



kenwerk

Landelijke Kwalificaties MBO

Brood en banket

Crebonummer:	94220, 94230, 94240
Sector:	Economie en handel
Branche:	Biscuit-, koek- en banketfabrieken, Broodfabrieken, Detailh. brood en banket
Cohort:	Cohort 2009 - 2010

Inhoudsopgave

Inleiding	3
Deel A: Beeld van de beroepengroep	4
Deel B: De kwalificaties	7
1 Inleiding	7
2 Algemene informatie	7
2.1 Colofon	7
2.2 Formele vereisten	8
2.3 Typering Beroepengroep	10
2.4 Loopbaanperspectief	12
2.5 Trends en innovaties	13
3 Overzicht van het kwalificatiedossier	15
4 Beschrijving van de uitstromen	18
4.1 Brood- en banketbakker	19
4.2 Banketbakker	21
4.3 Allround broodbakker	23
4.4 Allround banketbakker	25
4.5 Allround brood-en banketbakker	27
4.6 Patisier	29
4.7 Leidinggevende ambachtelijke bakkerij	31
5 Beschrijving van de kerntaken	33
5.1 Kerntaak 1: Bereidt brood(tussen)producten	33
5.2 Kerntaak 2: Bereidt patisserie(tussen)producten	35
5.3 Kerntaak 3: Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op	37
5.4 Kerntaak 4: Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment	38
5.5 Kerntaak 5: Geeft leiding en voert beheerstaken uit	39
6 Totaal overzicht proces-competentie-matrices	41
6.1 Proces-competentie-matrix Kerntaak 1: Bereidt brood(tussen)producten	42
6.2 Proces-competentie-matrix Kerntaak 2: Bereidt patisserie(tussen)producten	44
6.3 Proces-competentie-matrix Kerntaak 3: Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op	48
6.4 Proces-competentie-matrix Kerntaak 4: Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment	49
6.5 Proces-competentie-matrix Kerntaak 5: Geeft leiding en voert beheerstaken uit	50
Deel C: Uitwerking van de kwalificaties	52
1 Inleiding	52
2 Uitstromen	52
2.1 Brood- en banketbakker	53
2.2 Banketbakker	85
2.3 Allround broodbakker	100
2.4 Allround banketbakker	121
2.5 Allround brood-en banketbakker	146
2.6 Patisier	182
2.7 Leidinggevende ambachtelijke bakkerij	208
3 Certificeerbare eenheden	265
Deel D: Verantwoording	266
1 Inleiding	266
2 Proces- en inhoudsinformatie	267
2.1 Betrokkenen	267
2.2 Verwantschap	269
2.3 Vertaling beroepscompetentieprofielen in kwalificatiedossier	270
2.4 Discussiepunten	271
2.5 Wijzigingen ten opzichte van de voorgaande versie	272
3 Ontwikkel- en onderhoudsperspectief	273

Inleiding

Voor u ligt het kwalificatiedossier Brood en banket. Dit dossier bestaat uit een aantal onderdelen.

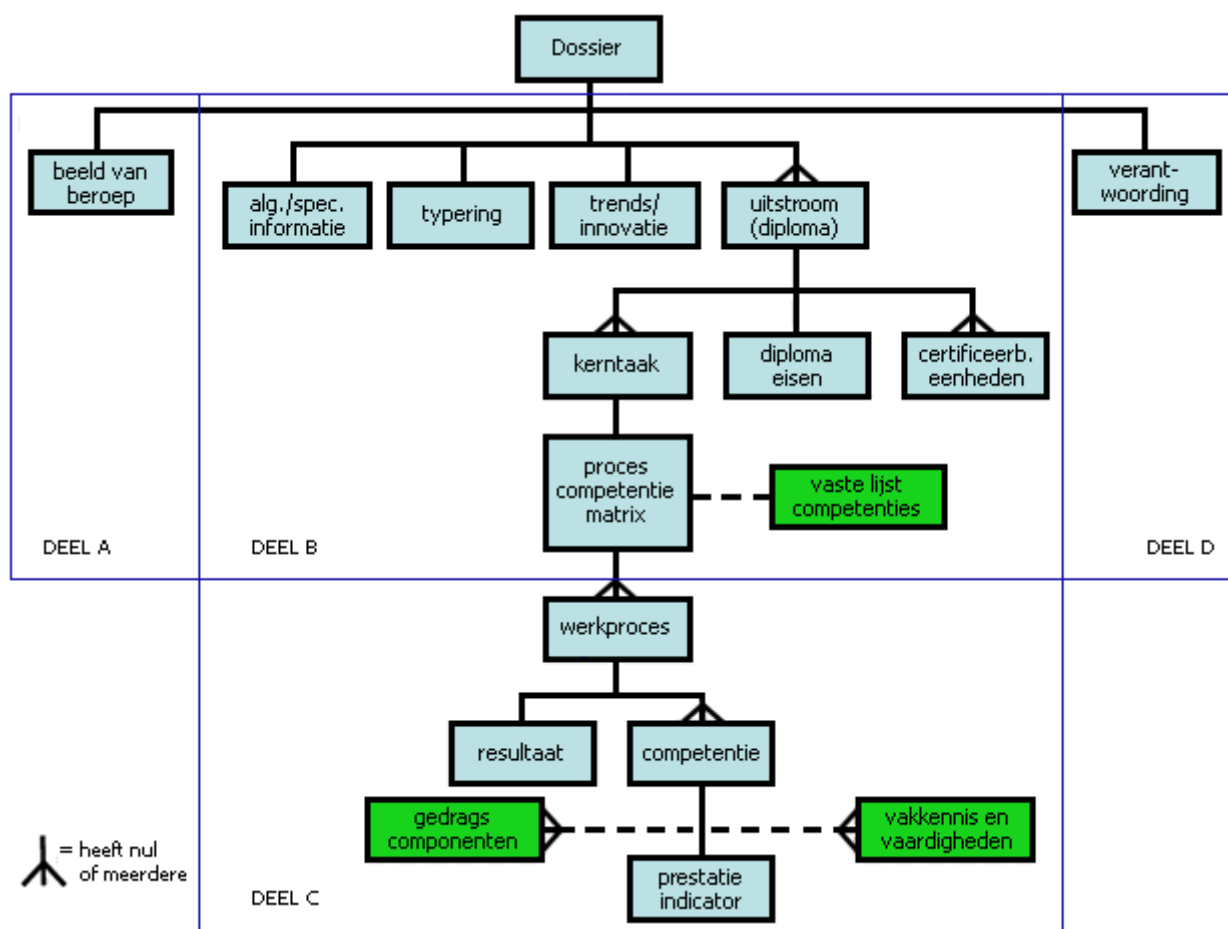
In deel A wordt voor alle geïnteresseerden een korte omschrijving gegeven van de beroepengroep en de taken die de beroepsbeoefenaar zoal uitvoert en de competenties die hij/zij daarbij nodig heeft.

In deel B, de kwalificaties, worden op hoofdlijnen de diploma-eisen beschreven. Deze eisen geven samen weer wat de gediplomeerde moet kunnen als hij/zij op de arbeidsmarkt start.

In deel C wordt een uitwerking gegeven aan hetgeen in deel B is gesteld. Deel C is zowel inhoudelijk als methodologisch aan deel B gekoppeld, er is een 1-1 relatie tussen respectievelijk de kerntaken, de proces-competentie-matrices en de daarin opgenomen werkprocessen, de certificeerbare eenheden met deze entiteiten in deel C.

In deel D wordt verantwoording afgelegd over de totstandkoming van dit kwalificatiedossier. Ook vindt u hier de verwijzingen naar het voor dit dossier relevante bronnenmateriaal.

Hieronder vindt u de grafische weergave van de relaties tussen de verschillende elementen van dit kwalificatiedossier.



Deel A: Beeld van de beroepengroep

Waar werk je als je in de bakkerijbranche werkt?

Met een diploma voor de bakkerij kun je in een ambachtelijke brood- en/of banketbakkerij, bij een grootbedrijf brood en/of banket of bij een patisserie werken. Sommige bedrijven hebben zich gespecialiseerd in het vervaardigen van broodproducten of van patisserieproducten.

Binnen je opleiding kun je kiezen voor de uitstromen: Brood- en banketbakker, Banketbakker, Allround broodbakker, Allround banketbakker, Allround brood- en banketbakker of Patissier. Ook kun je kiezen voor de uitstroom Leidinggevende binnen de ambachtelijke bakkerij.

Wat voor werk doe je in de bakkerij?

Als Bakker in de broodbakkerij houd je je voornamelijk bezig met het maken van allerlei broodproducten op ambachtelijke wijze. Je maakt hierbij gebruik van vaste recepten. Je houdt tijdens het uitvoeren van je werkzaamheden rekening met afwijkende grondstoffen en producten die invloed kunnen hebben op de kwaliteit van de producten. Je gebruikt je creativiteit bij het bereiden en afwerken van producten en bij het oplossen van problemen die je tegenkomt. Daarnaast decoreer je broden, broodjes en hartige producten met bijvoorbeeld sesamzaad of meergranenvlokken. Je werkt veel met moderne apparatuur en af en toe handmatig en je zorgt ervoor dat je efficiënt en hygiënisch werkt.



De Allround broodbakker aan het werk

Wanneer je ervoor kiest om als Allround broodbakker te gaan werken, ben je bezig met het maken van allerlei soorten broodproducten en hartige producten en ook met het inkopen van producten. Je beoordeelt het uiteindelijke resultaat op kwaliteit. Ook ben je verantwoordelijk voor de planning van het werk.

Als Bakker in een patisserie houd je je bezig met het maken van allerlei banketproducten op ambachtelijke wijze. Je maakt hierbij gebruik van vaste recepten. Je moet tijdens het uitvoeren van je werkzaamheden rekening houden met afwijkende grondstoffen en producten die invloed kunnen hebben op de kwaliteit van de producten. Je gebruikt je creativiteit bij het bereiden en afwerken van producten en bij het oplossen van problemen die je tegenkomt. Daarnaast decoreer je gebak en taarten met bijvoorbeeld fruit, slagroom en chocolade. Je werkt veel handmatig en ook met moderne apparatuur en je zorgt ervoor dat je efficiënt en hygiënisch werkt.



De Banketbakker aan het werk

Wanneer je ervoor kiest om als Allround banketbakker of Patissier te gaan werken, ben je bezig met het maken van allerlei soorten exclusieve banketproducten waarbij creativiteit van groot belang is en ook met het inkopen van producten. Je beoordeelt het uiteindelijke resultaat op kwaliteit. Ook ben je verantwoordelijk voor de planning van het werk.



De Patissier aan het werk

Er zijn bedrijven waar je zowel brood- als banketproducten kunt maken. Je maakt hierbij gebruik van vaste recepten. Je moet tijdens het uitvoeren van je werkzaamheden rekening houden met afwijkende grondstoffen en producten die invloed kunnen hebben op de kwaliteit van de producten. Je gebruikt je creativiteit bij het bereiden en afwerken van producten en bij het oplossen van problemen die je tegenkomt.



De Brood- en banketbakker aan het werk

Als Brood- en banketbakker ben je bezig met het maken van allerlei soorten broodproducten en hartige producten.

Wanneer je ervoor kiest om als Allround brood- en banketbakker te gaan werken, ben je bezig met het maken van allerlei soorten brood- en banketproducten en ook met het inkopen van producten. Je beoordeelt het uiteindelijke resultaat op kwaliteit. Ook ben je verantwoordelijk voor de planning van het werk.

Werk je als Leidinggevende ambachtelijke bakkerij? Dan ben je de schakel tussen de medewerkers op de werkvloer en de ondernemer. Jij bent eindverantwoordelijke voor de uitvoering van werkzaamheden en de kwaliteit van het product. Je instrueert en begeleidt medewerkers en stagiairs en motiveert en beoordeelt hen. Daarnaast werf je nieuwe medewerkers. Ook de tevredenheid van klanten, het naleven van de wettelijke en bedrijfsvoorschriften en het zorgen voor een goede werksfeer zijn jouw verantwoordelijkheid. Je werkt actief mee bij de uitvoering van werkzaamheden in de bakkerij.



De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij aan het werk

Waar ben je goed in als je werkt in de bakkerij?

Als Bakker moet je creatief en innoverend zijn. Je gebruikt je creatieve ideeën bij het maken en afwerken van brood- en banketproducten, zoals broodspecialiteiten, taarten en gebak en het bedenken van nieuwe exclusieve producten.

Daarnaast moet je zorgvuldig en hygiënisch kunnen werken. Ook kun je te maken krijgen met onregelmatige werktijden. Maar als de werkdag 's ochtends vroeg begint, dan ben je 's middags vrij.

Als Leidinggevende ambachtelijke bakkerij ben je bovendien motiverend, mensgericht en ondernemend. Naast vakinhoudelijke kennis moet je ook over sociale vaardigheden beschikken en goed kunnen communiceren. Wanneer je ook een groot verantwoordingsgevoel hebt, dan is dit werk echt iets voor jou!

HTVF-kwalificatiedossiers

De kwalificaties Brood- en banketbakker, Banketbakker, Allround broodbakker, Allround banketbakker, Allround brood- en banketbakker, Patissier en Leidinggevende ambachtelijke bakkerij maken deel uit van de HTVF-kwalificatiedossiers (*schema januari 2009*).

NIVEAU 1	<div>Assistent bakker</div> <div>Niveau 1 (90640)</div>	<div>Horeca assistent</div> <div>Niveau 1 (90660)</div>				
NIVEAU 2	<div>Brood en Banket</div> <div>Niveau 2 (94220)</div> <div><ul style="list-style-type: none">• Brood- en banketbakker (94221)• Banketbakker (94222)</div>	<div>Medewerker bediening / café-bar</div> <div>Niveau 2 (94140)</div> <div><ul style="list-style-type: none">• Gastheer/-vrouw (94140)</div>	<div>Kok</div> <div>Niveau 2 (90760)</div> <div><ul style="list-style-type: none">• Kok (90760)</div>		<div>Leisure & hospitality</div> <div>Niveau 2 (94110)</div> <div><ul style="list-style-type: none">• Leisure & hospitality assistant (94110)</div>	<div>Aqua & leisure</div> <div>Niveau 2 (94080)</div> <div><ul style="list-style-type: none">• Aqua & leisure assistant (94080)</div>
NIVEAU 3	<div></div> <div>Niveau 3 (94230)</div> <div><ul style="list-style-type: none">• Allround broodbakker (94231)• Allround banketbakker (94232)• Allround brood- en banketbakker (94233)</div>	<div></div> <div>Niveau 3 (94150)</div> <div><ul style="list-style-type: none">• Bartender (94151)• Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw (94153)</div>	<div></div> <div>Niveau 3 (94950)</div> <div><ul style="list-style-type: none">• Instellingskok (94951)• Zelfstandig werkend kok (94952)</div>	<div>Frontoffice-medewerker</div> <div>Niveau 3 (90620)</div> <div><ul style="list-style-type: none">• Informatie-medewerker (90621)• Receptionist (90622)</div>	<div></div> <div>Niveau 3 (94120)</div> <div><ul style="list-style-type: none">• Leisure & hospitality host (94120)</div>	<div></div> <div>Niveau 3 (93240)</div> <div><ul style="list-style-type: none">• Aqua & leisure host (93240)</div>
NIVEAU 4	<div></div> <div>Niveau 4 (94240)</div> <div><ul style="list-style-type: none">• Patissier (94241)• Leidinggevende ambachtelijke bakkerij (94242)</div>	<div>Ondernemer horeca/bakkerij</div> <div>Niveau 4 (90300)</div> <div><ul style="list-style-type: none">• Manager/ondernemer café/bar (90301)• Manager/ondernemer fastservice (90302)• Manager/ondernemer horeca (90303)• Ondernemer bakkerij (90304)</div>	<div></div> <div>Niveau 4 (94160)</div> <div><ul style="list-style-type: none">• Leidinggevende bediening (94161)• Cateringbeheerder/manager (94162)</div>	<div></div> <div>Niveau 4 (93360)</div> <div><ul style="list-style-type: none">• Leidinggevende keuken (93360)</div>	<div></div> <div>Niveau 4 (94070)</div> <div><ul style="list-style-type: none">• Hoofd informatie (94071)• Frontoffice-manager (94072)</div>	<div></div> <div>Niveau 4 (94130)</div> <div><ul style="list-style-type: none">• Leisure & hospitality executive (94130)</div>

Deel B: De kwalificaties

1. Inleiding

Voor u ligt Deel B van het kwalificatiedossier Brood en banket. In dit deel worden op hoofdlijnen de diploma-eisen beschreven voor:

- *Brood- en banketbakker*
- *Banketbakker*
- *Allround broodbakker*
- *Allround banketbakker*
- *Allround brood-en banketbakker*
- *Patissier*
- *Leidinggevende ambachtelijke bakkerij*

2. Algemene informatie

2.1 Colofon

Onder regie van	Kenwerk
Ontwikkeld door	team Arbeidsmarkt en beroepsontwikkeling
Verantwoording	Vastgesteld door: Bestuur Kenwerk op advies van de paritaire commissie Bakkerij Op: 17-12-2008 Te: Zoetermeer

2.2 Formele vereisten

Diploma(s)	Brood- en banketbakker - 2 Banketbakker - 2 Allround broodbakker - 3 Allround banketbakker - 3 Allround brood-en banketbakker - 3 Patisserie - 4 Leidinggevende ambachtelijke bakkerij - 4
In- en doorstroomrechten	Voor instroom- en doorstroomrechten worden de wettelijke bepalingen aangehouden zoals vermeld in: <ul style="list-style-type: none"> • de Doorstroomregeling VMBO-Beroepsonderwijs (ministerie van OCW, 2003) • WEB: Wet educatie en beroepsonderwijs (Staatsblad 501, 31 oktober 1995) • WHW: Wet op het hoger onderwijs en wetenschappelijk onderzoek, stb. 1992, 593)
Certificeerbare eenheden	
Wettelijke beroepsvereisten	Nee
Branche vereisten	Nee
Bron- en referentiedocumenten	<p>In dit kwalificatiedossier is gebruik gemaakt van het referentiedocument (Moderne) Vreemde talen en Nederlands.</p> <p>Tevens is in dit kwalificatiedossier gebruik gemaakt van het raamwerk Rekenen/Wiskunde mbo. Dit raamwerk is te vinden op www.fi.uu.nl/mbo/raamwerkrekenenwiskunde/welcome.xml</p> <p>Onlosmakelijk met dit kwalificatiedossier verbonden is het Brondocument Leren, Loopbaan en Burgerschap. De kwalificatie-eisen die in dit brondocument worden beschreven vormen samen met de diplomavereisten in dit kwalificatiedossier de wettelijke basis voor het onderwijs. Het brondocument is te vinden op www.coördinatiepunt.nl</p> <p>In dit kwalificatiedossier is gebruik gemaakt van het referentiedocument (Moderne) vreemde talen en Nederlands (februari 2007).</p> <p>Tevens is in dit kwalificatiedossier gebruik gemaakt van het raamwerk Rekenen/Wiskunde mbo. Dit raamwerk is te vinden op www.fi.uu.nl/mbo/raamwerkrekenenwiskunde/welcome.xml.</p> <p>Onlosmakelijk met dit kwalificatiedossier verbonden is het brondocument Leren, Loopbaan en Burgerschap (april 2007). De kwalificatie-eisen die in dit brondocument worden beschreven, vormen samen met de diplomavereisten in dit kwalificatiedossier de wettelijke basis voor het onderwijs. Het brondocument is te vinden op www.coördinatiepunt.nl.</p> <p>De volgende beroepscompetentieprofielen (BCP's) vormen de basis voor dit dossier:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Broodbakker (november 2003); - Allround broodbakker (november 2003); - Brood- en banketbakker (november 2003);

	<ul style="list-style-type: none">- Allround brood- en banketbakker (november 2003);- Patisserie (oktober 2007):<ul style="list-style-type: none">o Banketbakkero Allround banketbakkero PatisserieLeidinggevende ambachtelijke bakkerij (november 2003).
--	---

2.3 Typering beroepengroep

Informatie voor de gehele beroepengroep:

De Bakker voert zijn werkzaamheden uit in zowel een bakkerij als in de winkel. Hij maakt volgens vaste recepturen brood- en banketproducten. Hierbij moet hij rekening houden met afwijkende grondstoffen en (tussen)producten en met kwaliteitsnormen en (hygiëne)voorschriften. De werkzaamheden worden staand en veelal plaatsgebonden uitgevoerd.

Voor het bereiden van alle (tussen)producten heeft de Bakker vakkennis van grondstoffen, bereidingswijzen en (tussen)producten. Ook bezit hij de vaardigheden om alle (tussen)producten te bereiden volgens vaste receptuur. Daarnaast kan hij producten representatief afwerken. Vooral door het banketdeel in het werk wordt van een Bakker (een zekere mate van) creativiteit en improviserend vermogen verwacht. Zijn oog-handcoördinatie moet goed ontwikkeld zijn.

Naast de vakspecifieke werkzaamheden maakt de Bakker de bakkerij, alle machines en de materialen schoon volgens de voorschriften, de hygiëncode en het bedrijfsschoonmaakplan.

De Bakker draagt bij aan een goede werksfeer door op een collegiale manier samen te werken.

Specifieke informatie per uitstroom:

De Banketbakker voert zijn werkzaamheden doorgaans uit in specifieke productieruimtes. De inrichting en condities van de productieruimte(s) zijn afhankelijk van de te vervaardigen banketproducten.

De Banketbakker maakt volgens vaste recepturen (dagverse) banketproducten, die ofwel direct ter verkoop worden aangeboden in de verkoopruimte ofwel direct worden gedistribueerd naar andere verkooppunten (derden). Ook het vervaardigen van tussenproducten ten behoeve van de voorraad is een belangrijke activiteit. Het vervaardigen van speciale banketproducten op verzoek van klanten maakt onderdeel uit van de werkzaamheden.

De Banketbakker dient secuur en nauwkeurig zijn werkzaamheden uit te voeren.

De Patissier is vooral werkzaam in exclusieve patisserieën zoals die voorkomen in de bakkerijbranche. De werkzaamheden kunnen ook in andere (patisserie)contexten dan die van de patisserie worden uitgevoerd. Het betreft dan werkzaamheden in relatie tot catering, evenementen, buffetten, (thema)feesten e.d. Ook in hotels en restaurants wordt het beroep van Patissier uitgeoefend. Soms worden werkzaamheden ook op externe locaties uitgevoerd.

De Patissier toont bij het ontwerpen van patisserieproducten een grenzeloze creativiteit waarmee originele en exclusieve delicatessen worden ontworpen. Hij bedenkt speelse variaties op klassieke thema's en weet, zonder ambachtelijke tradities te verwaarlozen, extravagante recepten te ontwikkelen. Hij is sterk in het achterhalen van de wensen van de klant en is in staat beleving, als toegevoegde waarde, een kenmerk te laten zijn van zijn creaties.

Hij reageert adequaat op trends, wereldse- en streekgerelateerde ontwikkelingen en is in staat trends en ontwikkelingen te vertalen naar spectaculaire nieuwe patisserieproducten.

Bij het vervaardigen van patisserieproducten maakt hij gebruik van gedetailleerde verfijnde en vernieuwende technieken.

De Allround broodbakker, de Allround brood- en banketbakker, de Allround banketbakker en de Patissier werken zelfstandig of in teamverband en voeren, naast het bereiden van respectievelijk brood en brood- en banketproducten, een aantal extra taken uit, zoals het voorraadbeheer van de grondstoffen en de te maken (tussen)producten, het opstellen van een planning en het bestellen van grondstoffen en (tussen)producten. De Allround broodbakker, de Allround brood- en banketbakker, de Allround banketbakker en de Patissier zijn nauwkeurig en werken gedisciplineerd volgens de (hygiëne)regels. Zij kunnen systematisch hun werkzaamheden uitvoeren en op wat langere termijn vooruit plannen. Daarnaast wordt van de Allround broodbakker en de Allround brood- en banketbakker creativiteit en improviserend vermogen verwacht. Van de Allround banketbakker en de Patissier wordt een grote mate van creativiteit en innoverend vermogen verwacht.

De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij is werkzaam in de grotere ambachtelijke broodbakkerijen, brood- en banketbakkerijen of patisserieën. De werkzaamheden vinden plaats in de bakkerij en op kantoor. Afhankelijk van de grootte van het bedrijf werkt de leidinggevende ambachtelijke bakkerij geheel of gedeeltelijk mee in de productie. Daarnaast is de Leidinggevende ambachtelijke bakkerij verantwoordelijk voor de uitvoering van werkzaamheden in de bakkerij. Hij is de schakel tussen het management en de productiemedewerkers. Soms is hij onderdeel van het managementteam.

Hij waarborgt de kwaliteit en voortgang van werkzaamheden in de bakkerij. Hij is derhalve verantwoordelijk voor onder meer de tevredenheid van de klanten, het behalen van de beleidsdoelen, het naleven van de wettelijke en bedrijfsvoorschriften en een goede werksfeer.

In de meeste gevallen werkt de Leidinggevende ambachtelijke bakkerij mee bij de productie.

2.4 Loopbaanperspectief

Binnen een bedrijf kan een Bakker zich ontwikkelen naar een functie op een hoger niveau. Om deze groei formeel ook waarde te geven zal het betreffende diploma moeten worden behaald.

De Brood- en banketbakker kan zich in het beroep op basis van ervaring ontwikkelen tot Allround broodbakker of Allround brood- en banketbakker. Binnen het onderwijs kan hij doorstromen naar de opleiding Allround broodbakker of Allround brood- en banketbakker om dit formeel te maken.

De Banketbakker kan in de meeste bakkerijen op basis van ervaring doorgroeien naar de functie van Allround banketbakker, Pâtissier, leidinggevende of ondernemer. Binnen het onderwijs kan hij doorstromen naar de opleiding Allround banketbakker of Allround brood- en banketbakker om dit formeel te maken.

De Allround broodbakker of de Allround brood- en banketbakker kan zich binnen het beroep op basis van ervaring ontwikkelen tot leidinggevende of tot ondernemer van een bakkerij. Binnen het onderwijs kan hij doorstromen naar de opleiding Leidinggevende ambachtelijke bakkerij om dit formeel te maken.

De Allround banketbakker is in veel bakkerijen een eindfunctie. Doorstroommogelijkheden zijn zelf ondernemer worden of doorgroeien naar de functies Pâtissier of leidinggevende. Binnen het onderwijs kan de Allround banketbakker doorstromen naar de opleiding Pâtissier of Leidinggevende ambachtelijke bakkerij om dit formeel te maken.

Pâtissier is in de meeste bakkerijen een eindfunctie, maar op de arbeidsmarkt kan hij 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 Voedingsmiddelentechnologie met een specialisatie bakkerijtechnologie of naar de lerarenopleiding Bakkerij (consumptieve technieken).

Leidinggevende ambachtelijke bakkerij en Pâtissier is in de meeste bakkerijen een eindfunctie, maar op de arbeidsmarkt kan hij 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 Voedingsmiddelentechnologie met een specialisatie bakkerijtechnologie of naar de lerarenopleiding Bakkerij (consumptieve technieken).

2.5 Trends en innovaties

Hieronder worden enkele, voor de in dit kwalificatiedossier beschreven beroepen relevante ontwikkelingen beschreven. Het gaat hierbij om ontwikkelingen op de arbeidsmarkt en de beroepspraktijkvorming, ontwikkelingen in wetgeving en overheidsregulering en ontwikkelingen in de beroepsuitoefening zelf (b.v. technologische veranderingen of marktontwikkelingen in de sector). Deze ontwikkelingen worden beschreven om instellingen daarmee de mogelijkheid te bieden in de opleiding al rekening te houden met toekomstige veranderingen in de beroepsuitoefening.

Arbeidsmarkt en beroepspraktijkvorming	<p>Het Researchcentrum voor Onderwijs en Arbeidsmarkt (ROA) rapporteert voor de beroepsgroep bakkers en voor gediplomeerden van de mbo opleiding brood en banket een grote vraag naar nieuwkomers op de arbeidsmarkt. Dit wordt vrijwel volledig veroorzaakt door de hoge vervangingsvraag. De arbeidsmarktperspectieven voor gediplomeerden met een mbo opleiding brood en banket zijn dan ook goed (ROA, 2007). Wanneer gekeken wordt naar de arbeidsmarktperspectieven binnen de bakkerijsector op kwalificatieniveau, dan blijkt dat de arbeidsmarktperspectieven iets minder rooskleurig worden ingeschat, namelijk variërend van matig tot voldoende. Er zijn enkele uitschieters naar ruim voldoende tot goed, namelijk voor de kwalificaties (allround) brood- en banketbakker en (allround) broodbakker op niveau 2 en 3; ruim de helft van de bakkerijleerlingen volgt deze kwalificaties in het schooljaar 2007-2008. De trend is dat het bedrijfsleven meer vraagt naar bakkers die allround zijn (Kenwerk, 2008). Er is dus een enigszins diffuus beeld van de arbeidsmarktperspectieven, waarbij het ROA een positievere arbeidsmarktprognoses afgeeft dan Kenwerk. Deze verschillen zijn mogelijk te verklaren door de hoge verwachte vervangingsvraag in de beroepsgroep waarmee het ROA expliciet rekening houdt. Over het algemeen kan worden gesteld dat de prognoses voor leerplaatsen over het schooljaar 2008-2009 voor mbo bakkerij goed zijn (Kenwerk, 2008). Meer informatie over inschrijvingen op opleidingen en de aansluiting tussen beroepsonderwijs en de arbeidsmarkt is te vinden in de publicatie 'Rapportage arbeidsmarkt- en onderwijsinformatie', die Kenwerk jaarlijks oplevert. De publicatie voor 2008-2009 is vanaf januari 2009 te downloaden via de site www.kenwerk.nl. Eerdere publicaties zijn reeds beschikbaar.</p>
Wetgeving en regelgeving	<p>De hygiënecode- en overheidsregels (mede door de Europese Unie voorgeschreven) worden steeds strenger en meer aangescherpt. De arbo- en milieuregelgeving wordt steeds strenger. Te denken valt aan etiketterings- en aanduidingsvoorschriften en aan het beleid over werken in de nachturen. Door deze wetgeving wordt de bakkerijbranche wellicht weer aantrekkelijker voor jongeren. Tevens vinden er, om aan deze wetgeving te kunnen voldoen, technologische ontwikkelingen plaats. Hierdoor zullen in de sector bakkerij andere regels en voorschriften nageleefd moeten worden.</p>
Ontwikkelingen in de beroepsuitoefening	<p>De marktontwikkelingen van de afgelopen vijf jaar zullen doorzetten in de brood- en banketbakkerij, zij het in minder hoge snelheid. Marktontwikkelingen die van invloed zijn op de beroepen binnen Brood en banket, zijn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consumenten willen meer 'direct-klaarproducten', zoals belegde broodjes, snacks, voorgebakken producten om thuis af te bakken en dergelijke. • Consumenten kiezen voor one-stop-shopping, maar er is een ontwikkeling waarin consumenten voor onderscheidende kwaliteitsproducten wel apart naar de bakker gaan. • Consumenten stellen hogere eisen aan het assortiment (meer variatie) en de uitstraling van de producten en de winkel. Consumenten willen ook meer afwisseling. • Het aantal winkels per ondernemer neemt toe. Veel technologische ontwikkelingen zijn al uitgewerkt en beproefd, zoals de remrijkskasten, de computeraangestuurde recepturen en afmeetmachines en computergestuurde ovens. De grote ambachtelijke bakkerijen gaan steeds meer automatiseren en met lopende banden werken. Deze technologische ontwikkelingen hebben invloed op de werkzaamheden van de Bakker. De handmatige werkzaamheden die de Bakker uitvoert zullen door de automatisering van processen binnen de bakkerijen beperkter worden. Daarnaast krijgt de Bakker te maken met veranderde eisen die consumenten aan producten stellen. Bij het ontwikkelen en vervaardigen van nieuwe producten moet de Bakker inspelen op de behoefte van de klant. Daarbij wordt creativiteit steeds belangrijker. In de patisserie wordt specialisatie en onderscheid en vernieuwing in producten steeds belangrijker. Het onderscheid met industriële banketbakkers wordt op deze manier duidelijker. Daarnaast stellen consumenten ook andere eisen aan producten. Aan de ene kant willen zij meer 'direct klaar producten' en kiezen zij voor

	<p>one-stop-shopping. Aan de andere kant gaan consumenten voor onderscheidende kwaliteitsproducten wel naar de patisserie. Consumenten stellen hogere eisen aan het assortiment en de uitstraling van de producten en de winkel. De consument wil geprikkeld worden door nieuwe producten. De presentatie van producten en de uitstraling van de winkel wordt steeds belangrijker. Daarnaast worden kwaliteit en service steeds belangrijker in de patisserie. Klanten willen vaker een persoonlijk advies, over bijvoorbeeld dieeteisen of gelegenheidstaarten. Op internationaal niveau zal steeds meer uitwisseling plaatsvinden over onderwerpen als vakmanschap en ondernemerschap. Tenslotte is er sprake van schaalvergroting (meer filialen per ondernemer) en een efficiëntere productie. Het aantal ambachtelijke patisserieën neemt steeds verder af. Het kwaliteitsniveau stijgt en er worden steeds hogere eisen aan de werknemer gesteld. Daarnaast zal voor het vervaardigen van nieuwe producten steeds meer gebruik gaan worden gemaakt van nieuwe productietechnieken, waarbij scheikundige en natuurkundige kennis voor de Patisserie van belang zijn.</p>
--	---

3. Overzicht van het kwalificatiedossier

Een kwalificatiedossier kan een of meerdere uitstromen bevatten. Met behulp van onderstaande matrix wordt, door te markeren welke kerntaken en werkprocessen de verschillende uitstromen gemeen hebben, duidelijk gemaakt waar de verwantschap tussen de verschillende uitstromen zich bevindt en waar uitstromen van elkaar verschillen.

