

Profiel van kwalificatiedossier:

Brood en banket

Crebonr. 23295

» **Uitvoerend bakker (Crebonr. 25721)**

Versie

Gewijzigd 2022

Geldig vanaf

Opleidingsdomein

Horeca en bakkerij (Crebonr. 79120)

Penvoerder: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid
Gevalideerd door: Sectorkamer Voedsel, groen en gastvrijheid
Op: 09-09-2021

Inhoudsopgave

Leeswijzer	4
Overzicht van het kwalificatiedossier	5
Basisdeel	7
1. Beroepsspecifieke onderdelen	7
B1-K1: Bereidt bakkerijproducten	7
B1-K1-W1: Plant de productie van bakkerijproducten	8
B1-K1-W2: Bereidt de productie van bakkerijproducten voor	9
B1-K1-W3: Bereidt bakkerijproducten	9
B1-K1-W4: Verwerkt, modelleert en bakt bakkerijproducten	10
B1-K1-W5: Decoreert bakkerijproducten en werkt deze af	10
B1-K1-W6: Bewaakt en borgt de kwaliteit van bakkerijproducten	11
B1-K1-W7: Verpakt en presenteert bakkerijproducten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op	11
B1-K1-W8: Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon	11
2. Generieke onderdelen	13
Profieldeel	14
P1: Uitvoerend bakker	14

Leeswijzer

Het kwalificatiedossier voor het middelbaar beroepsonderwijs geeft weer wat de beginnend beroepsbeoefenaar moet kennen en kunnen aan het einde van de mbo-opleiding.

Opbouw dossier

Dit kwalificatiedossier bevat de kwalificatie-eisen voor één of meerdere mbo-beroepen en bestaat uit:

1. Het **basisdeel** (B), dat gevormd wordt door:

- a. De beroepsspecifieke onderdelen. Dit betreft gemeenschappelijke kerntaken en werkprocessen voor het gehele kwalificatie - dossier.
- b. De generieke onderdelen. De generieke onderdelen zijn door de landelijke overheid geformuleerd. Het betreft de onderdelen:
Nederlandse taal;
rekenen;
loopbaan en burgerschap; en
voor zover het niveau 4 betreft: Engels.

2. Het **profieldeel** (P). Profielen bestaan uit kerntaken (K) en werkprocessen (W) waarop de kwalificaties in dit kwalificatiedossier van elkaar verschillen.

De beroepsopleiding in het mbo is gebaseerd op een kwalificatie en één of meer **keuzedelen** (D). Keuzedelen hebben tot doel om bovenop de kwalificatie een verdieping of verbreding te leveren bij de toerusting voor de arbeidsmarkt of een extra voorbereiding voor een vervolgopleiding. De beschikbare keuzedelen voor dit kwalificatiedossier zijn te vinden op <https://kwalificatie-mijn.s-bb.nl>. Op deze website staat het overzicht met alle keuzedelen.



Taal en rekenen

De generieke kwalificatie-eisen voor taal en rekenen zijn benoemd in het basisdeel. Als sprake is van beroepsspecifieke taal- en rekeneisen is dit aangegeven in de kolom 'vakken en vaardigheden'. Daarnaast kan in de kolom 'gedrag' een extra verduidelijking aangegeven zijn hoe deze beroepsspecifieke taal- en rekeneisen worden ingezet in een werkproces.

Verantwoordingsinformatie

Aanvullende (verantwoordings-)informatie bij dit kwalificatiedossier is te vinden op <https://kwalificatie-mijn.s-bb.nl>. Deze informatie is geen onderdeel van het kwalificatiedossier.

Overzicht van het kwalificatiedossier

Naam profiel	Mbo-niveau (EQF-niveau)	Beroepsvereisten	Typing van de kwalificatie
P1 Uitvoerend bakker	2	Nee	basisberoepsopleiding

B1-K1 Bereidt bakkerijproducten	B1-K1-W1	Plant de productie van bakkerijproducten
	B1-K1-W2	Bereidt de productie van bakkerijproducten voor
	B1-K1-W3	Bereidt bakkerijproducten
	B1-K1-W4	Verwerkt, modelleert en bakt bakkerijproducten
	B1-K1-W5	Decoreert bakkerijproducten en werkt deze af
	B1-K1-W6	Bewaakt en borgt de kwaliteit van bakkerijproducten
	B1-K1-W7	Verpakt en presenteert bakkerijproducten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op
	B1-K1-W8	Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon

Profieldeel

De profielen in dit kwalificatiedossier hebben de volgende (specifieke) kerntaken en werkprocessen:

