

# Uitvoerend bakker

## Beroepsbeschrijving

De uitvoerend bakker houdt zich voornamelijk bezig met het maken van allerlei bakkerijproducten. De beroepsbeoefenaar werkt hierbij nauwkeurig en gedisciplineerd volgens de hygiëneregels. De beroepsbeoefenaar plant bewust zijn/haar werkzaamheden en werkt systematisch. De beroepsbeoefenaar gebruikt zijn/haar kennis van grondstoffen en inzicht in de processen zoals het kneden, rijzen en bakken om zijn/haar werkzaamheden uit te voeren en de beroepsbeoefenaar past zijn/haar planning waar nodig in overleg met zijn/haar leidinggevende aan. Bij het afwerken van producten en bij het oplossen van problemen gebruikt de beroepsbeoefenaar zijn/haar creativiteit. De Uitvoerend bakker heeft een professionele houding, komt op tijd en draagt vakkleding.

## Kerntaken en werkprocessen

### Bereidt bakkerijproducten

- Bereidt bakkerijproducten
- Bereidt de productie van bakkerijproducten voor
- Bewaakt en borgt de kwaliteit van bakkerijproducten
- Decoreert bakkerijproducten en werkt deze af
- Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon
- Plant de productie van bakkerijproducten
- Verpakt en presenteert bakkerijproducten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op
- Verwerkt, modelleert en bakt bakkerijproducten

Sectorkamer voedsel,  
groen en gastvrijheid

**Crebo**  
25721

**Niveau**  
2

In deze leaflet  
beschrijven we de  
inhoud van een mbo-  
beroep. Zo weet u wat  
u van iemand mag  
verwachten die  
gediplomeerd is in dit  
vakgebied.