Indien een dossier slechts 1 uitstroom bevat, wordt in deze matrix alleen het overzicht gegeven van de kerntaken en werkprocessen die bij deze uitstroom horen.

Legenda:

U1: Brood- en banketbakker

U2: Banketbakker

U3: Allround broodbakker

U4: Allround banketbakker

U5: Allround brood-en banketbakker

U6: Patisserie

U7: Leidinggevende ambachtelijke bakkerij

			Uitstroom						
Kerntaak	Werkproces		U1	U2	U3	U4	U5	U6	U7
Kerntaak 1: Bereidt brood(tussen)producten									
	1.1	Adviseert de klant over broodproducten			X		X		X
	1.2	Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van brood(tussen)producten	X		X		X		X
	1.3	Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van brood(tussen)producten	X		X		X		X
	1.4	Bereidt degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen	X		X		X		X
	1.5	Verwerkt degen, brood(tussen)producten en vullingen	X		X		X		X
	1.6	Decoreert, modelleert en snijdt de brood(tussen)producten	X		X		X		X
	1.7	Bewaakt en borgt de kwaliteit van de brood(tussen)producten	X		X		X		X
	1.8	Verpakt en presenteert brood(tussen)producten of onafgebakken broodproducten en slaat deze op	X		X		X		X
	1.9	Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de broodbakkerij schoon	X		X		X		X
Kerntaak 2: Bereidt patisserie(tussen)producten									
	2.1	Adviseert de klant over patisserieproducten	X	X		X	X	X	X

Kerntaak	Werkproces	Uitstroom						
		U1	U2	U3	U4	U5	U6	U7
	2.2	Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van patisserie(tussen)producten	x	x		x	x	x
	2.3	Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van patisserie(tussen)producten	x	x		x	x	x
	2.4	Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen	x	x		x	x	x
	2.5	Decoreert, modelleert en snijdt de patisserie(tussen)producten	x	x		x	x	x
	2.6	Bereidt exclusieve banket- en patisserieproducten aan de hand van nieuwe receptuur				x	x	x
	2.7	Bewaakt en borgt de kwaliteit van patisserie(tussen)producten	x	x		x	x	x
	2.8	Verpakt en presenteert patisserie(tussen)producten of onafgebakken patisserieproducten en slaat deze op	x	x		x	x	x
	2.9	Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de patisserie schoon	x	x		x	x	x
Kerntaak 3: Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op								
	3.1	Bestelt benodigde grondstoffen en (tussen)producten			x	x	x	x
	3.2	Controleert de grondstoffen en (tussen)producten bij ontvangst op (opslag)specificaties			x	x	x	x
	3.3	Slaat de geleverde producten op in geconditioneerde ruimtes			x	x	x	x
Kerntaak 4: Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment								
	4.1	Stuurt op de kwaliteit van de operationele processen en routing op de werkvloer				x	x	
	4.2	Bedenkt ideeën voor het uitbreiden van het assortiment en ontwikkelt receptuur				x	x	
	4.3	Ontwerpt exclusieve presentatie- en verpakkingsmogelijkheden					x	

Kerntaak	Werkproces	Uitstroom						
		U1	U2	U3	U4	U5	U6	U7
Kerntaak 5: Geeft leiding en voert beheerstaken uit								
	5.1	Maakt een afdelingsplan						x
	5.2	Maakt een plan voor personeelsplanning						x
	5.3	Levert informatie aan voor begrotingen						x
	5.4	Bewaakt budgetten						x
	5.5	Werft en selecteert nieuwe medewerkers						x
	5.6	Voert functionerings- en beoordelingsgesprekken						x
	5.7	Plant en verdeelt de werkzaamheden						x
	5.8	Begeleidt medewerkers en stuurt medewerkers aan						x
	5.9	Motiveert en stimuleert samenwerking in het team						x
	5.10	Voert werkoverleg						x
	5.11	Rapporteert aan de ondernemer						x

4. Beschrijving van de uitstromen

In dit hoofdstuk worden de verschillende uitstromen van dit kwalificatiedossier nader omschreven.

De uitstromen welk deel uit maken van dit dossier zijn:

- *Brood- en banketbakker*
- *Banketbakker*
- *Allround broodbakker*
- *Allround banketbakker*
- *Allround brood-en banketbakker*
- *Patissier*
- *Leidinggevende ambachtelijke bakkerij*

4.1 Brood- en banketbakker

Algemene informatie

Context van de uitstroom	De Brood- en banketbakker voert zijn werkzaamheden voornamelijk staand uit in een bakkerij waar zowel brood als banket wordt gemaakt, vaak achter de winkel van het bedrijf.																																														
Typerende beroepshouding	De Brood- en banketbakker ontwikkelt zijn creativiteit, kan goed improviseren en is gedreven. Hij moet zorgvuldig en hygiënisch kunnen werken. Daarnaast is hij een echte teamspeler en is hij stressbestendig en flexibel.																																														
Niveau van de beroepsuitoefening	Niveau 2																																														
Rol en verantwoordelijkheden	De Brood- en banketbakker heeft een uitvoerende rol. Hij is er verantwoordelijk voor dat eenvoudige brood- en banket(tussen)producten tijdig opgeleverd worden volgens continue kwaliteit. Hij werkt binnen de verschillende (geautomatiseerde) processtappen zelfstandig en krijgt zijn werkzaamheden aangereikt van zijn leidinggevende. Hij is er verantwoordelijk voor tijdens de bereiding van eenvoudige brood- en banket(tussen)producten evidente afwijkingen en afwijkingen of tekorten in grondstoffen te signaleren en communiceren aan zijn leidinggevende. Eenvoudige afwijkingen moet hij zelf kunnen oplossen. Hij voert zijn werkzaamheden uit onder supervisie van een Allround broodbakker, leidinggevende of ondernemer. Hij draagt bij aan een goede werksfeer door op een collegiale manier samen te werken.																																														
Complexiteit	Het bereiden van eenvoudige brood- en banketproducten en (tussen)producten voor de voorraad is deels een routinematige taak, evenals het schoonmaken van werkruimtes en machines. Elk product wordt volgens dezelfde (geautomatiseerde) processtappen bereid, zij het met andere receptuur, verschillende grondstoffen, hoeveelheden, bereidingstijden en een andere afwerking. De Brood- en banketbakker moet rekening houden met de hoeveelheid en variëteit van de eenvoudige brood- en banket(tussen)producten en hij moet kunnen signaleren wanneer er evidente afwijkingen in de verschillende eenvoudige brood- en banket(tussen)producten voorkomen. Hiervoor moet hij beschikken over algemene productkennis en basisvaardigheden binnen de bakkerijbranche.																																														
Wettelijke beroepsvereisten	Nee																																														
Branche vereisten	Nee																																														
Nederlands en (moderne) vreemde talen, rekenen en wiskunde	<p>Standaard is in onderstaande matrix uitgewerkt wat voor de startende beroepsbeoefenaar de eisen zijn voor de beheersing van het Nederlands.</p> <p>De (moderne) vreemde taal of talen zijn voor zover relevant voor de beroepsuitoefening uitgewerkt.</p> <p>De eisen voor rekenen en wiskunde zijn, voor zover relevant voor de beroepsuitoefening, uitgewerkt.</p> <p>Nederlands</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th><th>Luisteren</th><th>Lezen</th><th>Gesprekken voeren</th><th>Spreeken</th><th>Schrijven</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>C2</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>C1</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>B2</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>B1</td><td>x</td><td>x</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>A2</td><td>x</td><td>x</td><td>x</td><td>x</td><td>x</td></tr> <tr> <td>A1</td><td>x</td><td>x</td><td>x</td><td>x</td><td>x</td></tr> </tbody> </table>						Luisteren	Lezen	Gesprekken voeren	Spreeken	Schrijven	C2						C1						B2						B1	x	x				A2	x	x	x	x	x	A1	x	x	x	x	x
	Luisteren	Lezen	Gesprekken voeren	Spreeken	Schrijven																																										
C2																																															
C1																																															
B2																																															
B1	x	x																																													
A2	x	x	x	x	x																																										
A1	x	x	x	x	x																																										

Engels					
	Luisteren	Lezen	Gesprekken voeren	Spreken	Schrijven
C2					
C1					
B2					
B1					
A2	x			x	
A1	x	x	x	x	x
Rekenen en wiskunde					
	Getallen	Ruimte en vorm	Gegevens verwerking	Verbanden	
Z2					
Z1					
Y2					
Y1					
X2	x				
X1	x				

4.2 Banketbakker

Algemene informatie

Context van de uitstroom	De Banketbakker is werkzaam in een patisserie of op een banketafdeling zoals die voorkomen in bedrijven binnen de bakkerijbranche. Veelal is er een verkoopruimte gekoppeld aan de productieruimte. De werkzaamheden voert hij voornamelijk staand uit in de patisserie.																													
Typerende beroepshouding	De Banketbakker ontwikkelt zijn creativiteit, kan goed improviseren en is gedreven. Hij moet nauwkeurig en hygiënisch kunnen werken en zijn fijne motoriek is goed ontwikkeld. Daarnaast is hij een echte teamspeler en flexibel.																													
Niveau van de beroepsuitoefening	Niveau 2																													
Rol en verantwoordelijkheden	De Banketbakker heeft een uitvoerende rol en is verantwoordelijk voor zijn eigen werkzaamheden. Van hem wordt verwacht dat hij conform de bedrijfsdoelstellingen eenvoudige banket(tussen)producten voor het assortiment zelfstandig vervaardigd. Hierbij houdt hij zich aan de verstrekte opdrachten en planningen. Hij is er verantwoordelijk voor tijdens het bereiden van eenvoudige banket(tussen)producten evidente afwijkingen en afwijkingen of tekorten in grondstoffen te signaleren en communiceren aan zijn leidinggevende. Hij draagt geen hiërarchische verantwoordelijkheden voor anderen.																													
Complexiteit	In principe zijn de werkzaamheden van een Banketbakker routinematig. Naast de ambachtelijke werkzaamheden geldt dit ook voor het schoonmaken van werkruimtes en machines. Elk product wordt volgens dezelfde processtappen bereid, zij het met andere receptuur, verschillende grondstoffen, hoeveelheden, bereidingstijden en een andere afwerking. Bij het bereiden van banket(tussen)-producten werkt hij op ambachtelijke wijze. De Banketbakker moet rekening houden met de hoeveelheid en variëteit van de eenvoudige banket(tussen)producten en hij moet kunnen signaleren wanneer er evidente afwijkingen in de verschillende eenvoudige banket(tussen)producten voorkomen. Hiervoor moet hij beschikken over algemene productkennis en basisvaardigheden binnen de bakkerijbranche. Gelijke eenvoudige banketproducten realiseren volgens recepturen met bijbehorende ambachtelijke productietechnieken die veelal handmatig worden toegepast vraagt om voortdurende concentratie, zorgvuldigheid en een uitstekende oog-handcoördinatie. Daarnaast moet hij in opdracht nieuwe eenvoudige banket(tussen)producten bereiden, die moeten voldoen aan de eisen van de warenwet.																													
Wettelijke beroepsvereisten	Nee																													
Branche vereisten	Nee																													
Nederlands en (moderne) vreemde talen, rekenen en wiskunde	<p>Standaard is in onderstaande matrix uitgewerkt wat voor de startende beroepsbeoefenaar de eisen zijn voor de beheersing van het Nederlands.</p> <p>De (moderne) vreemde taal of talen zijn voor zover relevant voor de beroepsuitoefening uitgewerkt.</p> <p>De eisen voor rekenen en wiskunde zijn, voor zover relevant voor de beroepsuitoefening, uitgewerkt.</p> <p>Nederlands</p> <table><tr><td></td><td>Luisteren</td><td>Lezen</td><td>Gesprekken voeren</td><td>Spreeken</td><td>Schrijven</td></tr><tr><td>C2</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>C1</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>B2</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>							Luisteren	Lezen	Gesprekken voeren	Spreeken	Schrijven	C2						C1						B2					
	Luisteren	Lezen	Gesprekken voeren	Spreeken	Schrijven																									
C2																														
C1																														
B2																														

	Luisteren	Lezen	Gesprekken voeren	Spoken	Schrijven
B1	x	x			
A2	x	x	x	x	x
A1	x	x	x	x	x

Engels

	Luisteren	Lezen	Gesprekken voeren	Spoken	Schrijven
C2					
C1					
B2					
B1					
A2	x			x	
A1	x	x	x	x	x

Rekenen en wiskunde

	Getallen	Ruimte en vorm	Gegevens verwerking	Verbanden
Z2				
Z1				
Y2				
Y1				
X2	x			
X1	x			

4.3 Allround broodbakker

Algemene informatie

Context van de uitstroom	De Allround broodbakker voert zijn werkzaamheden voornamelijk staand uit in een bedrijf waar broodproducten worden gemaakt.																												
Typerende beroepshouding	De Allround broodbakker ontwikkelt zijn creativiteit, kan goed improviseren en is gedreven. Hij moet zorgvuldig en hygiënisch kunnen werken. Hij functioneert goed in een team en is flexibel en stressbestendig.																												
Niveau van de beroepsuitoefening	Niveau 3																												
Rol en verantwoordelijkheden	De Allround broodbakker heeft een uitvoerende rol en een controlerende rol. Hij is er verantwoordelijk voor dat de brood(tussen)producten tijdig opgeleverd worden volgens continue kwaliteit. Hij dient alle taken zelfstandig uit te voeren met (geautomatiseerde) apparatuur. Bovendien is hij er verantwoordelijk voor dat de verschillende brood(tussen)producten die door hem of door collega's zijn gemaakt controleren op kwaliteit en zo nodig bijstellen. Hij draagt geen hiërarchische verantwoordelijkheden voor anderen. Wel werkt een Allround broodbakker nieuwe collega's in en kan hij leerlingen begeleiden. De Allround broodbakker is verantwoordelijk voor het bestellen van de dagelijkse brood(tussen)producten.																												
Complexiteit	Het bereiden van broodproducten en (tussen)producten voor de voorraad is deels een routinematige taak, evenals het schoonmaken van werkruimtes en machines. Elk brood(tussen)product wordt volgens dezelfde (geautomatiseerde) processtappen bereid, zij het met andere receptuur, verschillende grondstoffen, hoeveelheden, bereidingstijden en een andere afwerking. De Allround broodbakker moet rekening houden met de hoeveelheid en variëteit van de producten, hij moet de verschillende brood(tussen)producten kunnen beoordelen en kunnen signaleren wanneer er evidente afwijkingen voorkomen. Vervolgens moet hij kunnen analyseren waar afwijkingen vandaan komen en waar mogelijk de knelpunten kunnen oplossen. Hiervoor moet hij beschikken over specialistische kennis en vaardigheden. Bij de inkoop van producten moet met veel factoren rekening worden gehouden. Hierbij wordt gedacht aan de spoedeisendheid van een bestelvraag en de afspraken in het bedrijf over inkoop, efficiency en kostenbeheersing. Dit betekent dat deze werkzaamheden niet met louter routinematige en standaardprocedures kunnen worden uitgevoerd en in overleg met de Leidinggevende moeten worden opgelost. Hiervoor zijn specialistische kennis en vaardigheden nodig.																												
Wettelijke beroepsvereisten	Nee																												
Branche vereisten	Nee																												
Nederlands en (moderne) vreemde talen, rekenen en wiskunde	<p>Standaard is in onderstaande matrix uitgewerkt wat voor de startende beroepsbeoefenaar de eisen zijn voor de beheersing van het Nederlands.</p> <p>De (moderne) vreemde taal of talen zijn voor zover relevant voor de beroepsuitoefening uitgewerkt.</p> <p>De eisen voor rekenen en wiskunde zijn, voor zover relevant voor de beroepsuitoefening, uitgewerkt.</p> <p>Nederlands</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th><th>Luisteren</th><th>Lezen</th><th>Gesprekken voeren</th><th>Spreeken</th><th>Schrijven</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>C2</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>C1</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>B2</td><td>x</td><td>x</td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>						Luisteren	Lezen	Gesprekken voeren	Spreeken	Schrijven	C2						C1						B2	x	x			
	Luisteren	Lezen	Gesprekken voeren	Spreeken	Schrijven																								
C2																													
C1																													
B2	x	x																											

	Luisteren	Lezen	Gesprekken voeren	Spreeken	Schrijven
B1	x	x	x	x	x
A2	x	x	x	x	x
A1	x	x	x	x	x

Engels

	Luisteren	Lezen	Gesprekken voeren	Spreeken	Schrijven
C2					
C1					
B2					
B1	x	x		x	
A2	x	x	x	x	x
A1	x	x	x	x	x

Rekenen en wiskunde

	Getallen	Ruimte en vorm	Gegevens verwerking	Verbanden
Z2				
Z1				
Y2				
Y1	x			
X2	x			
X1	x	x		

4.4 Allround banketbakker

Algemene informatie

Context van de uitstroom	De Allround banketbakker is werkzaam in een patisserie of in een banketafdeling, zoals die voorkomen in bedrijven binnen de bakkerijbranche. Veelal is er een verkoopruimte gekoppeld aan de productieruimte. De werkzaamheden voert hij voornamelijk staand uit in de patisserie.
Typerende beroepshouding	De Allround banketbakker ontwikkelt zijn creativiteit, kan goed improviseren en is gedreven. Hij moet nauwkeurig en hygiënisch kunnen werken en zijn fijne motoriek is goed ontwikkeld. Daarnaast is hij een echte teamspeler en flexibel.
Niveau van de beroepsuitoefening	Niveau 3
Rol en verantwoordelijkheden	De Allround banketbakker heeft een uitvoerende rol en een controlerende rol. Hij is er verantwoordelijk voor dat de banket(tussen)producten tijdig opgeleverd worden volgens continue kwaliteit. Hij dient alle taken zelfstandig uit te voeren. Bovendien is hij er verantwoordelijk voor dat de verschillende banket(tussen)producten die door hem of door collega's zijn gemaakt te controleren op kwaliteit en zo nodig bij te stellen. Hij draagt geen hiërarchische verantwoordelijkheden voor anderen. Wel werkt een Allround banketbakker nieuwe collega's in en kan hij leerlingen begeleiden. De Allround banketbakker is verantwoordelijk voor het bestellen van de dagelijkse banket(tussen)producten.
Complexiteit	De werkzaamheden van een Allround banketbakker zijn deels routinematig. Naast de ambachtelijke werkzaamheden geldt dit ook voor het schoonmaken van werkruimtes en machines. Bij het bereiden van banket(tussen)-producten werkt hij op ambachtelijke wijze. De Allround banketbakker moet rekening houden met de hoeveelheid en variëteit van de producten, hij moet de verschillende banket(tussen)producten kunnen beoordelen en kunnen signaleren wanneer er evidente afwijkingen voorkomen. Vervolgens moet hij kunnen analyseren waar afwijkingen vandaan komen en waar mogelijk de knelpunten kunnen oplossen. Hiervoor moet hij beschikken over specialistische kennis en vaardigheden. Gelijke hoogwaardige banket(tussen)producten realiseren volgens een scala aan recepturen met specifieke ambachtelijke productietechnieken die veelal handmatig worden toegepast vraagt om voortdurende concentratie, zorgvuldigheid en een uitstekende oog-handcoördinatie. De Allround banketbakker moet daarbij rekening houden met afwijkende omstandigheden (temperatuur/vochtigheid/ afwijkende grondstoffen). De complexiteit in de werkzaamheden van de Allround banketbakker zit ook in het (snel en adequaat) zoeken en vinden van oplossingen voor de bereiding van (speciale) bestellingen. Het kunnen verbeteren van de kwaliteit van de banket(tussen)producten en het assortiment vraagt om zorgvuldige analyses. Hierbij is vernieuwde kennis en inzicht nodig en moet buiten kaders worden getreden en 'productblindheid' worden voorkomen. Daarnaast moet de Allround banketbakker nieuwe banket(tussen)producten ontwikkelen die moeten voldoen aan de eisen van de warenwet.
Wettelijke beroepsvereisten	Nee
Branche vereisten	Nee
Nederlands en (moderne) vreemde talen, rekenen en wiskunde	Standaard is in onderstaande matrix uitgewerkt wat voor de startende beroepsbeoefenaar de eisen zijn voor de beheersing van het Nederlands. De (moderne) vreemde taal of talen zijn voor zover relevant voor de beroepsuitoefening uitgewerkt. De eisen voor rekenen en wiskunde zijn, voor zover relevant voor de beroepsuitoefening, uitgewerkt.

Nederlands

	Luisteren	Lezen	Gesprekken voeren	Spoken	Schrijven
C2					
C1					
B2	x	x			
B1	x	x	x	x	x
A2	x	x	x	x	x
A1	x	x	x	x	x

Engels

	Luisteren	Lezen	Gesprekken voeren	Spoken	Schrijven
C2					
C1					
B2					
B1	x	x		x	
A2	x	x	x	x	x
A1	x	x	x	x	x

Rekenen en wiskunde

	Getallen	Ruimte en vorm	Gegevens verwerking	Verbanden
Z2				
Z1				
Y2				
Y1	x			
X2	x			
X1	x	x		

4.5 Allround brood- en banketbakker

Algemene informatie

Context van de uitstroom	De Allround brood- en banketbakker voert zijn werkzaamheden voornamelijk staand uit in een bedrijf waar zowel brood als banket wordt gemaakt.
Typerende beroepshouding	De Allround brood- en banketbakker ontwikkeld zijn creativiteit, kan goed improviseren en is gedreven. Hij moet zorgvuldig en hygiënisch kunnen werken en een echte teamspeler zijn. Hij werkt nauwkeurig en gedisciplineerd en is flexibel en stressbestendig.
Niveau van de beroepsuitoefening	Niveau 3
Rol en verantwoordelijkheden	De Allround brood- en banketbakker heeft een uitvoerende rol en een controlerende rol. Hij is er verantwoordelijk voor dat de brood- en banket(tussen)producten tijdig opgeleverd worden volgens continue kwaliteit. Hij dient alle taken zelfstandig uit te voeren. Bovendien is hij er verantwoordelijk voor de verschillende brood- en banket(tussen)producten die door hem of door collega's zijn gemaakt te controleren op kwaliteit en zo nodig bij te stellen. Hij draagt geen hiërarchische verantwoordelijkheden voor anderen. Wel werkt een Allround banketbakker nieuwe collega's in en kan hij leerlingen begeleiden. De Allround brood- en banketbakker is verantwoordelijk voor het bestellen van de dagelijkse brood- en banket(tussen)-producten.
Complexiteit	Het bereiden van brood- en banketproducten en (tussen)producten voor de voorraad is deels een routinematige taak, evenals het schoonmaken van werkruimtes en machines. Elk product wordt volgens dezelfde processtappen bereid, zij het met andere receptuur, verschillende grondstoffen, hoeveelheden, bereidingstijden en een andere afwerking. Bij het bereiden van brood(tussen)producten werkt hij met (geautomatiseerde) apparatuur. Bij het bereiden van banket(tussen)-producten werkt hij op ambachtelijke wijze. De Allround brood- en banketbakker moet rekening houden met de hoeveelheid en variëteit van de producten, hij moet de verschillende brood- en banket(tussen)producten kunnen beoordelen en kunnen signaleren wanneer er evidente afwijkingen voorkomen. Vervolgens moet hij kunnen analyseren waar afwijkingen vandaan komen en waar mogelijk de knelpunten kunnen oplossen. Hiervoor moet hij beschikken over specialistische kennis en vaardigheden. Bij de inkoop van brood- en banket(tussen)producten moet met veel factoren rekening worden gehouden. Hierbij wordt gedacht aan de spoedeisendheid van een bestelvraag en de afspraken in het bedrijf over inkoop, efficiency en kostenbeheersing. Dit betekent dat deze werkzaamheden niet met louter routinematige en standaardprocedures kunnen worden uitgevoerd en in overleg met de Leidinggevende moeten worden opgelost. Hiervoor zijn specialistische kennis en vaardigheden nodig. Gelijke hoogwaardige banket(tussen)producten realiseren volgens een scala aan recepturen met specifieke ambachtelijke productietechnieken die veelal handmatig worden toegepast vraagt om voortdurende concentratie, zorgvuldigheid en een uitstekende oog-handcoördinatie.
Wettelijke beroepsvereisten	Nee
Branche vereisten	Nee
Nederlands en (moderne) vreemde talen, rekenen en wiskunde	<p>Standaard is in onderstaande matrix uitgewerkt wat voor de startende beroepsbeoefenaar de eisen zijn voor de beheersing van het Nederlands.</p> <p>De (moderne) vreemde taal of talen zijn voor zover relevant voor de beroepsuitoefening uitgewerkt.</p> <p>De eisen voor rekenen en wiskunde zijn, voor zover relevant voor de beroepsuitoefening, uitgewerkt.</p>

Nederlands

	Luisteren	Lezen	Gesprekken voeren	Spreeken	Schrijven
C2					
C1					
B2	x	x			
B1	x	x	x	x	x
A2	x	x	x	x	x
A1	x	x	x	x	x

Engels

	Luisteren	Lezen	Gesprekken voeren	Spreeken	Schrijven
C2					
C1					
B2					
B1	x	x		x	
A2	x	x	x	x	x
A1	x	x	x	x	x

Rekenen en wiskunde

	Getallen	Ruimte en vorm	Gegevens verwerking	Verbanden
Z2				
Z1				
Y2				
Y1	x			
X2	x			
X1	x	x		

4.6 Patissier

Algemene informatie

Context van de uitstroom	<p>De Patissier is vooral werkzaam in exclusieve patisserieën zoals die voorkomen in de bakkerijbranche. De werkzaamheden voert hij voornamelijk staand uit in de bakkerij en kunnen ook in andere contexten dan die van de banketbakkerij worden uitgevoerd. Het betreft dan werkzaamheden in relatie tot catering, evenementen, buffetten, (thema)feesten e.d. Ook in hotels en restaurants wordt het beroep van Patissier uitgeoefend.</p> <p>Soms worden werkzaamheden ook op externe locaties uitgevoerd.</p>
Typerende beroepshouding	<p>De Patissier is creatief, innoverend, flexibel, kan goed improviseren en is gedreven. Hij moet zorgvuldig en hygiënisch kunnen werken. Daarnaast zijn ook sociale en communicatieve vaardigheden, het vermogen om zich te verplaatsen in de situatie van anderen en het vermogen om medewerkers te stimuleren en te motiveren erg belangrijk. Hij is een echte teamspeler en heeft een groot verantwoordelijkheidsgevoel.</p>
Niveau van de beroepsuitoefening	Niveau 4
Rol en verantwoordelijkheden	<p>De Patissier heeft een coördinerende, aansturende, regelende, controlerende en signalerende rol. Daarnaast heeft hij een uitvoerende rol. De Patissier is verantwoordelijk voor zijn eigen werkzaamheden. Hij is verantwoordelijk voor het vervaardigen van excellente patisserieproducten. Daarnaast ontwerpt en creëert hij (gevraagd en ongevraagd) originele en exclusieve nieuwe delicatessen zodat het productaanbod aantrekkelijk, aanlokkelijk en vernieuwend blijft. Hij werkt hierbij inhoudelijk nauw samen met de eindverantwoordelijke (afhankelijk van de bedrijfssituatie is dat de ondernemer of, indien hij zelf géén leiding geeft, aan zijn direct leidinggevende). Om de continuïteit van de kwaliteit van de originele en exclusieve patisserieproducten te waarborgen, wordt zoveel mogelijk gebruik gemaakt van standaardprocedures en methoden die gelden voor het vigerende (bedrijfs)productaanbod. Bij het ontwikkelen van nieuwe exclusieve patisserieproducten is hij de creatieve verantwoordelijke. Van de Patissier wordt verwacht dat hij die standaardprocedures en methoden evalueert en optimaliseert. De Patissier is voor collega's een voorbeeld en er gaat van hem een inspirerende en stimulerende werking uit. Hij vervult de rol van coach en voorbeeld op een zorgvuldige wijze. Hij draagt bij aan een goede werksfeer door op een collegiale manier samen te werken.</p>
Complexiteit	<p>De werkzaamheden van de Patissier bestaan uit het ontwerpen, vervaardigen, presenteren en/of verkoopgereed maken van exclusieve patisserieproducten. De complexiteit van het werk wordt vooral bepaald doordat het vervaardigen van complexe en excellente patisserieproducten hoofdzakelijk handmatig en ambachtelijk wordt uitgevoerd. Het toepassen van verfijnde technieken en complexe productiemethoden moet zodanig uitgevoerd worden dat er géén afwijkende patisserieproducten ontstaan. Hij moet de verschillende patisserieproducten kunnen beoordelen en kunnen signaleren wanneer er evidente afwijkingen voorkomen. Vervolgens moet hij kunnen analyseren waar afwijkingen vandaan komen en waar mogelijk de knelpunten kunnen oplossen. Hiervoor moet hij beschikken over specialistische kennis en vaardigheden. Er wordt voortdurend gewerkt aan het ontwerpen van nieuwe, originele en verantwoorde delicatessen. Het achterhalen van de wensen van de klant, het interpreteren van trends en innovaties en het benutten van ontwikkelingen binnen en buiten het vakgebied is hierbij aan de orde. Uiteindelijk moet dat weer leiden tot klantenbinding/klanttevredenheid en attractieve nieuwe patisserieproducten. Vooral bij het presenteren, de distributie-uitgifte van de exclusieve delicatessen bij evenementen/feesten/buffetten e.d. op externe locaties is het bewaken van de kwaliteit complex doordat externe factoren niet altijd te beïnvloeden zijn. Patisserieproducten die in verkooppunten worden aangeboden worden attractief gepresenteerd en krijgen, zo nodig, door middel van originele verpakkingen toegevoegde waarde. Het ontwerpen van presentatie- en verpakkingsmogelijkheden maakt onderdeel uit van de beroepsuitoefening. Hierbij worden ICT-middelen benut. Binnen het vakgebied van Patissier is het toepassen</p>

	van ICT nog niet breed ingevoerd. Te denken valt aan afbeeldingen op taarten, het creëren van logo's met behulp van de computer enz. Het creëren en het realiseren van toegevoegde waarde aan patisserieproducten kan niet routinematig worden aangepakt. Dit vergt een grote mate van flexibiliteit en creativiteit van de Patisser. Hierbij zijn de geur- en smaakbeleving, uitstraling, exclusiviteit en creativiteit van het product belangrijk.																																																																																																																											
Wettelijke beroepsvereisten	Nee																																																																																																																											
Branche vereisten	Nee																																																																																																																											
Nederlands en (moderne) vreemde talen, rekenen en wiskunde	<p>Standaard is in onderstaande matrix uitgewerkt wat voor de startende beroepsbeoefenaar de eisen zijn voor de beheersing van het Nederlands.</p> <p>De (moderne) vreemde taal of talen zijn voor zover relevant voor de beroepsuitoefening uitgewerkt.</p> <p>De eisen voor rekenen en wiskunde zijn, voor zover relevant voor de beroepsuitoefening, uitgewerkt.</p> <p>Nederlands</p> <table><tr><td></td><td>Luisteren</td><td>Lezen</td><td>Gesprekken voeren</td><td>Spreken</td><td>Schrijven</td></tr><tr><td>C2</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>C1</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>B2</td><td>x</td><td>x</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>B1</td><td>x</td><td>x</td><td>x</td><td>x</td><td>x</td></tr><tr><td>A2</td><td>x</td><td>x</td><td>x</td><td>x</td><td>x</td></tr><tr><td>A1</td><td>x</td><td>x</td><td>x</td><td>x</td><td>x</td></tr></table> <p>Engels</p> <table><tr><td></td><td>Luisteren</td><td>Lezen</td><td>Gesprekken voeren</td><td>Spreken</td><td>Schrijven</td></tr><tr><td>C2</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>C1</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>B2</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>B1</td><td>x</td><td>x</td><td></td><td>x</td><td></td></tr><tr><td>A2</td><td>x</td><td>x</td><td>x</td><td>x</td><td>x</td></tr><tr><td>A1</td><td>x</td><td>x</td><td>x</td><td>x</td><td>x</td></tr></table> <p>Rekenen en wiskunde</p> <table><tr><td></td><td>Getallen</td><td>Ruimte en vorm</td><td>Gegevens verwerking</td><td>Verbanden</td></tr><tr><td>Z2</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Z1</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Y2</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Y1</td><td>x</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>X2</td><td>x</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>X1</td><td>x</td><td>x</td><td></td><td></td></tr></table>						Luisteren	Lezen	Gesprekken voeren	Spreken	Schrijven	C2						C1						B2	x	x				B1	x	x	x	x	x	A2	x	x	x	x	x	A1	x	x	x	x	x		Luisteren	Lezen	Gesprekken voeren	Spreken	Schrijven	C2						C1						B2						B1	x	x		x		A2	x	x	x	x	x	A1	x	x	x	x	x		Getallen	Ruimte en vorm	Gegevens verwerking	Verbanden	Z2					Z1					Y2					Y1	x				X2	x				X1	x	x		
	Luisteren	Lezen	Gesprekken voeren	Spreken	Schrijven																																																																																																																							
C2																																																																																																																												
C1																																																																																																																												
B2	x	x																																																																																																																										
B1	x	x	x	x	x																																																																																																																							
A2	x	x	x	x	x																																																																																																																							
A1	x	x	x	x	x																																																																																																																							
	Luisteren	Lezen	Gesprekken voeren	Spreken	Schrijven																																																																																																																							
C2																																																																																																																												
C1																																																																																																																												
B2																																																																																																																												
B1	x	x		x																																																																																																																								
A2	x	x	x	x	x																																																																																																																							
A1	x	x	x	x	x																																																																																																																							
	Getallen	Ruimte en vorm	Gegevens verwerking	Verbanden																																																																																																																								
Z2																																																																																																																												
Z1																																																																																																																												
Y2																																																																																																																												
Y1	x																																																																																																																											
X2	x																																																																																																																											
X1	x	x																																																																																																																										

