

Verantwoordingsinformatie, behorend bij het  
kwalificatiedossier mbo:

# Boulangerie

Kwalificaties

» **Boulangier**

Geldig vanaf

Penvoerder: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid  
Gevalideerd door: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid  
Op: 13-06-2019

## Inhoudsopgave

Het kwalificatiedossier kan een verwijzing bevatten naar de volgende (verantwoordings-)informatie. Dit is geen onderdeel van de kwalificatie-eisen.

<b><u>Verantwoordingsinformatie</u></b> .....	4
<b><u>1. Beroepscompetentieprofielen (bcp)</u></b> .....	4
<b><u>2. Examenprofielen</u></b> .....	4
<b><u>3. Arbeidsmarktinformatie</u></b> .....	4
<b><u>4. Trends en ontwikkelingen</u></b> .....	4
<b><u>5. Beroepsvereisten</u></b> .....	4
<b><u>6. Bijzondere vereisten</u></b> .....	4
<b><u>7. Beroepsspecifieke moderne vreemde talen</u></b> .....	4
<b><u>8. Ontwikkelmogelijkheden van de beroepsbeoefenaar in het onderwijs</u></b> .....	4
<b><u>9. Onderhoudsagenda</u></b> .....	5
<b><u>10. Wijzigingen ten opzichte van de voorgaande versie</u></b> .....	5
<b><u>11. Betrokkenen</u></b> .....	5
<b><u>12. Verblijfsduur 4 jarig</u></b> .....	5
<b><u>13. Aanvullende informatie</u></b> .....	5
<b><u>14. Certificaten</u></b> .....	5

# Verantwoordingsinformatie

## 1. Beroepscompetentieprofielen (bcp)

Het kwalificatiedossier Boulangerie is gebaseerd op de volgende beroepscompetentieprofielen:

- [Beroepsinformatie](#)
- [Onderzoek naar arbeidsmarktrelevantie boulanger](#)

## 2. Examenprofielen

N.v.t.

## 3. Arbeidsmarktinformatie

Het aantal ambachtelijke en industriële bakkerijen groeit licht, het aantal winkels in brood en banket neemt af (CBS). De groei in een aantal bakkerijen is met name te verklaren door een toename van het aantal eenmanszaken. Het aantal bedrijven met twee tot tien werknemers neemt al een aantal jaar af. De bakkerijbranche heeft te maken met een toenemende concurrentie van supermarkten. Daarnaast neemt door de vergrijzing het aantal boudlangers met ambachtelijke vakkennis de komende jaren af. Daarnaast wordt door het beroepsveld aangegeven dat meer kennis over grondstoffen en processen in de bakkerij noodzakelijk is om het vak van boulanger te laten voortbestaan. Om het voortbestaan van de boulanger zeker te stellen zijn daarom meer vakbekwaam opgeleide boudlangers nodig die zich met hun producten in kwaliteit weten te onderscheiden van de supermarkten.

Een rapportage over de arbeidsmarktrelevantie van het beroep boulanger is uitgevoerd door bureau Meerglans en de Vragenlijstexpert.

## 4. Trends en ontwikkelingen

### Wetgeving en regelgeving

De boulanger dient kennis te nemen van actuele, beroepsrelevante wet- en regelgeving en deze toe te passen in zijn werkzaamheden.

### Ontwikkelingen in de beroepsuitoefening

De boulanger moet steeds meer inspelen op de veranderende wensen van de klant. Consumenten stellen hogere eisen aan het assortiment (meer variatie), de uitstraling van producten en de winkel. Consumenten willen ook meer afwisseling. Ondernemers binnen de bakkerijbranche vinden het belangrijk dat medewerkers specifieke kennis van grondstoffen hebben en kennis hebben van effecten van grondstoffen hebben om te innoveren met specialistische producten binnen hun bedrijf. Daarnaast moet een boulanger inzicht hebben in het productieproces.

## 5. Beroepsvereisten

N.v.t.

## 6. Bijzondere vereisten

**Boulanger**  
Nee

## 7. Beroepsspecifieke moderne vreemde talen

Niet van toepassing.

## 8. Ontwikkelmogelijkheden van de beroepsbeoefenaar in het onderwijs

Studenten kunnen na afronding van de boulanger-opleiding doorstromen naar het hbo, bijvoorbeeld levensmiddelentechnologie. Boulanger is in de meeste bakkerijen een eindfunctie, maar op de arbeidsmarkt kan de boulanger eventueel doorstromen naar het

management of verder gaan als ondernemer. Een andere optie is de specialisatie uit te breiden met de opleiding tot Patissier. Binnen het onderwijs bestaat de mogelijkheid door te stromen naar de opleiding Small Business, Retail Management, de hbo-opleiding Voedingsmiddelentechnologie met een specialisatie bakkerijtechnologie of naar de lerarenopleiding Bakkerij (consumptieve technieken).

## 9. Onderhoudsagenda

Dit kwalificatiedossier wordt voor maximaal zes jaar vastgesteld. In die periode wordt het dossier alleen aangepast n.a.v. signalen m.b.t. de uitvoerbaarheid in het onderwijs en/of als zich wezenlijke veranderingen op de arbeidsmarkt of in het beroep voordoen en/of als er nieuwe beroepsinformatie is ontwikkeld.

## 10. Wijzigingen ten opzichte van de voorgaande versie

Categorie	Kruis aan welke categorie van toepassing is :	Omschrijving
Categorie 1: Nieuw dossier	x	Dit dossier zat voorheen niet in de kwalificatiestructuur. Nadere toelichting is niet nodig.
Categorie 2: Nieuwe elementen		Dit betreft sterk gewijzigde dossiers waarop de Toetsingskamer een ingangstoets heeft uitgevoerd. Er is sprake van nieuwe of samengevoegde kwalificaties, certificeerbare eenheden, bcp's, etc. Bij de toelichting hieronder bevindt zich een samenvatting van de wijzigingen in dit dossier.
Categorie 3: Wijzigingen		Er zijn zaken gewijzigd in een bestaand dossier. Bijvoorbeeld inhoudelijke wijzigingen in de kerntaakbeschrijving of de werkprocessen. Ook kleinere wijzigingen, zoals het toevoegen van matrices voor rekenen/wiskunde, het herstellen van spelfouten, herformuleringen die geen betekenisverschillen inhouden en beperkte tekstuele wijzigingen vallen hieronder. Bij de toelichting hieronder bevindt zich een samenvatting van de wijzigingen in dit dossier.
Categorie 4: Ongewijzigd		Dossier is volledig ongewijzigd. Nadere toelichting is niet nodig.

## 11. Betrokkenen

Summacollege  
Horizoncollege  
Deltion College  
Bakery institute  
Bakkerij Janssens  
Bakkerij Haafs  
Bakkerij Som  
Koopmans meel  
Marktsegment Winkelambachten

De beroepsinformatie Boulanger is vastgesteld en ondertekend door de brancheorganisatie NBOV.

## 12. Verblijfsduur 4 jarig

N.v.t.

## 13. Aanvullende informatie

N.v.t.

## 14. Certificaten

N.v.t.