

Verantwoordingsinformatie, behorend bij het
kwalificatiedossier mbo:

Patisserie

Kwalificaties

» **Patissier**

Versie

Gewijzigd 2022

Geldig vanaf

Penvoerder: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid
Gevalideerd door: Sectorkamer Voedsel, groen en gastvrijheid
Op: 09-09-2021

Inhoudsopgave

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

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

Verantwoordingsinformatie

1. Beroepscompetentieprofielen (bcp)

Het kwalificatiedossier Patisserie is gebaseerd op de volgende beroepscompetentieprofielen:

- [BCP Patisserie \(Opnieuw vastgesteld in 2020\)](#)

2. Examenprofielen

<http://kwalificaties.s-bb.nl/Handlers/CohortOutputLibrary.ashx?linkcode=7>

3. Arbeidsmarktinformatie

SBB publiceert regelmatig actuele gegevens over kans op werk en kans op stage/leerbaan van alle kwalificaties. SBB vernieuwt deze informatie ieder jaar. Oktober 2020 heeft de laatste update plaatsgevonden. De actuele informatie voor studenten wordt getoond op www.KiesMBO.nl (externe link)

Kans op stage en leerbaan

Kans op stage en kans op leerbaan tonen de verwachte kansen van bol-studenten op het vinden van een stage en van bbl-studenten op het vinden van een leerbaan. De graadmeters geven de verhouding weer tussen het aantal stagezoekende studenten en het aanbod van stages en leerbanen bij bedrijven. SBB geeft de kansen weer voor het jaar 2021. De kansen zijn vastgesteld per opleiding en per regio.

Het coronavirus heeft een grote impact op de samenleving en economie. Hoe de ontwikkelingen op kortere termijn en iets langere termijn zullen zijn is nog steeds onzeker. In de hier getoonde kansen is met deze ontwikkelingen beperkt rekening gehouden. Zodra er meer duidelijkheid is kunnen de prognoses, zo nodig, worden aangepast.

Kans op werk

Kans op werk toont de toekomstige kansen voor mbo-studenten. Het gaat om de kans dat een gediplomeerde schoolverlater werk vindt in het verlengde en op het niveau van zijn/haar opleiding. Kans op werk geeft de verhouding weer tussen het verwachte aantal gediplomeerden dat op zoek gaat naar werk (dus bijvoorbeeld niet doorstudeert of blijft werken bij het stagebedrijf) en het aantal verwachte vacatures dat geschikt is voor een gediplomeerde schoolverlater. De berekening gaat uit van een student die nu met de opleiding begint en die in de normale studieduur afrondt. Dus wat is de kans op werk over twee jaar bij een opleiding met een opleidingsduur van twee jaar en wat is de kans over drie jaar bij een opleiding met een opleidingsduur van drie jaar. De kansen zijn vastgesteld per opleiding en per regio. De kans op stage, leerbaan en werk worden per opleiding getoond op www.KiesMBO.nl.

Patisserie:

Kans op stage

De kans op stage voor studenten Patisserie is ruim voldoende. Let op: de coronacrisis heeft invloed op de uitkomst. Het aanbod van stageplaatsen door bedrijven is enigszins groter dan de vraag naar stageplaatsen door bol-studenten. Er zijn meer dan voldoende stageplekken beschikbaar.

Kans op leerbaan

De kans op leerbaan voor studenten Patisserie is voldoende. Let op: de coronacrisis heeft invloed op de uitkomst. Het aanbod van leerbanen door bbl-studenten en het aanbod van leerbanen door bedrijven zijn in evenwicht.

Kans op werk

De kans op werk voor gediplomeerden van de kwalificatie Patisserie is ruim voldoende. In het algemeen geldt voor deze opleiding dat de vraag naar recent gediplomeerden groter zal zijn dan het aanbod.

4. Trends en ontwikkelingen

Wetgeving en regelgeving

De Patisserie dient kennis te nemen van de nieuwe beroepsrelevante wet- en regelgeving en deze toe te passen in zijn werkzaamheden.

