beroepsonderwijs bedrijfsleven

Keuzedeel mbo

Streekproducten

gekoppeld aan één of
meerdere kwalificaties mbo

Code

K0174

Penvoerder: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid
Gevalideerd door: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid
Op: 14-01-2016

1. Algemene informatie

D1: Streekproducten
Studielast
240
Beroepsvereisten
Nee
Certificaten
Nee
Gekoppeld aan kwalificatie(s)
Zie bijlage op www.s-bb.nl/kwalificatiedossiers
Toelichting
Consumenten vragen in toenemende mate naar eerlijke producten. Kwaliteit, herkomst en productieproces spelen een steeds belangrijkere rol bij de keuze die de consument maakt. Met traditionele streekproducten in de bakkerij kan de bakker inspelen op die behoefte. **Relevantie van het keuzedeel** Elke regio heeft zijn eigen producten. In Basis en Profiel is er onvoldoende ruimte om hieraan veel aandacht te besteden. Dit keuzedeel maakt het mogelijk de leerlingen de bereiding van deze streekproducten aan te leren. **Beschrijving van het keuzedeel** Met de kennis en vaardigheden die de leerling opdoet in dit keuzedeel kan hij bakkerijproducten produceren die specifiek zijn voor de regio waarin hij zijn opleiding volgt. **Branchevereisten** Nee **Aard van keuzedeel** Verbredend

2. Uitwerking

D1-K1: Bereidt streekproducten in de bakkerij

Complexiteit

De werkzaamheden van de Bakker zijn grotendeel routinematig van aard. De complexiteit van de werkzaamheden van de Bakker zit in het alert zijn op afwijkende omstandigheden (grondstoffen, temperatuur/vochtigheid) en hierop adequaat kunnen reageren. Aanvullende complicerende factor zijn de eisen waaraan een streekproduct moet voldoen.
Hiervoor moet de Bakker beschikken over algemene kennis over streekproducten en over basisvaardigheden binnen de bakkerijbranche.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De rol van de BAkker is vooral uitvoerend van aard. Zijn werkzaamheden omvatten vooral het bereiden van streekproducten in de bakkerij. Hij is verantwoordelijk voor zijn eigen werkzaamheden in de productie van streekproducten in de bakkerij.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft basiskennis van streekproducten in de bakkerij
- heeft basiskennis van grondstoffen die in de regio geproduceerd worden
- heeft basiskennis van receptuur van streekproducten in de bakkerij

- kan streekproducten in de bakkerij vervaardigen
- kan passende verpakking verzorgen voor streekproducten in de bakkerij

D1-K1-W1: Bereidt streekproducten in de bakkerij

Omschrijving

De Bakker mengt, kneedt, klopt en bewerkt de grondstoffen voor streekproducten in de bakkerij met machines of handmatig. Hij bereidt degen en tussenproducten en voegt ingrediënten toe volgens vastgestelde kwaliteitseisen. Hij bereidt vullingen en garneringen aan de hand van recepturen voor streekproducten in de bakkerij en de daarbij behorende bereidingswijzen en technieken.

Resultaat

De tussenproducten voor streekproducten in de bakkerij zijn binnen de gestelde tijd bereid en voldoen aan de kwaliteitseisen.

Gedrag

Leest de receptuur voor streekproducten in de bakkerij nauwkeurig.

Gebruikt bij het bereiden van degen, beslagen en streekproducten in de bakkerij 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: Verwerkt, modelleert en bakt streekproducten in de bakkerij

Omschrijving

De Bakker verwerkt deeg en tussenproducten tot streekproducten in de bakkerij. Hij stelt hiervoor verwerkingsmachines in. Hij verwerkt het bereide deeg tot de juiste vormen. Hij bakt streekproducten in de bakkerij gedurende de juiste tijd op de juiste temperatuur.

Resultaat

D1-K1-W2: Verwerkt, modelleert en bakt streekproducten in de bakkerij

De streekproducten in de bakkerij zijn binnen de gestelde tijd verwerkt, gebakken en voldoen aan de kwaliteitseisen.

Gedrag

Leest de receptuur voor streekproducten in de bakkerij nauwkeurig.

Gebruikt bij het verwerken, modelleren en bakken van degen, beslagen en streekproducten in de bakkerij 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-W3: Decoreert streekproducten in de bakkerij en werkt deze af

Omschrijving

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

Resultaat

De streekproducten in de bakkerij zijn aantrekkelijk en representatief gevuld, opgespoten, gegarneerd, geglaceerd, gedecoreerd en/of gesneden.

Gedrag

Werkt op tempo, bedreven en accuraat bij het decoreren, modelleren of snijden van streekproducten in de bakkerij .

Gebruikt bij het decoreren, modelleren en snijden van streekproducten in de bakkerij 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 streekproducten in de bakkerij van hoge kwaliteit.

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

D1-K1-W4: Bewaakt en borgt de kwaliteit van streekproducten in de bakkerij

Omschrijving

De Bakker herkent tijdens het voorbereiden, afwegen en bereiden van streekproducten in de bakkerij afwijkingen en fouten in streekproducten. Hij overlegt met zijn collega's en leidinggevende over mogelijke oplossingen en herstelt vervolgens fouten of afwijkingen indien nodig.

Resultaat

Streekproducten in de bakkerij zijn altijd van dezelfde kwaliteit qua smaak, geur, kleur, vorm en presentatie.

Gedrag

Maakt effectief gebruik van de kennis en ervaring van collega's of leidinggevende om een passende oplossing te bedenken.

Werkt aan de hand van het kwaliteitssysteem van het bedrijf en de streekproducten in de bakkerij worden binnen de gestelde kwaliteitsnormen opgeleverd.

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

D1-K1-W5: Verpakt en presenteert (onafgebakken) streekproducten in de bakkerij en slaat deze op

Omschrijving

De Bakker draagt zorgt voor (een deel van) het verpakken van streekproducten in de bakkerij. Hij etiketteert en koelt producten of vriest deze in. Hij verpakt streekproducten in de bakkerij in de bedrijfsruimte en presenteert deze op een plaat, in de vitrine of in de winkel.

Resultaat

Streekproducten in de bakkerij zijn in de winkel gepresenteerd. Bakkerij(tussen)producten zijn zo nodig geëtiketteerd en gekoeld of ingevroren.

Gedrag

Kiest weloverwogen de benodigde materialen en middelen voor het verpakken en presenteren van streekproducten in de bakkerij. Hij gaat bewust en efficiënt om met materialen en gereedschappen.

De onderliggende competenties zijn: Materialen en middelen inzetten