4.7 Leidinggevende ambachtelijke bakkerij

Algemene informatie

Context van de uitstroom	De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij kan werkzaam zijn in een ambachtelijke broodbakkerij, brood- en banketbakkerij of patisserie. De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij voert zijn werkzaamheden voornamelijk staand uit in de bakkerij. Daarnaast voert hij diverse administratieve en personeelsgerichte activiteiten uit in een kantoorruimte.
Typerende beroepshouding	De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij is creatief, inventief, flexibel, kan goed improviseren en is gedreven. Hij moet zorgvuldig en hygiënisch kunnen werken. Daarnaast zijn ook sociale en communicatieve vaardigheden, het vermogen om zich te verplaatsen in de situatie van anderen en het vermogen om medewerkers te stimuleren en te motiveren erg belangrijk. Het geven van leiding aan medewerkers vereist sociale en communicatieve vaardigheden. Het vereist ook zorgvuldigheid, consistentie en consequentheid in denken en handelen bij het omgaan met medewerkers. De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij zal flexibel moeten zijn en over groot empathisch vermogen moeten beschikken. Bij fouten van medewerkers zal hij niet aarzelen om correctief op te treden. De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij is zakelijk, heeft een kritische blik en een groot verantwoordelijkheidsgevoel.
Niveau van de beroepsuitoefening	Niveau 4
Rol en verantwoordelijkheden	De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij heeft een leidinggevende, coördinerende, aansturende, regelende, controlerende en signalerende rol. Daarnaast heeft hij een uitvoerende rol. De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij is verantwoordelijk voor de uitvoering van werkzaamheden in de bakkerij. Hij is de schakel tussen de medewerkers in de bakkerij en de ondernemer. De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij is de eindverantwoordelijke voor de bedrijfsuitvoering in de bakkerij. Hij is derhalve verantwoordelijk voor het imago van het bedrijf, maar hij is er ook verantwoordelijk voor dat de klanten tevreden zijn, dat de beleidsdoelen worden gehaald en dat er in de bakkerij en dus tussen de medewerkers een goede werksfeer bestaat. Ook is hij verantwoordelijk voor de veiligheid en de hygiëne in de bakkerij, kortom: hij is er verantwoordelijk voor dat wettelijke- en bedrijfsvoorschriften worden nageleefd. De medewerkers zijn voor de uitvoering van werkzaamheden aan de Leidinggevende ambachtelijke bakkerij verantwoording verschuldigd. Omdat hij zijn werkzaamheden onder verantwoordelijkheid van de ondernemer uitvoert, is hij aan hem verantwoording verschuldigd.
Complexiteit	De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij past soms routinematige en standaardprocedures toe. Daarnaast maakt hij gebruik van meer specifieke procedures. Hij werkt samen met een relatief grote groep mensen, die elk een eigen werkopvatting, interesse, motivatie, capaciteit en betrokkenheid heeft. Hij stemt een veelheid van processen op elkaar af. Daarnaast zorgt hij voor de vervulling van randvoorwaarden, waardoor de werkzaamheden kunnen worden uitgevoerd. De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij moet ontwikkelingen op de markt kunnen signaleren en belangrijke signalen doorgeven aan de ondernemer. Hij moet inzicht hebben in de beleidsdoelen van de eigen afdeling en hier actief op in kunnen spelen, met als doel een bijdrage te leveren aan een vergroting van de omzetkansen van het bedrijf. Hij moet inzicht in en overzicht over de processen in het bedrijf en de personele bezetting hebben. Bij de inkoop van producten moet met veel factoren rekening worden gehouden. Hierbij wordt gedacht aan de spoedeisendheid van een bestelvraag, de leveringscondities van de leverancier en de afspraken in het bedrijf over inkoop, efficiency en kostenbeheersing. Dit betekent dat deze werkzaamheden niet met louter routinematige en standaardprocedures kunnen worden uitgevoerd. Hij zal voor elke situatie naar een passende oplossing moeten zoeken en die op een zodanige manier toepassen dat de voortgang van de bedrijfsuitvoering en de na te streven beleidsdoelen niet in gevaar komen. Hiervoor moet hij beschikken over specialistische kennis en vaardigheden.
Wettelijke beroepsvereisten	Nee

Branche vereisten	Nee					
Nederlands en (moderne) vreemde talen, rekenen en wiskunde	Standaard is in onderstaande matrix uitgewerkt wat voor de startende beroepsbeoefenaar de eisen zijn voor de beheersing van het Nederlands.					
	De (moderne) vreemde taal of talen zijn voor zover relevant voor de beroepsuitoefening uitgewerkt.					
	De eisen voor rekenen en wiskunde zijn, voor zover relevant voor de beroepsuitoefening, uitgewerkt.					
	Nederlands					
		Luisteren	Lezen	Gesprekken voeren	Spreken	Schrijven
	C2					
	C1					
	B2	x	x			
	B1	x	x	x	x	x
	A2	x	x	x	x	x
	A1	x	x	x	x	x
	Engels					
		Luisteren	Lezen	Gesprekken voeren	Spreken	Schrijven
	C2					
C1						
B2						
B1	x	x		x		
A2	x	x	x	x	x	
A1	x	x	x	x	x	
Rekenen en wiskunde						
	Getallen	Ruimte en vorm	Gegevens verwerking	Verbanden		
Z2						
Z1						
Y2						
Y1	x					
X2	x		x	x		
X1	x	x	x	x		

5. Beschrijving van de kerntaken

In dit hoofdstuk zijn de verschillende kerntaken in dit kwalificatiedossier beschreven.

5.1 Kerntaak 1: Bereidt brood(tussen)producten

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten	Werkprocessen bij kerntaak 1	
<p>Beschrijving kerntaak:</p> <p>De Bakker adviseert de klanten in de winkel over de broodproducten tijdens het aannemen van bestellingen. Hij geeft informatie over de broodproducten en de verschillende mogelijkheden binnen het productaanbod. Hij bespreekt de mogelijkheden met de klant, inventariseert de wens van de klant en geeft passende informatie over broodproducten. De Bakker inventariseert de uit te voeren werkzaamheden voor het bereiden van brood(tussen)producten aan de hand van de voorraad en de bestellingen, bepaalt in welke volgorde hij de werkzaamheden uit gaat voeren en maakt een schatting van de benodigde tijd. Hij plant de werktijden, werkvoorraden en apparaten in. Hij stemt de planning af met zijn leidinggevende of de ondernemer en stelt zo nodig de planning bij. De Bakker bereidt zijn werkzaamheden voor door de receptuur voor het bereiden van brood(tussen)producten te raadplegen. Hij berekent de hoeveelheden grondstoffen en hij verzamelt de benodigde grondstoffen en brood(tussen)producten. Hij zet de benodigde apparatuur, gereedschappen en materialen klaar voor productie van brood(tussen)producten. De Bakker bereidt degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen door grondstoffen te mengen en te kneden, de draaitijd van de (tussen)producten vast te stellen en extra ingrediënten toe te voegen volgens vastgestelde kwaliteitseisen. Hij bedient bakkerijgereedschappen en -apparatuur en zorgt ervoor dat de brood(tussen)producten binnen de gestelde tijd klaar zijn. De Bakker verwerkt degen, brood(tussen)producten en vullingen door deze te bewerken. Hij stelt het rijs- en bakproces voor de (tussen)producten vast door de receptuur te raadplegen. Hij bedient tijdens het rijs- en bakproces bakkerijgereedschappen en -apparatuur en stelt de tijd en temperatuur in. Hij controleert de voortgang van deze processen op vastgestelde kwaliteitsnormen. De Bakker decoreert, modelleert of snijdt de brood(tussen)producten en bedient hierbij bakkerijgereedschappen en -apparatuur. Hij bereidt hiervoor extra ingrediënten en voegt deze toe aan het brood(tussen)product. Vervolgens maakt hij het brood(tussen)product op en werkt het af door te decoreren of te snijden. De Bakker beoordeelt brood(tussen)producten op kwaliteit en herkent afwijkingen in brood(tussen)producten en/of grondstoffen. Hij analyseert waar afwijkingen in brood(tussen)producten vandaan komen en lost deze op. Hij communiceert duidelijke afwijkingen in de kwaliteit naar zijn collega's of leidinggevende en overlegt over mogelijke oplossingen. Hij herstelt fouten in bereidingswijzen en in het bereidingsproces na overleg met collega's of leidinggevende. De Bakker verpakt de brood(tussen)producten of onafgebakken producten voor in de winkel of voor de voorraad en presenteert deze op een plaat, waarbij hij bakkerijgereedschappen en -apparatuur bedient. Hij koelt de brood(tussen)producten of onafgebakken producten of vriest ze in. De Bakker maakt tijdens en na het uitvoeren van de werkzaamheden in de broodbakkerij werkruimtes, gereedschappen en machines schoon. Hierbij maakt hij gebruik van het bedrijfsschoonmaakplan en het bijbehorende schoonmaakrooster en verzamelt hij de benodigde schoonmaakmiddelen. Tenslotte vult hij de controlelijsten in. Toelichting: In deze kerntaak worden met Bakker de volgende beroepen aangeduid: Brood- en banketbakker, Allround broodbakker, Allround brood- en banketbakker en Leidinggevende ambachtelijke bakkerij. Bij het bereiden</p>	1.1	Adviseert de klant over broodproducten
	1.2	Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van brood(tussen)producten
	1.3	Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van brood(tussen)producten
	1.4	Bereidt degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen
	1.5	Verwerkt degen, brood(tussen)producten en vullingen
	1.6	Decoreert, modelleert en snijdt de brood(tussen)producten
	1.7	Bewaakt en borgt de kwaliteit van de brood(tussen)producten
	1.8	Verpakt en presenteert brood(tussen)producten of onafgebakken broodproducten en slaat deze op
	1.9	Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de broodbakkerij schoon

van broodproducten en (tussen)producten neemt de Bakker relevante voorschriften en wet- en regelgeving in acht.	
---	--

5.2 Kerntaak 2: Bereidt patisserie(tussen)producten

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten	Werkprocessen bij kerntaak 2																		
<p>Beschrijving kerntaak:</p> <p>De Bakker adviseert de klanten in de winkel over de patisserieproducten tijdens het aannemen van bestellingen. Hij inventariseert de wens van de klant. Hij geeft informatie over de patisserieproducten en de verschillende mogelijkheden (voor speciale gelegenheden) binnen het productaanbod. Hij sluit met zijn advies aan bij de wens van de klant. De Bakker maakt een planning voor zijn eigen werkzaamheden op grond van de voorraad, de planning, de (verwachte) bestellingen en de verschillende te bereiden patisserie(tussen)producten of onafgebakken patisserie(tussen)producten voor de voorraad. De Bakker bepaalt de productievolgorde voor een efficiënte productievoortgang en een efficiënt ovegebruik bij het bereiden van patisserie(tussen)-producten. Hij houdt rekening met de verwerkingstijd van patisserie(tussen)-producten, bijvoorbeeld afkoelen na bakken of opstijven na koude bewerking. Hij stemt de planning af met zijn leidinggevende of de ondernemer en stelt de planning zo nodig bij. De Bakker kijkt vooruit in de dagplanning en houdt rekening met bestellingen of patisserie(tussen)producten die later in de tijd volgens de planning bereid moeten worden. Hij raadpleegt receptuur voor het bereiden van patisserie(tussen)-producten. Hij berekent de hoeveelheid grondstoffen en verzamelt de grondstoffen, patisserie(tussen)producten die zijn ingekocht of de vorige dag(en) zijn gemaakt en materialen die hij die dag nodig heeft bij het bereiden en/of afwerken van patisserie(tussen)producten. Hij weegt grondstoffen af op nauwkeurige wijze. De Bakker mengt, kneedt en klopt de grondstoffen met behulp van apparatuur. Hij geeft met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur aan producten. De Bakker bakt beslag, degen en patisserie(tussen)producten af. Hij bereidt vullingen en garneringen aan de hand van recepturen en de daarbij behorende bereidingswijzen en technieken volgens vastgestelde kwaliteitseisen en zorgt ervoor dat de patisserie(tussen)producten tijdig klaar zijn. De Bakker vervaardigt decoraties door de receptuur toe te passen en de verschillende grondstoffen met behulp van de bijbehorende technieken te verwerken tot suiker-, chocolade- en ijsproducten. Hij verwerkt de patisserie(tussen)producten ten slotte tot sierstukken en decoraties. Hij werkt de gebakken patisserie(tussen)producten af door de patisserie(tussen)producten handmatig te vullen, op te spuiten, te garneren, te glaceren, te decoreren met bijvoorbeeld slagroom of marsepein of te snijden. De Bakker maakt bij het vervaardigen van de producten volgens nieuwe receptuur gebruik van innovatieve technieken. Hij past waar nodig scheikundige en natuurkundige kennis toe bij het vervaardigen van de producten en hij combineert verschillende smaken. Hij beoordeelt nieuwe producten op kwaliteit. De Bakker beoordeelt in voorkomende gevallen patisserie(tussen)producten op kwaliteit en herkent afwijkingen in patisserie(tussen)producten en/of grondstoffen volgens vastgestelde kwaliteitsnormen en relevante voorschriften en richtlijnen. Hij analyseert waar afwijkingen in patisserie(tussen)producten vandaan komen en lost deze op. Hij communiceert duidelijke afwijkingen in de kwaliteit naar zijn collega's of leidinggevende en overlegt over mogelijke oplossingen. Hij herstelt fouten in bereidingswijzen en in het bereidingsproces na overleg met collega's of leidinggevende. De Bakker verzorgt het verpakken van de producten in de bedrijfsruimte en presenteert patisserieproducten in de vitrine of in de winkel. Hij gebruikt nieuwe presentatie- en verpakkingsmogelijkheden om patisserieproducten mee te presenteren. Hij draagt zorg voor (een deel van) het verpakken van producten. Hij etiketteert en koelt patisserie(tussen)producten of vriest deze in. Hij presenteert de patisserie(tussen)producten op platen. De Bakker maakt tijdens en na</p>	<table> <tr> <td>2.1</td><td>Adviseert de klant over patisserieproducten</td></tr> <tr> <td>2.2</td><td>Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van patisserie(tussen)producten</td></tr> <tr> <td>2.3</td><td>Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van patisserie(tussen)producten</td></tr> <tr> <td>2.4</td><td>Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen</td></tr> <tr> <td>2.5</td><td>Decoreert, modelleert en snijdt de patisserie(tussen)producten</td></tr> <tr> <td>2.6</td><td>Bereidt exclusieve banket- en patisse-rieproducten aan de hand van nieuwe receptuur</td></tr> <tr> <td>2.7</td><td>Bewaakt en borgt de kwaliteit van patisserie(tussen)producten</td></tr> <tr> <td>2.8</td><td>Verpakt en presenteert patisserie(tussen)producten of onafgebakken patisserieproducten en slaat deze op</td></tr> <tr> <td>2.9</td><td>Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de patisserie schoon</td></tr> </table>	2.1	Adviseert de klant over patisserieproducten	2.2	Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van patisserie(tussen)producten	2.3	Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van patisserie(tussen)producten	2.4	Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen	2.5	Decoreert, modelleert en snijdt de patisserie(tussen)producten	2.6	Bereidt exclusieve banket- en patisse-rieproducten aan de hand van nieuwe receptuur	2.7	Bewaakt en borgt de kwaliteit van patisserie(tussen)producten	2.8	Verpakt en presenteert patisserie(tussen)producten of onafgebakken patisserieproducten en slaat deze op	2.9	Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de patisserie schoon
2.1	Adviseert de klant over patisserieproducten																		
2.2	Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van patisserie(tussen)producten																		
2.3	Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van patisserie(tussen)producten																		
2.4	Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen																		
2.5	Decoreert, modelleert en snijdt de patisserie(tussen)producten																		
2.6	Bereidt exclusieve banket- en patisse-rieproducten aan de hand van nieuwe receptuur																		
2.7	Bewaakt en borgt de kwaliteit van patisserie(tussen)producten																		
2.8	Verpakt en presenteert patisserie(tussen)producten of onafgebakken patisserieproducten en slaat deze op																		
2.9	Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de patisserie schoon																		

het uitvoeren van de werkzaamheden in de patisserie werkruimtes, gereedschappen en machines schoon. Hierbij maakt hij gebruik van het bedrijfsschoonmaakplan en het bijbehorende schoonmaakrooster en verzamelt hij de benodigde schoonmaakmiddelen. Ten slotte vult hij de controlelijsten in. Toelichting: In deze kerntaak worden met Bakker de volgende beroepen aangeduid: Brood- en banketbakker, Banketbakker, Allround brood- en banketbakker, Patisserieur en Leidinggevende ambachtelijke bakkerij. De Bakker werkt nauwkeurig en maakt gebruik van zijn creativiteit. Hij beschikt over een uitstekende oog-hand coördinatie. Bij het bereiden van patisserieproducten en (tussen)producten neemt de Bakker relevante voorschriften en wet- en regelgeving in acht. De Banketbakker, Allround banketbakker en Patisserieur voeren veel overeenkomstige werkprocessen uit binnen deze kerntaak. Er is een groot verschil in complexiteit van handelingen, creativiteit in handelingen en exclusiviteit van patisserieproducten die van de verschillende beroepen wordt verwacht.

5.3 Kerntaak 3: Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op

Kerntaak 3 Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op	Werkprocessen bij kerntaak 3	
<p>Beschrijving kerntaak:</p> <p>De Bakker inventariseert de dagelijkse voorraad van grondstoffen en (tussen)producten. Op basis van de bestellingen van klanten en de voorraad berekent hij de benodigde hoeveelheid grondstoffen en (tussen)producten die nodig is om producten te bereiden. De Bakker vult de bestellijst van de inkoopvereniging of de (vaste) leveranciers in en bestelt de grondstoffen en (tussen)producten. De Bakker controleert de grondstoffen en (tussen)producten bij ontvangst op (opslag)specificaties, zoals aantallen en houdbaarheidsdatum, aan de hand van de bestellijst en met inachtneming van relevante voorschriften en regelgeving. Hij herkent en signaleert afwijkingen in de bestellingen en bedenkt hiervoor binnen de context een oplossing. De Bakker maakt in geconditioneerde ruimtes een indeling voor (tussen)producten en grondstoffen en neemt hierbij relevante voorschriften en regelgeving in acht. Hij slaat de geleverde producten op in deze ruimtes. Toelichting: In deze kerntaak worden met Bakker de volgende beroepen aangeduid: Allround brood- en banketbakker, Allround broodbakker, Allround banketbakker, Patissier en Leidinggevende ambachtelijke bakkerij. Bij het bestellen van grondstoffen en (tussen)producten en het opslaan hiervan neemt de Bakker relevante voorschriften en regelgeving in acht.</p>	3.1	Bestelt benodigde grondstoffen en (tussen)producten
	3.2	Controleert de grondstoffen en (tussen)producten bij ontvangst op (opslag)specificaties
	3.3	Slaat de geleverde producten op in geconditioneerde ruimtes

5.4 Kerntaak 4: Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment

Kerntaak 4 Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment	Werkprocessen bij kerntaak 4
<p>Beschrijving kerntaak:</p> <p>De Bakker controleert en beoordeelt of de werkzaamheden worden uitgevoerd volgens vaste kwaliteitsprocedures. Daarnaast controleert hij of de voortgang van de processen en procedures op de werkvloer conform de planning verlopen. Als hij problemen of stagnaties tegenkomt noteert hij deze en overlegt hierover met zijn leidinggevende/de ondernemer. Hij maakt analyses van processen en procedures op de werkvloer en doet verbetervoorstellen voor het aanpassen hiervan. De Bakker houdt vakliteratuur bij en volgt trends en ontwikkelingen in de bakkerijbranche. Hij denkt mee over de mogelijkheden voor het aanvullen of aanpassen van het assortiment. Hij analyseert de banketproducten en het assortiment en doet op basis van zijn vakkennis verbetervoorstellen en brengt nieuwe ideeën in voor het aanpassen van het assortiment. Hij bedenkt speelse variaties op klassieke thema's. Hij ontwikkelt nieuwe receptuur en stelt bestaande receptuur eventueel bij op de mogelijkheden van de eigen bakkerij en het assortiment en betreft waar nodig collega's. De Bakker onderzoekt mogelijkheden voor nieuwe presentatie- en verpakkingsmogelijkheden. Hij maakt ontwerpen van nieuwe presentatie- en verpakkingsmogelijkheden en gebruikt materialen en (ICT-)middelen om nieuwe presentatie- en verpakkingsmogelijkheden te vervaardigen. Toelichting: In deze kerntaak worden met Bakker de volgende beroepen aangeduid: Allround banketbakker en Pâtissier. De Bakker is altijd op zoek naar innovatie en vernieuwing. Hierbij maakt hij gebruik van zijn creativiteit en zijn innoverend vermogen.</p>	<p>4.1 Stuur op de kwaliteit van de operati-onele processen en routing op de werkvloer</p>
	<p>4.2 Bedenkt ideeën voor het uitbreiden van het assortiment en ontwikkelt receptuur</p>
	<p>4.3 Ontwerpt exclusieve presentatie- en verpakkingsmogelijkheden</p>

5.5 Kerntaak 5: Geeft leiding en voert beheerstaken uit

Kerntaak 5 Geeft leiding en voert beheerstaken uit	Werkprocessen bij kerntaak 5	
<p>Beschrijving kerntaak:</p> <p>De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij stelt een afdelingsplan op aan de hand van het ondernemingsplan. Hij signaleert ontwikkelingen in de bakkerijbranche en in de omgeving van de bakkerij en gaat na wat voor gevolgen deze ontwikkelingen voor de werkzaamheden van zijn afdeling kunnen hebben. Hij beschrijft in het plan aan welke tactische en operationele doelstellingen de afdeling moet voldoen, welke werkzaamheden (of activiteiten) daarvoor uitgevoerd moeten worden en aan welke eisen deze werkzaamheden moeten voldoen. Hij besteedt hierbij aandacht aan werkwijzen, werkmethoden en het gebruik van hulpmiddelen. Hij stemt het afdelingsplan af met het management en/of de ondernemer. De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij maakt op basis van het afdelingsplan een inschatting van de benodigde inzet aan personeel (forecast), bepaalt de kwalitatieve en kwantitatieve personeelsbehoefte op korte en lange termijn voor de activiteiten van de afdeling en beschrijft dit in de personeelsplanning. De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij maakt analyses van de omzet van de afdeling op basis van relevante informatie. Hij voert kostenberekeningen uit van het assortiment. Hij rapporteert de uitkomst van de analyses aan het management en/of de ondernemer en doet voorstellen voor (het aanpassen van) budgetten voor de activiteiten. De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij bewaakt de beschikbaar gestelde budgetten voor zijn afdeling en vermijdt budgetoverschrijdingen. Daartoe vergelijkt hij de toegestane kosten met de werkelijk gemaakte kosten van de afdeling. Hij verklaart eventuele verschillen en neemt maatregelen om kosten te besparen. Hij voert de financiële administratie uit of delegeert deze aan een andere afdeling. Zelf houdt hij zicht op deze zaken door regelmatige controle op basis van overzichten en rapportages. De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij draagt bij aan werving en selectie van nieuw personeel, hulp- en vakantiekrachten. Hij voert selectiegesprekken met kandidaten om te bepalen of de kandidaten geschikt zijn voor de afdeling en de functie. Hij selecteert kandidaten en doet voorstellen aan het management en/of de ondernemer om deze aan te stellen. Op basis van een formatieplan gaat hij te werk volgens de daarvoor opgestelde procedures. De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij voert functionerings- en beoordelingsgesprekken met de (lerende) medewerkers. Hij signaleert opleidings- en ontwikkelingsbehoeften en -mogelijkheden van de desbetreffende medewerkers en draagt in dit kader suggesties en ideeën aan. Hij stelt samen met de (lerende) medewerkers een persoonlijk ontwikkelplan op dat is afgestemd op de mogelijkheden van de bakkerij. Mede aan de hand van de beoordelingsgesprekken besluit hij of een medewerker in aanmerking komt voor een verandering in functie of beloning en eventueel voor beëindiging van de dienstbetrekking. Hij verwerkt resultaten van de functionerings- en beoordelingsgesprekken in de personeelsdossiers en neemt bij dit alles relevante voorschriften in acht. De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij plant en verdeelt de werkzaamheden. Hij maakt een operationele planning voor de inzet van personeel en maakt een werkrooster. Hij houdt hierbij rekening met de capaciteit en kwaliteiten van de medewerkers. Hij past deze planning wanneer nodig aan. Hij kent verantwoordelijkheden en bevoegdheden toe aan medewerkers. Hij houdt hierbij rekening met relevante richtlijnen en bedrijfsvoorschriften. De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij informeert en instrueert (lerende) medewerkers voorafgaand en tijdens de werkzaamheden over de te verrichten taken, de prioriteiten en de te behalen resultaten. Hij motiveert, stimuleert en geeft feedback aan (lerende) medewerkers met betrekking tot hun werk en hun handelen, draagt oplossingen en</p>	5.1	Maakt een afdelingsplan
	5.2	Maakt een plan voor personeelsplanning
	5.3	Levert informatie aan voor begrotingen
	5.4	Bewaakt budgetten
	5.5	Werft en selecteert nieuwe medewerkers
	5.6	Voert functionerings- en beoordelingsgesprekken
	5.7	Plant en verdeelt de werkzaamheden
	5.8	Begeleidt medewerkers en stuurt medewerkers aan
	5.9	Motiveert en stimuleert samenwerking in het team
	5.10	Voert werkoverleg
	5.11	Rapporteert aan de ondernemer

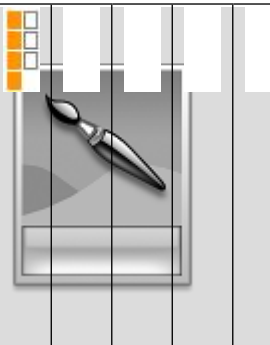









verbeterpunten aan en stuurt aan op het behalen van persoonlijke doelstellingen. Hij stemt de hoeveelheid en wijze van begeleiding af op de ontwikkeling van de (lerende) medewerkers. Hij introduceert (lerende) medewerkers en invalkrachten en maakt hen wegwijs in de processen en procedures binnen de bakkerij. De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij besteedt aandacht aan het bevorderen van een goede verstandhouding tussen de medewerkers en bespreekt zaken die het functioneren en de harmonie in het team verstoren. Hij treedt op als bemiddelaar bij conflicten. Hij stuurt proactief op het voorkomen en terugdringen van ziekteverzuim. De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij organiseert periodiek werkoverleg met de medewerkers in zijn team. Tijdens dit overleg informeert hij de medewerkers over het centrale beleid en vestigingsbeleid. Hij bespreekt veranderingen in het werk, de actuele zaken, evaluaties van werkzaamheden en de knelpunten. Hij legt de afspraken vast en bewaakt de naleving van deze afspraken. De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij maakt periodiek rapportages van werkzaamheden en geeft financiële terugkoppeling naar de ondernemer. Hij verzamelt informatie uit werkoverleggen voor het management en/of de ondernemer en bespreekt verbeterpunten of problemen met het management en/of de ondernemer. Toelichting: De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij geeft leiding aan een team van bakkers en voert daarnaast een aantal beheerstaken uit. Hij moet de uitvoerende taken kunnen delegeren aan zijn medewerkers. Voor de Leidinggevende ambachtelijke bakkerij is het belangrijk de balans te vinden tussen de werkprocessen met betrekking tot leidinggeven en de dagelijkse werkzaamheden van de Bakker. De uitvoerende taken in de bakkerij moet de Leidinggevende ambachtelijke bakkerij kunnen delegeren.














