

Keuzedeel mbo

# **Bereidt brood- en banketproducten**

gekoppeld aan één of  
meerdere kwalificaties mbo

Code

**K0757**

Penvoerder: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid  
Gevalideerd door: Sectorkamer Voedsel, groen en gastvrijheid  
Op: 09-03-2017

# 1. Algemene informatie

D1: Bereidt brood- en banketproducten

## Studielast

240

## Beroepsvereisten

Nee

## Certificaten

Ja

### Scholingsbehoefte/landelijke herkenbaarheid

Er is te weinig doorstroom van afgestudeerde studenten naar klein- en grootbedrijven in de sector brood en banket en ook is er een terugloop zichtbaar in overname van bedrijven. De branche signaleert hiermee een tekort aan personeel. Om nieuwe medewerkers enthousiast te maken voor het vak, resulteert dit tot de scholingsbehoefte om hen kennis te laten maken met het bereiden van brood- en banketproducten. Hoewel het keuzedeel ontwikkeld is voor en in de horeca, kan er worden voldaan aan de scholingsbehoefte en is het een manier om nieuwe medewerkers te enthousiasmeren voor het vak. Bij de branche staat kwaliteit centraal en vraagt om vakkundig personeel. Daarmee is er de behoefte medewerkers bij te scholen door middel van maatwerktrajecten. Dit keuzedeel heeft de ruimte om medewerkers mee te nemen in de trends en ontwikkelingen rondom brood en banketproducten in de horeca. Ook biedt het ruimte om te focussen op een minder bekende productgroep.

### Zelfstandige betekenis

Na het volgen van dit keuzedeel is de werkzoekende breder inzetbaar in het bereiden van brood- en bakkerijproducten. Hij bakt en/of decoreert de twee productgroepen brood en banket. De werkende in de bakkerij is beter of breder inzetbaar, afhankelijk van zijn persoonlijke leerbehoefte. Hij leert nieuwe producten en/of brood- en/of banketproducten te bereiden/decoreren.

### Doelgroep

Dit scholingstraject gebaseerd op een keuzedeel is bedoeld voor alle werkzoekenden die interesse hebben in het bereiden van brood- en banketproducten en enige voorkennis hebben in het werken met gistdeegproducten. Ook is het bedoeld voor werkenden in de sector brood en banket als bijscholing op de persoonlijke leerbehoefte van de individu.

### Ingangsdatum certificaat

01-08-2021

## Gekoppeld aan kwalificatie(s)

Zie bijlage op [www.s-bb.nl/kwalificatiedossiers](http://www.s-bb.nl/kwalificatiedossiers)

## Toelichting

### Relevantie van het keuzedeel

De 'betere' restaurants gaan steeds meer zelf hun eigen brood- en banketproducten bereiden. Deze trend wordt ook beschreven in de betere vakbladen zoals Misset Horeca, Culinaire Saisonier en Pâtisserie & Desserts. Dit is een verbredend keuzedeel waarmee de beginnend beroepsbeoefenaar zijn/haar kans op een baan vergroot.

### Beschrijving van het keuzedeel

Dit keuzedeel gaat over het op kleine schaal bereiden van brood- en banketproducten, in en voor een horecagelegenheid. Denk bijvoorbeeld aan gebak, taarten en koekjes, zacht en krokant brood en gevuld kleinbrood.

### Branchevereisten

Nee

### Aard van keuzedeel

Verbredend

## 2. Uitwerking

### D1-K1: Bereiden brood- en banketproducten in en voor een horecagelegenheid

#### Complexiteit

De werkzaamheden van de beginnend beroepsbeoefenaar zijn grotendeels routinematig en gestructureerd van aard. De complexiteit van de werkzaamheden zit in het alert zijn op afwijkende omstandigheden (grondstoffen, temperatuur/vochtigheid) en hier adequaat op kunnen reageren. Hiervoor moet hij beschikken over algemene productkennis en basisvaardigheden voor het bereiden van brood- en banketproducten.

#### Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar heeft een uitvoerende rol bij de bereiding van brood- en banketproducten en is verantwoordelijk voor zijn eigen werkzaamheden. Hij legt verantwoording af aan zijn direct leidinggevende.

#### Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft kennis van gangbare brood- en banketproducten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)
- heeft kennis van materialen en grondstoffen voor de bereiding van brood- en banketproducten (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen)
- kan brood- en banketbakkerijgereedschappen en -apparatuur gebruiken
- kan machines voor de bereiding van brood- en banketproducten bedienen
- kan presentatiemogelijkheden toepassen
- kan procedures en technieken voor het bereiden van brood- en banketproducten toepassen
- kan recepturen hanteren

### D1-K1-W1: Bakt brood- en banketproducten in en voor een horecagelegenheid

#### Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar mengt, kneedt, klopt en bewerkt de grondstoffen met machines of handmatig. Hij bereidt degen en tussenproducten en voegt ingrediënten toe. Hij hanteert hierbij de vastgestelde kwaliteitseisen. Hij bereidt vullingen en garneringen aan de hand van recepturen en de daarbij behorende bereidingswijzen en technieken. Hij verwerkt deeg en tussenproducten tot brood- en banketproducten. Hij stelt hiervoor verwerkingsmachines in. Hij verwerkt het bereide deeg tot de juiste vormen. Hij bakt producten gedurende de juiste tijd op de juiste temperatuur.

#### Resultaat

De brood- en banketproducten zijn binnen de gestelde tijd gebakken en voldoen aan de kwaliteitseisen.

#### Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- leest de receptuur nauwkeurig;
- gebruikt bij het bereiden van degen, beslagen en brood- en banketproducten de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om;
- werkt in het tempo dat nodig is om de vereiste productiviteit te halen en zorgt er daarbij voor dat alles volgens de juiste eisen wordt uitgevoerd.

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

### D1-K1-W2: Decoreert brood- en banketproducten en werkt ze af in en voor een horecagelegenheid

#### Omschrijving

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

### Resultaat

De brood- en banketproducten zijn aantrekkelijk en representatief gevuld, opgespoten, gegarneerd, geglaceerd, gedecoreerd en/of gesneden.

### Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- werkt op tempo, bedreven en accuraat bij het decoreren, modelleren of snijden van bakkerijproducten;
- gebruikt bij het decoreren, modelleren en snijden van brood- en banketproducten de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om;
- richt zich op het leveren van aantrekkelijk gedecoreerde, gemodelleerde en/of gesneden brood- en banketproducten van hoge kwaliteit.

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