P1	Uitvoerend bakker
Geen extra kerntaken en werkprocessen	

P2 Zelfstandig werkend bakker			
P2-K1	Bestelt grondstoffen en producten en slaat deze op	P2-K1-W1	Bestelt benodigde grondstoffen en producten
		P2-K1-W2	Controleert grondstoffen en producten bij ontvangst op (opslag)specificaties
		P2-K1-W3	Slaat geleverde grondstoffen en producten op in geconditioneerde ruimtes
P2-K2	Ontwikkelt en introduceert nieuwe of vernieuwde receptuur	P2-K2-W1	Bedenkt ideeën voor het vernieuwen van het assortiment en ontwikkelt receptuur
		P2-K2-W2	Introduceert nieuwe of vernieuwde receptuur op de werkvloer
		P2-K2-W3	Informeert en adviseert over nieuwe/vernieuwde bakkerijproducten

P3	Leidinggevende bakkerij		
P3-K1	Bestelt grondstoffen en producten en slaat deze op	P3-K1-W1	Bestelt benodigde grondstoffen en producten
		P3-K1-W2	Controleert grondstoffen en producten bij ontvangst op (opslag)specificaties
		P3-K1-W3	Slaat geleverde grondstoffen en producten op in geconditioneerde ruimtes

P3 Leidinggevende bakkerij		
P3-K2	Ontwikkelt en introduceert nieuwe of vernieuwde receptuur	P3-K2-W1 Bedenkt ideeën voor het vernieuwen van het assortiment en ontwikkelt receptuur
		P3-K2-W2 Introduceert nieuwe of vernieuwde receptuur op de werkvloer
		P3-K2-W3 Informeert en adviseert over nieuwe/vernieuwde bakkerijproducten
P3-K3	Voert leidinggevende taken uit	P3-K3-W1 Maakt een operationeel plan
		P3-K3-W2 Plant en verdeelt werkzaamheden
		P3-K3-W3 Beheert financiën
		P3-K3-W4 Stuurt medewerkers aan
		P3-K3-W5 Voert intern formele gesprekken

Basisdeel

1. Beroepsspecifieke onderdelen

Typering van de beroepengroep

Context

De bakker is werkzaam binnen de bakkerijbranche. Hij/zij werkt in een (ambachtelijke) bakkerij of op een afdeling zoals die voorkomen in grote productiebedrijven.

De bakker werkt zowel met moderne apparaten als handmatig. De werkzaamheden worden lopend en staand en veelal plaatsgebonden uitgevoerd en vereisen krachtsinspanning bij het tillen en verplaatsen van grondstoffen of (platen met) deegstukken.

De bakker voert zijn/haar werkzaamheden doorgaans vroeg op de dag uit in specifieke productieruimtes. De inrichting en condities van de productieruimtes zijn afhankelijk van de te vervaardigen bakkerijproducten. Bij broodproducten wordt in een warme omgeving gewerkt, bij banketproducten in een koude, geconditioneerde omgeving. De beroepsbeoefenaar heeft te maken met speciale seizoensmomenten.

Typerende beroepshouding

De bakker houdt zich voornamelijk bezig met het maken van allerlei bakkerijproducten. Hij/zij werkt hierbij nauwkeurig en gedisciplineerd volgens de (hygiëne)regels. Hij/zij heeft hierbij aandacht voor kosten, milieu en duurzaamheid. De beroepsbeoefenaar plant zijn/haar werkzaamheden bewust en werkt systematisch. Hij/zij heeft inzicht in de processen zoals het kneden, rijzen, bakken en kan hier flexibel mee omgaan door zijn/haar planning op tijd aan te passen. Bij het afwerken van producten en bij het oplossen van problemen maakt de beroepsbeoefenaar gebruik van creativiteit.

De bakker draagt het ambacht uit. Hij/zij heeft een representatieve houding en brengt zijn/haar vakkennis op enthousiaste wijze over. De beroepsbeoefenaar is sociaal en communicatief vaardig en draagt bij aan een goede werksfeer door op een collegiale manier samen te werken.

Resultaat van de beroepengroep

De bakkerijproducten zijn binnen de gestelde tijd bereid, verwerkt en afgewerkt, en voldoen aan de kwaliteitseisen.

LET OP: binnen de opleiding Uitvoerend bakker en Zelfstandig werkend bakker maken de beginnend beroepsbeoefenaar, de onderwijsinstelling en het leerbedrijf in overleg een keuze voor een productgroep. Binnen deze productgroep volgt de beginnend beroepsbeoefenaar zijn/haar opleiding en doet hij/zij ook examen. De productgroep kan zijn Broodproducten, Banketproducten of Brood- en banketproducten. Deze keuze in productgroep wordt vermeld op de cijferlijst die de school bij het diploma uitreikt.