Ontwikkelingen in de beroepsuitoefening

Zie voor de meest recente ontwikkelingen in de bakkerijbranche de trendrapportage Voedsel, groen en gastvrijheid <https://trendrapport.s-bb.nl/vgg/>

Een aantal belangrijke trends en ontwikkelingen in de bakkerijbranche die van invloed zijn op de werkzaamheden van de Patisserie worden onderstaand kort beschreven:

E-business en revieweconomie

In 2025 zal zo'n twaalf procent van alle voedingsaankopen online gebeuren. Men koopt vaker dan voorheen boodschappen online en de coronacrisis heeft die ontwikkeling versneld. Jongere generaties groeien op met de digitale besteltechnologie. Ten tijde van de coronacrisis zijn ook oudere generaties meer ermee vertrouwd geraakt. Waarschijnlijk komt na de coronacrisis een deel van de (oudere) klanten weer meer naar de fysieke winkel. Zij waarderen het persoonlijke contact en het maken van een praatje in de winkel. Dit vraagt om meer storytelling en focus op de beleving van de klant. De Patissier moet kunnen vertellen over het product, zijn/haar ambacht uitdragen en een beleving aanbieden zowel digitaal als in de winkel.

Circulaire economie:

Afaltransitie: Er is meer aandacht voor het verpakken van producten. Een milieuverpakking die beter is af te breken geeft de klant ook een beter gevoel. Steeds meer klanten zijn zich bewust van de hoeveelheid plastic in productverpakkingen.

Voedselverspilling: De afvaltransitie gaat hand in hand met voedselverspilling. Voedselverspilling is - simpel gezegd - eten voor menselijke consumptie dat niet voor dat doel wordt benut. Jaarlijks gooien we ruw geschat tussen de 1,7 miljoen en 2,5 miljoen ton aan groenten, fruit en brood weg. Bijna alle Nederlanders willen minder voedsel verspillen, maar sommige vinden het lastig om dat ook daadwerkelijk te doen. Onderzoek van Wageningen University & Research laat zien dat Nederlandse huishoudens tijdens de coronacrisis niet meer voedsel verspillen dan voorheen. De lockdowns hebben ervoor gezorgd dat mensen bewuster omgaan met wat ze kopen en consumeren. Ze plannen hun maaltijden beter en kopen zuiniger in. (Steenbergen, 2020)

Voor de Patissier gaat het vooral om onderwerpen als het behouden van de kwaliteit van producten, grondstoffen niet verspillen en restproducten hergebruiken. Ook moet hij/zij bewust en verantwoord omgaan met materialen, energie en water.

Kortere voedselketen:

Een kortere voedselketen is belangrijk om voedselverspilling tegen te gaan. In de voedselindustrie heeft voedselverspilling onder andere te maken met de bederfelijkheid van voedsel. Maar wat is een kortere keten? Gaat dan om producten uit de regio, landelijk of Europees? Gaat het om de hele keten of alleen om de laatste stap? Een hele lokale keten is lastig en zorgt voor hogere prijzen. Als lokaal brood anderhalf keer zo duur wordt als regulier brood, dan zullen niet veel consumenten daarvoor kiezen. Er is steeds meer discussie over lokale voedselsystemen, mede versterkt door de coronacrisis. Door de coronacrisis is de maatschappij meer gaan inzien hoe afhankelijk we zijn van producten uit andere landen en hoe belangrijk het is om de lokale economie te ondersteunen. Vooral het bestempelen van Europees graan als lokaal, biedt volgens de leden van de marketinggroep van de EU-campagne 'Brood een goed verhaal' kansen. Moeten we bij lokaal graan alleen naar Nederland kijken, of juist de focus leggen op Europa? (NBC, z.d.) Patissiers zullen goed moeten kunnen uitleggen waar hun producten vandaan komen. Dat vraagt om vakinhoudelijke kennis van studenten over bijvoorbeeld kringlopen, verwaarding, het voorkómen van verspilling en natuur. Het vraagt ook andere generieke vaardigheden, zoals het kunnen voeren van een dialoog met de eigen omgeving. Interactie met de samenleving is belangrijk om met lokale ondernemers gezamenlijk op te trekken en de klant te kunnen bereiken met producten uit de korte keten. De kern voor de beroepsbeoefenaar is 'Ken de oorsprong van je producten' en ken het productieproces tot en met aflevering ervan.

Energietransitie:

Het doel van de energietransitie is overstappen van fossiele energie, zoals kolen, gas en olie, naar duurzame, hernieuwbare bronnen, zoals wind, zon en aardwarmte. De gaskraan gaat dicht en de kolencentrales gaan op slot. Vervoer moeten we 'groen' maken, gebouwen energieneutraal en machines schoon. In 2019 kwam 8,6% van de gebruikte energie in Nederland uit duurzame bronnen. In EU-verband is afgesproken dat dit 14% in 2020 moet zijn en 27% in 2030. Nederland wil vóór 2050 bijna helemaal zijn overgestapt van fossiele brandstoffen naar energie uit duurzame bronnen. Verdergaande kennisdeling is cruciaal voor het halen van de doelstellingen. (KVK, 2020) De koelingen en ovens van slagers, bakkers, visboeren, poeliers, agf-specialisten etc. gebruiken veel stroom. Dus is er ook veel te besparen!

