

Keuzedeel mbo

Assortimentskennis brood en banket

Code

K1220

Ontwikkeld door: Brancheorganisatie CBL en NcVB in samenwerking met SBB

Penvoerder: Sectorkamer handel

Gevalideerd door: Sectorkamer handel

Op: 16-03-2021

1. Algemene informatie

D1: Assortimentskennis brood en banket

Studielast

240

Beroepsvereisten

Nee

Certificaten

Ja

Onderwijsinstellingen kunnen, onder specifieke voorwaarden, in de derde leerweg een certificaatgerichte opleiding aanbieden voor een keuzedeel dat na 1 augustus 2020 is vastgesteld. Zie vragen 7 en 17 van de veelgestelde vragen veranderaanpak (<https://kwalificatiestructuur-mijn.s-bb.nl/vragen/verander>).

Scholingsbehoefte/landelijke herkenbaarheid

Er zijn in Nederland veel bedrijven die brood en banket maken, bewerken en/of verkopen, zoals bakkerijen en supermarkten. Voor supermarkten geldt dat zij zich met name met versafdelingen, waaronder de brood- en banketafdeling, het meest zichtbaar kunnen onderscheiden van de concurrentie. Het specialiseren van medewerkers op een versafdeling heeft ook meerwaarde ten opzichte van de online bestellingen van klanten. De deskundigheid van medewerkers om klanten (en collega's) over brood en banket te informeren en te adviseren zijn bepalend voor de beeldvorming van de kwaliteit bij klanten. Met dit keuzedeel kunnen onder andere beginnend en ervaren beroepsbeoefenaars en werkzoekenden zich scholen en specialiseren en daarmee inspelen op ontwikkeling in de markt.

Zelfstandige betekenis

Deelnemers aan dit keuzedeel beschikken na afronding over een complete set toepassingsgerichte product- en assortimentskennis van brood en banket. Na het behalen van het certificaat kan de certificaathouder klanten en collega's adequaat zelfstandig informeren over brood en banket.

Doelgroep

De doelgroep van het keuzedeel bestaat onder andere uit werkzoekenden met een achtergrond in de retail en interesse in het informeren van klanten over brood en banket en uit medewerkers zich willen bijscholen/omscholen. Het gecertificeerde keuzedeel is ook interessant voor werkenden die soortgelijke verkoopfuncties bekleden en/of werken in een aanverwante sectoren. Zij kunnen zich bij- of omscholen.

Ingangsdatum certificaat

01-08-2021

Ontwikkeld voor kwalificatie(s)

Zie bijlage op www.s-bb.nl/kwalificatiedossiers

Toelichting

Na het afronden van dit keuzedeel heeft een student voldoende vakkennis en vaardigheden om examen te doen voor het certificaat Assortimentskennis Brood & banket. Dit examen maakt geen deel uit van het keuzedeel. Brood en banket voorziet in belangrijke mate in de behoefte van consumenten. Vanwege het aantal supermarkten met een versafdeling 'Brood en banket' geeft brancheorganisatie CBL aan dat er een vraag is naar gekwalificeerd en gecertificeerd personeel. Dit keuzedeel voorziet in deze scholingsvraag om verkoopspecialisten (niveau 3) en managers retail (niveau 4) hierin (bij) te scholen.

Relevantie van het keuzedeel

Er zijn in Nederland veel bedrijven die brood en banket maken, bewerken en/of verkopen, zoals bakkerijen en supermarkten. Alleen al de supermarkten tellen ruim 260.000 betaalde banen. Dit aantal neemt al diverse jaren toe. Voor supermarkten geldt dat zij zich met name met versafdelingen, waaronder de brood- en banketafdeling, het meest zichtbaar kunnen onderscheiden van de concurrentie. Het specialiseren van medewerkers op een versafdeling heeft ook meerwaarde ten opzichte van de online bestellingen van klanten. De deskundigheid van medewerkers om klanten (en collega's) over brood en banket te informeren en te adviseren zijn bepalend voor de beeldvorming van de kwaliteit bij klanten. Op meer afdelingen in een organisatie inzetbaar zijn vergroot de kans op werk.

Beschrijving van het keuzedeel

In het keuzedeel staan specifieke kennis en vaardigheden met betrekking tot een assortiment aan brood en banket beschreven. Er wordt met name ingegaan op product- en assortimentskennis.

