

Medewerker brood- en banketbakkerij

1. Globaal

2. Beschrijving van het beroep

2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

Basisactiviteiten

1. Werkt hygiënisch en (voedsel)veilig (D110201 Id16246-c)
 - Respecteert de regelgeving rond preventie en veiligheid op het werk
 - Respecteert 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. Bereidt in opdracht verschillende soorten (gist)degen (broden, zachte en harde luxe, taarten, gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) bakkerijproducten) (D110201 Id18893-c)
 - Zet het benodigde materiaal/materieel klaar
 - Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen
 - Stelt het deeg samen aan de hand van een recept
 - Weegt grondstoffen af
 - Voegt de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen samen en handhaaft de temperatuur
 - 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
3. Verwerkt in opdracht verschillende soorten (gist)degen (broden, zachte en harde luxe, taarten, gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) bakkerijproducten) (D110201 Id25363-c/5817-c)
 - 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...)
 - Controleert de gisting en het rijzen van het deeg
 - 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

4. Bakt in opdracht verschillende soorten (gist)degen (broden, zachte en harde luxe, taarten, gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) bakkerijproducten) (D110201 Id16722-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
 - Gebruikt verschillende oventypes
 - Voorkomt broodfouten
 - Bakt producten verder af
5. Bereidt in opdracht verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) banketbakkerijproducten) (co 03077)
 - Zet het benodigde materiaal/materieel klaar
 - Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen
 - Stelt het deeg en/of het beslag samen aan de hand van een recept
 - 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
6. Verwerkt in opdracht verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) banketbakkerijproducten) (co 03078)
 - 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
7. Bakt in opdracht verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) banketbakkerijproducten) (co 03079)
 - 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
8. Werkt in opdracht bakkerij- en banketbakkerijproducten af (D110201 Id6067-c)

- Abricoteert, glaceert, garneert, maskeert, modelleert, overgiet volgens de verschillende afwerkingstechnieken
 - Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopsklaar te maken
 - Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen
9. Bewaart en verpakt bakkerij- en banketbakkerijproducten (D110201 Id20379-c)
- Past snijtechnieken toe
 - Gebruikt een snijmachine
 - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine
 - Stemt de verpakking af op het product
 - Houdt de bewaartemperatuur op peil

2.2 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 gistingprocessen (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 hygiëneregelgeving
- Kennis van de FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out)

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

Toereren: het inplooiën van vetstof in een gerezen bladerdeeg

Doreren: het bestrijken van onafgebakken producten met geheel ei of een mengsel van eieren

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

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 tijdsschema'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"