Voor de Patissier betekent dit dat hij/zij op bewuste en verantwoorde wijze omgaat met materialen, energie en water. Hiervoor is het van belang kennis te hebben van het energieverbruik en de manieren om minder energie te gebruiken, of andere energie.

Flexibilisering:

De beroepsgroepen werkzaam in versspeciaalzaken en bakkerijen kenmerken zich door een relatief hoge mate van flexibel werk. Ongeveer een derde van de werkenden heeft een flexibele arbeidsrelatie. Denk hierbij aan uitzendkrachten, oproepkrachten, invalskrachten en werkenden met een contract zonder een vast aantal arbeidsuren. Generatie Z (geboren tussen 2000 en 2017) hecht veel belang aan het zelf inplannen van haar tijd. Ze zijn harde werkers, maar willen zelf bepalen wanneer ze werken. De nieuwe generatie hecht meer waarde aan een goede werk-privébalans.

De noodzaak om het werk anders in te richten en om nachtwerk te verminderen neemt toe. Vanwege goede technieken en ovens is het mogelijk om het werk flexibeler te maken. De werktijden van de Patissier zullen daardoor mogelijk wijzigen. Ook zullen in sommige regio's mogelijk grotere ketens ontstaan waar Patissiers werkzaam kunnen zijn.

Personalisering:

De Nederlandse bevolking vergriest en daardoor hebben versspeciaalzaken en bakkerijen met meerdere generaties tegelijk te maken. Ook de leefstijl van de bevolking is aan verandering onderhevig. Zo zijn er consumenten die snel en eenvoudig hun behoefte op elk moment van de dag willen vervullen. Andere consumenten zijn op zoek naar rust en willen genieten van het moment. Consumenten zoeken maatwerk en zijn steeds minder gevoelig voor 'massacommunicatie'. Ze willen zich uniek voelen en dat een product of dienst voor hen is gecreëerd.

De Patissier moet zich meer richten op de persoonlijke behoefte van de klant. Ook moet de patissier weten wat er in een product zit, om dit aan de klant te kunnen uitleggen. Als de patissier dit niet weet, moet hij/zij het kunnen uitzoeken. Hij/zij moet passende etiketten kunnen maken en klanten goed kunnen informeren over bijvoorbeeld allergenen of geloofs- of levensovertuiging.

Ambacht:

Ambacht lijkt vakmanschap in een nieuw jasje te steken, waarbij het ambacht verder gaat dan alleen mooie producten maken. Het gaat erom te laten zien hoe je producten maakt, wat het verhaal achter het product is en vooral dat je er een eigen invulling aan geeft. (NBC, 2019)

Onderscheidend vermogen is daarbij steeds belangrijker. Dit geldt niet alleen voor het assortiment, maar juist ook in de reclame, presentatie en verpakking. Het is belangrijk dat bakkers hun producten op een aantrekkelijke en goed zichtbare wijze presenteren en de consumenten laten proeven.

Voor de Patissier is met name kennis van online presentatie noodzakelijk. Meer specifiek voor de patissier lenen de gemaakte sierstukken en bijzondere producten zich uitermate goed voor de profilering van het bedrijf. Patissiers moeten verder veel kennis en ervaring opdoen met conventionele bereidingsmethoden en meer kennis hebben van werkwijze en toepassingsmogelijkheden van grondstoffen om te komen tot een nieuw product. Patissiers zouden meer bezig moeten zijn met het ontwikkelen van nieuwe producten, smaken en recepten. Ze zouden zelf iets moeten bedenken, grondstoffen samenvoegen en eigen, unieke smaken en producten creëren. Minder aandacht hebben voor bestaande recepten, maar juist nieuwe recepten maken. Het gaat daarbij om het leren omgaan met grondstoffen, zodat ze kunnen inspelen op trends en ontwikkelingen. En om het afstemmen van smaken, waarvoor veel voorkennis nodig is. Voor een patissier betekent het dat hij/zij goed de texturen van gebak moet snappen en de

smaakcombinaties moet begrijpen.