6. Totaal overzicht proces-competentie-matrices

In de proces-competentie-matrix wordt aangegeven welke competenties aangewend worden bij de uitvoering van de werkprocessen van een kerntaak. Dit wordt per uitstroom aangegeven middels donker oranje blokjes. Indien de blokjes in de matrix licht grijs zijn gekleurd, zijn deze niet van toepassing op de desbetreffende uitstroom.














6.1 Proces-competentie-matrix Kerntaak 1: Bereidt brood(tussen)producten



















Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten		Competenties																														
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y						
		Beplannen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de “klant” richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen						
Werkprocessen																																
1.1	Adviseert de klant over broodproducten								<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>										<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>													
1.2	Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van brood(tussen)producten					<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>																									



Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten		Competenties																								
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y
		Beoordelen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "Klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen
Werkprocessen																										
1.3	Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van brood(tussen)producten																									
1.4	Bereidt degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen																									
1.5	Verwerkt degen, brood(tussen)producten en vullingen																									

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten		Competenties																								
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "Klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen
Werkprocessen																										
1.6	Decoreert, modelleert en snijdt de brood(tussen)producten																									
1.7	Bewaakt en borgt de kwaliteit van de brood(tussen)producten																									
1.8	Verpakt en presenteert brood(tussen)producten of onafgebakken broodproducten en slaat deze op																									
1.9	Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de broodbakkerij schoon																									




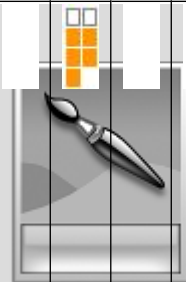


6.2 Proces-competentie-matrix Kerntaak 2: Bereidt patisserie(tussen)producten



Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten		Competenties																									
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen	
Werkprocessen																											
2.1	Adviseert de klant over patisserieproducten																										
2.2	Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van patisserie(tussen)producten																										
2.3	Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van patisserie(tussen)producten																										
2.4	Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen																										

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten		Competenties																								
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "Klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen
Werkprocessen																										
2.5	Decoreert, modelleert en snijdt de patisserie(tussen)producten																									
2.6	Bereidt exclusieve banket- en patisserieproducten aan de hand van nieuwe receptuur																									
2.7	Bewaakt en borgt de kwaliteit van patisserie(tussen)producten																									
2.8	Verpakt en presenteert patisserie(tussen)producten of onafgebakken patisserieproducten en slaat deze op																									













Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten		Competenties																								
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y
		Beoordelen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "Klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen
Werkprocessen																										
2.9	Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de patisserie schoon																									

6.3 Proces-competentie-matrix Kerntaak 3: Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op

Kerntaak 3 Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op		Competenties																										
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y		
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen		
Werkprocessen																												
3.1	Bestelt benodigde grondstoffen en (tussen)producten																											
3.2	Controleert de grondstoffen en (tussen)producten bij ontvangst op (opslag)specificaties																											

















Kerntaak 3 Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op		Competenties																									
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	
		Beoordelen en activiteiten initieren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwach- tingen van de "Klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen	
Werkprocessen																											
3.3	Slaat de geleverde producten op in geconditioneerde ruimtes																										

6.4 Proces-competentie-matrix Kerntaak 4: Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment

Kerntaak 4 Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment		Competenties																									
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	
		Beoordelen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "Klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Omgaan met tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen	
Werkprocessen																											
4.1	Stuurt op de kwaliteit van de operati-onele processen en routing op de werkvloer																										
4.2	Bedenkt ideeën voor het uitbreiden van het assortiment en ontwikkelt receptuur																										
4.3	Ontwerpt exclusieve presentatie- en verpakkingsmogelijkheden																										

6.5 Proces-competentie-matrix Kerntaak 5: Geeft leiding en voert beheerstaken uit

Kerntaak 5 Geeft leiding en voert beheerstaken uit		Competenties																									
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	
		Bejissen en activiteiten initieren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwach- tingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen	
Werkprocessen																											
5.1	Maakt een afdelingsplan	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>				<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>					<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>							<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>						<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>		
5.2	Maakt een plan voor personeelsplanning									<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>		<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>						<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>									
5.3	Levert informatie aan voor begrotingen									<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>		<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>															
5.4	Bewaakt budgetten		<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>							<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>		<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>								<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>							
5.5	Werft en selecteert nieuwe medewerkers	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>					<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>		<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>				<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>							<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>							

Kerntaak 5 Geeft leiding en voert beheerstaken uit		Competenties																								
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y
		Beslissen en activiteiten initieren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwach- tingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen
Werkprocessen																										
5.6	Voert functionerings- en beoordelingsgesprekken																									
5.7	Plant en verdeelt de werkzaamheden																									
5.8	Begeleidt medewerkers en stuurt medewerkers aan																									
5.9	Motiveert en stimuleert samenwerking in het team																									

Kerntaak 5 Geeft leiding en voert beheerstaken uit		Competenties																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
		Bestuurs- en activiteiten initieren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwach- tingen van de "Klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
Werkprocessen																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
5.10	Voert werkoverleg					<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>			<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>			<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					

Deel C: Uitwerking van de kwalificaties

1. Inleiding

Deel C is vastgesteld door het bestuur van het kenniscentrum, op advies van de paritaire commissie beroepsonderwijs en bedrijfsleven. Het (beroeps)onderwijs en bedrijfsleven hebben in gezamenlijkheid besloten dat de nadere uitwerking van deel C het onderwijs een goede basis biedt om een beroepsopleiding op te bouwen.

In dit deel van het kwalificatiedossier wordt de informatie uit deel B gespecificeerd, voor elke uitstroom. In de proces-competentie-matrices wordt specifiek per uitstroom aangegeven welke competenties aangewend worden bij de uitvoering van de onderscheiden werkprocessen. In de detaillering van de matrices wordt verantwoord waarom en hoe deze competenties van toepassing zijn.

2. Uitstromen

Detaillering proces-competentie-matrices

In de detaillering van de matrices wordt duidelijk dat een bepaalde competentie van toepassing is, en wordt beschreven hoe die competenties worden aangewend ten behoeve van het resultaat van het werkproces. Per competentie kunnen meerdere componenten van toepassing zijn. Waar van toepassing, zijn kennis en vaardigheden vermeld welke nodig zijn voor competent gedrag, eventueel aangevuld met referenties (naar concrete geldende normen).

2.1 Brood- en banketbakker

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten

Proces-competentie-matrix Brood- en banketbakker

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten		Competenties																								
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen
Werkprocessen																										
1.1	Adviseert de klant over broodproducten																									
1.2	Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van brood(tussen)producten					X												X								
1.3	Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van brood(tussen)producten											X	X							X						
1.4	Bereidt degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen											X	X							X	X					
1.5	Verwerkt degen, brood(tussen)producten en vullingen											X	X							X	X					
1.6	Decoreert, modelleert en snijdt de brood(tussen)producten											X	X							X	X					

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten		Competenties																								
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen
Werkprocessen																										
1.7	Bewaakt en borgt de kwaliteit van de brood(tussen)producten					X														X	X					
1.8	Verpakt en presenteert brood(tussen)producten of onafgebakken broodproducten en slaat deze op											X									X					
1.9	Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de broodbakkerij schoon											X								X						

Betekenis van de kerntaak voor deze uitstroom

In deze matrix is per kerntaak aangegeven welke competenties aangewend worden bij de uitvoering van de werkprocessen voor deze uitstroom. Dit is zichtbaar door middel van een kruisje in de matrix.

Detaillering proces-competentie-matrix Brood- en banketbakker

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten			
1.2 werkproces: Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van brood(tussen)producten			
Omschrijving	De Brood- en banketbakker inventariseert de uit te voeren werkzaamheden voor het bereiden van brood(tussen)producten aan de hand van de voorraad en de bestellingen, bepaalt in welke volgorde hij zijn eigen werkzaamheden uit gaat voeren en maakt een schatting van de benodigde tijd. Hij plant zijn werktijden, de werkvoorraden en apparaten in. Hij stemt zijn planning af met zijn leidinggevende of de ondernemer.		
Gewenst resultaat	De eigen werkzaamheden voor het bereiden van broodproducten zijn geïnventariseerd en er is bepaald in welke volgorde ze moeten worden uitgevoerd. Er is een inschatting van de beschikbare tijd gemaakt en werktijden, werkvoorraden en apparaten zijn ingepland.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> • Activiteiten plannen • Tijd indelen • Mensen en middelen organiseren 	Bepaalt de prioriteit van de eigen werkzaamheden voor het bereiden van broodproducten , de beschikbare tijd en de middelen en zorgt voor de beschikbaarheid van middelen.	<ul style="list-style-type: none"> • mondelinge communicatie: Nederlands • sociale vaardigheden
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> • Anderen raadplegen en betrekken • Proactief informeren 	Legt de planning voor aan de leidinggevende of de ondernemer en stemt zijn eigen werkzaamheden met hem af, zodat de leidinggevende of de ondernemer op de hoogte is van de uit te voeren werkzaamheden voor het bereiden van broodproducten .	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten			
1.3 werkproces: Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van brood(tussen)producten			
Omschrijving	De Brood- en banketbakker bereidt zijn eigen werkzaamheden voor door de receptuur voor het bereiden van brood(tussen)producten te raadplegen. Hij berekent de hoeveelheden grondstoffen en hij verzamelt de benodigde grondstoffen en brood(tussen)producten. Hij zet de benodigde apparatuur, gereedschappen en materialen klaar voor productie van brood(tussen)producten.		
Gewenst resultaat	De receptuur is geraadpleegd en op basis hiervan zijn de hoeveelheden grondstoffen berekend. Grondstoffen, brood(tussen)producten, gereedschappen en materialen zijn verzameld en staan klaar voor de bereiding van broodproducten en (tussen)producten.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen Werken conform voorgeschreven procedures 	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de broodbakkerij toe bij het bereiden van brood(tussen)producten.	<ul style="list-style-type: none"> bakkerijgereedschappen en -apparatuur en vaardigheden om hiermee om te kunnen gaan eenvoudige brood(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) het toepassen van voorschriften en richtlijnen rekenvaardigheden veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> Geschikte materialen en middelen kiezen 	Maakt op basis van de receptuur een keuze uit de beschikbare materialen en middelen voor het bereiden van eenvoudige brood(tussen)producten.	<ul style="list-style-type: none"> Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten**1.3 werkproces: Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van brood(tussen)producten**

Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden	Bereidt zijn eigen werkzaamheden voor het bereiden van broodproducten voor door de receptuur te lezen en op nauwkeurige wijze de benodigde hoeveelheden grondstoffen te berekenen, waarbij hij gebruik maakt van zijn product- en materialenkennis en de van toepassing zijnde procedures en technieken die hij precies en accuraat toepast.	<ul style="list-style-type: none">Zie de eerste competentie van dit werkproces
----------------------------	---	--	--

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten			
1.4 werkproces: Bereidt degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen			
Omschrijving	De Brood- en banketbakker bereidt eenvoudige degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen door grondstoffen te mengen en te kneden, de draaitijd van de brood(tussen)producten vast te stellen en extra ingrediënten toe te voegen volgens vastgestelde kwaliteitseisen. Hij bedient bakkerijgereedschappen en -apparatuur en zorgt ervoor dat de brood(tussen)producten binnen de gestelde tijd klaar zijn.		
Gewenst resultaat	Eenvoudige degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen zijn bereid door de draaitijd van brood(tussen)producten vast te stellen en waar nodig extra ingrediënten toe te voegen. De brood(tussen)producten zijn binnen de gestelde tijd bereid en voldoen aan de kwaliteitseisen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten

1.4 werkproces: Bereidt degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen

Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> • Werken conform veiligheidsvoorschriften • Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen • Werken conform voorgeschreven procedures 	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het bereiden van eenvoudige degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen .	<ul style="list-style-type: none"> • bakkerijgereedschappen en -apparatuur • eenvoudige brood(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) • het toepassen van kwaliteitsnormen • het toepassen van voorschriften en richtlijnen • materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) en vaardigheden om deze toe te passen • procedures en technieken voor het bereiden van eenvoudige brood(tussen)producten • veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> • Productiviteitsniveaus halen • Systematisch werken • Kwaliteitsniveaus halen 	Richt zich op het leveren van eenvoudige degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen van hoge kwaliteit en werkt daarbij in het tempo dat nodig is en op een ordelijke en systematische manier om de werkzaamheden binnen de vooraf gestelde tijd af te kunnen maken.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten			
1.4 werkproces: Bereidt degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen			
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> • Materialen en middelen doelmatig gebruiken • Materialen en middelen doeltreffend gebruiken 	Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> • Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden • Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Werkt bij het bereiden van eenvoudige degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen snel en precies , zodat de brood(tussen)producten gekneet en gemengd zijn en de draaitijd kan worden vastgesteld .	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten			
1.5 werkproces: Verwerkt degen, brood(tus-sen)producten en vullingen			
Omschrijving	De Brood- en banketbakker verwerkt eenvoudige degen, brood(tussen)producten en vullingen door deze te bewerken. Hij stelt het rijs- en bakproces voor de brood(tussen)producten vast door de receptuur te raadplegen. Hij bedient tijdens het rijs- en bakproces bakkerijgereedschappen en -apparatuur en stelt de tijd en temperatuur in. Hij controleert de voortgang van deze processen op vastgestelde kwaliteitsnormen.		
Gewenst resultaat	Het rijs- en bakproces voor de brood(tussen)producten is vastgesteld volgens de receptuur en tijd en temperatuur voor deze processen zijn ingesteld. Eenvoudige degen, brood(tussen)producten en vullingen zijn tijdig verwerkt en voldoen aan de vastgestelde kwaliteitsnormen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten

1.5 werkproces: Verwerkt degen, brood(tus-sen)producten en vullingen

Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">• Werken conform veiligheidsvoorschriften• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen• Werken conform voorgeschreven procedures	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het verwerken van eenvoudige degen, beslagen, brood(tussen)producten en vullingen .	<ul style="list-style-type: none">• het toepassen van kwaliteitsnormen• het toepassen van voorschriften en richtlijnen• materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) en vaardigheden om deze toe te passen• procedures en technieken voor het bereiden van eenvoudige brood(tussen)producten• rijs- en bakprocessen van eenvoudige brood(tussen)producten en vaardigheden om hiermee om te kunnen gaan• veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none">• Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken• Productiviteitsniveaus halen• Kwaliteitsniveaus halen	Richt zich op het leveren van eenvoudige degen, brood(tussen)producten en vullingen van hoge kwaliteit en werkt daarbij in het tempo dat nodig is en op een ordelijke en systematische manier om de werkzaamheden binnen de vooraf gestelde tijd af te kunnen maken.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten**1.5 werkproces: Verwerkt degen, brood(tus-sen)producten en vullingen**

Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">• Materialen en middelen doelmatig gebruiken• Materialen en middelen doeltreffend gebruiken	Gebruikt bij het verwerken van eenvoudige degen, brood(tussen)producten en vullingen de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">• Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden• Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden	Leest de receptuur nauwkeurig, bedient de apparatuur snel en precies op een wijze die aansluit bij de receptuur, zodat eenvoudige degen, brood(tussen)producten en vullingen van goede kwaliteit ontstaan .	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten			
1.6 werkproces: Decoreert, modelleert en snijdt de brood(tussen)producten			
Omschrijving	De Brood- en banketbakker decoreert, modelleert of snijdt de eenvoudige brood(tussen)producten en bedient hierbij bakkerijgereedschappen en -apparatuur. Hij bereidt hiervoor extra ingrediënten en voegt deze toe aan het brood(tussen)product. Vervolgens maakt hij het brood(tussen)product op en werkt het af door te decoreren of te snijden.		
Gewenst resultaat	Eenvoudige brood(tussen)producten zijn aantrekkelijk en representatief afgewerkt en opgemaakt, zodat zij in de winkel gepresenteerd kunnen worden.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen Werken conform voorgeschreven procedures 	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het decoreren, modelleren en snijden van eenvoudige brood(tussen)producten .	<ul style="list-style-type: none"> decoratie-, modelleer- en snijtechnieken en vaardigheden om deze toe te passen het toepassen van technieken en procedures kwaliteitsnormen materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) en vaardigheden om deze toe te passen veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> Productiviteitsniveaus halen Kwaliteitsniveaus halen 	Werkt bij het decoreren, modelleren en snijden van eenvoudige brood(tussen)producten in het tempo dat nodig is en op een ordelijke en systematische manier om de werkzaamheden binnen de vooraf gestelde tijd af te kunnen maken.	<ul style="list-style-type: none"> Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten			
1.6 werkproces: Decoreert, modelleert en snijdt de brood(tussen)producten			
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> • Materialen en middelen doelmatig gebruiken • Materialen en middelen doeltreffend gebruiken 	Gebruikt bij het decoreren, modelleren en snijden van eenvoudige brood(tussen)producten de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> • Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden 	Werkt snel, precies, bedreven en accuraat bij het decoreren, modelleren of snijden van eenvoudige brood(tussen)producten, zodat aantrekkelijke en representatief afgewerkte producten gecreëerd worden.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten			
1.7 werkproces: Bewaakt en borgt de kwaliteit van de brood(tussen)producten			
Omschrijving	De Brood- en banketbakker herkent afwijkingen in eenvoudige brood(tussen)producten en/of grondstoffen. Hij communiceert duidelijke afwijkingen in de kwaliteit naar zijn collega's of leidinggevende en overlegt over mogelijke oplossingen. Hij herstelt eenvoudige fouten in bereidingswijzen na overleg met collega's of leidinggevende.		
Gewenst resultaat	Eenvoudige brood(tussen)producten zijn beoordeeld op kwaliteit en afwijkingen in brood(tussen)producten en in de bereidingswijze en het bereidingsproces zijn herkend. Afwijkingen en knelpunten zijn gecommuniceerd naar collega's/leidinggevende en er heeft overleg over mogelijke oplossingen plaatsgevonden. Problemen en afwijkingen worden volgens vastgestelde kwaliteitsnormen gecontroleerd , waardoor het bereidingsproces tijdig hersteld kan worden.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen Werken conform voorgeschreven procedures 	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het bewaken en borgen van de kwaliteit van eenvoudige brood(tussen)producten.	<ul style="list-style-type: none"> eenvoudige brood(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) het kwaliteitssysteem het toepassen van kwaliteitsnormen het toepassen van voorschriften en richtlijnen mondelinge communicatie: Nederlands sociale vaardigheden veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten**1.7 werkproces: Bewaakt en borgt de kwaliteit van de brood(tussen)producten**

Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none">• Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken	Bewaakt en borgt de kwaliteit van eenvoudige brood(tussen)producten aan de hand van het kwaliteitssysteem van het bedrijf, zodat de productie tijdig hersteld kan worden en eenvoudige brood(tussen)producten voldoen aan de kwaliteitsnormen en binnen de gestelde tijd zijn opgeleverd.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none">• Anderen raadplegen en betrekken	Overlegt met collega's of leidinggevende over duidelijke afwijkingen in de kwaliteit van eenvoudige brood(tussen)producten om een passende oplossing te bedenken.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten			
1.8 werkproces: Verpakt en presenteert brood(tussen)producten of onafgebakken broodproducten en slaat deze op			
Omschrijving	De Brood- en banketbakker verpakt de eenvoudige brood(tussen)producten of onafgebakken producten voor in de winkel of voor de voorraad en presenteert deze op een plaat, waarbij hij bakkerijgereedschappen en -apparatuur bedient. Hij koelt de brood(tussen)producten of onafgebakken producten of vriest ze in.		
Gewenst resultaat	Eenvoudige brood(tussen)producten zijn op een plaat in de winkel gepresenteerd. Onafgebakken producten zijn verpakt en in het magazijn geplaatst. Brood(tussen)producten of onafgebakken producten zijn gekoeld of ingevroren.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen Werken conform voorgeschreven procedures 	Neemt de veiligheidsvoorschriften, de interne procedures van het bedrijf en de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de bakkerij, in acht bij het verpakken, presenteren en opslaan van eenvoudige brood(tussen)producten of onafgebakken producten.	<ul style="list-style-type: none"> het presenteren van eenvoudige broodproducten het toepassen van voorschriften en richtlijnen veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit verpakkingsmogelijkheden en vaardigheden om deze toe te passen
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> Materialen en middelen doelmatig gebruiken Geschikte materialen en middelen kiezen 	Kiest de benodigde materialen en middelen voor het verpakken en presenteren van eenvoudige brood (tussen) producten, gaat hiermee efficiënt om en gaat bewust om met materialen en gereedschappen, zodat er geen tijd en energie verspild wordt en de producten verpakt, gepresenteerd en opgeslagen zijn.	<ul style="list-style-type: none"> Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten**1.9 werkproces: Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de brood-bakkerij schoon**

Omschrijving	De Brood- en banketbakker maakt tijdens en na het uitvoeren van de werkzaamheden in de broodbakkerij werkruimtes, gereedschappen en machines schoon. Hierbij maakt hij gebruik van het bedrijfsschoonmaakplan en het bijbehorende schoonmaakrooster en verzamelt hij de benodigde schoonmaakmiddelen. Ten slotte vult hij de controlelijsten in.		
Gewenst resultaat	De werkruimtes, gereedschappen en machines in de broodbakkerij zijn schoongemaakt. De controlelijsten uit het bedrijfsschoonmaakplan zijn ingevuld, zodat gecontroleerd kan worden wanneer en wat er is schoongemaakt in de bakkerij.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">• Werken conform veiligheidsvoorschriften• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen• Werken conform voorgeschreven procedures	Maakt gebruik van het schoonmaakplan en wettelijke richtlijnen bij het schoonmaken van verschillende ruimtes in de broodbakkerij en houdt zich aan de voorgeschreven richtlijnen, zodat de veiligheid van hemzelf en van anderen niet in gevaar komt en zodat ruimtes klaar zijn voor gebruik door anderen.	<ul style="list-style-type: none">• het bedrijfsschoonmaakplan• het toepassen van voorschriften en richtlijnen• schoonmaakmiddelen en -materialen (eigenschappen en toepassingen) en vaardigheden om deze toe te passen• veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">• Materialen en middelen doeltreffend gebruiken• Geschikte materialen en middelen kiezen• Goed zorgdragen voor materialen en middelen	Kiest de materialen en middelen bij het onderhouden van de accommodatie en gaat bewust om met materialen, middelen, tijd en energie, zodat de brood bakkerij schoon en veilig is.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten

Proces-competentie-matrix Brood- en banketbakker

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten		Competenties																			
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen
Werkprocessen		U	V	W	X	Y															
2.1	Adviseert de klant over patisserieproducten									X									X		
2.2	Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van patisserie(tussen)producten					X						X						X			
2.3	Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van patisserie(tussen)producten											X	X							X	
2.4	Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen											X	X						X	X	
2.5	Decoreert, modelleert en snijdt de patisserie(tussen)producten											X	X						X	X	
2.6	Bereidt exclusieve banket- en patisserieproducten aan de hand van nieuwe receptuur																				

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten		Competenties																								
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen
Werkprocessen																										
2.7	Bewaakt en borgt de kwaliteit van patisserie(tussen)producten					x							x							x	x					
2.8	Verpakt en presenteert patisserie(tussen)producten of onafgebakken patisserieproducten en slaat deze op											x									x					
2.9	Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de patisserie schoon											x									x					

Betekenis van de kerntaak voor deze uitstroom

In deze matrix is per kerntaak aangegeven welke competenties aangewend worden bij de uitvoering van de werkprocessen voor deze uitstroom. Dit is zichtbaar door middel van een kruisje in de matrix.

Detaillering proces-competentie-matrix Brood- en banketbakker

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten			
2.1 werkproces: Adviseert de klant over patisserieproducten			
Omschrijving	De Brood- en banketbakker adviseert de klanten in de winkel over de eenvoudige banketproducten tijdens het aannemen van bestellingen. Hij inventariseert de wens van de klant. Hij geeft informatie over de banketproducten en de verschillende mogelijkheden (voor speciale gelegenheden) binnen het productaanbod. Hij sluit met zijn advies aan bij de wens van de klant.		
Gewenst resultaat	De klant beschikt over passende informatie met betrekking tot het aanbod van banketproducten en de mogelijkheden binnen dit aanbod. De bestellingen zijn in ontvangst genomen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	<ul style="list-style-type: none"> • Behoeften en verwachtingen achterhalen • Aansluiten bij behoeften en verwachtingen 	Stelt vast welke wensen de klant heeft op het gebied van eenvoudige banketproducten en productaanbod door vragen te stellen en bekijkt de wensen van de klant in relatie tot de mogelijkheden binnen het aanbod, zodat hij de klant gericht advies kan geven.	<ul style="list-style-type: none"> • assortiment en eenvoudige banket(tussen)producten • mondelinge communicatie: Nederlands • sociale vaardigheden
Presenteren	<ul style="list-style-type: none"> • Duidelijk uitleggen en toelichten • Betrouwbaarheid en deskundigheid uitstralen 	Legt productaanbod en mogelijkheden hierbinnen duidelijk uit en straalt hierbij kundigheid en geloofwaardigheid uit.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten

2.2 werkproces: Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van patisserie(tussen)producten

Omschrijving	De Brood- en banketbakker maakt een planning voor zijn eigen werkzaamheden op grond van de voorraad, de (verwachte) bestellingen en de verschillende te bereiden eenvoudige banket(tussen)producten of onafgebakken banket(tussen)producten voor de voorraad. De Brood- en banketbakker bepaalt voor zijn eigen werkzaamheden de productievolgorde voor een efficiënte productievoortgang en een efficiënt overgebruik bij het bereiden van banket(tussen)producten. Hij houdt rekening met de verwerkingstijd van banket(tussen)producten, bijvoorbeeld afkoelen na bakken of opstijven na koude bewerking. Hij houdt rekening met de processen van zijn collega's en stemt zijn planning af met zijn leidinggevende of de ondernemer en stelt de planning zo nodig bij.		
Gewenst resultaat	De eigen werkzaamheden voor het bereiden van banketproducten zijn gepland en er is bepaald in welke volgorde ze moeten worden uitgevoerd. Er is een inschatting van de beschikbare tijd gemaakt en werktijden, werkvoorraden en apparaten zijn ingepland. De eigen planning is waar nodig bijgesteld.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none">• Activiteiten plannen• Tijd indelen• Mensen en middelen organiseren	Stelt zijn planning voor het bereiden van banketproducten op, legt hierin de prioriteit van de werkzaamheden, de beschikbare tijd en de grondstoffen vast, en stelt de beschikbaarheid van grondstoffen en materialen vast, zodat een realistische planning voor zijn eigen werkzaamheden kan worden gemaakt.	<ul style="list-style-type: none">• mondelinge communicatie: Nederlands• sociale vaardigheden• verwerkingstijd van banket(tussen)producten
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none">• Afstemmen• Anderen raadplegen en betrekken	Legt zijn planning voor aan de leidinggevende of de ondernemer en stemt de werkzaamheden met hem en zijn directe collega's af, zodat de leidinggevende of de ondernemer op de hoogte is van de werkzaamheden die de Brood- en banketbakker gaat uitvoeren bij het bereiden van banketproducten en de planning zo nodig kan worden bijgesteld.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">• Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden	Toont inzicht in de processen van het bereiden van banket(tussen)producten, door bij het maken van de planning rekening te houden met de verwerkingstijd van banket(tussen)producten.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten**2.3 werkproces: Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van patisserie(tussen)producten**

Omschrijving	De Brood- en banketbakker kijkt vooruit in de dagplanning en houdt rekening met bestellingen of eenvoudige banket(tussen)producten die later in de tijd volgens de planning bereid moeten worden. Hij raadpleegt receptuur voor het bereiden van banket(tussen)producten. Hij berekent de hoeveelheid grondstoffen en verzamelt de grondstoffen, banket(tussen)producten die zijn ingekocht of de vorige dag(en) zijn gemaakt en materialen die hij die dag nodig heeft bij het bereiden en/of afwerken van banket(tussen)producten. Hij weegt grondstoffen af.		
Gewenst resultaat	De planning is geraadpleegd. Grondstoffen, banket(tussen)producten, gereedschappen en materialen zijn verzameld en staan klaar voor de bereiding van eenvoudige banketproducten en (tussen)producten.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">Werken conform veiligheidsvoorschriftenWerken overeenkomstig de wettelijke richtlijnenWerken conform voorgeschreven procedures	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de banketbakkerij toe.	<ul style="list-style-type: none">bakkerijgereedschappen en -apparatuur en vaardigheden om hiermee om te kunnen gaaneenvoudige banket(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)het toepassen van voorschriften en richtlijnenrekenvaardighedenveiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">Geschikte materialen en middelen kiezen	Maakt op basis van de planning een keuze uit de beschikbare materialen en grondstoffen voor het bereiden van eenvoudige banket(tussen)producten.	<ul style="list-style-type: none">Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten

2.3 werkproces: Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van patisserie(tussen)producten

Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden	Bereidt de werkzaamheden t.b.v. het bereiden van banketproducten voor door de receptuur te lezen en op nauwkeurige wijze de benodigde hoeveelheden grondstoffen te berekenen en af te wegen, waarbij hij gebruik maakt van zijn product- en materialenkennis die hij precies en accuraat toepast bij het bereiden van banketproducten.	<ul style="list-style-type: none">Zie de eerste competentie van dit werkproces
----------------------------	---	--	--

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten			
2.4 werkproces: Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen			
Omschrijving	De Brood- en banketbakker mengt, kneedt en klopt de grondstoffen met behulp van apparatuur. Hij geeft met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur aan eenvoudige banket(tussen)producten. De Brood- en banketbakker bakt eenvoudige beslag, degen en banket(tussen)producten af. Hij bereidt vullingen en garneringen aan de hand van recepturen en de daarbij behorende bereidingswijzen en technieken volgens vastgestelde kwaliteitseisen en zorgt ervoor dat de banket(tussen)producten tijdig klaar zijn.		
Gewenst resultaat	Eenvoudige degen, beslagen, banket(tussen)producten, vullingen en garneringen zijn bereid door de draaitijd van banket(tussen)producten vast te stellen en waar nodig natuurlijke aroma's toe te voegen. De eenvoudige banket(tussen)producten zijn op basis van de kwaliteitseisen binnen de gestelde tijd bereid.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten

2.4 werkproces: Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen

Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen Werken conform voorgeschreven procedures 	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het bereiden van eenvoudige degen, beslagen, banket(tussen)producten, vullingen en garneringen .	<ul style="list-style-type: none"> bakkerijgereedschappen en -apparatuur eenvoudige banket(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) het toepassen van kwaliteitsnormen het toepassen van voorschriften en richtlijnen materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) en vaardigheden om deze toe te passen procedures en technieken voor het bereiden van eenvoudige banket(tussen)producten veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> Productiviteitsniveaus halen Kwaliteitsniveaus halen 	Richt zich op het leveren van eenvoudige degen, beslagen, banket(tussen)producten, vullingen en garneringen van hoge kwaliteit en werkt daarbij in het tempo dat nodig is en op een ordelijke en creatieve manier om de werkzaamheden binnen de vooraf gestelde tijd af te kunnen maken.	<ul style="list-style-type: none"> Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten				
2.4 werkproces: Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen				
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> • Materialen en middelen doelmatig gebruiken • Materialen en middelen doeltreffend gebruiken 	Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige degen, beslagen, banket(tussen)producten, vullingen en garneringen de benodigde materialen en grondstoffen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces 	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> • Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden • Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Werkt bij het bereiden van eenvoudige degen, beslagen, banket(tussen)producten, vullingen en garneringen snel en precies , zodat de eenvoudige banketproducten gekneed en gemengd zijn en de draaitijd kan worden vastgesteld, de eenvoudige banket(tussen)producten gekneed en gemengd zijn en mengsels op kleur en smaak zijn gebracht.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces 	

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten**2.5 werkproces: Decoreert, modelleert en snijdt de patisserie(tussen)producten**

