

Eisen mbo-certificaat

Werken in de ambachtelijke bakkerij

Code

C0143

Geldig vanaf

25-10-2023

Het mbo-certificaat is verbonden aan beroepsgerichte onderdelen van de kwalificatie:

Uitvoerend bakker (Crebonr 25721, Niveau 2)

Bijlage bij het kwalificatiedossier:

Brood en banket (Gewijzigd 2022) (Crebonr 23295)

1. Algemene informatie

C1: Werken in de ambachtelijke bakkerij

Indicatie studielast:

800

Beroepsvereisten

Nee

Toelichting

- Indien in een kerntaaktitel tussen haakjes (deels) staat, betekent dit dat uit de kerntaak van de kwalificatie waar het certificaat uit is voortgekomen, een selectie van werkprocessen is gemaakt, maar dat de kerntaaktitel gehandhaafd blijft.

- Indien in een kerntaak (en in de onderliggende werkprocessen) wordt gesproken van een beginnend beroepsbeoefenaar of een specifieke beroepsbeoefenaar, dient 'certificaathouder' te worden gelezen.

De opgenomen eisen mbo-certificaat met uitwerkingen in kerntaken met bijbehorende vakkennis/vaardigheden en werkprocessen moet worden gelezen binnen de hieronder aangegeven context.

Beschrijving

In dit scholingstraject leert de certificaathouder de onderdelen uit de beroepskwalificatie Uitvoerend bakker, gericht op het bereiden van ambachtelijke bakkerijproducten. Het gaat daarbij om alle handelingen van (voor)bereiden, verwerken, modelleren en bakken tot decoreren en afwerken.

Scholingsbehoefte/Landelijke herkenbaarheid

Als gevolg van een veranderd beroep (aspecten als kennis over en het gebruik van grondstoffen, het uitdragen van het ambacht en duurzaamheid zijn steeds belangrijker geworden) én instroomtekorten in de branche hebben werkgevers in de bakkerijbranche te maken met een tekort aan goed geschoold personeel m.b.t. taakgebieden gericht op het bereiden van ambachtelijke bakkerijproducten. Dit resulteert in een scholingsbehoefte om zittend personeel bij te scholen en zij-instromers inzetbaar te maken op deze specifieke taakgebieden. Deze scholingsbehoefte kent een landelijk draagvlak met steun van de Nederlandse Brood- en banketbakkers Ondernemersvereniging (NBOV) i.s.m. diverse uitvoerende onderwijsinstellingen. Door een selectie van beroepsgerichte onderdelen van kwalificatie Uitvoerend bakker in te zetten wordt in deze scholingsbehoefte voorzien.

Zelfstandige betekenis

Het scholingstraject omvat een afgerond pakket dat gericht is op het maken van ambachtelijke bakkerijproducten zoals brood en banket. Na het behalen van het mbo-certificaat kan de certificaathouder bakkerijproducten bereiden, verwerken, modelleren, bakken en decoreren.

Doelgroep

Het mbo-certificaat is primair bedoeld voor bijscholing van zittend bakkerijpersoneel en zij-instromers werkzaam in de bakkerij- of aanpalende sector.

Onderdeel van kwalificatie

Brood en banket (Gewijzigd 2022)
Uitvoerend bakker 25721

2. Inhoud eisen mbo-certificaat

Kerntaak kwalificatie	Kerntaak certificaat
Bereidt bakkerijproducten, B1-K1	Bereidt bakkerijproducten (deels) , C1-K1
Werkprocessen kwalificatie	Werkprocessen certificaat
Bereidt de productie van bakkerijproducten voor , B1-K1-W2	Bereidt de productie van bakkerijproducten voor , C1-K1-W1
Bereidt bakkerijproducten , B1-K1-W3	Bereidt bakkerijproducten , C1-K1-W2
Verwerkt, modelleert en bakt bakkerijproducten , B1-K1-W4	Verwerkt, modelleert en bakt bakkerijproducten , C1-K1-W3
Decoreert bakkerijproducten en werkt deze af , B1-K1-W5	Decoreert bakkerijproducten en werkt deze af , C1-K1-W4
Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon , B1-K1-W8	Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon , C1-K1-W5

3. Uitwerking

C1-K1: Bereidt bakkerijproducten (deels)

Complexiteit

De werkzaamheden van de beginnend beroepsbeoefenaar zijn grotendeels routinematig van aard. De complexiteit in de werkzaamheden zit in het alert zijn op afwijkende omstandigheden (grondstoffen, temperatuur/vochtigheid) en hier adequaat op kunnen reageren. Hiervoor moet de beroepsbeoefenaar beschikken over algemene grondstof-, product-, en proceskennis en basisvaardigheden binnen de bakkerijbranche. De Uitvoerend bakker bereidt basisbakkerijproducten met behulp van klassieke basistechnieken volgens vaste recepturen.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De rol van de beginnend beroepsbeoefenaar is vooral uitvoerend van aard. De beroepsbeoefenaar is verantwoordelijk voor zijn/haar eigen werkzaamheden in de productie van bakkerijproducten. De Uitvoerend bakker voert zijn/haar werkzaamheden uit onder supervisie van een Zelfstandig werkend bakker, Pâtissier, Boulanger, Leidinggevende bakkerij of Ondernemer bakkerij. De Uitvoerend bakker werkt binnen de verschillende processtappen zelfstandig en krijgt zijn werkzaamheden aangereikt van zijn leidinggevende.