B1-K1: Bereidt bakkerijproducten

Complexiteit

De werkzaamheden van de beginnend beroepsbeoefenaar zijn grotendeels routinematig van aard. De complexiteit in de werkzaamheden zit in het alert zijn op afwijkende omstandigheden (grondstoffen, temperatuur/vochtigheid) en hier adequaat op kunnen reageren. Hiervoor moet de beroepsbeoefenaar beschikken over algemene grondstof-, product-, en proceskennis en basisvaardigheden binnen de bakkerijbranche.

Voor Uitvoerend bakker geldt aanvullend:

De Uitvoerend bakker bereidt basisbakkerijproducten met behulp van klassieke basistechnieken volgens vaste recepturen.

B1-K1: Bereidt bakkerijproducten

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De rol van de beginnend beroepsbeoefenaar is vooral uitvoerend van aard. De beroepsbeoefenaar is verantwoordelijk voor zijn/haar eigen werkzaamheden in de productie van bakkerijproducten.

Voor Uitvoerend bakker geldt aanvullend:

De Uitvoerend bakker voert zijn/haar werkzaamheden uit onder supervisie van een Zelfstandig werkend bakker, Patissier, Boulanger, Leidinggevende bakkerij of Ondernemer bakkerij. De Uitvoerend bakker werkt binnen de verschillende processtappen zelfstandig en krijgt zijn werkzaamheden aangereikt van zijn leidinggevende.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft brede kennis van het assortiment
- heeft kennis van eigenschappen en toepassingen van schoonmaakmiddelen en -materialen
- heeft kennis van materialen in de bakkerij (onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen)
- heeft kennis van smaak, geur, kleur, vorm van bakkerijproducten
- heeft kennis van veiligheidsvoorschriften en (wettelijke) richtlijnen op het gebied van bedrijfs- en levensmiddelen, (persoonlijke) hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
- kan bakkerijgereedschappen, -machines en -apparatuur gebruiken
- kan decoratie- modelleer- en snijtechnieken toepassen
- kan grondstoffen toepassen bij het bereiden van bakkerijproducten
- kan het bedrijfsschoonmaakplan uitvoeren
- kan presentatie- en verpakkingsmogelijkheden toepassen
- kan procedures en (ambachtelijke) technieken voor het bereiden van bakkerijproducten toepassen
- kan recepturen voor bakkerijproducten omrekenen en hanteren
- kan sociale vaardigheden inzetten bij het samenwerken met collega's
- kan veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs- en levensmiddelen, (persoonlijke) hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit toepassen

Voor Uitvoerend bakker geldt aanvullend:

- heeft basiskennis van bakkerijgereedschappen, -machines en -apparatuur
- heeft basiskennis van bereidingsprocessen van degen en/of beslagen
- heeft basiskennis van decoratie- en afwerkingstechnieken
- heeft basiskennis van materialen in de bakkerij (onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen)
- heeft basiskennis van modelleer- en snijtechnieken
- heeft basiskennis van presentatie- en verpakkingsmogelijkheden
- heeft basiskennis van recepturen voor basisbakkerijproducten
- heeft basiskennis van rijs- en bakprocessen van bakkerijproducten
- heeft kennis van basis-bakkerijproducten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)
- heeft kennis van de functie van grondstoffen
- heeft kennis van het gebruik van grondstoffen
- heeft kennis van soorten en typen grondstoffen in de bakkerij

B1-K1-W1: Plant de productie van bakkerijproducten

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar raadpleegt de vooraf opgestelde productieplanning. Hij/zij bepaalt de productievolgorde van zijn/haar eigen werkzaamheden voor een efficiënte productievoortgang en een efficiënt overgebruik.

Voor Uitvoerend bakker geldt aanvullend:

De beroepsbeoefenaar stemt zijn/haar dagplanning af met zijn/haar leidinggevende en past deze waar nodig aan.

Resultaat

De eigen werkzaamheden voor het bereiden van bakkerijproducten zijn gepland en de planning is afgestemd en waar nodig aangepast.

Voor Uitvoerend bakker geldt aanvullend:

N.v.t.

B1-K1-W1: Plant de productie van bakkerijproducten

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- maakt een logische keuze voor de prioritering van zijn/haar werkzaamheden en houdt daarbij rekening met de verwerkingstijd van bakkerijproducten;
- maakt een weloverwogen inschatting van de beschikbare tijd en de benodigde middelen;
- stemt zijn/haar planning en werkzaamheden tijdig af met zijn/haar leidinggevende en directe collega's.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen, Plannen en organiseren, Materialen en middelen inzetten

Voor Uitvoerend bakker geldt aanvullend:

N.v.t.

B1-K1-W2: Bereidt de productie van bakkerijproducten voor

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar raadpleegt n.a.v. de vooraf opgestelde productieplanning de receptuur. De beroepsbeoefenaar rekent de productieaantallen om naar de hoeveelheid te produceren deeg, beslag, garnering en/of vulling. De beroepsbeoefenaar herkent de verschillende grondstoffen in de receptuur en berekent de benodigde hoeveelheden. De beroepsbeoefenaar verzamelt de benodigde grondstoffen. De beroepsbeoefenaar weegt de benodigde grondstoffen af en zet de benodigde gereedschappen en materialen klaar voor gebruik. Waar nodig stemt de beroepsbeoefenaar af met zijn/haar leidinggevende en/of collega's.

Resultaat

De benodigde grondstoffen, apparatuur, gereedschappen en materiaal staan klaar voor gebruik.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- leest de receptuur nauwkeurig;
- past de wettelijke en bedrijfsrichtlijnen op het gebied van hygiëne zorgvuldig toe;
- weegt de benodigde grondstoffen af in de juiste hoeveelheden;
- zet materialen en grondstoffen op overzichtelijke wijze klaar, waarbij hij/zij rekening houdt met richtlijnen en voorschriften op het gebied van arbo, hygiëne, veiligheid en milieu.

B1-K1-W3: Bereidt bakkerijproducten

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar mengt, kneedt, klopt en bewerkt de grondstoffen met machines of handmatig. De beroepsbeoefenaar bereidt degen en tussenproducten en voegt ingrediënten toe. De beroepsbeoefenaar bereidt vullingen en garneringen aan de hand van recepturen en de daarbij behorende bereidingswijzen en technieken.

Resultaat

De bakkerijtussenproducten zijn binnen de gestelde tijd bereid en voldoen aan de kwaliteitseisen.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- leest de receptuur nauwkeurig;
- gebruikt de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze;
- gaat verantwoord en duurzaam om met grondstoffen, materialen en middelen;
- werkt nauwgezet volgens planning en geldende kwaliteitseisen.

B1-K1-W3: Bereidt bakkerijproducten

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Kwaliteit leveren

B1-K1-W4: Verwerkt, modelleert en bakt bakkerijproducten

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar verwerkt deeg en tussenproducten tot bakkerijproducten. Hij/zij stelt hiervoor verwerkingsmachines in. De beroepsbeoefenaar verwerkt het bereide deeg tot de juiste vormen. De beroepsbeoefenaar bakt producten gedurende de juiste tijd op de juiste temperatuur.

Voor Uitvoerend bakker geldt aanvullend:

De beginnend beroepsbeoefenaar checkt de uitvoering van zijn/haar werkzaamheden bij zijn/haar collega's/leidinggevende en vraagt waar nodig om advies.

Resultaat

De bakkerijproducten zijn binnen de gestelde tijd verwerkt en gebakken en voldoen aan de kwaliteitseisen.

Voor Uitvoerend bakker geldt aanvullend:

N.v.t.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- leest de receptuur nauwkeurig;
- gebruikt de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze;
- gaat verantwoord om met machines en apparatuur en vraagt waar nodig hulp aan zijn/haar directe collega's/leidinggevende;
- werkt nauwgezet volgens planning en geldende kwaliteitseisen.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Kwaliteit leveren

Voor Uitvoerend bakker geldt aanvullend:

N.v.t.

B1-K1-W5: Decoreert bakkerijproducten en werkt deze af

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar vervaardigt decoraties door de receptuur toe te passen met behulp van de bijbehorende technieken. De beroepsbeoefenaar werkt de gebakken bakkerijproducten af door deze producten handmatig te vullen, op te spuiten, te garneren, te glaceren, te decoreren en/of te snijden.

Resultaat

De bakkerijproducten zijn aantrekkelijk en representatief gevuld, opgespoten, gegarneerd, geglaceerd, gedecoreerd en/of gesneden.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- werkt nauwgezet volgens planning en geldende kwaliteitseisen;
- gebruikt de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze;
- gaat verantwoord om met materialen en middelen;
- levert continue aantrekkelijk gedecoreerde, gemodelleerde en/of gesneden bakkerijproducten van hoge kwaliteit.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Kwaliteit leveren

B1-K1-W6: Bewaakt en borgt de kwaliteit van bakkerijproducten

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar herkent tijdens het voorbereiden, afwegen en bereiden van producten afwijkingen en fouten in grondstoffen en/of producten. De beroepsbeoefenaar meldt afwijkingen en fouten in grondstoffen en/of producten bij zijn/haar leidinggevende.

