 Id18000-c)
 - Communiqueert effectief en efficiënt
 - Wisselt informatie uit met collega's en verantwoordelijken
 - Rapporteert aan de leidinggevende
 - Werkt efficiënt samen met collega's
 - Volgt aanwijzingen van verantwoordelijken op
 - Registreert gegevens volgens procedure

- Respecteert voedselveiligheid en de persoonlijke hygiëne (co 01179)
 - Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
 - Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen uit de autocontroleleids
 - Respecteert de voedselveiligheidsrichtlijnen
- Maakt de werkomgeving, het gereedschap en de ruimtes schoon en houdt ze hygiënisch (H210201 Id-c)
 - Werkt ordelijk
 - Controleert de staat van het materieel waar nodig
 - Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op
 - Gebruikt schoonmaakmaterieel
 - Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling
 - Reinigt het materieel volgens de richtlijnen
 - Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op
 - Sorteert en behandelt afval volgens de richtlijnen
 - Respecteert milieuvoorschriften
 - Past ergonomische hef- en tiltechnieken toe

2.2 DESCRIPTORELEMENTEN

Kennis

- Basiskennis van (automatische) transportsystemen
- Basiskennis van functionele rekenvaardigheden
- Basiskennis van communicatietechnieken
- Basiskennis van processtappen van het productieproces
- Basiskennis van ICT (kantoorsoftware)
- Basiskennis van mogelijke anomalieën van de ruwe bonen
- Basiskennis van registratietechnieken

- Kennis van voedselveiligheid
- Kennis van recepturen
- Kennis van relevante aspecten van de autocontroleleids
- Kennis van de bediening van een (digitale) weegschaal
- Kennis van de bediening van relevante meettoestellen (kleur, vocht, ...) en interpretatie van de resultaten
- Kennis van brandprocedures
- Kennis van schoonmaak en ontsmettingsprocedures
- Kennis van gewichten en hoeveelheden
- Kennis van traceerbaarheid in functie van het eigen product
- Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken
- Kennis van persoonlijke hygiëne
- Kennis van producten (bonen en koffie)

- Grondige kennis van brandveiligheidsprocedures in functie van personeel
- Grondige kennis van de brandapparatuur

- Grondige kennis van het brandproces
- Grondige kennis van het lezen en realiseren van het brandprofiel

Cognitieve vaardigheden

- Het kunnen interpreteren van de receptuur
- Het kunnen interpreteren van de opdracht m.b.t. het te realiseren brandprofiel
- Het kunnen aanbrengen van de nodige hoeveelheid grondstoffen volgens (productie)order
- Het kunnen uitvoeren van een visuele controle op ruwe koffiebonen
- Het kunnen respecteren van de voedselveiligheid en traceerbaarheid
- Het kunnen melden van non-conformiteiten
- Het kunnen toepassen van registratietechnieken
- Het permanent kunnen controleren van de temperatuur en opvolgen van de evolutie
- Het permanent kunnen controleren d.m.v. staalname
- Het kunnen controleren van de gebrande producten
- Het kunnen permanent controleren van het brandproces door visuele en auditieve controle op de staalname (o.a. het kraken van de bonen)
- Het permanent kunnen beheersen en bijregelen van de brandtemperatuur
- Het kunnen bewaken van de brandduur in functie van het gevraagde brandprofiel
- Het kunnen realiseren van het brandprofiel
- Het kunnen waken over de brandveiligheid
- Het kunnen uitvoeren van kleurmetingen en vochtmetingen
- Het kunnen rapporteren aan leidinggevende en opvolgen van aanwijzingen
- Het kunnen communiceren met collega's op efficiënte wijze

Probleemoplossende vaardigheden

- Het gepast kunnen reageren bij herkenning van non-conformiteiten
- Het kunnen bijsturen (en eventueel stoppen) van het brandproces bij problemen
- Het gepast kunnen reageren bij veiligheidsproblemen

Motorische vaardigheden

- Het kunnen vervoeren van ruwe bonen via transportsysteem of manueel
- Het kunnen aanbrengen van de nodige hoeveelheid te branden bonen in de vultrechter
- Het kunnen bedienen van de weegschaal en afwegen van de nodige hoeveelheid
- Het kunnen klaarmaken van samenstellingen
- Het kunnen bedienen van de brander
- Het kunnen instellen van de afslagtemperaturen in de brander
- Het kunnen vullen van de brander
- Het kunnen branden van de bonen
- Het tijdig kunnen stoppen van het brandproces
- Het kunnen toevoegen van water in functie van bedrijfsspecifieke procedures
- Het kunnen verwijderen van de gebrande bonen uit de brandkamer
- Het kunnen koelen van de bonen
- Het kunnen aanzetten van de koeling
- Het kunnen herstarten van het brandproces