Branchevereisten

Ja ,
Voor de georganiseerde supermarktbranche is het heel waardevol wanneer een cursist/(beginnend) beroepsbeoefenaar zich met behulp van een keuzedeel in de context van supermarkt kan ontwikkelen. Aanvullend op een via een eerste, tweede of derde leerweg aangeboden keuzedeel biedt brancheorganisatie CBL (Centraal Bureau Levensmiddelenhandel) de mogelijkheid een CBL-erkenning in de vorm van een diploma/certificaat af te geven. De CBL-erkenning wordt afgegeven na het met goed gevolg afronden van een aanvullend CBL-examen. De CBL-erkenning is extra waardevol in de supermarktcontext vanwege de herkenbaarheid voor werkgevers en voor de borging dat het geleerde in de supermarktcontext is toe te passen.

Aard van keuzedeel

Verdiepend

2. Uitwerking

D1-K1: Ontwikkelt toepassingsgerichte product- en assortimentskennis van brood en banket

Complexiteit

De werkzaamheden van de beginnend beroepsbeoefenaar op een afdeling met een assortiment aan brood en banket zijn divers. Hiervoor gelden veelal standaardwerkwijzen. Om op vragen en behoeften van (interne) klanten in te spelen heeft de beginnend beroepsbeoefenaar product- en assortimentskennis van brood en banket nodig. De beginnend beroepsbeoefenaar krijgt te maken krijgt met verschillende klanten met verschillende informatiebehoeften. Tevens werkt hij met kwetsbaar en beperkt houdbaar brood en banket. Dit maakt het toepassen van product- en assortimentskennis complex.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar voert zijn taken zelfstandig uit binnen de kaders van de werkgever/onderneming. Hij heeft een zelfstandige en een uitvoerende rol. Hij is verantwoordelijk voor het uitvoeren van zijn eigen takenpakket en werkt onder toezicht en onder leiding van een leidinggevende die eindverantwoordelijk is.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft kennis van de opbouw van het assortiment aan brood- en banket
- heeft kennis van streekproducten en –specialiteiten op het gebied van brood en banket
- heeft kennis van invloeden van feestdagen en seizoenen op de samenstelling van het assortiment aan brood en banket
- heeft kennis van factoren die van invloed zijn op de prijsvorming van brood en banket
- heeft kennis van invloeden op het koopgedrag van consumenten bij de aankoop van brood en banket
- heeft kennis van productinformatie van brood en banket
- heeft, met betrekking tot brood en banket, kennis van milieulogo's en -keurmerken
- heeft kennis van kenmerken, eigenschappen en functies van voedingsstoffen in brood en banket voor het menselijk lichaam
- heeft kennis van voedingsstoffen en de voedingswaarde in veel voorkomende soorten brood en banket
- heeft kennis van de kenmerken van ecologische/biologische teelt van grondstoffen voor brood en banket
- heeft, met betrekking tot brood en banket, kennis van trends op het gebied van voeding, gezondheid en milieubewust eten
- heeft, met betrekking tot brood en banket, kennis van invloeden van trends op het advies aan consumenten en het belang hiervan voor de organisatie
- heeft kennis van bereidingswijzen van brood en banket
- heeft kennis van (mogelijke) invloeden van brood en banket op veel voorkomende allergieën en diëten
- heeft kennis van productieprocessen van veel voorkomend brood en banket
- heeft kennis van smaakeigenschappen van veel voorkomend brood en banket
- heeft kennis van toepassingsmogelijkheden (met de daarbij benodigde hoeveelheden) van veel voorkomend brood en banket
- heeft kennis van de vervangingsvraag van brood en banket
- heeft kennis van veel voorkomend bederf bij brood en banket
- heeft kennis van maatregelen ter voorkoming van bederf van brood en banket
- heeft kennis van houdbaarheid van (voorverpakt) brood en banket
- heeft kennis van het op de juiste wijze verpakken, bewaren, koelen en/of invriezen van brood en banket door consumenten
- heeft kennis van eisen vanuit de Warenwet voor productinformatie over brood en banket
- heeft kennis van en inzicht in de voedselveiligheidseisen voor het werken met brood en banket
- heeft kennis van het begrip duurzaamheid als het gaat om aanvoer, verpakking en houdbaarheid van brood en banket
- heeft kennis van het combineren van brood en banket tijdens eetmomenten
- heeft kennis van controlerende instanties in de keten tot en met de verkoop van brood en banket
- heeft kennis van het verantwoord omgaan met reststromen
- kan HACCP-aanvullingen specifiek voor brood en banket toepassen
- kan soorten brood en banket onderscheiden
- kan brood en banket op kwaliteit beoordelen
- kan informatie op verpakkingen van brood en banket interpreteren en uitleggen
- kan kennis van het assortiment aan brood en banket in (advies)gesprekken met (interne) klanten toepassen