Resultaat

De kwaliteit van bakkerijproducten qua smaak, geur, kleur, vorm en presentatie is geborgd.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- maakt effectief gebruik van de kennis en ervaring van collega's of leidinggevende om een passende oplossing te bedenken;
- werkt nauwgezet volgens het kwaliteitssysteem van het bedrijf en de geldende kwaliteitsnormen.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Instructies en procedures opvolgen

B1-K1-W7: Verpakt en presenteert bakkerijproducten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar draagt zorg voor (een deel van) het verpakken van bakkerijproducten. De beroepsbeoefenaar etiketteert en koelt producten of vriest deze in. De beroepsbeoefenaar verpakt bakkerijproducten in de bedrijfsruimte en presenteert deze op een plaat, in de vitrine of in de winkel.

Resultaat

Bakkerijproducten zijn gepresenteerd. Bakkerij(tussen)producten zijn zo nodig geëtiketteerd en gekoeld of ingevroren.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- maakt een weloverwogen keuze voor de benodigde materialen en middelen voor het verpakken en presenteren van bakkerijproducten;
- gebruikt de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze;
- gaat verantwoord en duurzaam om met materialen en middelen.

De onderliggende competenties zijn: Materialen en middelen inzetten

B1-K1-W8: Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar maakt tijdens en na het uitvoeren van werkzaamheden de werkruimte, gereedschappen en machines schoon. De beroepsbeoefenaar vult controlelijsten in.

Resultaat

Werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij zijn schoon en controlelijsten zijn ingevuld.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- kiest de juiste materialen en middelen bij het schoonmaken van werkruimtes, materialen en machines in de bakkerij;
- gaat bewust om met materialen, middelen, tijd en energie;
- werkt nauwkeurig volgens het bedrijfsschoonmaakplan en richtlijnen op het gebied van hygiëne.

B1-K1-W8: Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon

De onderliggende competenties zijn: Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen

2. Generieke onderdelen

Elke kwalificatie kent - naast (beroepsgerichte) specifieke kwalificatie-eisen - ook generieke kwalificatie-eisen.

Nederlandse taal

Het generieke examenonderdeel Nederlandse taal maakt deel uit van elke kwalificatie in dit kwalificatiedossier. De referentieniveaus en de kwalificatie-eisen voor dit generieke onderdeel zijn opgenomen in bijlage 1 bij het Besluit referentieniveau Nederlandse taal en rekenen. Deze bijlage is te vinden op <https://wetten.overheid.nl/BWBR0027879> en vormt integraal onderdeel van het kwalificatiedossier.

Rekenen

Het generieke examenonderdeel rekenen maakt deel uit van elke kwalificatie in dit kwalificatiedossier. De referentieniveaus en de kwalificatie-eisen voor dit generieke onderdeel zijn opgenomen in de bijlagen 2 en 3 bij het Besluit referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen. Deze bijlage is te vinden op <https://wetten.overheid.nl/BWBR0027879> en vormt integraal onderdeel van het kwalificatiedossier.

Loopbaan en burgerschap

Het generieke examenonderdeel loopbaan en burgerschap maakt deel uit van elke kwalificatie in dit kwalificatiedossier. De kwalificatie-eisen voor dit generieke onderdeel zijn opgenomen in bijlage 1 bij het Examen- en kwalificatiebesluit beroepsopleidingen WEB. Deze bijlage is te vinden op <https://wetten.overheid.nl/BWBR0027963> en vormt integraal onderdeel van het kwalificatiedossier.

Engels (alleen voor niveau 4)

Het generieke examenonderdeel Engels maakt deel uit van elke kwalificatie op mbo-niveau 4 in dit kwalificatiedossier. De referentieniveaus en de kwalificatie-eisen voor dit generieke onderdeel zijn opgenomen in bijlage 2 bij het Examen- en kwalificatiebesluit beroepsopleidingen WEB. Deze bijlage is te vinden op <https://wetten.overheid.nl/BWBR0027963> en vormt integraal onderdeel van het kwalificatiedossier.

Profieldeel

P1 Uitvoerend bakker

Mbo-niveau

2

Typering van het beroep

De Uitvoerend bakker is gedisciplineerd in het uitvoeren van processen en het maken van kwalitatief goede producten. Hij/zij werkt geconcentreerd en zorgvuldig aan de bereiding van bakkerijproducten. De Uitvoerend bakker heeft een professionele houding, komt op tijd en draagt vakkleding.

Beroepsvereisten

Nee