Omschrijving	De Brood- en banketbakker vervaardigt eenvoudige decoraties door de receptuur toe te passen en de verschillende grondstoffen met behulp van de bijbehorende technieken te verwerken tot suiker-, chocolade- en ijsproducten. Hij verwerkt de eenvoudige banket(tussen)producten ten slotte tot sierstukken en decoraties. Hij werkt de gebakken banket(tussen)producten af door de banket(tussen)producten handmatig te vullen, op te spuiten, te garneren, te glaceren, te decoreren, met bijvoorbeeld slagroom of marsepein, of te snijden.		
Gewenst resultaat	Eenvoudige banketproducten zijn aantrekkelijk en representatief gevuld, opgespoten, gegarneerd, geglaceerd, gedecoreerd en/of gesneden, zodat zij in de winkel gepresenteerd kunnen worden.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">Werken conform veiligheidsvoorschriftenWerken overeenkomstig de wettelijke richtlijnenWerken conform voorgeschreven procedures	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het decoreren, modelleren en snijden van eenvoudige banket(tussen)producten .	<ul style="list-style-type: none">decoratie-, modelleer- en snijtechnieken en vaardigheden om deze toe te passenhet toepassen van technieken en procedureskwaliteitsnormenmaterialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) en vaardigheden om deze toe te passenveiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none">Productiviteitsniveaus halenKwaliteitsniveaus halen	Werkt bij het decoreren, modelleren en snijden van eenvoudige banket(tussen)producten in het tempo dat nodig is en op een ordelijke en creatieve manier om de werkzaamheden binnen de vooraf gestelde tijd af te kunnen maken.	<ul style="list-style-type: none">Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten			
2.5 werkproces: Decoreert, modelleert en snijdt de patisserie(tussen)producten			
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> • Materialen en middelen doelmatig gebruiken • Materialen en middelen doeltreffend gebruiken 	Gebruikt bij het decoreren, modelleren en snijden van eenvoudige banket(tussen)producten de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> • Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden 	Werkt snel, precies, bedreven en accuraat bij het decoreren, modelleren of snijden van eenvoudige banket(tussen)producten, zodat aantrekkelijke en representatief afgewerkte banketproducten van een juiste kwaliteit gecreëerd worden.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten			
2.7 werkproces: Bewaakt en borgt de kwaliteit van patisserie(tussen)producten			
Omschrijving	De Brood- en banketbakker beoordeelt eenvoudige banket(tussen)producten op kwaliteit en herkent afwijkingen in eenvoudige banket(tussen)producten en/of grondstoffen volgens vastgestelde kwaliteitsnormen en relevante voorschriften en richtlijnen. Hij signaleert en communiceert duidelijke afwijkingen in de kwaliteit naar zijn collega's of leidinggevende en overlegt over mogelijke oplossingen. Hij herstelt fouten in bereidingswijzen en in het bereidingsproces na overleg met collega's of leidinggevende.		
Gewenst resultaat	Eenvoudige banket(tussen)producten zijn beoordeeld op kwaliteit en afwijkingen in banket(tussen)producten en in de bereidingswijze en het bereidingsproces zijn herkend. Afwijkingen en knelpunten zijn gecommuniceerd naar collega's/leidinggevende en er heeft overleg over mogelijke oplossingen plaatsgevonden. Problemen en afwijkingen worden volgens vastgestelde kwaliteitsnormen gecontroleerd , waardoor het bereidingsproces tijdig hersteld wordt.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Analyseren	<ul style="list-style-type: none"> • Informatie genereren uit gegevens • Conclusies trekken • Oplossingen voor problemen bedenken 	Analyseert waar afwijkingen in eenvoudige banket(tussen)producten en in het bereidingsproces vandaan komen, bekijkt de consequenties van deze afwijkingen, bedenkt hiervoor een haalbare oplossing en herstelt fouten in bereidingswijzen .	<ul style="list-style-type: none"> • eenvoudige banket(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) • het kwaliteitssysteem • het toepassen van kwaliteitsnormen • het toepassen van voorschriften en richtlijnen • mondelinge communicatie: Nederlands • sociale vaardigheden • veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten

2.7 werkproces: Bewaakt en borgt de kwaliteit van patisserie(tussen)producten

Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">• Werken conform veiligheidsvoorschriften• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen• Werken conform voorgeschreven procedures	Houdt zich aan de voorgeschreven procedures, volgt veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het bewaken en borgen van de kwaliteit van eenvoudige banket(tussen)producten.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none">• Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken	Bewaakt en borgt de kwaliteit van eenvoudige banket(tussen)producten en het bereidingsproces aan de hand van het kwaliteitssysteem van het bedrijf, zodat de productie tijdig hersteld wordt en banket(tussen)producten voldoen aan de kwaliteitsnormen en binnen de gestelde tijd zijn opgeleverd.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none">• Afstemmen• Anderen raadplegen en betrekken	Overlegt met collega's of leidinggevende over duidelijke afwijkingen in de kwaliteit van eenvoudige banket(tussen)producten en in het bereidingsproces om een passende oplossing te bedenken.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten**2.8 werkproces: Verpakt en presenteert patisserie(tussen)producten of onafgebakken patisserieproducten en slaat deze op**

Omschrijving	De Brood- en banketbakker verzorgt het verpakken van de eenvoudige banket(tussen)producten in de bedrijfsruimte en presenteert eenvoudige banket(tussen)producten in de vitrine of in de winkel. Hij gebruikt nieuwe presentatie- en verpakkingsmogelijkheden om eenvoudige banket(tussen)producten mee te presenteren. Hij draagt zorg voor (een deel van) het verpakken van producten. Hij etiketteert en koelt banket(tussen)producten of vriest deze in. Hij presenteert de banket(tussen)producten op platen.		
Gewenst resultaat	Eenvoudige banket(tussen)producten zijn op een plaat in de winkel gepresenteerd. Onafgebakken banketproducten zijn verpakt en in het magazijn geplaatst. Banket(tussen)producten of onafgebakken banketproducten zijn gekoeld of ingevroren.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">Werken conform veiligheidsvoorschriftenWerken overeenkomstig de wettelijke richtlijnenWerken conform voorgeschreven procedures	Neemt de veiligheidsvoorschriften, de interne procedures van het bedrijf en de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de patisserie, in acht bij het verpakken, presenteren en opslaan van eenvoudige banket(tussen)producten of onafgebakken banketproducten.	<ul style="list-style-type: none">het presenteren van eenvoudige banketproductenhet toepassen van voorschriften en richtlijnenveiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteitverpakkingsmogelijkheden en vaardigheden om deze toe te passen
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">Materialen en middelen doelmatig gebruikenGeschikte materialen en middelen kiezen	Kiest de benodigde materialen en middelen voor het verpakken en presenteren van eenvoudige banketproducten, gaat hiermee efficiënt om en gaat bewust om met materialen en gereedschappen, zodat er geen tijd en energie verspild wordt en de banketproducten verpakt, gepresenteerd en opgeslagen zijn.	<ul style="list-style-type: none">Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten**2.9 werkproces: Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de patisserie schoon**

Omschrijving	De Brood- en banketbakker maakt tijdens en na het uitvoeren van de werkzaamheden in de banketbakkerij werkruimtes, gereedschappen en machines schoon. Hierbij maakt hij gebruik van het bedrijfsschoonmaakplan en het bijbehorende schoonmaakrooster en verzamelt hij de benodigde schoonmaakmiddelen. Ten slotte vult hij de controlelijsten uit het bedrijfsschoonmaakplan in.		
Gewenst resultaat	De werkruimtes, gereedschappen en machines in de banketbakkerij zijn schoongemaakt. De controlelijsten uit het bedrijfsschoonmaakplan zijn ingevuld, zodat gecontroleerd kan worden wanneer en wat er is schoongemaakt in de banketbakkerij.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">Werken conform veiligheidsvoorschriftenWerken overeenkomstig de wettelijke richtlijnenWerken conform voorgeschreven procedures	Maakt gebruik van het schoonmaakplan en wettelijke richtlijnen bij het schoonmaken van verschillende ruimtes in de banketbakkerij en houdt zich aan de voorgeschreven richtlijnen, zodat de veiligheid van hemzelf en van anderen niet in gevaar komt en zodat werkruimtes klaar zijn voor gebruik door anderen.	<ul style="list-style-type: none">het bedrijfsschoonmaakplanhet toepassen van voorschriften en richtlijnenschoonmaakmiddelen en -materialen (eigenschappen en toepassingen) en vaardigheden om deze toe te passenveiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">Materialen en middelen doeltreffend gebruikenGeschikte materialen en middelen kiezenGoed zorgdragen voor materialen en middelen	Kiest de materialen en middelen bij het onderhouden van de werkruimtes en gaat bewust om met materialen, middelen, tijd en energie, zodat de banketbakkerij schoon en veilig is.	<ul style="list-style-type: none">Zie de eerste competentie van dit werkproces

2.2 Banketbakker

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten

Proces-competentie-matrix Banketbakker

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten		Competenties																									
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen	
Werkprocessen																											
2.1	Adviseert de klant over patisserieproducten									X									X								
2.2	Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van patisserie(tussen)producten					X						X						X									
2.3	Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van patisserie(tussen)producten											X	X							X							
2.4	Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen											X	X							X	X						
2.5	Decoreert, modelleert en snijdt de patisserie(tussen)producten											X	X							X	X						

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten		Competenties																								
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "Klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Omgaan met tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen
Werkprocessen																										
2.6	Bereidt exclusieve banket- en patisserieproducten aan de hand van nieuwe receptuur																									
2.7	Bewaakt en borgt de kwaliteit van patisserie(tussen)producten					X							X						X	X						
2.8	Verpakt en presenteert patisserie(tussen)producten of onafgebakken patisserieproducten en slaat deze op											X								X						
2.9	Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de patisserie schoon											X								X						

Betekenis van de kerntaak voor deze uitstroom

In deze matrix is per kerntaak aangegeven welke competenties aangewend worden bij de uitvoering van de werkprocessen voor deze uitstroom. Dit is zichtbaar door middel van een kruisje in de matrix.

Detaillering proces-competentie-matrix Banketbakker

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten			
2.1 werkproces: Adviseert de klant over patisserieproducten			
Omschrijving	De Banketbakker adviseert de klanten in de winkel over de eenvoudige banketproducten tijdens het aannemen van bestellingen. Hij inventariseert de wens van de klant. Hij geeft informatie over de banketproducten en de verschillende mogelijkheden (voor speciale gelegenheden) binnen het productaanbod. Hij sluit met zijn advies aan bij de wens van de klant.		
Gewenst resultaat	De klant beschikt over passende informatie met betrekking tot het aanbod van banketproducten en de mogelijkheden binnen dit aanbod. De bestellingen zijn in ontvangst genomen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	<ul style="list-style-type: none"> • Behoeften en verwachtingen achterhalen • Aansluiten bij behoeften en verwachtingen 	Stelt vast welke wensen de klant heeft op het gebied van eenvoudige banketproducten en productaanbod door vragen te stellen en bekijkt de wensen van de klant in relatie tot de mogelijkheden binnen het aanbod, zodat hij de klant gericht advies kan geven.	<ul style="list-style-type: none"> • assortiment en eenvoudige banket(tussen)producten • mondelinge communicatie: Nederlands • sociale vaardigheden
Presenteren	<ul style="list-style-type: none"> • Duidelijk uitleggen en toelichten • Betrouwbaarheid en deskundigheid uitstralen 	Legt productaanbod en mogelijkheden hierbinnen duidelijk uit en straalt hierbij kundigheid en geloofwaardigheid uit.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten**2.2 werkproces: Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van patisserie(tussen)producten**

Omschrijving	De Banketbakker maakt een planning voor zijn eigen werkzaamheden op grond van de voorraad, de (verwachte) bestellingen en de verschillende te bereiden eenvoudige banket(tussen)producten of onafgebakken banket(tussen) producten voor de voorraad. De Banketbakker bepaalt voor zijn eigen werkzaamheden de productievolgorde voor een efficiënte productievoortgang en een efficiënt overgebruik bij het bereiden van banket(tussen)producten. Hij houdt rekening met de verwerkingstijd van banket(tussen)producten, bijvoorbeeld afkoelen na bakken of opstijven na koude bewerking. Hij houdt rekening met de processen van zijn collega's en stemt zijn planning af met zijn leidinggevende of de ondernemer en stelt de planning zo nodig bij.		
Gewenst resultaat	De eigen werkzaamheden voor het bereiden van banketproducten zijn gepland en er is bepaald in welke volgorde ze moeten worden uitgevoerd. Er is een inschatting van de beschikbare tijd gemaakt en werktijden, werkvoorraden en apparaten zijn ingepland. De eigen planning is waar nodig bijgesteld.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none">• Activiteiten plannen• Tijd indelen• Mensen en middelen organiseren	Stelt zijn planning voor het bereiden van banketproducten op, legt hierin de prioriteit van de werkzaamheden, de beschikbare tijd en de grondstoffen vast, en stelt de beschikbaarheid van grondstoffen en materialen vast, zodat een realistische planning voor zijn eigen werkzaamheden kan worden gemaakt.	<ul style="list-style-type: none">• mondelinge communicatie: Nederlands• sociale vaardigheden• verwerkingstijd van banket(tussen)producten
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none">• Afstemmen• Aanpassen aan de groep	Legt de planning voor aan de leidinggevende of de ondernemer en stemt de werkzaamheden met hem en zijn directe collega's af, zodat de leidinggevende of de ondernemer op de hoogte is van de werkzaamheden die de Banketbakker gaat uitvoeren en de planning zo nodig kan worden bijgesteld.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">• Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden	Toont inzicht in de processen van het bereiden van banket(tussen)producten, door bij het maken van de planning rekening te houden met de verwerkingstijd van banket(tussen)producten.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten**2.3 werkproces: Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van patisserie(tussen)producten**

Omschrijving	De Banketbakker kijkt vooruit in de dagplanning en houdt rekening met bestellingen of eenvoudige banket(tussen)producten die later in de tijd volgens de planning bereid moeten worden. Hij raadpleegt receptuur voor het bereiden van banket(tussen)producten. Hij berekent de hoeveelheid grondstoffen en verzamelt de grondstoffen, banket(tussen)producten die zijn ingekocht of de vorige dag(en) zijn gemaakt en materialen die hij die dag nodig heeft bij het bereiden en/of afwerken van banket(tussen)producten. Hij weegt grondstoffen af.		
Gewenst resultaat	De planning is geraadpleegd. Grondstoffen, banket(tussen)producten, gereedschappen en materialen zijn verzameld en staan klaar voor de bereiding van eenvoudige banketproducten en (tussen)producten.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">Werken conform veiligheidsvoorschriftenWerken overeenkomstig de wettelijke richtlijnenWerken conform voorgeschreven procedures	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de banketbakkerij toe.	<ul style="list-style-type: none">bakkerijgereedschappen en -apparatuur en vaardigheden om hiermee om te kunnen gaaneenvoudige banket(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)het toepassen van voorschriften en richtlijnenrekenvaardighedenveiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">Geschikte materialen en middelen kiezen	Maakt op basis van de planning een keuze uit de beschikbare materialen en grondstoffen voor het bereiden van eenvoudige banket(tussen)producten.	<ul style="list-style-type: none">Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten

2.3 werkproces: Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van patisserie(tussen)producten

Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden	Bereidt de werkzaamheden voor het bereiden van banketproducten voor door de receptuur te lezen en op nauwkeurige wijze de benodigde hoeveelheden grondstoffen te berekenen en af te wegen, waarbij hij gebruik maakt van zijn product- en materialenkennis die hij precies en accuraat toepast bij het bereiden van banketproducten.	<ul style="list-style-type: none">Zie de eerste competentie van dit werkproces
----------------------------	---	--	--

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten			
2.4 werkproces: Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen			
Omschrijving	De Banketbakker mengt, kneedt en klopt de grondstoffen met behulp van apparatuur. Hij geeft met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur aan eenvoudige banket(tussen)producten. De Banketbakker bakt eenvoudige beslag, degen en banket(tussen)producten af. Hij bereidt vullingen en garneringen aan de hand van recepturen en de daarbij behorende bereidingswijzen en technieken volgens vastgestelde kwaliteitseisen en zorgt ervoor dat de banket(tussen)producten tijdig klaar zijn.		
Gewenst resultaat	Eenvoudige degen, beslagen, banket(tussen)producten, vullingen en garneringen zijn bereid door de draaitijd van banket(tussen)producten vast te stellen en waar nodig natuurlijke aroma's toe te voegen. De eenvoudige banket(tussen)producten zijn op basis van de kwaliteitseisen binnen de gestelde tijd bereid.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten

2.4 werkproces: Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen

Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> • Werken conform veiligheidsvoorschriften • Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen • Werken conform voorgeschreven procedures 	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het bereiden van eenvoudige degen, beslagen, banket(tussen)producten, vullingen en garneringen .	<ul style="list-style-type: none"> • bakkerijgereedschappen en -apparatuur • eenvoudige banket(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) • het toepassen van kwaliteitsnormen • het toepassen van voorschriften en richtlijnen • materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) en vaardigheden om deze toe te passen • procedures en technieken voor het bereiden van eenvoudige banket(tussen)producten • veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> • Productiviteitsniveaus halen • Kwaliteitsniveaus halen 	Richt zich op het leveren van eenvoudige degen, beslagen, banket(tussen)producten, vullingen en garneringen van hoge kwaliteit en werkt daarbij in het tempo dat nodig is en op een ordelijke en creatieve manier om de werkzaamheden binnen de vooraf gestelde tijd af te kunnen maken.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten			
2.4 werkproces: Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen			
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> • Materialen en middelen doelmatig gebruiken • Materialen en middelen doeltreffend gebruiken 	Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige degen, beslagen, banket(tussen)producten, vullingen en garneringen de benodigde materialen en grondstoffen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> • Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden • Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Werkt bij het bereiden van eenvoudige degen, beslagen, banket(tussen)producten, vullingen en garneringen snel en precies , zodat de eenvoudige banketproducten gekneed en gemengd zijn en de draaitijd kan worden vastgesteld, de eenvoudige banket(tussen)producten gekneed en gemengd zijn en mengsels op kleur en smaak zijn gebracht .	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten**2.5 werkproces: Decoreert, modelleert en snijdt de patisserie(tussen)producten**

Omschrijving	De Banketbakker vervaardigt eenvoudige decoraties door de receptuur toe te passen en de verschillende grondstoffen met behulp van de bijbehorende technieken te verwerken tot suiker-, chocolade- en ijsproducten. Hij verwerkt de eenvoudige banket(tussen)producten ten slotte tot sierstukken en decoraties. Hij werkt de gebakken banket(tussen)producten af door de banket(tussen)producten handmatig te vullen, op te spuiten, te garneren, te glaceren, te decoreren, met bijvoorbeeld slagroom of marsepein, of te snijden.		
Gewenst resultaat	Eenvoudige banketproducten zijn aantrekkelijk en representatief gevuld, opgespoten, gegarneerd, geglaceerd, gedecoreerd en/of gesneden, zodat zij in de winkel gepresenteerd kunnen worden.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">Werken conform veiligheidsvoorschriftenWerken overeenkomstig de wettelijke richtlijnenWerken conform voorgeschreven procedures	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het decoreren, modelleren en snijden van eenvoudige banket(tussen)producten .	<ul style="list-style-type: none">decoratie-, modelleer- en snijtechnieken en vaardigheden om deze toe te passenhet toepassen van kwaliteitsnormenhet toepassen van technieken en procedures kwaliteitsnormenmaterialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) en vaardigheden om deze toe te passenveiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none">Productiviteitsniveaus halenKwaliteitsniveaus halen	Werkt bij het decoreren, modelleren en snijden van eenvoudige banket(tussen)producten in het tempo dat nodig is en op een ordelijke en creatieve manier om de werkzaamheden binnen de vooraf gestelde tijd af te kunnen maken.	<ul style="list-style-type: none">Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten			
2.5 werkproces: Decoreert, modelleert en snijdt de patisserie(tussen)producten			
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> • Materialen en middelen doelmatig gebruiken • Materialen en middelen doeltreffend gebruiken 	Gebruikt bij het decoreren, modelleren en snijden van eenvoudige banket(tussen)producten de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> • Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden 	Werkt snel, precies, bedreven en accuraat bij het decoreren, modelleren of snijden van eenvoudige banket(tussen)producten, zodat aantrekkelijke en representatief afgewerkte banketproducten van een juiste kwaliteit gecreëerd worden.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten			
2.7 werkproces: Bewaakt en borgt de kwaliteit van patisserie(tussen)producten			
Omschrijving	De Banketbakker beoordeelt eenvoudige banket(tussen)producten op kwaliteit en herkent afwijkingen in eenvoudige banket(tussen)producten en/of grondstoffen volgens vastgestelde kwaliteitsnormen en relevante voorschriften en richtlijnen. Hij signaleert en communiceert duidelijke afwijkingen in de kwaliteit naar zijn collega's of leidinggevende en overlegt over mogelijke oplossingen. Hij herstelt fouten in bereidingswijzen en in het bereidingsproces na overleg met collega's of leidinggevende.		
Gewenst resultaat	Eenvoudige banket(tussen)producten zijn beoordeeld op kwaliteit en afwijkingen in banket(tussen)producten en in de bereidingswijze en het bereidingsproces zijn herkend. Afwijkingen en knelpunten zijn gecommuniceerd naar collega's/leidinggevende en er heeft overleg over mogelijke oplossingen plaatsgevonden. Problemen en afwijkingen worden volgens vastgestelde kwaliteitsnormen gecontroleerd , waardoor het bereidingsproces tijdig hersteld wordt.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Analyseren	<ul style="list-style-type: none"> • Informatie genereren uit gegevens • Conclusies trekken • Oplossingen voor problemen bedenken 	Analyseert waar afwijkingen in eenvoudige banket(tussen)producten en in het bereidingsproces vandaan komen, bekijkt de consequenties van deze afwijkingen, bedenkt hiervoor een haalbare oplossing en herstelt fouten in bereidingswijzen .	<ul style="list-style-type: none"> • eenvoudige banket(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) • het kwaliteitssysteem • het toepassen van kwaliteitsnormen • het toepassen van voorschriften en richtlijnen • mondelinge communicatie: Nederlands • sociale vaardigheden • veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten

2.7 werkproces: Bewaakt en borgt de kwaliteit van patisserie(tussen)producten

Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">• Werken conform veiligheidsvoorschriften• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen• Werken conform voorgeschreven procedures	Houdt zich aan de voorgeschreven procedures, volgt veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het bewaken en borgen van de kwaliteit van eenvoudige banket(tussen)producten toe.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none">• Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken	Bewaakt en borgt de kwaliteit van eenvoudige banket(tussen)producten en het bereidingsproces aan de hand van het kwaliteitssysteem van het bedrijf, zodat de productie tijdig hersteld wordt en banket(tussen)producten voldoen aan de kwaliteitsnormen en binnen de gestelde tijd zijn opgeleverd.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none">• Afstemmen• Aanpassen aan de groep	Overlegt met collega's of leidinggevende over duidelijke afwijkingen in de kwaliteit van eenvoudige banket(tussen)producten en in het bereidingsproces om een passende oplossing te bedenken.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten**2.8 werkproces: Verpakt en presenteert patisserie(tussen)producten of onafgebakken patisserieproducten en slaat deze op**

Omschrijving	De Banketbakker verzorgt het verpakken van de eenvoudige banket(tussen)producten in de bedrijfsruimte en presenteert eenvoudige banket(tussen)producten in de vitrine of in de winkel. Hij gebruikt nieuwe presentatie- en verpakkingsmogelijkheden om eenvoudige banket(tussen)producten mee te presenteren. Hij draagt zorg voor (een deel van) het verpakken van producten. Hij etiketteert en koelt banket(tussen)producten of vriest deze in. Hij presenteert de banket(tussen)producten op platen.		
Gewenst resultaat	Eenvoudige banket(tussen)producten zijn op een plaat in de winkel gepresenteerd. Onafgebakken banketproducten zijn verpakt en in het magazijn geplaatst. Banket(tussen)producten of onafgebakken banketproducten zijn gekoeld of ingevroren.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">• Werken conform veiligheidsvoorschriften• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen• Werken conform voorgeschreven procedures	Neemt de veiligheidsvoorschriften, de interne procedures van het bedrijf en de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de banketbakkerij, in acht bij het verpakken, presenteren en opslaan van eenvoudige banket(tussen)producten of onafgebakken banketproducten.	<ul style="list-style-type: none">• het presenteren van eenvoudige banketproducten• het toepassen van voorschriften en richtlijnen• veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit• verpakkingsmogelijkheden en vaardigheden om deze toe te passen
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">• Materialen en middelen doelmatig gebruiken• Geschikte materialen en middelen kiezen	Kiest de benodigde materialen en middelen voor het verpakken en presenteren van eenvoudige banketproducten, gaat hiermee efficiënt om en gaat bewust om met materialen en gereedschappen, zodat er geen tijd en energie verspild wordt en de banketproducten verpakt, gepresenteerd en opgeslagen zijn.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten**2.9 werkproces: Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de patisserie schoon**

Omschrijving	De Banketbakker maakt tijdens en na het uitvoeren van de werkzaamheden in de banketbakkerij werkruimtes, gereedschappen en machines schoon. Hierbij maakt hij gebruik van het bedrijfsschoonmaakplan en het bijbehorende schoonmaakrooster en verzamelt hij de benodigde schoonmaakmiddelen. Ten slotte vult hij de controlelijsten uit het bedrijfsschoonmaakplan in.		
Gewenst resultaat	De werkruimtes, gereedschappen en machines in de banketbakkerij zijn schoongemaakt. De controlelijsten uit het bedrijfsschoonmaakplan zijn ingevuld, zodat gecontroleerd kan worden wanneer en wat er is schoongemaakt in de banketbakkerij.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">Werken conform veiligheidsvoorschriftenWerken overeenkomstig de wettelijke richtlijnenWerken conform voorgeschreven procedures	Maakt gebruik van het schoonmaakplan en wettelijke richtlijnen bij het schoonmaken van verschillende ruimtes in de banketbakkerij en houdt zich aan de voorgeschreven richtlijnen, zodat de veiligheid van hemzelf en van anderen niet in gevaar komt en zodat werkruimtes klaar zijn voor gebruik door anderen.	<ul style="list-style-type: none">het bedrijfsschoonmaakplanhet toepassen van voorschriften en richtlijnenschoonmaakmiddelen en -materialen (eigenschappen en toepassingen) en vaardigheden om deze toe te passenveiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">Materialen en middelen doeltreffend gebruikenGeschikte materialen en middelen kiezenGoed zorgdragen voor materialen en middelen	Kiest de materialen en middelen bij het onderhouden van de werkruimtes, gebruikt deze efficiënt bij het schoonmaken van de banketbakkerij en gaat bewust om met materialen, middelen, tijd en energie, zodat de banketbakkerij schoon en veilig is.	<ul style="list-style-type: none">Zie de eerste competentie van dit werkproces

2.3 Allround broodbakker

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten

Proces-competentie-matrix Allround broodbakker

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten		Competenties																									
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen	
Werkprocessen																											
1.1	Adviseert de klant over broodproducten								X										X								
1.2	Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van brood(tussen)producten					X												X									
1.3	Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van brood(tussen)producten											X	X							X							
1.4	Bereidt degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen											X	X							X	X						
1.5	Verwerkt degen, brood(tussen)producten en vullingen											X	X							X	X						
1.6	Decoreert, modelleert en snijdt de brood(tussen)producten											X	X			X				X	X						

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten		Competenties																								
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen
Werkprocessen																										
1.7	Bewaakt en borgt de kwaliteit van de brood(tussen)producten					x							x							x	x					
1.8	Verpakt en presenteert brood(tus-sen)producten of onafgebakken broodproducten en slaat deze op											x									x					
1.9	Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de broodbakkerij schoon											x									x					

Betekenis van de kerntaak voor deze uitstroom

In deze matrix is per kerntaak aangegeven welke competenties aangewend worden bij de uitvoering van de werkprocessen voor deze uitstroom. Dit is zichtbaar door middel van een kruisje in de matrix.