Vakkennis en vaardigheden

De certificaathouder heeft:

- heeft brede kennis van het assortiment
- heeft kennis van eigenschappen en toepassingen van schoonmaakmiddelen en -materialen
- heeft kennis van materialen in de bakkerij (onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen)
- heeft kennis van smaak, geur, kleur, vorm van bakkerijproducten
- heeft kennis van veiligheidsvoorschriften en (wettelijke) richtlijnen op het gebied van bedrijfs- en levensmiddelen, (persoonlijke) hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
- heeft basiskennis van bakkerijgereedschappen, -machines en -apparatuur
- heeft basiskennis van bereidingsprocessen van degen en/of beslagen
- heeft basiskennis van decoratie- en afwerkingstechnieken
- heeft basiskennis van materialen in de bakkerij (onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen)
- heeft basiskennis van recepturen voor basisbakkerijproducten
- heeft basiskennis van rijs- en bakprocessen van bakkerijproducten
- heeft basiskennis van basis- bakkerijproducten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)
- heeft kennis van de functie van grondstoffen
- heeft kennis van het gebruik van grondstoffen
- heeft kennis van soorten en typen grondstoffen in de bakkerij
- kan bakkerijgereedschappen, -machines en -apparatuur gebruiken
- kan het bedrijfsschoonmaakplan uitvoeren
- kan procedures en (ambachtelijke) technieken voor het bereiden van bakkerijproducten toepassen
- kan recepturen voor bakkerijproducten omrekenen en hanteren
- kan sociale vaardigheden inzetten bij het samenwerken met collega's

C1-K 1-W1: Bereidt de productie van bakkerijproducten voor

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar raadpleegt n.a.v. de vooraf opgestelde productieplanning de receptuur. De beroepsbeoefenaar rekent de productieaantallen om naar de hoeveelheid te produceren deeg, beslag, garnering en/of vulling. De beroepsbeoefenaar herkent de verschillende grondstoffen in de receptuur en berekent de benodigde hoeveelheden. De beroepsbeoefenaar verzamelt de benodigde grondstoffen. De beroepsbeoefenaar weegt de benodigde grondstoffen af en zet de benodigde gereedschappen en materialen klaar voor gebruik. Waar nodig stemt de beroepsbeoefenaar af met zijn/haar leidinggevende en/of collega's.

Resultaat

De benodigde grondstoffen, apparatuur, gereedschappen en materiaal staan klaar voor gebruik.

Gedrag

C1-K 1-W1: Bereidt de productie van bakkerijproducten voor

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- leest de receptuur nauwkeurig;
- past de wettelijke en bedrijfsrichtlijnen op het gebied van hygiëne zorgvuldig toe;
- weegt de benodigde grondstoffen af in de juiste hoeveelheden;
- zet materialen en grondstoffen op overzichtelijke wijze klaar, waarbij hij/zij rekening houdt met richtlijnen en voorschriften op het gebied van arbo, hygiëne, veiligheid en milieu.

C1-K 1-W2: Bereidt bakkerijproducten

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar mengt, kneedt, klopt en bewerkt de grondstoffen met machines of handmatig. De beroepsbeoefenaar bereidt degen en tussenproducten en voegt ingrediënten toe. De beroepsbeoefenaar bereidt vullingen en garneringen aan de hand van recepturen en de daarbij behorende bereidingswijzen en technieken.

Resultaat

De bakkerijtussenproducten zijn binnen de gestelde tijd bereid en voldoen aan de kwaliteitseisen.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- leest de receptuur nauwkeurig;
- gebruikt de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze;
- gaat verantwoord en duurzaam om met grondstoffen, materialen en middelen;
- werkt nauwgezet volgens planning en geldende kwaliteitseisen.

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

C1-K 1-W3: Verwerkt, modelleert en bakt bakkerijproducten

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar verwerkt deeg en tussenproducten tot bakkerijproducten. Hij/zij stelt hiervoor verwerkingsmachines in. De beroepsbeoefenaar verwerkt het bereide deeg tot de juiste vormen. De beroepsbeoefenaar bakt producten gedurende de juiste tijd op de juiste temperatuur. De beginnend beroepsbeoefenaar checkt de uitvoering van zijn/haar werkzaamheden bij zijn/haar collega's/leidinggevende en vraagt waar nodig om advies.

Resultaat

De bakkerijproducten zijn binnen de gestelde tijd verwerkt en gebakken en voldoen aan de kwaliteitseisen.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- leest de receptuur nauwkeurig;
- gebruikt de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze;
- gaat verantwoord om met machines en apparatuur en vraagt waar nodig hulp aan zijn/haar directe collega's/leidinggevende;
- werkt nauwgezet volgens planning en geldende kwaliteitseisen.

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

C1-K 1-W4: Decoreert bakkerijproducten en werkt deze af

Omschrijving

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

Resultaat

C1-K 1-W4: Decoreert bakkerijproducten en werkt deze af

De bakkerijproducten zijn aantrekkelijk en representatief gevuld, opgespoten, gegarneerd, geglaceerd, gedecoreerd en/of gesneden.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- werkt nauwgezet volgens planning en geldende kwaliteitseisen;
- gebruikt de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze;
- gaat verantwoord om met materialen en middelen;
- levert continue aantrekkelijk gedecoreerde, gemodelleerde en/of gesneden bakkerijproducten van hoge kwaliteit.

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

C1-K 1-W5: Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar maakt tijdens en na het uitvoeren van werkzaamheden de werkruimte, gereedschappen en machines schoon. De beroepsbeoefenaar vult controlelijsten in.

Resultaat

Werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij zijn schoon en controlelijsten zijn ingevuld.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- kiest de juiste materialen en middelen bij het schoonmaken van werkruimtes, materialen en machines in de bakkerij;
- gaat bewust om met materialen, middelen, tijd en energie;
- werkt nauwkeurig volgens het bedrijfsschoonmaakplan en richtlijnen op het gebied van hygiëne.

De onderliggende competenties zijn: Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen