

////////////////////////////////////

1.1 TITEL

1.2 DEFINITIE

1.3 NIVEAU

1.4 JAAR VAN ERKENNING

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. Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op (D110201 Id19841-c)
 - Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op
 - 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 (D110201 Id18026-c)
 - 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
 - Onderneemt acties om de efficiëntie te verbeteren en de kosten te beheersen
4. Plant de productie (D110201 Id18086-c)
 - 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
5. Volgt de voorraad op en maakt bestellingen op (D110201 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 de hoeveelheid grondstoffen en producten
 - Contacteert leveranciers
 - Vult een bestelbon in voor aankoop van grondstoffen, halffabricaten, materieel en verpakkingen
6. Ontvangt goederen en producten en controleert de levering (D110201 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
 - 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
7. Bereidt verschillende soorten (gist)degen voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) bakkerijproducten (D110201 Id14966-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
 - Berekent de kwantiteit
 - Zet meeteenheden om
 - Weegt grondstoffen af
 - Bepaalt de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen en bepaalt 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
8. Verwerkt verschillende soorten (gist)degen voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) bakkerijproducten (D110201 Id25363-c/5817-c)
- Bepaalt de benodigde hoeveelheid deeg per stuk/ per gewicht
 - 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 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
9. Bakt verschillende soorten (gist)degen voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg en 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
10. Werkt bakkerijproducten af (D110201 Id6067-c)
- Abricoteert, glaceert...
 - Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken

- Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen
11. Bewaart en verpakt bakkerijproducten (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
 12. Stalt bakkerijproducten in de etalage of de toonbank uit (D110201 Id19908-c)
 - 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
 13. Informeert klanten over bakkerijproducten en verkoopt ze (D110201 Id25698-c)
 - Stelt vragen om de wensen van de klanten te achterhalen
 - Informeert klanten over de samenstelling, bereidingswijze, bewaringswijze en toepassing van de producten
 - Noteert klantenbestellingen en volgt ze op
 - Wijst de klant op speciale acties en producten om de verkoop te stimuleren
 - Rekent de verkoopprijs af met de klant

2.2 DESCRIPTORELEMENTEN

Kennis

- Basiskennis van financieel en administratief beheer
- Basiskennis van kostprijsberekening
- Kennis van schoonmaak-en ontsmettingsmiddelen- en procedures
- Kennis van traceerbaarheid van producten
- Kennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten
- Kennis van werkorganisatie
- Kennis van regelgeving inzake autocontrole in de bakkerij
- 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 vaktechnieken
- Kennis van voedselveiligheid
- Kennis van coaching van een team
- Kennis van grondstoffen en ingrediënten
- Kennis van voorraadbeheer
- Kennis van productieproces van bakkerijproducten
- Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied
- Kennis van samenstelling van bakkerijproducten
- Kennis van de impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product
- Kennis van wetgeving met betrekking tot verplichte aanduidingen van goederen, etiketteringen van voorverpakte voedingsmiddelen, maten en gewichten
- Kennis van bewaringswijze
- Kennis van verkooptechnieken

- Kennis van allergenen
- Kennis van de wettelijke bewaartemperatuur
- Kennis van wettelijke reglementering in verband met vervoer van voedingswaren
- Kennis van kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen...
- Kennis van kenmerken van gist
- Kennis van bereidingstechnieken
- Kennis van het productieproces van gistdegen
- Kennis van het productieproces van gerezen bladerdeeg
- Kennis van productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) producten
- kennis van verwerkingstechnieken
- Kennis van de verwerkingstemperatuur
- Kennis van de verschillende gistingprocessen (vloeibare gist, desems, voordegen...)
- Kennis van verschillende rijsmiddelen
- Kennis van toereertechnieken
- Kennis van uitroltechnieken
- Kennis van spuit- en uitsteektechnieken
- Kennis van het invriezen van voedingswaren
- Kennis van de verschillende oventypes
- Kennis van de verschillende afbaktechnieken
- Kennis van diverse afwerkingstechnieken

- Grondige kennis van hygiëneregelgeving
- Grondige kennis van de vaktechnologie

Toereren: het inplooiën van vetstof in een gerezen bladerdeeg

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

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
- Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op
- Geeft zelf het goede voorbeeld
- Informeert medewerkers over voedselveiligheid en hygiëne
- Stuurt medewerkers bij indien nodig
- 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
- Onderneemt acties om de efficiëntie te verbeteren en de kosten te beheersen
- 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
- Zorgt voor een evenwichtige schikking van producten in de verkoopruimte
- 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
- Noteert klantenbestellingen en volgt ze op
- Rekent de verkoopprijs af met de klant
- 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
- Vult een bestelbon in voor aankoop van grondstoffen, halffabricaten, materieel en verpakkingen
- Contacteert leveranciers
- 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
- Respekteert 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 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
- Controleert de gisting en het rijzen van het deeg
- Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel
- Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen
- Stemt de verpakking af op het product
- Houdt de bewaartemperatuur op peil

Probleemoplossende vaardigheden

- Registreert afwijkingen
- Meldt fouten volgens de procedure
- 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
- Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid
- Brengt etiketten met de wettelijk verplichte informatie aan
- Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen
- Slaat de goederen op in de koel-, diepvries-, opslagruimte...
- 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 verdeelmaschine 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 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
- Gebruikt verschillende oventypes
- Bakt producten verder af
- Abricoteert, glaceert...
- Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken
- Gebruikt een snijmachine
- Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine

Omgevingscontext

- Het beroep wordt uitgeoefend in proefbakkerijen van toeleveringsbedrijven, bloemmolens en/of als ondersteuning van RND in grote bakkerijen en voorgaande bedrijven.
- Het beroep wordt uitgeoefend in (banket)bakkerijen, traditionele of industriële (banket)bakkerijen, in de afdeling (banket)bakkerij van supermarkten, (proefbakkerijen van) toeleveringsbedrijven
- 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
- De beroepsbeoefenaar moet kunnen omgaan met en inspelen op een flexibele markt
- De beroepsbeoefenaar moet tijdsschema's respecteren: de (banket)bakkerijproducten moeten tijdig klaar zijn

Handelingscontext

- Kan zich aanpassen en flexibel opstellen bij wisselende omgevingsfactoren (weersomstandigheden, speciale gelegenheden, seizoenen...) en producten die een invloed kunnen uitoefenen op de productie
- 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 bakkerij en kan het hanteren van lasten en langdurig rechtstaan inhouden
- 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 op
- Ontvangt goederen en producten en controleert de levering
- Bereidt verschillende soorten (gist)degen voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) bakkerijproducten
- Verwerkt verschillende soorten (gist)degen voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) bakkerijproducten

- Bakt verschillende soorten (gist)degen voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) bakkerijproducten
- Werkt bakkerijproducten af
- Bewaart en verpakt bakkerijproducten
- Stalt bakkerijproducten in de etalage of de toonbank uit
- Informeert klanten over bakkerijproducten en verkoopt ze

2.3 ATTESTEN EN VOORWAARDEN

Wettelijke attesten en voorwaarden

Voor de beroepsuitoefening van 'Bakker' 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. 853/2004 van 29 april 2004, bijlage II, hoofdstuk VIII "Persoonlijke hygiëne"