

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

Basisactiviteiten

1. Werkt hygiënisch en (voedsel)veilig (D110201 Id16246-c)
 - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid
 - 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 (D110201 Id19841-c)
 - Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op
 - Geeft zelf het goede voorbeeld
 - Informeert medewerkers over voedselveiligheid en hygiëne
 - Stuur 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 (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 degen en beslagen voor vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) banketbakkerijproducten (D110201 Id14966-c)
- 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
 - 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
8. Verwerkt verschillende soorten degen en beslagen voor vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) banketbakkerijproducten (D110201 Id25363-c/5817-c)
- Bepaalt de benodigde hoeveelheid deeg per stuk/ per gewicht
 - 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
9. Bakt verschillende soorten degen en beslagen voor vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme...) banketbakkerij producten (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
 - Bakt producten verder af
10. Werkt banketbakkerijproducten af (D110201 Id6067-c)
- Abricoteert, glaceert, garneert, maskeert, modelleert, overgiet volgens de verschillende afwerkingstechnieken
 - Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken

- Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen
11. Bewaart en verpakt banketbakkerijproducten (D110201 Id20379-c)
 - Past snijtechnieken toe
 - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine
 - Stemt de verpakking af op het product
 - Houdt de bewaartemperatuur op peil
 12. Stalt banketbakkerijproducten in de etalage of op 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 banketbakkerijproducten en verkoopt (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 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

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 gevoelig zijn een overgevoeligheidsreactie (allergische reactie) van het afweersysteem kunnen veroorzaken

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
- 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 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, bavares, 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
- Abridgeert, 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. 853/2004 van 29 april 2004, bijlage II, hoofdstuk VIII "Persoonlijke hygiëne"