- Het tijdig kunnen verwijderen van de koffie uit de koelkamer
- Het kunnen nemen van stalen en deze malen
- Het kunnen opvangen van de koffie in recipiënt of automatisch afvoeren
- Het kunnen doorsturen van het product naar de volgende stap in het productieproces
- Het kunnen wassen en ontsmetten van de handen volgens de hygiënische richtlijnen
- Het systematisch kunnen opruimen van de werkplek
- Het kunnen reinigen van materiaal volgens de richtlijnen
- Het kunnen gebruiken van schoonmaak materieel en hoeveelheid product in functie van het oppervlak en de vervuiling
- Het kunnen toepassen van ergonomische hef- en tiltechnieken

Omgevingscontext

- Het beroep wordt uitgeoefend in een koffieverwerkend bedrijf (industriële of ambachtelijk).
- De activiteit vindt meestal plaats in een warme omgeving.
- De activiteit vindt plaats in een omgeving waar een specifieke koffiegeur aanwezig is.
- De koffiebrander werkt samen met de koffieproever-expert.
- De koffiebrander werkt met een verscheidenheid aan origines van bonen, afkomstig uit verschillende landen, plantages, klimaatzones, oogstseizoenen, In deze veelzijdigheid moet hij het gewenste brandprofiel realiseren om de smaakconstante te handhaven, volgens instructies van de koffieproever-expert.
- De beroepsuitoefening staat in functie van het naleven van bedrijfsprocedures, recepturen, werkvoorschriften, autocontrole, kwaliteitscontrole, regelgeving i.v.m. veiligheid, voedselveiligheid en -hygiëne.
- Het respecteren van tijdsschema's is noodzakelijk voor de vooruitgang van het productieproces en de kwaliteit van de producten.

Handelingscontext

- De koffiebrander moet permanent de voedselveiligheids- en hygiënevoorschriften naleven.
- De koffiebrander zorgt permanent voor persoonlijke hygiëne.
- De koffiebrander controleert permanent het brandproces en beheerst de brandtemperatuur.
- De koffiebrander moet de principes van de autocontrole toepassen.
- Het beroep houdt langdurig rechtstaan in.
- Het beroep kan het hanteren van lasten inhouden : het is aangegeven ergonomische hef- en tiltechnieken toe te passen.
- De koffiebrander gaat economisch om met de producten.
- De koffiebrander heeft constant aandacht voor de eigen veiligheid tijdens het brandproces.
- De koffiebrander moet zich bewust van de impact van zijn handelingen op economisch gebied en voedselveiligheid.

Autonomie

Is zelfstandig in

- het organiseren van de eigen opdracht: aanvoeren van grondstoffen, samenstellen van de mengeling, branden volgens brandprofiel, koelen, leegmaken van brandkamer en koelkamer en controleren van stalen op kleur en vochtgehalte.

Is gebonden aan

- de procedures, de autocontroleplanning, de planning, de traceerbaarheidsreglementering, de voedselveiligheid- en hygiënereglementering.

Doet beroep op

- de leidinggevende voor de opdracht (werkt onder toezicht van de leidinggevende), op de koffieproever-expert voor advies om het brandprofiel te realiseren.

Verantwoordelijkheid

- Een kwaliteitsvol verloop van het brandproces
- Gerespecteerde traceerbaarheid
- Een visuele controle op de ruwe bonen en detectie van non-conformiteiten
- Gerespecteerde voedselveiligheid
- Een samengesteld mengsel volgens receptuur
- De realisatie van het brandprofiel
- Een volgens de regels gebrand koffieproduct
- Hygiënische werkomgeving en materiaal
- Visuele en auditieve controle op stalen
- Correct uitgevoerde kleur- en vochtmeting op stalen
- Opvolging van staalnameresultaten
- Correcte en veilige hantering van apparatuur
- Eigen veiligheid

2.3 ATTESTEN

Wettelijke Attesten

Medisch attest voor werken in de voedingsindustrie.

Vereiste Attesten

Geen vereisten.

Instapvoorwaarden

Geen vereisten.