Detaillering proces-competentie-matrix Allround broodbakker

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten			
1.1 werkproces: Adviseert de klant over broodproducten			
Omschrijving	De Allround broodbakker adviseert de klanten in de winkel over de broodproducten tijdens het aannemen van bestellingen. Hij geeft informatie over de broodproducten en de verschillende mogelijkheden binnen het productaanbod. Hij bespreekt de mogelijkheden met de klant, inventariseert de wens van de klant en geeft passende informatie over broodproducten.		
Gewenst resultaat	De klant beschikt over passende informatie met betrekking tot het productaanbod en de mogelijkheden binnen dit aanbod. De bestellingen zijn in ontvangst genomen en verzameld.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	<ul style="list-style-type: none"> • Behoeften en verwachtingen achterhalen • Aansluiten bij behoeften en verwachtingen 	Stelt vast welke wensen de klant heeft op het gebied van producten en productaanbod door vragen te stellen, en bekijkt de wensen van de klant in relatie tot de mogelijkheden binnen het aanbod, zodat hij de klant gericht advies kan geven.	<ul style="list-style-type: none"> • assortiment en broodproducten • mondelinge communicatie: Nederlands • sociale vaardigheden
Presenteren	<ul style="list-style-type: none"> • Duidelijk uitleggen en toelichten • Betrouwbaarheid en deskundigheid uitstralen 	Legt productaanbod en mogelijkheden hierbinnen duidelijk uit en straalt hierbij kundigheid en geloofwaardigheid uit.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten			
1.2 werkproces: Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van brood(tussen)producten			
Omschrijving	De Allround broodbakker inventariseert de uit te voeren werkzaamheden voor het bereiden van brood(tussen)producten aan de hand van de voorraad en de bestellingen, bepaalt in welke volgorde hij de werkzaamheden uit gaat voeren en maakt een schatting van de benodigde tijd. Hij plant de werktijden, werkvoorraden en apparaten in. Hij stemt de planning af met zijn leidinggevende of de ondernemer en stelt zo nodig de planning bij.		
Gewenst resultaat	De werkzaamheden voor het bereiden van broodproducten zijn geïnventariseerd en er is bepaald in welke volgorde ze moeten worden uitgevoerd. Er is een inschatting van de beschikbare tijd gemaakt en werktijden, werkvoorraden en apparaten zijn ingepland. De planning is waar nodig bijgesteld.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> • Activiteiten plannen • Tijd indelen • Mensen en middelen organiseren 	Stelt de planning op, legt hier de prioriteit van de werkzaamheden voor het bereiden van broodproducten, de beschikbare tijd en de middelen in vast, en zorgt voor de beschikbaarheid van middelen, zodat een realistische planning kan worden gemaakt.	<ul style="list-style-type: none"> • mondelinge communicatie: Nederlands • sociale vaardigheden
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> • Afstemmen • Anderen raadplegen en betrekken 	Legt de planning voor aan de leidinggevende of de ondernemer en stemt de werkzaamheden met hem af, zodat de leidinggevende of de ondernemer op de hoogte is van de uit te voeren werkzaamheden voor het bereiden van broodproducten en de planning zo nodig kan worden bijgesteld.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten**1.3 werkproces: Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van brood(tussen)producten**

Omschrijving	De Allround broodbakker bereidt zijn werkzaamheden voor door de receptuur voor het bereiden van brood(tussen)producten te raadplegen. Hij berekent de hoeveelheden grondstoffen en hij verzamelt de benodigde grondstoffen en brood(tussen)producten. Hij zet de benodigde apparatuur, gereedschappen en materialen klaar voor productie van brood(tussen)producten.		
Gewenst resultaat	De receptuur is geraadpleegd en op basis hiervan zijn de hoeveelheden grondstoffen berekend. Grondstoffen, brood(tussen)producten, gereedschappen en materialen zijn verzameld en staan klaar voor de bereiding van brood(tussen)producten.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">Werken conform veiligheidsvoorschriftenWerken overeenkomstig de wettelijke richtlijnenWerken conform voorgeschreven procedures	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de broodbakkerij toe bij het bereiden van brood(tussen)producten.	<ul style="list-style-type: none">bakkerijgereedschappen en -apparatuur en vaardigheden om hiermee om te kunnen gaanbrood(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)het toepassen van voorschriften en richtlijnenrekenvaardighedenveiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">Geschikte materialen en middelen kiezen	Maakt op basis van de receptuur een keuze uit de beschikbare materialen en middelen voor het bereiden van brood(tussen)producten.	<ul style="list-style-type: none">Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten**1.3 werkproces: Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van brood(tussen)producten**

Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">• Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden• Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden	Bereidt de werkzaamheden voor het bereiden van broodproducten voor door de receptuur te lezen en op nauwkeurige wijze de benodigde hoeveelheden grondstoffen te berekenen, waarbij hij gebruik maakt van zijn product- en materialenkennis en de van toepassing zijnde procedures en technieken die hij precies en accuraat toepast.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
----------------------------	--	--	--

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten			
1.4 werkproces: Bereidt degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen			
Omschrijving	De Allround b roodbakker bereidt degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen door grondstoffen te mengen en te kneden, de draaitijd van de brood(tussen)producten vast te stellen en extra ingrediënten toe te voegen volgens vastgestelde kwaliteitseisen. Hij bedient bakkerijgereedschappen en -apparatuur en zorgt ervoor dat de brood(tussen)producten binnen de gestelde tijd klaar zijn.		
Gewenst resultaat	Degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen zijn bereid door de draaitijd van brood(tussen)producten vast te stellen en waar nodig extra ingrediënten toe te voegen. De producten zijn binnen de gestelde tijd bereid en voldoen aan de kwaliteitseisen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen Werken conform voorgeschreven procedures 	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het bereiden van degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen.	<ul style="list-style-type: none"> bakkerijgereedschappen en -apparatuur brood(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) het toepassen van kwaliteitsnormen materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) en vaardigheden om deze toe te passen procedures en technieken voor het bereiden van brood(tussen)producten veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten				
1.4 werkproces: Bereidt degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen				
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> • Productiviteitsniveaus halen • Systematisch werken • Kwaliteitsniveaus halen 	Richt zich op het leveren van degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen van hoge kwaliteit en werkt daarbij in het tempo dat nodig is en op een ordelijke en systematische manier om de werkzaamheden binnen de vooraf gestelde tijd af te kunnen maken.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces 	
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> • Materialen en middelen doelmatig gebruiken • Materialen en middelen doeltreffend gebruiken 	Gebruikt bij het bereiden van degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces 	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> • Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden • Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Werkt bij het bereiden van degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen snel en precies , zodat de brood(tussen)producten gekneet en gemengd zijn en de draaitijd kan worden vastgesteld .	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces 	

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten			
1.5 werkproces: Verwerkt degen, brood(tus-sen)producten en vullingen			
Omschrijving	De Allround broodbakker verwerkt degen, brood(tussen)producten en vullingen door deze te bewerken. Hij stelt het rijs- en bakproces voor de brood(tussen)producten vast door de receptuur te raadplegen en stelt de tijd en temperatuur in. Hij bedient tijdens het rijs- en bakproces bakkerijgereedschappen en –apparatuur en stelt de tijd en temperatuur in. Hij controleert de voortgang van deze processen op vastgestelde kwaliteitsnormen.		
Gewenst resultaat	Het rijs- en bakproces voor de brood(tussen)producten is vastgesteld volgens de receptuur en tijd en temperatuur voor deze processen zijn ingesteld. Degen, brood(tussen)producten en vullingen zijn tijdig verwerkt en voldoen aan de vastgestelde kwaliteitsnormen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten

1.5 werkproces: Verwerkt degen, brood(tus-sen)producten en vullingen

Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> • Werken conform veiligheidsvoorschriften • Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen • Werken conform voorgeschreven procedures 	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het verwerken van degen, brood(tussen)producten en vullingen .	<ul style="list-style-type: none"> • het toepassen van kwaliteitsnormen • het toepassen van voorschriften en richtlijnen • materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) en vaardigheden om deze toe te passen • procedures en technieken voor het verwerken van degen, beslagen, brood(tussen)producten en vullingen • rijs- en bakprocessen van brood(tussen)producten en vaardigheden om hiermee om te kunnen gaan • veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> • Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken • Productiviteitsniveaus halen • Kwaliteitsniveaus halen 	Richt zich op het leveren van degen, brood(tussen)producten en vullingen van hoge kwaliteit en werkt daarbij in het tempo dat nodig is en op een ordelijke en systematische manier om de werkzaamheden binnen de vooraf gestelde tijd af te kunnen maken.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten				
1.5 werkproces: Verwerkt degen, brood(tus-sen)producten en vullingen				
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> • Materialen en middelen doelmatig gebruiken • Materialen en middelen doeltreffend gebruiken 	Gebruikt bij het verwerken van degen, brood(tussen)producten en vullingen de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces 	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> • Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden • Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Leest de receptuur nauwkeurig, bedient de apparatuur snel en precies op een wijze die aansluit bij de receptuur, zodat degen, brood(tussen)producten en vullingen van goede kwaliteit ontstaan .	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces 	

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten			
1.6 werkproces: Decoreert, modelleert en snijdt de brood(tussen)producten			
Omschrijving	De Allround broodbakker decoreert, modelleert of snijdt de brood(tussen)producten en bedient hierbij bakkerijgereedschappen en -apparatuur. Hij bereidt hiervoor extra ingrediënten en voegt deze toe aan het brood(tussen)product. Vervolgens maakt hij het brood(tussen)product op en werkt het af door te decoreren of te snijden. Bij het decoreren gebruikt hij nieuwe ideeën en ontwerpen.		
Gewenst resultaat	Brood(tussen)producten zijn aantrekkelijk en representatief afgewerkt en opgemaakt en vernieuwingen zijn geïntroduceerd en uitgevoerd, zodat zij in de winkel gepresenteerd kunnen worden.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Creëren en innoveren	<ul style="list-style-type: none"> Vernieuwend en creatief handelen 	Bedenkt nieuwe ideeën en ontwerpen en gebruikt deze bij het decoreren en modelleren van brood(tussen)producten.	<ul style="list-style-type: none"> decoratie-, modelleer- en snijtechnieken en vaardigheden om deze toe te passen het toepassen van kwaliteitsnormen het toepassen van technieken en procedures kwaliteitsnormen materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) en vaardigheden om deze toe te passen veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten**1.6 werkproces: Decoreert, modelleert en snijdt de brood(tussen)producten**

Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">• Werken conform veiligheidsvoorschriften• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen• Werken conform voorgeschreven procedures	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het decoreren, modelleren en snijden van de brood(tussen)producten .	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none">• Productiviteitsniveaus halen• Kwaliteitsniveaus halen	Werkt bij het decoreren, modelleren en snijden van de brood(tussen)producten in het tempo dat nodig is en op een ordelijke en systematische manier om de werkzaamheden binnen de vooraf gestelde tijd af te kunnen maken.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">• Materialen en middelen doelmatig gebruiken• Materialen en middelen doeltreffend gebruiken	Gebruikt bij het decoreren, modelleren en snijden van de brood(tussen)producten de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">• Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden	Werkt snel, precies, bedreven en accuraat bij het decoreren, modelleren of snijden van brood(tussen)producten, zodat aantrekkelijke en representatief afgewerkte producten gecreëerd worden.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten			
1.7 werkproces: Bewaakt en borgt de kwaliteit van de brood(tussen)producten			
Omschrijving	De Allround broodbakker beoordeelt brood(tussen)producten op kwaliteit en herkent afwijkingen in brood(tussen)producten en/of grondstoffen. Hij analyseert waar afwijkingen in brood(tussen)producten vandaan komen en lost deze op. Hij communiceert duidelijke afwijkingen in de kwaliteit naar zijn collega's of leidinggevende en overlegt over mogelijke oplossingen. Hij herstelt binnen zijn type werkzaamheden fouten in bereidingswijzen en in het bereidingsproces na overleg met collega's of leidinggevende.		
Gewenst resultaat	Brood(tussen)producten zijn beoordeeld op kwaliteit en afwijkingen in brood(tussen)producten en in de bereidingswijze en het bereidingsproces zijn herkend. Afwijkingen en knelpunten zijn gecommuniceerd naar collega's/leidinggevende en er heeft overleg over mogelijke oplossingen plaatsgevonden. Problemen en afwijkingen worden volgens vastgestelde kwaliteitsnormen gecontroleerd, waardoor het bereidingsproces tijdig hersteld kan worden.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Analyseren	<ul style="list-style-type: none"> • Informatie genereren uit gegevens • Conclusies trekken • Oplossingen voor problemen bedenken 	Analyseert waar afwijkingen in brood(tussen)producten en in het bereidingsproces vandaan komen, bekijkt de consequenties van deze afwijkingen, bedenkt hiervoor een haalbare oplossing en herstelt fouten in bereidingswijzen.	<ul style="list-style-type: none"> • brood(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) • het kwaliteitssysteem • het toepassen van kwaliteitsnormen • het toepassen van voorschriften en richtlijnen • mondelinge communicatie: Nederlands • sociale vaardigheden • veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten**1.7 werkproces: Bewaakt en borgt de kwaliteit van de brood(tussen)producten**

Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">• Werken conform veiligheidsvoorschriften• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen• Werken conform voorgeschreven procedures	Houdt zich aan de voorgeschreven procedures, volgt veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het bewaken en borgen van de kwaliteit van brood(tussen)producten.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none">• Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken	Bewaakt en borgt de kwaliteit van brood(tussen)producten en het bereidingsproces aan de hand van het kwaliteitssysteem van het bedrijf, zodat de productie tijdig hersteld kan worden en brood(tussen)producten voldoen aan de kwaliteitsnormen en binnen de gestelde tijd zijn opgeleverd.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none">• Anderen raadplegen en betrekken	Overlegt met collega's of leidinggevende over duidelijke afwijkingen in de kwaliteit van brood(tussen)producten en in het bereidingsproces om een passende oplossing te bedenken.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten**1.8 werkproces: Verpakt en presenteert brood(tussen)producten of onafgebakken broodproducten en slaat deze op**

Omschrijving	De Allround broodbakker verpakt de brood(tussen)producten of onafgebakken producten voor in de winkel of voor de voorraad en presenteert deze op een plaat, waarbij hij bakkerijgereedschappen en -apparatuur bedient. Hij koelt de brood(tussen)producten of onafgebakken producten of vriest ze in.		
Gewenst resultaat	Brood(tussen)producten zijn op een plaat in de winkel gepresenteerd. Onafgebakken producten zijn verpakt en in het magazijn geplaatst. Brood(tussen)producten of onafgebakken producten zijn gekoeld of ingevroren.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">Werken conform veiligheidsvoorschriftenWerken overeenkomstig de wettelijke richtlijnenWerken conform voorgeschreven procedures	Neemt de veiligheidsvoorschriften, de interne procedures van het bedrijf en de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de bakkerij, in acht bij het verpakken, presenteren en opslaan van brood(tussen)producten of onafgebakken producten.	<ul style="list-style-type: none">het presenteren van brood(tussen)productenhet toepassen van voorschriften en richtlijnenveiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteitverpakkingsmogelijkheden en vaardigheden om deze toe te passen
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">Materialen en middelen doelmatig gebruikenGeschikte materialen en middelen kiezen	Kiest de benodigde materialen en middelen voor het verpakken en presenteren van brood(tussen)producten, gaat hiermee efficiënt om en gaat bewust om met materialen en gereedschappen, zodat er geen tijd en energie verspild wordt en de brood(tussen)producten verpakt, gepresenteerd en opgeslagen zijn.	<ul style="list-style-type: none">Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten**1.9 werkproces: Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de brood-bakkerij schoon**

Omschrijving	De Allround broodbakker maakt tijdens en na het uitvoeren van de werkzaamheden in de broodbakkerij werkruimtes, gereedschappen en machines schoon. Hierbij maakt hij gebruik van het bedrijfsschoonmaakplan en het bijbehorende schoonmaakrooster en verzamelt hij de benodigde schoonmaakmiddelen. Ten slotte vult hij de controlelijsten in.		
Gewenst resultaat	De werkruimtes, gereedschappen en machines in de broodbakkerij zijn schoongemaakt. De controlelijsten uit het bedrijfsschoonmaakplan zijn ingevuld, zodat gecontroleerd kan worden wanneer en wat er is schoongemaakt in de bakkerij.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">Werken conform veiligheidsvoorschriftenWerken overeenkomstig de wettelijke richtlijnenWerken conform voorgeschreven procedures	Maakt gebruik van het schoonmaakplan en wettelijke richtlijnen bij het schoonmaken van verschillende ruimtes in de broodbakkerij en houdt zich aan de voorgeschreven richtlijnen, zodat de veiligheid van hemzelf en van anderen niet in gevaar komt en zodat ruimtes klaar zijn voor gebruik door anderen.	<ul style="list-style-type: none">het bedrijfsschoonmaakplanhet toepassen van voorschriften en richtlijnenschoonmaakmiddelen en -materialen (eigenschappen en toepassingen) en vaardigheden om deze toe te passenveiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">Materialen en middelen doeltreffend gebruikenGeschikte materialen en middelen kiezenGoed zorgdragen voor materialen en middelen	Kiest de materialen en middelen bij het onderhouden van de accommodatie en gaat bewust om met materialen, middelen, tijd en energie, zodat de brood bakkerij schoon en veilig is.	<ul style="list-style-type: none">Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 3 Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op

Proces-competentie-matrix Allround broodbakker

Kerntaak 3 Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op		Competenties																			
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
		Bedrijven en activiteiten initieren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwach- tingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen
Werkprocessen																					
3.1	Bestelt benodigde grondstoffen en (tussen)producten										x	x						x			
3.2	Controleert de grondstoffen en (tussen)producten bij ontvangst op (opslag)specificaties											x								x	
3.3	Slaat de geleverde producten op in geconditioneerde ruimtes												x							x	

Betekenis van de kerntaak voor deze uitstroom

In deze matrix is per kerntaak aangegeven welke competenties aangewend worden bij de uitvoering van de werkprocessen voor deze uitstroom. Dit is zichtbaar door middel van een kruisje in de matrix.

Detaillering proces-competentie-matrix Allround broodbakker

Kerntaak 3 Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op			
3.1 werkproces: Bestelt benodigde grondstoffen en (tussen)producten			
Omschrijving	De Allround broodbakker inventariseert de dagelijkse voorraad van grondstoffen en brood(tussen)producten. Op basis van de bestellingen van klanten en de voorraad berekent hij de benodigde hoeveelheid grondstoffen en brood(tussen)producten die nodig is om producten te bereiden . De Allround broodbakker vult de bestellijst van de inkoopvereniging of de leveranciers in en bestelt bij leveranciers grondstoffen en brood(tussen)producten.		
Gewenst resultaat	De benodigde hoeveelheid grondstoffen en brood(tussen)producten die besteld moet worden, is berekend . De bestellijsten zijn ingevuld en de bestelling is geplaatst bij de leveranciers.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> Nauwkeurig en volledig rapporteren 	Vult de bestellijsten volledig en correct in, zodat hieruit voor de leveranciers duidelijk is welke brood(tussen)producten geleverd moeten worden en in welke hoeveelheden.	<ul style="list-style-type: none"> bestellijsten en bestelmethode planningen rekenvaardigheden schriftelijke vaardigheden: Nederlands voorraadbeheer
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> Activiteiten plannen 	Houdt bij het bestellen rekening met de planning van de te maken producten, in het bijzonder wanneer er op korte termijn bestellingen (grote projecten) moeten worden gemaakt, zodat dit geen vertraging oploopt.	<ul style="list-style-type: none"> Zie de eerste competentie van dit werkproces
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Berekent snel en precies de te bestellen grondstoffen en brood(tussen)producten op basis van de voorraad en de bestellingen van klanten.	<ul style="list-style-type: none"> Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 3 Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op**3.2 werkproces: Controleert de grondstoffen en (tussen)producten bij ontvangst op (opslag)specificaties**

Omschrijving	De Allround broodbakker controleert de grondstoffen en brood(tussen)producten bij ontvangst op (opslag)specificaties, zoals aantallen en houdbaarheidsdatum, aan de hand van de bestellijst. Hij herkent en signaleert afwijkingen in de bestellingen en reclameert in voorkomende gevallen bij de leverancier, volgens daarvoor geldende procedures en zorgt ervoor dat eventuele retourzendingen worden afgehandeld.		
Gewenst resultaat	De grondstoffen en brood(tussen)producten zijn bij ontvangst gecontroleerd op (opslag)specificaties. Afwijkingen in de bestellingen zijn gesignaleerd en hier is een oplossing voor bedacht.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">• Werken conform veiligheidsvoorschriften• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen• Werken conform voorgeschreven procedures	Neemt de veiligheidsvoorschriften, de interne procedures van het bedrijf en de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de bakkerij, in acht bij het controleren van brood (tussen)producten en grondstoffen bij ontvangst.	<ul style="list-style-type: none">• (opslag)specificaties en vaardigheden deze toe te passen• brood(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)• controleprocedures en -wetgeving• het toepassen van voorschriften en richtlijnen
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">• Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden	Vergelijkt de specificaties van de geleverde goederen met de bestelling nauwkeurig en beoordeelt of deze overeenkomen, zodat verkeerd geleverde goederen niet verder worden verwerkt.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 3 Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op			
3.3 werkproces: Slaat de geleverde producten op in geconditioneerde ruimtes			
Omschrijving	De Allround broodbakker maakt in geconditioneerde ruimtes een indeling voor brood(tussen)producten en grondstoffen en neemt hierbij relevante voorschriften en regelgeving in acht. Hij slaat de geleverde producten op in deze ruimtes.		
Gewenst resultaat	Er is een indeling gemaakt voor geleverde grondstoffen en brood(tussen)producten en deze zijn in de betreffende ruimtes opgeslagen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen Werken conform voorgeschreven procedures 	Neemt de veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de bakkerij, in acht bij het opslaan van geleverde brood(tussen)producten.	<ul style="list-style-type: none"> (opslag)specificaties brood(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) het toepassen van voorschriften en richtlijnen rekenvaardigheden veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> Goed zorgdragen voor materialen en middelen 	Maakt een logische indeling in de geconditioneerde ruimtes , waarbij hij rekening houdt met opslagspecificaties van grondstoffen en brood(tussen)producten en slaat de geleverde grondstoffen en brood(tussen)producten veilig en zorgvuldig in het magazijn op.	<ul style="list-style-type: none"> Zie de eerste competentie van dit werkproces

2.4 Allround banketbakker

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten

Proces-competentie-matrix Allround banketbakker

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten		Competenties																									
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen	
Werkprocessen																											
2.1	Adviseert de klant over patisserieproducten									X									X								
2.2	Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van patisserie(tussen)producten					X						X						X									
2.3	Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van patisserie(tussen)producten											X	X							X							
2.4	Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen											X	X							X	X						
2.5	Decoreert, modelleert en snijdt de patisserie(tussen)producten											X	X			X				X	X						

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten		Competenties																								
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "Klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen
Werkprocessen																										
2.6	Bereidt exclusieve banket- en patisserieproducten aan de hand van nieuwe receptuur										X	X			X				X	X						
2.7	Bewaakt en borgt de kwaliteit van patisserie(tussen)producten					X							X						X	X						
2.8	Verpakt en presenteert patisserie(tussen)producten of onafgebakken patisserieproducten en slaat deze op											X								X						
2.9	Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de patisserie schoon											X								X						

Betekenis van de kerntaak voor deze uitstroom

In deze matrix is per kerntaak aangegeven welke competenties aangewend worden bij de uitvoering van de werkprocessen voor deze uitstroom. Dit is zichtbaar door middel van een kruisje in de matrix.

Detaillering proces-competentie-matrix Allround banketbakker

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten			
2.1 werkproces: Adviseert de klant over patisserieproducten			
Omschrijving	De Allround banketbakker adviseert de klanten in de winkel over de banketproducten tijdens het aannemen van bestellingen. Hij inventariseert de wens van de klant. Hij geeft informatie over de banketproducten en de verschillende mogelijkheden (voor speciale gelegenheden) binnen het productaanbod. Hij sluit met zijn advies aan bij de wens van de klant.		
Gewenst resultaat	De klant beschikt over passende informatie met betrekking tot het aanbod van banketproducten en de mogelijkheden binnen dit aanbod. De bestellingen zijn in ontvangst genomen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	<ul style="list-style-type: none"> • Behoeften en verwachtingen achterhalen • Aansluiten bij behoeften en verwachtingen 	Stelt vast welke wensen de klant heeft op het gebied van banketproducten en productaanbod door vragen te stellen, en bekijkt de wensen van de klant in relatie tot de mogelijkheden binnen het aanbod, zodat hij de klant gericht advies kan geven.	<ul style="list-style-type: none"> • assortiment en banket(tussen)producten • mondelinge communicatie: Nederlands • sociale vaardigheden
Presenteren	<ul style="list-style-type: none"> • Duidelijk uitleggen en toelichten • Betrouwbaarheid en deskundigheid uitstralen 	Legt productaanbod en mogelijkheden hierbinnen duidelijk uit en straalt hierbij kundigheid en geloofwaardigheid uit.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten

2.2 werkproces: Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van patisserie(tussen)producten

Omschrijving	De Allround banketbakker maakt een planning voor zijn eigen werkzaamheden en voor de werkzaamheden van collega's op zijn afdeling op grond van de voorraad, de (verwachte) bestellingen en de verschillende te bereiden banket(tussen)producten of onafgebakken banket(tussen)producten voor de voorraad. De Allround banketbakker bepaalt de productievolgorde voor een efficiënte productievoortgang en een efficiënt overgebruik bij het bereiden van banket(tussen)producten. Hij houdt rekening met de verwerkingstijd van banket(tussen)producten, bijvoorbeeld afkoelen na bakken of opstijven na koude bewerking. Hij stemt de planning af met zijn leidinggevende of de ondernemer en stelt de planning zo nodig bij.		
Gewenst resultaat	De werkzaamheden voor het bereiden van banketproducten zijn gepland en er is bepaald in welke volgorde ze moeten worden uitgevoerd. Er is een inschatting van de beschikbare tijd gemaakt en werktijden, werkvoorraden en apparaten zijn ingepland. De planning is waar nodig bijgesteld.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none">• Activiteiten plannen• Tijd indelen• Mensen en middelen organiseren	Stelt de planning voor het bereiden van banketproducten op, legt hierin de prioriteit van de werkzaamheden, de beschikbare tijd en de grondstoffen vast, en stelt de beschikbaarheid van grondstoffen en materialen vast, zodat een realistische planning kan worden gemaakt.	<ul style="list-style-type: none">• mondelinge communicatie: Nederlands• sociale vaardigheden• verwerkingstijd van banket(tussen)producten
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none">• Afstemmen• Anderen raadplegen en betrekken	Legt de planning voor aan de leidinggevende of de ondernemer en stemt de werkzaamheden met hem af, zodat de leidinggevende of de ondernemer op de hoogte is van de uit te voeren werkzaamheden voor het bereiden van banketproducten en de planning zo nodig kan worden bijgesteld.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">• Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden	Toont inzicht in de processen van het bereiden van banket(tussen)producten, door bij het opstellen van de planning rekening te houden met de verwerkingstijd van banket(tussen)producten.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten

2.3 werkproces: Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van patisserie(tussen)producten

Omschrijving	De Allround banketbakker kijkt vooruit in de planning en houdt rekening met bestellingen of banket(tussen)producten die later in de tijd volgens de planning bereid moeten worden. Hij raadpleegt receptuur voor het bereiden van banket(tussen)producten. Hij berekent de hoeveelheid grondstoffen en verzamelt de grondstoffen, banket(tussen)producten die zijn ingekocht of de vorige dag(en) zijn gemaakt en materialen die hij die dag nodig heeft bij het bereiden en/of afwerken van banket(tussen)producten. Hij weegt grondstoffen af op nauwkeurige wijze.		
Gewenst resultaat	De planning is geraadpleegd. Grondstoffen, banket(tussen)producten, gereedschappen en materialen zijn verzameld en staan klaar voor de bereiding van banketproducten en (tussen)producten.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">• Werken conform veiligheidsvoorschriften• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen• Werken conform voorgescreven procedures	Volgt de voorgescreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de banketbakkerij toe bij het bereiden van banket(tussen)producten.	<ul style="list-style-type: none">• bakkerijgereedschappen en -apparatuur en vaardigheden om hiermee om te kunnen gaan• banket(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)• het toepassen van voorschriften en richtlijnen• rekenvaardigheden• veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">• Geschikte materialen en middelen kiezen	Maakt op basis van de planning een keuze uit de beschikbare materialen en grondstoffen voor het bereiden van banket(tussen)producten.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten

2.3 werkproces: Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van patisserie(tussen)producten

Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">• Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden	Bereidt de werkzaamheden voor het bereiden van banketproducten voor door de receptuur te lezen en op nauwkeurige wijze de benodigde hoeveelheden grondstoffen te berekenen en af te wegen, waarbij hij gebruikmaakt van zijn product- en materialenkennis die hij precies en accuraat toepast bij het bereiden van banketproducten .	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
----------------------------	---	--	--

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten			
2.4 werkproces: Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen			
Omschrijving	De Allround banketbakker mengt, kneedt en klopt de grondstoffen met behulp van apparatuur. Hij geeft met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur aan producten. De Allround banketbakker bakt beslag, degen en banket(tussen)producten af. Hij bereidt vullingen en garneringen aan de hand van recepturen en de daarbij behorende bereidingswijzen en technieken volgens vastgestelde kwaliteitseisen en zorgt ervoor dat de banket(tussen)producten tijdig klaar zijn.		
Gewenst resultaat	Degen, beslagen, banket(tussen)producten, vullingen en garneringen zijn bereid door de draaitijd van banket(tussen)producten vast te stellen en waar nodig natuurlijke aroma's toe te voegen. De banket(tussen)producten zijn op basis van de kwaliteitseisen binnen de gestelde tijd bereid.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten

2.4 werkproces: Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen

Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> • Werken conform veiligheidsvoorschriften • Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen • Werken conform voorgeschreven procedures 	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het bereiden van degen, beslagen, banket(tussen)producten, vullingen en garneringen .	<ul style="list-style-type: none"> • bakkerijgereedschappen en -apparatuur • banket(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) • het toepassen van kwaliteitsnormen • het toepassen van voorschriften en richtlijnen • materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) en vaardigheden om deze toe te passen • procedures en technieken voor het bereiden van banket(tussen)producten • veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> • Productiviteitsniveaus halen • Kwaliteitsniveaus halen 	Richt zich op het leveren van degen, beslagen, banket(tussen)producten, vullingen en garneringen van hoge kwaliteit en werkt daarbij in het tempo dat nodig is en op een ordelijke en creatieve manier om de werkzaamheden binnen de vooraf gestelde tijd af te kunnen maken.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten				
2.4 werkproces: Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen				
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> • Materialen en middelen doelmatig gebruiken • Materialen en middelen doeltreffend gebruiken 	Gebruikt bij het bereiden van degen, beslagen, banket(tussen)producten, vullingen en garneringen de benodigde materialen en grondstoffen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces 	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> • Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden • Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Werkt bij het bereiden van degen, beslagen, banket(tussen)producten, vullingen en garneringen snel en precies , zodat de banketproducten gekneed en gemengd zijn en de draaitijd kan worden vastgesteld, de banket(tussen)producten gekneed en gemengd zijn en mengsels op kleur en smaak zijn gebracht .	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces 	

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten			
2.5 werkproces: Decoreert, modelleert en snijdt de patisserie(tussen)producten			
Omschrijving	De Allround banketbakker vervaardigt decoraties door de receptuur toe te passen en de verschillende grondstoffen met behulp van de bijbehorende technieken te verwerken tot suiker-, chocolade- en ijsproducten. Hij verwerkt de banket(tussen)producten ten slotte tot sierstukken en decoraties. Bij het decoreren gebruikt hij nieuwe ideeën en ontwerpen. Hij werkt de gebakken banket(tussen)producten af door de banket(tussen)producten handmatig te vullen, op te spuiten, te garneren, te glaceren, te decoreren, met bijvoorbeeld slagroom of marsepein, of te snijden.		
Gewenst resultaat	Banketproducten zijn aantrekkelijk en representatief gevuld, opgespoten, gegarneerd, geglaceerd, gedecoreerd en/of gesneden, zodat zij in de winkel gepresenteerd kunnen worden.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Creëren en innoveren	<ul style="list-style-type: none"> Vernieuwend en creatief handelen 	Bedenkt nieuwe ideeën en ontwerpen en gebruikt deze bij het decoreren en modelleren van banket(tussen)producten.	<ul style="list-style-type: none"> decoratie-, modelleer- en snijtechnieken en vaardigheden om deze toe te passen het toepassen van kwaliteitsnormen het toepassen van technieken en procedures kwaliteitsnormen materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) en vaardigheden om deze toe te passen veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten

2.5 werkproces: Decoreert, modelleert en snijdt de patisserie(tussen)producten

Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">• Werken conform veiligheidsvoorschriften• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen• Werken conform voorgeschreven procedures	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het decoreren, modelleren en snijden van de banket(tussen)producten .	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none">• Productiviteitsniveaus halen• Kwaliteitsniveaus halen	Werkt bij het decoreren, modelleren en snijden van de banket(tussen)producten in het tempo dat nodig is en op een ordelijke en creatieve manier om de werkzaamheden binnen de vooraf gestelde tijd af te kunnen maken.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">• Materialen en middelen doelmatig gebruiken• Materialen en middelen doeltreffend gebruiken	Gebruikt bij het decoreren, modelleren en snijden van de banket(tussen)producten de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">• Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden	Werkt snel, precies, bedreven en accuraat bij het decoreren, modelleren of snijden van producten, zodat aantrekkelijke en representatief afgewerkte banketproducten van een juiste kwaliteit gecreëerd worden.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten			
2.6 werkproces: Bereidt exclusieve banket- en patisse-rieproducten aan de hand van nieuwe receptuur			
Omschrijving	De Allround banketbakker experimenteert in voorkomende gevallen met grondstoffen en banket(tussen)producten en maakt bij het vervaardigen van de banket(tussen)producten gebruik van innovatieve technieken. Hij past waar nodig scheikundige en natuurkundige kennis toe bij het vervaardigen van de producten en hij combineert verschillende smaken. Hij beoordeelt nieuwe banket(tussen)producten op kwaliteit.		
Gewenst resultaat	Exclusieve banketproducten, vullingen en garneringen zijn bereid door de draaitijd van banket(tussen)producten vast te stellen en waar nodig extra ingrediënten toe te voegen. De banket(tussen)producten zijn binnen de gestelde tijd bereid en voldoen aan de kwaliteitseisen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten

2.6 werkproces: Bereidt exclusieve banket- en patisse-rieproducten aan de hand van nieuwe receptuur

Creëren en innoveren	<ul style="list-style-type: none"> Vernieuwend en creatief handelen 	Komt met creatieve ideeën bij het bereiden van exclusieve banketproducten en maakt hierbij gebruik van innovatieve technieken bij het bereiden van exclusieve banket- en patisserieproducten.	<ul style="list-style-type: none"> bakkerijgereedschappen en -apparatuur banket(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) exclusieve banketproducten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) het toepassen van kwaliteitsnormen het toepassen van voorschriften en richtlijnen materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) en vaardigheden om deze toe te passen scheikundige en natuurkundige procedures en technieken voor het bereiden van banketproducten veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
----------------------	--	---	---