Blurring (mengvormen):

Er ontstaan nieuwe combinaties van horeca en non-food in boekwinkels, bibliotheken, conceptstores, kapperszaken, musea, tuincentra, supermarkten, sportscholen, springhallen en woonwarenhuizen. De grens tussen horeca, versspeciaalzaken en bakkerijen en de retailsector vervaagt. Spelers in de klassieke horeca krijgen behalve met gemak- en deliveryspecialisten te maken met andere aanbieders.

Blurring betekent voor de Patisserie over de grens heen kijken. De medewerker komt in een bredere context te werken als het gaat om blurring. Dit vraagt om samenwerking met de horeca. Tegelijkertijd is er door blurring ook juist een vergroting van het ambacht waar te nemen. Blurring zou je vooral moeten gebruiken om beginnende patissiers te inspireren. Die kunnen van de horeca leren over out of the box denken, creativiteit, trots en naar buiten gericht zijn. Terwijl de horeca van de patisserie kan leren over efficiënt en gestructureerd werken en het combineren van smaken.

Schaalvergroting:

In de branches van de versspeciaalzaken en bakkerijen is sprake van schaalvergroting. Bakkers met meerdere verkooppunten kiezen ervoor om één productielocatie te hebben met meerdere verkooppunten. Dat betekent dat er minder vakbekwaam personeel nodig is en dat er ook minder stageplekken beschikbaar zijn, namelijk alleen bij de productielocatie. De laatste jaren neemt het aantal fysieke verkooppunten over het algemeen af, maar de totale oppervlakte van de winkelvloer neemt toe. De winkels zijn gemiddeld dus groter.

Schaalvergroting betekent voor de beroepsbeoefenaar vooral efficiënt produceren.

5. Beroepsvereisten

nvt

6. Bijzondere vereisten

Patisserie

Nee

7. Beroepsspecifieke moderne vreemde talen

Binnen de Patisserie gelden geen aanvullende beroepseisen voor moderne vreemde talen.

8. Ontwikkelmogelijkheden van de beroepsbeoefenaar in het onderwijs

Patisserie is in de meeste bakkerijen een eindfunctie, maar op de arbeidsmarkt kan de Patisserie eventueel doorstromen naar het management of verder gaan als ondernemer. Binnen het onderwijs bestaat de mogelijkheid door te stromen naar de AD-opleiding Small Business & Retail Management, de hbo-opleiding Voedingssmidstechnologie met een specialisatiebakkerijtechnologie of naar de lerarenopleiding Bakkerij (consumptieve technieken).

9. Onderhoudsagenda

Onderwerp	Actie	Wie	Wanneer
Onderhoud en beheer dossier	Monitoren en onderhouden kwalificatiedossiers	SBB, in samenwerking met de sectorkamer VGG, het marktsegment Winkelambacht, de branche en het onderwijs	Voor dit nieuwe dossier vindt de evaluatie plaats na 5 jaar, dus 2026.
BCP's/beroepeninformatie	Nieuwe en geactualiseerde BCP's/beroepeninformatie wordt aangeleverd door de branche	De branche	Doorlopend
Keuzedelen/certificaten	Ontwikkeling, koppeling en onderhoud keuzedelen/certificaten	SBB, in samenwerking met de sectorkamer VGG, het marktsegment Winkelambacht, de branche en/of het onderwijs	Doorlopend

Dit kwalificatiedossier wordt voor maximaal zes jaar vastgesteld. In die periode wordt het dossier alleen aangepast als zich wezenlijke veranderingen op de arbeidsmarkt of in het beroep voordoen of als er nieuwe beroepscompetentieprofielen zijn ontwikkeld.

10. Wijzigingen ten opzichte van de voorgaande versie

Categorie	Kruis aan welke categorie van toepassing is :	Omschrijving
Categorie 1: Nieuw dossier		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	x	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.

1. Beroepshouding

In de typering van de beroepengroep is scherper beschreven wat er van de Patissier verwacht wordt.

2. Grondstofkennis

Er wordt een gebrek aan grondstofkennis ervaren. De basiskennis m.b.t. herkennen en toepassen van grondstoffen is opgenomen in B1-K1. In B1-K2 zit de verdieping van de grondstofkennis m.b.t. het vernieuwen en innoveren van producten. Hiervoor moet de Patissier weten hoe hij/zij grondstoffen kan toepassen. Hij/zij moet bewuste keuzes kunnen maken m.b.t. het vervangen van grondstoffen en de effecten die dat heeft op het product. De Patissier moet kunnen werken met pure grondstoffen, dit wordt in het gehele dossier benoemd.

