

Patissier

Beroepsbeschrijving

De patissier is vooral werkzaam in exclusieve patisserieën in de bakkerijbranche of horeca. De hoofdzakelijk handmatige en ambachtelijke werkzaamheden lopen uiteen van het bereiden en ontwerpen tot het presenteren en verkoopklaar maken van exclusieve patisserieproducten. Van groot belang voor de patissier zijn het bevorderen van de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment. Hij/zij heeft een uitgebreide kennis van grondstoffen en kan door het combineren of vervangen van grondstoffen en ingrediënten producten leveren van hoge kwaliteit. De patissier kan verfijnde technieken en complexe productiemethoden zo toepassen dat alle patisserieproducten exact hetzelfde zijn. De patissier heeft een representatieve houding en is creatief, innoverend, flexibel. Hij/zij speelt goed in op veranderingen en innovaties van buitenaf en is gedreven en kwaliteitsbewust. Hij/zij werkt gedisciplineerd, zorgvuldig en hygiënisch. De patissier is sociaal, communicatief vaardig, empathisch en kan collega's begeleiden en motiveren. Hij/zij is een echte teamspeler met een groot verantwoordelijkheidsgevoel en draagt bij aan een goede werksfeer door op een collegiale manier samen te werken.

Kerntaken en werkprocessen

Bereidt patisserieproducten

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

Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment

- Bedenkt ideeën voor het vernieuwen van het assortiment en ontwikkelt receptuur
- Bereidt nieuwe of vernieuwde patisserieproducten aan de hand van nieuwe receptuur
- Informeert en adviseert over nieuwe of vernieuwde patisserieproducten
- Introduceert nieuwe of vernieuwde receptuur op de werkvloer
- Maakt de kost- en verkoopprijsberekening van nieuwe of vernieuwde patisserieproducten
- Ontwerpt en verzorgt de presentatie van nieuwe of vernieuwde patisserieproducten

Sectorkamer voedsel,
groen en gastvrijheid

Crebo
25797

Niveau
4

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.