3. Machinaal werken toevoegen aan B1-K1-W3

Handmatig werken zou het uitgangspunt moeten zijn, maar de beginnend beroepsbeoefenaar zou ook machinaal moeten kunnen werken. De beginnend beroepsbeoefenaar moet het proces zo aan kunnen passen, dat het de authenticiteit kan behouden. Machinaal werken is daarom toegevoegd aan dit werkproces.

4. Volgordelijkheid kerntaak 2

De volgorde en inhoud van de kerntaak is aangepast. De opbouw van de kerntaak is als volgt: De beginnend beroepsbeoefenaar onderzoekt trends en ontwikkelingen en bedenkt op basis daarvan een nieuw product. Hij/zij berekent de kostprijs en bepaalt of het financieel haalbaar is. Daarna bedenkt de beginnend beroepsbeoefenaar hoe hij/zij het nieuwe product gaat introduceren in het productieproces. Tot slot worden klanten/winkelpersoneel geadviseerd over het nieuwe product.

- B1-K2-W1 Adviseert klanten over patisserieproducten is vervangen door Bedenkt ideeën voor het vernieuwen van het assortiment en ontwikkelt receptuur (voorheen B1-K2-W3).

- B1-K2-W2 Stuurt op de kwaliteit van operationele processen en routing op de werkvloer is vervangen door Bereidt nieuwe of vernieuwde patisserieproducten aan de hand van nieuwe receptuur (voorheen B1-K2-W4)

- B1-K2-W3 Bedenkt ideeën voor het uitbreiden van het assortiment en ontwikkelt receptuur is vervangen door Ontwerpt en verzorgt de presentatie van nieuwe of vernieuwde patisserieproducten (voorheen B1-K2-W5).

- B1-K2-W4 Bereidt exclusieve patisserieproducten aan de hand van nieuwe receptuur is vervangen door Maakt de kost- en verkoopprijsberekening van nieuwe of vernieuwde patisserieproducten (overgenomen uit Boulanger: B1-K2-W6)

- B1-K2-W5 Ontwerpt en verzorgt de exclusieve presentatie van patisserieproducten is vervangen door Introduceert nieuwe of vernieuwde receptuur op de werkvloer (nieuw werkproces ter vervanging van het oude werkproces B1-K2-W2).

- B1-K2-W6 Informeert en adviseert over nieuwe of vernieuwde patisserieproducten (voorheen B1-K2-W1)

5. Nieuwe smaken en recepten:

Het onderzoeken van trends en ontwikkelingen voor het bedenken van een nieuw recept gebeurt aan de hand van een opdracht van de ondernemer, een specifiek vraagstuk of de klantwens om de creativiteit van de Patissier te triggeren en te voorkomen dat er gewerkt wordt vanuit de persoonlijke voorkeur.

De beginnend beroepsbeoefenaar leert spelen met grondstoffen en de verbinding leggen met klantwensen. Er ligt meer nadruk op het ontwikkelen van nieuwe smaakcombinaties. Kennis van het effect van vervanging van een grondstof op de receptuur is toegevoegd.

6. Kwaliteit en routing.

Het oude werkproces B1-K2-W2 Stuurt op de kwaliteit van operationele processen en routing op de werkvloer was niet specifiek genoeg. Deze is vervangen door B1-K2-W5 Introduceert nieuwe of vernieuwde receptuur op de werkvloer.

7. Adviseren van klanten

De Patissier moet zijn product kunnen presenteren aan zowel leidinggevende, collega's, klanten en/of verkooppersoneel. Hij/zij moet op enthousiaste wijze kunnen vertellen over zijn product en kunnen motiveren om het product te (ver)kopen. Storytelling is hier een belangrijk onderdeel van.

8. Exclusieve en ambachtelijke producten

In het gehele dossier wordt gesproken over exclusieve en ambachtelijke producten i.p.v. exclusieve producten.

11. Betrokkenen

Het kwalificatiedossier Patisserie (gewijzigd 2021) is ontwikkeld in opdracht van de sectorkamer Voedsel, groen en gastvrijheid. Het marktsegment Winkelambacht heeft inhoudsdeskundigen voorgedragen uit onderwijs en bedrijfsleven die input leverden tijdens het ontwikkelproces.

Het kwalificatiedossier Patisserie (gewijzigd 2021) is gevalideerd door de sectorkamer Voedsel, groen en gastvrijheid op advies van het marktsegment Winkelambacht. De samenstelling van het marktsegment en de sectorkamer is te vinden op www.s-bb.nl.

12. Verblijfsduur 4 jarig

N.v.t.

13. Aanvullende informatie

N.v.t.

14. Certificaten

N.v.t.