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten**2.6 werkproces: Bereidt exclusieve banket- en patisse-rieproducten aan de hand van nieuwe receptuur**

Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">• Werken conform veiligheidsvoorschriften• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen• Werken conform voorgeschreven procedures	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het bereiden van degen, beslagen, banket(tussen)producten, vullingen en garneringen .	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none">• Productiviteitsniveaus halen• Kwaliteitsniveaus halen	Richt zich op het leveren van degen, beslagen, banket(tussen)producten, vullingen en garneringen van hoge kwaliteit en werkt daarbij in het tempo dat nodig is en op een ordelijke en creatieve manier om de werkzaamheden binnen de vooraf gestelde tijd af te kunnen maken.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">• Materialen en middelen doelmatig gebruiken• Materialen en middelen doeltreffend gebruiken	Gebruikt bij het bereiden van degen, beslagen, banket(tussen)producten, vullingen en garneringen de benodigde materialen en grondstoffen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">• Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden• Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden	Werkt bij het bereiden van exclusieve banketproducten snel en precies , zodat de banket(tussen)producten gekneet en gemengd zijn, mengsels zijn op kleur en smaak gebracht .	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten			
2.7 werkproces: Bewaakt en borgt de kwaliteit van patisserie(tussen)producten			
Omschrijving	De Allround banketbakker beoordeelt banket(tussen)producten op kwaliteit en herkent afwijkingen in banket(tussen)producten en/of grondstoffen volgens vastgestelde kwaliteitsnormen en relevante voorschriften en richtlijnen. Hij analyseert waar afwijkingen in banket(tussen)producten vandaan komen en lost deze op. Hij communiceert duidelijke afwijkingen in de kwaliteit naar zijn collega's of leidinggevende en overlegt over mogelijke oplossingen. Hij herstelt fouten in bereidingswijzen en in het bereidingsproces na overleg met collega's of leidinggevende.		
Gewenst resultaat	Banket(tussen)producten zijn beoordeeld op kwaliteit en afwijkingen in banket(tussen)producten en in de bereidingswijze en het bereidingsproces zijn herkend. Afwijkingen en knelpunten zijn gecommuniceerd naar collega's/leidinggevende en er heeft overleg over mogelijke oplossingen plaatsgevonden. Problemen en afwijkingen worden volgens vastgestelde kwaliteitsnormen gecontroleerd , waardoor het bereidingsproces tijdig hersteld wordt.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Analyseren	<ul style="list-style-type: none"> • Informatie genereren uit gegevens • Conclusies trekken • Oplossingen voor problemen bedenken 	Analyseert waar afwijkingen in banket(tussen)producten en in het bereidingsproces vandaan komen, bekijkt de consequenties van deze afwijkingen, bedenkt hiervoor een haalbare oplossing en herstelt fouten in bereidingswijzen .	<ul style="list-style-type: none"> • banket(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) • het kwaliteitssysteem • het toepassen van kwaliteitsnormen • het toepassen van voorschriften en richtlijnen • mondelinge communicatie: Nederlands • sociale vaardigheden • veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten

2.7 werkproces: Bewaakt en borgt de kwaliteit van patisserie(tussen)producten

Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">• Werken conform veiligheidsvoorschriften• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen• Werken conform voorgeschreven procedures	Houdt zich aan de voorgeschreven procedures, volgt veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het bewaken en borgen van de kwaliteit van banket(tussen)producten.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none">• Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken	Bewaakt en borgt de kwaliteit van banket(tussen)producten en het bereidingsproces aan de hand van het kwaliteitssysteem van het bedrijf, zodat de productie tijdig hersteld wordt en banket(tussen)producten voldoen aan de kwaliteitsnormen en binnen de gestelde tijd zijn opgeleverd.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none">• Afstemmen• Anderen raadplegen en betrekken	Overlegt met collega's of leidinggevende over duidelijke afwijkingen in de kwaliteit van banket(tussen)producten en in het bereidingsproces om een passende oplossing te bedenken.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten**2.8 werkproces: Verpakt en presenteert patisserie(tussen)producten of onafgebakken patisserieproducten en slaat deze op**

Omschrijving	De Allround banketbakker verzorgt het verpakken van de producten in de bedrijfsruimte en presenteert banketproducten in de vitrine of in de winkel. Hij gebruikt nieuwe presentatie- en verpakkingsmogelijkheden om banketproducten mee te presenteren. Hij draagt zorg voor (een deel van) het verpakken van producten. Hij etiketteert en koelt banket(tussen)producten of vriest deze in. Hij presenteert de banket(tussen)producten op platen.		
Gewenst resultaat	Banket(tussen)producten zijn op plaat in de winkel gepresenteerd. Of onafgebakken banketproducten zijn verpakt en in het magazijn geplaatst. Banket(tussen)producten of onafgebakken banketproducten zijn gekoeld of ingevroren.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">• Werken conform veiligheidsvoorschriften• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen• Werken conform voorgeschreven procedures	Neemt de veiligheidsvoorschriften, de interne procedures van het bedrijf en de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de banketbakkerij, in acht bij het verpakken, presenteren en opslaan van banket(tussen)producten of onafgebakken banketproducten.	<ul style="list-style-type: none">• het presenteren van banketproducten• het toepassen van voorschriften en richtlijnen• veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit• verpakkingsmogelijkheden en vaardigheden om deze toe te passen
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">• Materialen en middelen doelmatig gebruiken• Geschikte materialen en middelen kiezen	Kiest de benodigde materialen en middelen voor het verpakken en presenteren van banketproducten, gaat hiermee efficiënt om en gaat bewust om met materialen en gereedschappen, zodat er geen tijd en energie verspild wordt en de banketproducten verpakt, gepresenteerd en opgeslagen zijn.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten**2.9 werkproces: Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de patisserie schoon**

Omschrijving	De Allround banketbakker maakt tijdens en na het uitvoeren van de werkzaamheden in de banketbakkerij werkruimtes, gereedschappen en machines schoon. Hierbij maakt hij gebruik van het bedrijfsschoonmaakplan en het bijbehorende schoonmaakrooster en verzamelt hij de benodigde schoonmaakmiddelen. Ten slotte vult hij de controlelijsten in.		
Gewenst resultaat	De werkruimtes, gereedschappen en machines in de banketbakkerij zijn schoongemaakt. De controlelijsten uit het bedrijfsschoonmaakplan zijn ingevuld, zodat gecontroleerd kan worden wanneer en wat er is schoongemaakt in de bakkerij.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">Werken conform veiligheidsvoorschriftenWerken overeenkomstig de wettelijke richtlijnenWerken conform voorgeschreven procedures	Maakt gebruik van het schoonmaakplan en wettelijke richtlijnen bij het schoonmaken van verschillende ruimtes in de banketbakkerij en houdt zich aan de voorgeschreven richtlijnen, zodat de veiligheid van hemzelf en van anderen niet in gevaar komt en zodat werkruimtes klaar zijn voor gebruik door anderen.	<ul style="list-style-type: none">het bedrijfsschoonmaakplanhet toepassen van voorschriften en richtlijnenschoonmaakmiddelen en -materialen (eigenschappen en toepassingen) en vaardigheden om deze toe te passenveiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">Materialen en middelen doeltreffend gebruikenGeschikte materialen en middelen kiezenGoed zorgdragen voor materialen en middelen	Kiest de materialen en middelen bij het onderhouden van de werkruimtes, gebruikt deze efficiënt bij het schoonmaken van de banketbakkerij en gaat bewust om met materialen, middelen, tijd en energie, zodat de banketbakkerij schoon en veilig is.	<ul style="list-style-type: none">Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 3 Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op

Proces-competentie-matrix Allround banketbakker

Kerntaak 3 Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op		Competenties																			
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen
Werkprocessen																					
3.1	Bestelt benodigde grondstoffen en (tussen)producten										x	x						x			
3.2	Controleert de grondstoffen en (tussen)producten bij ontvangst op (opslag)specificaties											x								x	
3.3	Slaat de geleverde producten op in geconditioneerde ruimtes												x							x	

Betekenis van de kerntaak voor deze uitstroom

In deze matrix is per kerntaak aangegeven welke competenties aangewend worden bij de uitvoering van de werkprocessen voor deze uitstroom. Dit is zichtbaar door middel van een kruisje in de matrix.

Detaillering proces-competentie-matrix Allround banketbakker

Kerntaak 3 Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op			
3.1 werkproces: Bestelt benodigde grondstoffen en (tussen)producten			
Omschrijving	De Allround banketbakker inventariseert de dagelijkse voorraad van grondstoffen en banket(tussen)producten. Op basis van de bestellingen van klanten en de voorraad berekent hij de benodigde hoeveelheid grondstoffen en banket(tussen)producten die nodig is om banketproducten te bereiden . De Allround banketbakker vult de bestellijst van de inkoopvereniging of de leveranciers in en bestelt bij leveranciers grondstoffen en banket(tussen)producten.		
Gewenst resultaat	De benodigde hoeveelheid grondstoffen en banket(tussen)producten die besteld moet worden is berekend . De bestellijsten zijn ingevuld en de bestelling is geplaatst bij de leveranciers.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> Nauwkeurig en volledig rapporteren 	Vult de bestellijsten volledig en nauwkeurig in, zodat hieruit voor de leveranciers duidelijk is welke banket(tussen)producten geleverd moeten worden en in welke hoeveelheden.	<ul style="list-style-type: none"> bestellijsten en bestelmethode planningen rekenvaardigheden schriftelijke vaardigheden: Nederlands voorraadbeheer
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> Activiteiten plannen 	Houdt bij het bestellen rekening met de planning van de te maken producten, in het bijzonder wanneer er op korte termijn bestellingen (grote projecten) moeten worden gemaakt, zodat dit geen vertraging oploopt.	<ul style="list-style-type: none"> Zie de eerste competentie van dit werkproces
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Berekent snel en precies de te bestellen grondstoffen en banket(tussen)producten op basis van de voorraad en de bestellingen van klanten.	<ul style="list-style-type: none"> Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 3 Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op			
3.2 werkproces: Controleert de grondstoffen en (tussen)producten bij ontvangst op (opslag)specificaties			
Omschrijving	De Allround banketbakker controleert de grondstoffen en banket(tussen)producten bij ontvangst op (opslag)specificaties, zoals aantallen en houdbaarheidsdatum, aan de hand van de bestellijst. Hij herkent en signaleert afwijkingen in de bestellingen en reclameert in voorkomende gevallen bij de leverancier, volgens daarvoor geldende procedures en zorgt ervoor dat eventuele retourzendingen worden afgehandeld.		
Gewenst resultaat	De grondstoffen en banket(tussen)producten zijn bij ontvangst gecontroleerd op (opslag)specificaties. Afwijkingen in de bestellingen zijn gesignaleerd en hier is een oplossing voor bedacht.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen Werken conform voorgeschreven procedures 	Neemt de veiligheidsvoorschriften, de interne procedures van het bedrijf en de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de banketbakkerij, in acht bij het controleren van banket (tussen)producten en grondstoffen bij ontvangst.	<ul style="list-style-type: none"> (opslag)specificaties en vaardigheden deze toe te passen banket(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) controleprocedures en -wetgeving het toepassen van voorschriften en richtlijnen
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Vergelijkt de specificaties van de geleverde goederen met de bestelling nauwkeurig en beoordeelt of deze overeenkomen, zodat verkeerd geleverde goederen niet verder worden verwerkt.	<ul style="list-style-type: none"> Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 3 Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op**3.3 werkproces: Slaat de geleverde producten op in geconditioneerde ruimtes**

Omschrijving	De Allround banketbakker maakt in geconditioneerde ruimtes een indeling voor banket(tussen)producten en grondstoffen en neemt hierbij relevante voorschriften en regelgeving in acht. Hij slaat de geleverde producten op in deze ruimtes.		
Gewenst resultaat	Er is een indeling gemaakt voor geleverde grondstoffen en banket(tussen)producten en deze zijn in de betreffende ruimtes opgeslagen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">Werken conform veiligheidsvoorschriftenWerken overeenkomstig de wettelijke richtlijnenWerken conform voorgeschreven procedures	Neemt de veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de banketbakkerij, in acht bij het opslaan van geleverde banket(tussen)producten.	<ul style="list-style-type: none">(opslag)specificatiesbanket(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)het toepassen van voorschriften en richtlijnenrekenvaardighedenveiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">Goed zorgdragen voor materialen en middelen	Maakt een logische indeling in de geconditioneerde ruimtes, waarbij hij rekening houdt met opslagspecificaties van grondstoffen en banket(tussen)producten en slaat de geleverde grondstoffen en banket(tussen)producten veilig en zorgvuldig in het magazijn op.	<ul style="list-style-type: none">Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 4 Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment

Proces-competentie-matrix Allround banketbakker

Kerntaak 4 Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment		Competenties																			
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
		Beoordelen en activiteiten initieren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwach- tingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen
Werkprocessen																					
4.1	Stuurt op de kwaliteit van de operati-onele processen en routing op de werkvloer					X						X								X	X
4.2	Bedenkt ideeën voor het uitbreiden van het assortiment en ontwikkelt receptuur											X		X		X					
4.3	Ontwerpt exclusieve presentatie- en verpakkingsmogelijkheden																				

Betekenis van de kerntaak voor deze uitstroom

In deze matrix is per kerntaak aangegeven welke competenties aangewend worden bij de uitvoering van de werkprocessen voor deze uitstroom. Dit is zichtbaar door middel van een kruisje in de matrix.

Detaillering proces-competentie-matrix Allround banketbakker

Kerntaak 4 Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment			
4.1 werkproces: Stuurt op de kwaliteit van de operati-onele processen en routing op de werkvloer			
Omschrijving	De Allround banketbakker controleert en beoordeelt of de werkzaamheden worden uitgevoerd volgens vaste kwaliteitsprocedures. Daarnaast controleert hij of de voortgang van de processen en procedures op de werkvloer conform de planning verloopt. Als hij problemen of stagnaties tegenkomt noteert hij deze en overlegt hierover met zijn leidinggevende/de ondernemer. Hij maakt analyses van processen en procedures op de werkvloer en doet verbetervoorstellen voor het aanpassen hiervan.		
Gewenst resultaat	De werkzaamheden zijn gecontroleerd en beoordeeld op basis van vaste kwaliteitsprocedures en op basis van de planning. De kwaliteit van de processen en procedures is gecontroleerd en geanalyseerd. Er zijn verbetervoorstellen geformuleerd met betrekking tot de processen en procedures op de werkvloer.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform voorgeschreven procedures 	Past bij het bewaken van de processen en procedures de bedrijfsregels toe.	<ul style="list-style-type: none"> bedrijfsregels omtrent processen en procedures kwaliteitsprocedures mondelinge communicatie: Nederlands procedures en processen
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> Kwaliteits- en productiviteitsnormen formuleren 	Formuleert verbetervoorstellen voor de processen en procedures op de werkvloer en signaleert en rapporteert deze tijdig aan zijn leidinggevende/ de ondernemer, zodat hij bijdraagt aan de verbetering van de kwaliteit.	<ul style="list-style-type: none"> Zie de eerste competentie van dit werkproces
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> Afstemmen Proactief informeren 	Stemt de voorstellen ter verbetering van bestaande processen en procedures af met de leidinggevende/de ondernemer, zodat deze aangepast en/of ontwikkeld kunnen worden.	<ul style="list-style-type: none"> Zie de eerste competentie van dit werkproces
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Heeft inzicht in de operationele processen en routing op de werkvloer, beoordeelt op basis hiervan de kwaliteit van de werkzaamheden, herkent knelpunten en komt met creatieve voorstellen voor de verbetering van de kwaliteit, gebruikt hierbij zijn kennis op het gebied van processen en procedures op de werkvloer, zodat hij de juiste verbetervoorstellen kan formuleren en bijdraagt aan de bewaking van de kwaliteit.	<ul style="list-style-type: none"> Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 4 Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment**4.2 werkproces: Bedenkt ideeën voor het uitbreiden van het assortiment en ontwikkelt receptuur**

Omschrijving	De Allround banketbakker houdt vakliteratuur bij en volgt trends en ontwikkelingen in de bakkerijbranche. Hij denkt mee over de mogelijkheden voor het aanvullen of aanpassen van het assortiment. Hij analyseert de banketproducten en het assortiment en doet op basis van zijn vakkennis verbetervoorstellen en brengt nieuwe ideeën in voor het aanpassen van het assortiment. Hij bedenkt speelse variaties op klassieke thema's. Hij stelt bestaande receptuur eventueel bij op de mogelijkheden van de eigen bakkerij en het assortiment en betreft waar nodig collega's.		
Gewenst resultaat	De kwaliteit van het assortiment is geanalyseerd en er zijn verbetervoorstellen geformuleerd, onder andere op basis van trends en ontwikkelingen, met betrekking tot het assortiment. Nieuwe receptuur is ontwikkeld.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Analyseren	<ul style="list-style-type: none">• Conclusies trekken• Verbanden leggen	Analyseert de kwaliteit van het assortiment, ziet mogelijkheden voor uitbreiding en komt met nieuwe receptuur, zodat het assortiment wordt uitgebreid en nieuwe receptuur is ontwikkeld.	<ul style="list-style-type: none">• assortiment van de banketbakkerij• patisserieproducten• recepturen• schriftelijke communicatie: Nederlands, Engels en een andere moderne vreemde taal
Creëren en innoveren	<ul style="list-style-type: none">• Verandering zoeken en introduceren	Onderneemt vanuit nieuwe trends en ontwikkelingen initiatieven voor verbetering van het assortiment door nieuwe ideeën te introduceren.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Ondernemend en commercieel handelen	<ul style="list-style-type: none">• Kansen en mogelijkheden identificeren en creëren	Ziet kansen om het assortiment te vernieuwen met producten die aansluiten op de wensen en behoeften van klanten en gaat actief op zoek naar nieuwe recepturen om op deze wijze kansen om te zetten in acties.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">• Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden	Breidt het assortiment uit en ontwikkelt nieuwe receptuur en maakt daarbij gebruik van zijn kennis op het gebied van assortiment en receptuur toe.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

2.5 Allround brood-en banketbakker

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten

Proces-competentie-matrix Allround brood-en banketbakker

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten		Competenties																								
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen
Werkprocessen																										
1.1	Adviseert de klant over broodproducten								X										X							
1.2	Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van brood(tussen)producten					X												X								
1.3	Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van brood(tussen)producten											X	X							X						
1.4	Bereidt degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen											X	X							X	X					
1.5	Verwerkt degen, brood(tussen)producten en vullingen											X	X							X	X					
1.6	Decoreert, modelleert en snijdt de brood(tussen)producten											X	X			X				X	X					

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten		Competenties																								
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "Klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen
Werkprocessen																										
1.7	Bewaakt en borgt de kwaliteit van de brood(tussen)producten					X							X						X	X						
1.8	Verpakt en presenteert brood(tus-sen)producten of onafgebakken broodproducten en slaat deze op											X								X						
1.9	Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de broodbakkerij schoon											X								X						

Betekenis van de kerntaak voor deze uitstroom

In deze matrix is per kerntaak aangegeven welke competenties aangewend worden bij de uitvoering van de werkprocessen voor deze uitstroom. Dit is zichtbaar door middel van een kruisje in de matrix.

Detaillering proces-competentie-matrix Allround brood-en banketbakker

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten			
1.1 werkproces: Adviseert de klant over broodproducten			
Omschrijving	De Allround brood- en banketbakker adviseert de klanten in de winkel over de broodproducten tijdens het aannemen van bestellingen. Hij geeft informatie over de broodproducten en de verschillende mogelijkheden binnen het productaanbod. Hij bespreekt de mogelijkheden met de klant, inventariseert de wens van de klant en geeft passende informatie over broodproducten.		
Gewenst resultaat	De klant beschikt over passende informatie met betrekking tot het productaanbod en de mogelijkheden binnen dit aanbod. De bestellingen zijn in ontvangst genomen en verzameld.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	<ul style="list-style-type: none"> • Behoeften en verwachtingen achterhalen • Aansluiten bij behoeften en verwachtingen 	Stelt vast welke wensen de klant heeft op het gebied van broodproducten en productaanbod door vragen te stellen, en bekijkt de wensen van de klant in relatie tot de mogelijkheden binnen het aanbod, zodat hij de klant gericht advies kan geven.	<ul style="list-style-type: none"> • assortiment en broodproducten • mondelinge communicatie: Nederlands • sociale vaardigheden
Presenteren	<ul style="list-style-type: none"> • Duidelijk uitleggen en toelichten • Betrouwbaarheid en deskundigheid uitstralen 	Legt productaanbod en mogelijkheden hierbinnen duidelijk uit en straalt hierbij kundigheid en geloofwaardigheid uit.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten			
1.2 werkproces: Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van brood(tussen)producten			
Omschrijving	De Allround Brood- en banketbakker inventariseert de uit te voeren werkzaamheden voor het bereiden van brood(tussen)producten aan de hand van de voorraad en de bestellingen, bepaalt in welke volgorde hij de werkzaamheden uit gaat voeren en maakt een schatting van de benodigde tijd. Hij plant de werktijden, werkvoorraden en apparaten in. Hij stemt de planning af met zijn leidinggevende of de ondernemer en stelt zo nodig de planning bij.		
Gewenst resultaat	De werkzaamheden voor het bereiden van broodproducten zijn geïnventariseerd en er is bepaald in welke volgorde ze moeten worden uitgevoerd. Er is een inschatting van de beschikbare tijd gemaakt en werktijden, werkvoorraden en apparaten zijn ingepland. De planning is waar nodig bijgesteld.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> • Activiteiten plannen • Tijd indelen • Mensen en middelen organiseren 	Stelt de planning voor het bereiden van broodproducten op, legt hier de prioriteit van de werkzaamheden, de beschikbare tijd en de middelen in vast en zorgt voor de beschikbaarheid van middelen, zodat een realistische planning kan worden gemaakt.	<ul style="list-style-type: none"> • mondelinge communicatie: Nederlands • sociale vaardigheden
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> • Afstemmen • Anderen raadplegen en betrekken 	Legt de planning voor aan de leidinggevende of de ondernemer en stemt de werkzaamheden met hem af, zodat de leidinggevende of de ondernemer op de hoogte is van de uit te voeren werkzaamheden voor het bereiden van broodproducten en de planning zo nodig kan worden bijgesteld.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten**1.3 werkproces: Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van brood(tussen)producten**

Omschrijving	De Allround Brood- en banketbakker bereidt zijn werkzaamheden voor door de receptuur voor het bereiden van brood(tussen)producten te raadplegen. Hij berekent de hoeveelheden grondstoffen en hij verzamelt de benodigde grondstoffen en brood(tussen)producten. Hij zet de benodigde apparatuur, gereedschappen en materialen klaar voor productie van brood(tussen)producten.		
Gewenst resultaat	De receptuur is geraadpleegd en op basis hiervan zijn de hoeveelheden grondstoffen berekend. Grondstoffen, brood(tussen)producten, gereedschappen en materialen zijn verzameld en staan klaar voor de bereiding van broodproducten en (tussen)producten.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">Werken conform veiligheidsvoorschriftenWerken overeenkomstig de wettelijke richtlijnenWerken conform voorgeschreven procedures	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de broodbakkerij toe bij het bereiden van brood(tussen)producten.	<ul style="list-style-type: none">bakkerijgereedschappen en -apparatuur en vaardigheden om hiermee om te kunnen gaanbrood(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)het toepassen van voorschriften en richtlijnenrekenvaardighedenveiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">Geschikte materialen en middelen kiezen	Maakt op basis van de receptuur een keuze uit de beschikbare materialen en middelen voor het bereiden van brood(tussen)producten.	<ul style="list-style-type: none">Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten**1.3 werkproces: Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van brood(tussen)producten**

Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden	Bereidt de werkzaamheden t .b.v. het bereiden van broodproducten voor door de receptuur te lezen en op nauwkeurige wijze de benodigde hoeveelheden grondstoffen te berekenen, waarbij hij gebruikmaakt van zijn product- en materialenkennis en de van toepassing zijnde procedures en technieken die hij precies en accuraat toepast.	<ul style="list-style-type: none">Zie de eerste competentie van dit werkproces
----------------------------	---	--	--

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten			
1.4 werkproces: Bereidt degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen			
Omschrijving	De Allround b rood- en banketbakker bereidt degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen door grondstoffen te mengen en te kneden, de draaitijd van de brood(tussen)producten vast te stellen en extra ingrediënten toe te voegen volgens vastgestelde kwaliteitseisen . Hij bedient bakkerijgereedschappen en -apparatuur en zorgt ervoor dat de brood(tussen)producten binnen de gestelde tijd klaar zijn.		
Gewenst resultaat	Degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen zijn bereid door de draaitijd van brood(tussen)producten vast te stellen en waar nodig extra ingrediënten toe te voegen. De brood(tussen)producten zijn binnen de gestelde tijd bereid en voldoen aan de kwaliteitseisen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> • Werken conform veiligheidsvoorschriften • Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen • Werken conform voorgeschreven procedures 	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het bereiden van degen, beslagen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen .	<ul style="list-style-type: none"> • bakkerijgereedschappen en -apparatuur • brood(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) • materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) en vaardigheden om deze toe te passen • procedures en technieken voor het bereiden van brood(tussen)producten • veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten				
1.4 werkproces: Bereidt degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen				
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> • Productiviteitsniveaus halen • Systematisch werken • Kwaliteitsniveaus halen 	Richt zich op het leveren van degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen van hoge kwaliteit en werkt daarbij in het tempo dat nodig is en op een ordelijke en systematische manier om de werkzaamheden binnen de vooraf gestelde tijd af te kunnen maken.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces 	
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> • Materialen en middelen doelmatig gebruiken • Materialen en middelen doeltreffend gebruiken 	Gebruikt bij het bereiden van degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces 	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> • Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden • Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Werkt bij het bereiden van degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen snel en precies, zodat de brood(tussen)producten gekneet en gemengd zijn en de draaitijd kan worden vastgesteld .	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces 	

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten			
1.5 werkproces: Verwerkt degen, brood(tus-sen)producten en vullingen			
Omschrijving	De Allround Brood- en banketbakker verwerkt degen, brood(tussen)producten en vullingen door deze te bewerken. Hij stelt het rijs- en bakproces voor de brood(tussen)producten vast door de receptuur te raadplegen en stelt de tijd en temperatuur in. Hij bedient tijdens het rijs- en bakproces bakkerijgereedschappen en –apparatuur en stelt de tijd en temperatuur in. Hij controleert de voortgang van deze processen op vastgestelde kwaliteitsnormen.		
Gewenst resultaat	Het rijs- en bakproces voor de brood(tussen)producten is vastgesteld volgens de receptuur en tijd en temperatuur voor deze processen zijn ingesteld. Degen, brood(tussen)producten en vullingen zijn tijdig verwerkt en voldoen aan de vastgestelde kwaliteitsnormen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten

1.5 werkproces: Verwerkt degen, brood(tus-sen)producten en vullingen

Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">• Werken conform veiligheidsvoorschriften• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen• Werken conform voorgeschreven procedures	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het verwerken van degen, brood(tussen)producten en vullingen .	<ul style="list-style-type: none">• het toepassen van kwaliteitsnormen• het toepassen van voorschriften en richtlijnen• materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) en vaardigheden om deze toe te passen• procedures en technieken voor het verwerken van degen, beslagen, brood(tussen)producten en vullingen• rijs- en bakprocessen van brood(tussen)producten en vaardigheden om hiermee om te kunnen gaan• veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none">• Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken• Productiviteitsniveaus halen• Kwaliteitsniveaus halen	Richt zich op het leveren van degen, brood(tussen)producten en vullingen van hoge kwaliteit en werkt daarbij in het tempo dat nodig is en op een ordelijke en systematische manier om de werkzaamheden binnen de vooraf gestelde tijd af te kunnen maken.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten				
1.5 werkproces: Verwerkt degen, brood(tus-sen)producten en vullingen				
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> • Materialen en middelen doelmatig gebruiken • Materialen en middelen doeltreffend gebruiken 	Gebruikt bij het verwerken van degen, brood(tussen)producten en vullingen de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces 	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> • Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden • Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Leest de receptuur nauwkeurig, bedient de apparatuur snel en precies op een wijze die aansluit bij de receptuur, zodat degen, brood(tussen)producten en vullingen van goede kwaliteit ontstaan .	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces 	

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten			
1.6 werkproces: Decoreert, modelleert en snijdt de brood(tussen)producten			
Omschrijving	De Allround brood- en banketbakker decoreert, modelleert of snijdt de brood(tussen)producten en bedient hierbij bakkerijgereedschappen en -apparatuur. Hij bereidt hiervoor extra ingrediënten en voegt deze toe aan het brood(tussen)product. Vervolgens maakt hij het brood(tussen)product op en werkt het af door te decoreren of te snijden. Bij het decoreren gebruikt hij nieuwe ideeën en ontwerpen.		
Gewenst resultaat	Brood(tussen)producten zijn aantrekkelijk en representatief afgewerkt en opgemaakt en vernieuwingen zijn geïntroduceerd en uitgevoerd, zodat zij in de winkel gepresenteerd kunnen worden.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Creëren en innoveren	<ul style="list-style-type: none"> Vernieuwend en creatief handelen 	Bedenkt nieuwe ideeën en ontwerpen en gebruikt deze bij het decoreren en modelleren van brood(tussen)producten.	<ul style="list-style-type: none"> decoratie-, modelleer- en snijtechnieken en vaardigheden om deze toe te passen het toepassen van kwaliteitsnormen het toepassen van technieken en procedures het toepassen van voorschriften en richtlijnen kwaliteitsnormen materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) en vaardigheden om deze toe te passen veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten**1.6 werkproces: Decoreert, modelleert en snijdt de brood(tussen)producten**

Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">• Werken conform veiligheidsvoorschriften• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen• Werken conform voorgeschreven procedures	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het decoreren, modelleren en snijden van de brood(tussen)producten .	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none">• Productiviteitsniveaus halen• Kwaliteitsniveaus halen	Werkt bij het decoreren, modelleren en snijden van de brood(tussen)producten in het tempo dat nodig is en op een ordelijke en systematische manier om de werkzaamheden binnen de vooraf gestelde tijd af te kunnen maken.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">• Materialen en middelen doelmatig gebruiken• Materialen en middelen doeltreffend gebruiken	Gebruikt bij het decoreren, modelleren en snijden van de brood(tussen)producten de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">• Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden	Werkt snel, precies, bedreven en accuraat bij het decoreren, modelleren of snijden van producten, zodat aantrekkelijke en representatief afgewerkte brood(tussen)producten gecreëerd worden.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten			
1.7 werkproces: Bewaakt en borgt de kwaliteit van de brood(tussen)producten			
Omschrijving	De Allround Brood- en banketbakker beoordeelt brood(tussen)producten op kwaliteit en herkent afwijkingen in brood(tussen)producten en/of grondstoffen. Hij analyseert waar afwijkingen in brood(tussen)producten vandaan komen en lost deze op. Hij communiceert duidelijke afwijkingen in de kwaliteit naar zijn collega's of leidinggevende en overlegt over mogelijke oplossingen. Hij herstelt fouten in bereidingswijzen en in het bereidingsproces na overleg met collega's of leidinggevende.		
Gewenst resultaat	Brood(tussen)producten zijn beoordeeld op kwaliteit en afwijkingen in brood(tussen)producten en in de bereidingswijze en het bereidingsproces zijn herkend. Afwijkingen en knelpunten zijn gecommuniceerd naar collega's/leidinggevende en er heeft overleg over mogelijke oplossingen plaatsgevonden. Problemen en afwijkingen worden volgens vastgestelde kwaliteitsnormen gecontroleerd , waardoor het bereidingsproces tijdig hersteld kan worden.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Analyseren	<ul style="list-style-type: none"> • Informatie genereren uit gegevens • Conclusies trekken • Oplossingen voor problemen bedenken 	Analyseert waar afwijkingen in brood(tussen)producten en in het bereidingsproces vandaan komen, bekijkt de consequenties van deze afwijkingen, bedenkt hiervoor een haalbare oplossing en herstelt fouten in bereidingswijzen .	<ul style="list-style-type: none"> • brood(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) • het kwaliteitssysteem • het toepassen van kwaliteitsnormen • het toepassen van voorschriften en richtlijnen • mondelinge communicatie: Nederlands • sociale vaardigheden • veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten**1.7 werkproces: Bewaakt en borgt de kwaliteit van de brood(tussen)producten**

Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">• Werken conform veiligheidsvoorschriften• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen• Werken conform voorgeschreven procedures	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het bewaken en borgen van de kwaliteit van brood(tussen)producten.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none">• Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken	Bewaakt en borgt de kwaliteit van brood(tussen)producten en het bereidingsproces aan de hand van het kwaliteitssysteem van het bedrijf, zodat de productie tijdig hersteld kan worden en brood(tussen)producten voldoen aan de kwaliteitsnormen en binnen de gestelde tijd zijn opgeleverd.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none">• Anderen raadplegen en betrekken	Overlegt met collega's of leidinggevende over duidelijke afwijkingen in de kwaliteit van brood(tussen)producten en in het bereidingsproces om een passende oplossing te bedenken.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten			
1.8 werkproces: Verpakt en presenteert brood(tussen)producten of onafgebakken broodproducten en slaat deze op			
Omschrijving	De Allround Brood- en banketbakker verpakt de brood(tussen)producten of onafgebakken producten voor in de winkel of voor de voorraad en presenteert deze op een plaat, waarbij hij bakkerijgereedschappen en -apparatuur bedient. Hij koelt de brood(tussen)producten of onafgebakken producten of vriest ze in.		
Gewenst resultaat	Brood(tussen)producten zijn op een plaat in de winkel gepresenteerd. Onafgebakken producten zijn verpakt en in het magazijn geplaatst. Brood(tussen)producten of onafgebakken producten zijn gekoeld of ingevroren.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen Werken conform voorgeschreven procedures 	Neemt de veiligheidsvoorschriften, de interne procedures van het bedrijf en de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de bakkerij, in acht bij het verpakken, presenteren en opslaan van brood(tussen)producten of onafgebakken producten.	<ul style="list-style-type: none"> het presenteren van brood(tussen)producten het toepassen van voorschriften en richtlijnen veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit verpakkingsmogelijkheden en vaardigheden om deze toe te passen
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> Materialen en middelen doelmatig gebruiken Geschikte materialen en middelen kiezen 	Kiest de benodigde materialen en middelen voor het verpakken en presenteren van brood (tussen) producten, gaat hiermee efficiënt om en gaat bewust om met materialen en gereedschappen, zodat er geen tijd en energie verspild wordt en de producten verpakt, gepresenteerd en opgeslagen zijn.	<ul style="list-style-type: none"> Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten**1.9 werkproces: Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de brood-bakkerij schoon**

Omschrijving	De Allround Brood- en banketbakker maakt tijdens en na het uitvoeren van de werkzaamheden in de broodbakkerij werkruimtes, gereedschappen en machines schoon. Hierbij maakt hij gebruik van het bedrijfsschoonmaakplan en het bijbehorende schoonmaakrooster en verzamelt hij de benodigde schoonmaakmiddelen. Ten slotte vult hij de controlelijsten in.		
Gewenst resultaat	De werkruimtes, gereedschappen en machines in de broodbakkerij zijn schoongemaakt. De controlelijsten uit het bedrijfsschoonmaakplan zijn ingevuld, zodat gecontroleerd kan worden wanneer en wat er is schoongemaakt in de bakkerij.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">Werken conform veiligheidsvoorschriftenWerken overeenkomstig de wettelijke richtlijnenWerken conform voorgeschreven procedures	Maakt gebruik van het schoonmaakplan en wettelijke richtlijnen bij het schoonmaken van verschillende ruimtes in de broodbakkerij en houdt zich aan de voorgeschreven richtlijnen, zodat de veiligheid van hemzelf en van anderen niet in gevaar komt en zodat ruimtes klaar zijn voor gebruik door anderen.	<ul style="list-style-type: none">het bedrijfsschoonmaakplanhet toepassen van voorschriften en richtlijnenschoonmaakmiddelen en -materialen (eigenschappen en toepassingen) en vaardigheden om deze toe te passenveiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">Materialen en middelen doeltreffend gebruikenGeschikte materialen en middelen kiezenGoed zorgdragen voor materialen en middelen	Kiest de materialen en middelen bij het onderhouden van de accommodatie en gaat bewust om met materialen, middelen, tijd en energie, zodat de brood bakkerij schoon en veilig is.	<ul style="list-style-type: none">Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten

Proces-competentie-matrix Allround brood-en banketbakker

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten		Competenties																			
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen
Werkprocessen		U	V	W	X	Y															
2.1	Adviseert de klant over patisserieproducten									X									X		
2.2	Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van patisserie(tussen)producten					X						X						X			
2.3	Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van patisserie(tussen)producten											X	X							X	
2.4	Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen											X	X						X	X	
2.5	Decoreert, modelleert en snijdt de patisserie(tussen)producten											X	X			X			X	X	
2.6	Bereidt exclusieve banket- en patisserieproducten aan de hand van nieuwe receptuur																				

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten		Competenties																								
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen
Werkprocessen																										
2.7	Bewaakt en borgt de kwaliteit van patisserie(tussen)producten					x							x						x	x						
2.8	Verpakt en presenteert patisserie(tussen)producten of onafgebakken patisserieproducten en slaat deze op											x								x						
2.9	Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de patisserie schoon											x								x						

Betekenis van de kerntaak voor deze uitstroom

In deze matrix is per kerntaak aangegeven welke competenties aangewend worden bij de uitvoering van de werkprocessen voor deze uitstroom. Dit is zichtbaar door middel van een kruisje in de matrix.

Detaillering proces-competentie-matrix Allround brood-en banketbakker

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten			
2.1 werkproces: Adviseert de klant over patisserieproducten			
Omschrijving	De Allround brood- en banketbakker adviseert de klanten in de winkel over de banketproducten tijdens het aannemen van bestellingen. Hij inventariseert de wens van de klant. Hij geeft informatie over de banketproducten en de verschillende mogelijkheden (voor speciale gelegenheden) binnen het productaanbod. Hij sluit met zijn advies aan bij de wens van de klant.		
Gewenst resultaat	De klant beschikt over passende informatie met betrekking tot het aanbod van banketproducten en de mogelijkheden binnen dit aanbod. De bestellingen zijn in ontvangst genomen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	<ul style="list-style-type: none"> • Behoeften en verwachtingen achterhalen • Aansluiten bij behoeften en verwachtingen 	Stelt vast welke wensen de klant heeft op het gebied van banketproducten en productaanbod door vragen te stellen en bekijkt de wensen van de klant in relatie tot de mogelijkheden binnen het aanbod, zodat hij de klant gericht advies kan geven.	<ul style="list-style-type: none"> • assortiment en banket(tussen)producten • mondelinge communicatie: Nederlands • sociale vaardigheden
Presenteren	<ul style="list-style-type: none"> • Duidelijk uitleggen en toelichten • Betrouwbaarheid en deskundigheid uitstralen 	Legt productaanbod en mogelijkheden hierbinnen duidelijk uit en straalt hierbij kundigheid en geloofwaardigheid uit.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten

2.2 werkproces: Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van patisserie(tussen)producten

Omschrijving	De Allround brood- en banketbakker maakt een planning voor zijn eigen werkzaamheden op grond van de voorraad, de (verwachte) bestellingen en de verschillende te bereiden banket(tussen)producten of onafgebakken banket(tussen)producten voor de voorraad. De Allround brood- en banketbakker bepaalt de productievolgorde voor een efficiënte productievoortgang en een efficiënt overgebruik bij het bereiden van banket(tussen)producten. Hij houdt rekening met de verwerkingstijd van banket(tussen)producten, bijvoorbeeld afkoelen na bakken of opstijven na koude bewerking. Hij stemt de planning af met zijn leidinggevende of de ondernemer en stelt de planning zo nodig bij.		
Gewenst resultaat	De werkzaamheden voor het bereiden van banketproducten zijn gepland en er is bepaald in welke volgorde ze moeten worden uitgevoerd. Er is een inschatting van de beschikbare tijd gemaakt en werktijden, werkvoorraden en apparaten zijn ingepland. De planning is waar nodig bijgesteld.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none">• Activiteiten plannen• Tijd indelen• Mensen en middelen organiseren	Stelt de planning voor het bereiden van banketproducten op, legt hierin de prioriteit van de werkzaamheden, de beschikbare tijd en de grondstoffen vast, en stelt de beschikbaarheid van grondstoffen en materialen vast, zodat een realistische planning kan worden gemaakt.	<ul style="list-style-type: none">• mondelinge communicatie: Nederlands• sociale vaardigheden• verwerkingstijd van banket(tussen)producten
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none">• Afstemmen• Anderen raadplegen en betrekken	Legt de planning voor aan de leidinggevende of de ondernemer en stemt de werkzaamheden met hem af, zodat de leidinggevende of de ondernemer op de hoogte is van de uit te voeren werkzaamheden voor het bereiden van banketproducten en de planning zo nodig kan worden bijgesteld.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">• Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden	Toont inzicht in de processen van het bereiden van banket(tussen)producten, door bij het opstellen van de planning rekening te houden met de verwerkingstijd van banket(tussen)producten.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten

2.3 werkproces: Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van patisserie(tussen)producten

Omschrijving	De Allround brood- en banketbakker kijkt vooruit in de dagplanning en houdt rekening met bestellingen of banket(tussen)producten die later in de tijd volgens de planning bereid moeten worden. Hij raadpleegt receptuur voor het bereiden van banket(tussen)producten. Hij berekent de hoeveelheid grondstoffen en verzamelt de grondstoffen, banket(tussen)producten die zijn ingekocht of de vorige dag(en) zijn gemaakt en materialen die hij die dag nodig heeft bij het bereiden en/of afwerken van banket(tussen)producten. Hij weegt grondstoffen af op nauwkeurige wijze.		
Gewenst resultaat	De productievolgorde is bepaald. De planning is geraadpleegd. Grondstoffen, banket(tussen)producten, gereedschappen en materialen zijn verzameld en staan klaar voor de bereiding van banketproducten en (tussen)producten.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">Werken conform veiligheidsvoorschriftenWerken overeenkomstig de wettelijke richtlijnenWerken conform voorgeschreven procedures	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de banketbakkerij toe bij het bereiden van banket(tussen)producten.	<ul style="list-style-type: none">bakkerijgereedschappen en -apparatuur en vaardigheden om hiermee om te kunnen gaanbanket(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)het toepassen van voorschriften en richtlijnenrekenvaardighedenveiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">Geschikte materialen en middelen kiezen	Maakt op basis van de planning een keuze uit de beschikbare materialen en grondstoffen voor het bereiden van banket(tussen)producten.	<ul style="list-style-type: none">Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten**2.3 werkproces: Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van patisserie(tussen)producten**

Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden	Bereidt de werkzaamheden t.b.v. het bereiden van banketproducten voor door de receptuur te lezen en op nauwkeurige wijze de benodigde hoeveelheden grondstoffen te berekenen, waarbij hij gebruikmaakt van zijn product- en materialenkennis die hij precies en accuraat toepast.	<ul style="list-style-type: none">Zie de eerste competentie van dit werkproces
----------------------------	---	---	--

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten			
2.4 werkproces: Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen			
Omschrijving	De Allround brood- en banketbakker mengt, kneedt en klopt de grondstoffen met behulp van apparatuur. Hij geeft met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur aan producten. De Allround brood- en banketbakker bakt beslag, degen en banket(tussen)producten af. Hij bereidt vullingen en garneringen aan de hand van recepturen en de daarbij behorende bereidingswijzen en technieken volgens vastgestelde kwaliteitseisen en zorgt ervoor dat de banket(tussen)producten tijdig klaar zijn.		
Gewenst resultaat	Degen, beslagen, banket(tussen)producten, vullingen en garneringen zijn bereid door de draaitijd van banket(tussen)producten vast te stellen en waar nodig natuurlijke aroma's toe te voegen. De banket(tussen)producten zijn op basis van de kwaliteitseisen binnen de gestelde tijd bereid.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten

2.4 werkproces: Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen

Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> • Werken conform veiligheidsvoorschriften • Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen • Werken conform voorgeschreven procedures 	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het bereiden van degen, beslagen, banket(tussen)producten, vullingen en garneringen toe .	<ul style="list-style-type: none"> • bakkerijgereedschappen en -apparatuur • banket(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) • het toepassen van kwaliteitsnormen • het toepassen van voorschriften en richtlijnen • materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) en vaardigheden om deze toe te passen • procedures en technieken voor het bereiden van banket(tussen)producten • veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> • Productiviteitsniveaus halen • Kwaliteitsniveaus halen 	Richt zich op het leveren van degen, beslagen, banket(tussen)producten, vullingen en garneringen van hoge kwaliteit en werkt daarbij in het tempo dat nodig is en op een ordelijke en creatieve manier om de werkzaamheden binnen de vooraf gestelde tijd af te kunnen maken.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten			
2.4 werkproces: Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen			
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> • Materialen en middelen doelmatig gebruiken • Materialen en middelen doeltreffend gebruiken 	Gebruikt bij het bereiden van degen, beslagen, banket(tussen)producten, vullingen en garneringen de benodigde materialen en grondstoffen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> • Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden • Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Werkt bij het bereiden van degen, beslagen, banket(tussen)producten, vullingen en garneringen snel en precies , zodat de banketproducten gekneed en gemengd zijn en de draaitijd kan worden vastgesteld, de banket(tussen)producten gekneed en gemengd zijn en mengsels op kleur en smaak zijn gebracht .	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten			
2.5 werkproces: Decoreert, modelleert en snijdt de patisserie(tussen)producten			
Omschrijving	De Allround brood- en banketbakker vervaardigt decoraties door de receptuur toe te passen en de verschillende grondstoffen met behulp van de bijbehorende technieken te verwerken tot suiker-, chocolade- en ijsproducten. Hij verwerkt de banket(tussen)producten ten slotte tot sierstukken en decoraties. Bij het decoreren gebruikt hij nieuwe ideeën en ontwerpen. Hij werkt de gebakken banket(tussen)producten af door de banket(tussen)producten handmatig te vullen, op te spuiten, te garneren, te glaceren, te decoreren, met bijvoorbeeld slagroom of marsepein, of te snijden.		
Gewenst resultaat	Banketproducten zijn aantrekkelijk en representatief gevuld, opgespoten, gegarneerd, geglaceerd, gedecoreerd en/of gesneden, zodat zij in de winkel gepresenteerd kunnen worden.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Creëren en innoveren	<ul style="list-style-type: none"> Vernieuwend en creatief handelen 	Bedenkt nieuwe ideeën en ontwerpen en gebruikt deze bij het decoreren en modelleren van banket(tussen)producten.	<ul style="list-style-type: none"> decoratie-, modelleer- en snijtechnieken en vaardigheden om deze toe te passen het toepassen van kwaliteitsnormen het toepassen van technieken en procedures het toepassen van voorschriften en richtlijnen kwaliteitsnormen materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) en vaardigheden om deze toe te passen veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten**2.5 werkproces: Decoreert, modelleert en snijdt de patisserie(tussen)producten**

Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">• Werken conform veiligheidsvoorschriften• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen• Werken conform voorgeschreven procedures	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het decoreren, modelleren en snijden van de banket(tussen)producten .	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none">• Productiviteitsniveaus halen• Kwaliteitsniveaus halen	Werkt bij het decoreren, modelleren en snijden van de banket(tussen)producten in het tempo dat nodig is en op een ordelijke en creatieve manier om de werkzaamheden binnen de vooraf gestelde tijd af te kunnen maken.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">• Materialen en middelen doelmatig gebruiken• Materialen en middelen doeltreffend gebruiken	Gebruikt bij het decoreren, modelleren en snijden van de banket(tussen)producten de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">• Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden	Werkt snel, precies, bedreven en accuraat bij het decoreren, modelleren of snijden van banket(tussen)producten, zodat aantrekkelijke en representatief afgewerkte banketproducten van een juiste kwaliteit gecreëerd worden.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten			
2.7 werkproces: Bewaakt en borgt de kwaliteit van patisserie(tussen)producten			
Omschrijving	De Allround brood- en banketbakker beoordeelt banket(tussen)producten op kwaliteit en herkent afwijkingen in banket(tussen)producten en/of grondstoffen volgens vastgestelde kwaliteitsnormen en relevante voorschriften en richtlijnen. Hij analyseert waar afwijkingen in banket(tussen)producten vandaan komen en lost deze op. Hij communiceert duidelijke afwijkingen in de kwaliteit naar zijn collega's of leidinggevende en overlegt over mogelijke oplossingen. Hij herstelt fouten in bereidingswijzen en in het bereidingsproces na overleg met collega's of leidinggevende.		
Gewenst resultaat	Banket(tussen)producten zijn beoordeeld op kwaliteit en afwijkingen in banket(tussen)producten en in de bereidingswijze en het bereidingsproces zijn herkend. Afwijkingen en knelpunten zijn gecommuniceerd naar collega's/leidinggevende en er heeft overleg over mogelijke oplossingen plaatsgevonden. Problemen en afwijkingen worden volgens vastgestelde kwaliteitsnormen gecontroleerd , waardoor het bereidingsproces tijdig hersteld wordt.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Analyseren	<ul style="list-style-type: none"> • Informatie genereren uit gegevens • Conclusies trekken • Oplossingen voor problemen bedenken 	Analyseert waar afwijkingen in banket(tussen)producten en in het bereidingsproces vandaan komen, bekijkt de consequenties van deze afwijkingen, bedenkt hiervoor een haalbare oplossing en herstelt fouten in bereidingswijzen .	<ul style="list-style-type: none"> • banket(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) • het kwaliteitssysteem • het toepassen van kwaliteitsnormen • het toepassen van voorschriften en richtlijnen • mondelinge communicatie: Nederlands • sociale vaardigheden • veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten

2.7 werkproces: Bewaakt en borgt de kwaliteit van patisserie(tussen)producten

Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">• Werken conform veiligheidsvoorschriften• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen• Werken conform voorgeschreven procedures	Houdt zich aan de voorgeschreven procedures, volgt veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het bewaken en borgen van de kwaliteit van banket(tussen)producten.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none">• Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken	Bewaakt en borgt de kwaliteit van banket(tussen)producten en het bereidingsproces aan de hand van het kwaliteitssysteem van het bedrijf, zodat de productie tijdig hersteld wordt en banket(tussen)producten voldoen aan de kwaliteitsnormen en binnen de gestelde tijd zijn opgeleverd.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none">• Afstemmen• Anderen raadplegen en betrekken	Overlegt met collega's of leidinggevende over duidelijke afwijkingen in de kwaliteit van banket(tussen)producten en in het bereidingsproces om een passende oplossing te bedenken.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten**2.8 werkproces: Verpakt en presenteert patisserie(tussen)producten of onafgebakken patisserieproducten en slaat deze op**

Omschrijving	De Allround brood- en banketbakker verzorgt het verpakken van de banket(tussen)producten in de bedrijfsruimte en presenteert banketproducten in de vitrine of in de winkel. Hij gebruikt nieuwe presentatie- en verpakkingsmogelijkheden om banketproducten mee te presenteren. Hij draagt zorg voor (een deel van) het verpakken van producten. Hij etiketteert en koelt banket(tussen)producten of vriest deze in. Hij presenteert de banket(tussen)producten op platen.		
Gewenst resultaat	Banket(tussen)producten zijn op een plaat in de winkel gepresenteerd. Onafgebakken banketproducten zijn verpakt en in het magazijn geplaatst. Banket(tussen)producten of onafgebakken banketproducten zijn gekoeld of ingevroren.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">• Werken conform veiligheidsvoorschriften• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen• Werken conform voorgeschreven procedures	Neemt de veiligheidsvoorschriften, de interne procedures van het bedrijf en de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de banketbakkerij in acht bij het verpakken, presenteren en opslaan van banket(tussen)producten of onafgebakken banketproducten.	<ul style="list-style-type: none">• het presenteren van banketproducten• het toepassen van voorschriften en richtlijnen• veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit• verpakkingsmogelijkheden en vaardigheden om deze toe te passen
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">• Materialen en middelen doelmatig gebruiken• Geschikte materialen en middelen kiezen	Kiest de benodigde materialen en middelen voor het verpakken en presenteren van banketproducten, gaat hiermee efficiënt om en gaat bewust om met materialen en gereedschappen, zodat er geen tijd en energie verspild wordt en de banketproducten verpakt, gepresenteerd en opgeslagen zijn.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten**2.9 werkproces: Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de patisserie schoon**

Omschrijving	De Allround brood- en banketbakker maakt tijdens en na het uitvoeren van de werkzaamheden in de banketbakkerij werkruimtes, gereedschappen en machines schoon. Hierbij maakt hij gebruik van het bedrijfsschoonmaakplan en het bijbehorende schoonmaakrooster en verzamelt hij de benodigde schoonmaakmiddelen. Ten slotte vult hij de controlelijsten in.		
Gewenst resultaat	De werkruimtes, gereedschappen en machines in de banketbakkerij zijn schoongemaakt. De controlelijsten uit het bedrijfsschoonmaakplan zijn ingevuld, zodat gecontroleerd kan worden wanneer en wat er is schoongemaakt in de bakkerij.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">Werken conform veiligheidsvoorschriftenWerken overeenkomstig de wettelijke richtlijnenWerken conform voorgeschreven procedures	Maakt gebruik van het schoonmaakplan en wettelijke richtlijnen bij het schoonmaken van verschillende ruimtes in de banketbakkerij en houdt zich aan de voorgeschreven richtlijnen, zodat de veiligheid van hemzelf en van anderen niet in gevaar komt en zodat werkruimtes klaar zijn voor gebruik door anderen.	<ul style="list-style-type: none">het bedrijfsschoonmaakplanhet toepassen van voorschriften en richtlijnenschoonmaakmiddelen en -materialen (eigenschappen en toepassingen) en vaardigheden om deze toe te passenveiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">Materialen en middelen doeltreffend gebruikenGeschikte materialen en middelen kiezenGoed zorgdragen voor materialen en middelen	Kiest de materialen en middelen bij het onderhouden van de werkruimtes en gaat bewust om met materialen, middelen, tijd en energie, zodat de banketbakkerij schoon en veilig is.	<ul style="list-style-type: none">Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 3 Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op

Proces-competentie-matrix Allround brood-en banketbakker

Kerntaak 3 Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op		Competenties																			
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
		Bedrijven en activiteiten initieren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwach- tingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen
Werkprocessen																					
3.1	Bestelt benodigde grondstoffen en (tussen)producten										x	x						x			
3.2	Controleert de grondstoffen en (tussen)producten bij ontvangst op (opslag)specificaties											x								x	
3.3	Slaat de geleverde producten op in geconditioneerde ruimtes												x							x	

Betekenis van de kerntaak voor deze uitstroom

In deze matrix is per kerntaak aangegeven welke competenties aangewend worden bij de uitvoering van de werkprocessen voor deze uitstroom. Dit is zichtbaar door middel van een kruisje in de matrix.

Detaillering proces-competentie-matrix Allround brood-en banketbakker

Kerntaak 3 Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op			
3.1 werkproces: Bestelt benodigde grondstoffen en (tussen)producten			
Omschrijving	De Allround brood- en banketbakker inventariseert de dagelijkse voorraad van grondstoffen en brood- en banket(tussen)producten. Op basis van de bestellingen van klanten en de voorraad berekent hij de benodigde hoeveelheid grondstoffen en brood- en banket(tussen)producten die nodig is om producten te bereiden . De Allround brood- en banketbakker vult de bestellijst van de inkoopvereniging of de leveranciers in en bestelt bij leveranciers grondstoffen en brood- en banket(tussen)producten.		
Gewenst resultaat	De benodigde hoeveelheid grondstoffen en brood- en banket(tussen)producten die besteld moet worden is berekend . De bestellijsten zijn ingevuld en de bestelling is geplaatst bij de leveranciers.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> Nauwkeurig en volledig rapporteren 	Vult de bestellijsten volledig en correct in, zodat hieruit voor de leveranciers duidelijk is welke brood- en banket(tussen)producten geleverd moeten worden en in welke hoeveelheden.	<ul style="list-style-type: none"> bestellijsten en bestelmethode planningen rekenvaardigheden schriftelijke vaardigheden: Nederlands voorraadbeheer
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> Activiteiten plannen 	Houdt bij het bestellen rekening met de planning van de te maken producten, in het bijzonder wanneer er op korte termijn bestellingen (grote projecten) moeten worden gemaakt, zodat dit geen vertraging oploopt.	<ul style="list-style-type: none"> Zie de eerste competentie van dit werkproces
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Berekent snel en precies de te bestellen grondstoffen en brood- en banket(tussen)producten op basis van de voorraad en de bestellingen van klanten.	<ul style="list-style-type: none"> Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 3 Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op**3.2 werkproces: Controleert de grondstoffen en (tussen)producten bij ontvangst op (opslag)specificaties**

Omschrijving	De Allround brood- en banketbakker controleert de grondstoffen en brood- en banket(tussen)producten bij ontvangst op (opslag)specificaties, zoals aantallen en houdbaarheidsdatum, aan de hand van de bestellijst. Hij herkent en signaleert afwijkingen in de bestellingen en reclameert in voorkomende gevallen bij de leverancier, volgens daarvoor geldende procedures en zorgt ervoor dat eventuele retourzendingen worden afgehandeld.		
Gewenst resultaat	De grondstoffen en brood- en banket(tussen)producten zijn bij ontvangst gecontroleerd op (opslag)specificaties. Afwijkingen in de bestellingen zijn gesignaleerd en hier is een oplossing voor bedacht.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">Werken conform veiligheidsvoorschriftenWerken overeenkomstig de wettelijke richtlijnenWerken conform voorgeschreven procedures	Neemt de veiligheidsvoorschriften, de interne procedures van het bedrijf en de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de bakkerij, in acht bij het controleren van brood- en banket (tussen)producten en grondstoffen bij ontvangst.	<ul style="list-style-type: none">(opslag)specificaties en vaardigheden deze toe te passenbrood- en banket(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling en bewaring)controleprocedures en -wetgevinghet toepassen van voorschriften en richtlijnen
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden	Vergelijkt de specificaties van de geleverde goederen met de bestelling nauwkeurig en beoordeelt of deze overeenkomen, zodat verkeerd geleverde goederen niet verder worden verwerkt.	<ul style="list-style-type: none">Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 3 Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op**3.3 werkproces: Slaat de geleverde producten op in geconditioneerde ruimtes**

Omschrijving	De Allround brood- en banketbakker maakt in geconditioneerde ruimtes een indeling voor brood- en banket(tussen)producten en grondstoffen en neemt hierbij relevante voorschriften en regelgeving in acht. Hij slaat de geleverde producten op in deze ruimtes.		
Gewenst resultaat	Er is een indeling gemaakt voor geleverde grondstoffen en brood- en banket(tussen)producten en deze zijn in de betreffende ruimtes opgeslagen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">Werken conform veiligheidsvoorschriftenWerken overeenkomstig de wettelijke richtlijnenWerken conform voorgeschreven procedures	Neemt de veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de bakkerij, in acht bij het opslaan van geleverde brood- en banket(tussen)producten.	<ul style="list-style-type: none">(opslag)specificatiesbrood- en banket(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling en bewaring)het toepassen van voorschriften en richtlijnenrekenvaardighedenveiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">Goed zorgdragen voor materialen en middelen	Maakt een logische indeling in de geconditioneerde ruimtes , waarbij hij rekening houdt met opslagspecificaties van grondstoffen en brood- en banket(tussen)producten en slaat de geleverde grondstoffen en producten veilig en zorgvuldig in het magazijn op.	<ul style="list-style-type: none">Zie de eerste competentie van dit werkproces

2.6 Patisserie

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten

Proces-competentie-matrix Patisserie

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten		Competenties																								
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "Klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen
Werkprocessen																										
2.1	Adviseert de klant over patisserieproducten								X									X								
2.2	Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van patisserie(tussen)producten					X					X						X									
2.3	Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van patisserie(tussen)producten										X	X							X							
2.4	Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen										X	X							X	X						
2.5	Decoreert, modelleert en snijdt de patisserie(tussen)producten										X	X			X				X	X						

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten		Competenties																								
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "Klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen
Werkprocessen																										
2.6	Bereidt exclusieve banket- en patisserieproducten aan de hand van nieuwe receptuur										X	X			X				X	X						
2.7	Bewaakt en borgt de kwaliteit van patisserie(tussen)producten					X							X						X	X						
2.8	Verpakt en presenteert patisserie(tussen)producten of onafgebakken patisserieproducten en slaat deze op										X	X								X						
2.9	Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de patisserie schoon											X								X						

Betekenis van de kerntaak voor deze uitstroom

In deze matrix is per kerntaak aangegeven welke competenties aangewend worden bij de uitvoering van de werkprocessen voor deze uitstroom. Dit is zichtbaar door middel van een kruisje in de matrix.

Detaillering proces-competentie-matrix Patissier

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten			
2.1 werkproces: Adviseert de klant over patisserieproducten			
Omschrijving	De Patissier adviseert de klanten in de winkel over de patisserieproducten tijdens het aannemen van bestellingen. Hij inventariseert de wens van de klant. Hij geeft informatie over de patisserieproducten en de verschillende mogelijkheden (voor speciale gelegenheden) binnen het productaanbod. Hij sluit met zijn advies aan bij de wens van de klant en geeft passende informatie.		
Gewenst resultaat	De klant beschikt over passende informatie met betrekking tot het aanbod van banketproducten en de mogelijkheden binnen dit aanbod. De bestellingen zijn in ontvangst genomen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	<ul style="list-style-type: none"> • Behoeften en verwachtingen achterhalen • Aansluiten bij behoeften en verwachtingen 	Stelt vast welke wensen de klant heeft op het gebied van patisserieproducten en productaanbod door vragen te stellen en bekijkt de wensen van de klant in relatie tot de mogelijkheden binnen het aanbod, zodat hij de klant gericht advies kan geven.	<ul style="list-style-type: none"> • assortiment en patisserieproducten • mondelinge communicatie: Nederlands • sociale vaardigheden
Presenteren	<ul style="list-style-type: none"> • Duidelijk uitleggen en toelichten • Betrouwbaarheid en deskundigheid uitstralen 	Legt productaanbod en mogelijkheden hierbinnen duidelijk uit en straalt hierbij kundigheid en geloofwaardigheid uit.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten

2.2 werkproces: Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van patisserie(tussen)producten

Omschrijving	De Patissier maakt een planning voor zijn eigen werkzaamheden en voor de werkzaamheden van collega's op zijn afdeling op grond van de voorraad, de (verwachte) bestellingen en de verschillende te bereiden patisserie(tussen)producten of onafgebakken patisserie(tussen)producten voor de voorraad. De Patissier bepaalt de productievolgorde voor een efficiënte productievoortgang en efficiënt overgebruik bij het bereiden van patisserieproducten. Hij houdt rekening met de verwerkingstijd van patisserieproducten, bijvoorbeeld afkoelen na bakken of opstijven na koude bewerking. Hij stemt de planning af met zijn leidinggevende of de ondernemer en stelt de planning zo nodig bij.		
Gewenst resultaat	De werkzaamheden voor het bereiden van banketproducten zijn gepland en er is bepaald in welke volgorde ze moeten worden uitgevoerd. Er is een inschatting van de beschikbare tijd gemaakt en werktijden, werkvoorraden en apparaten zijn ingepland. De planning is waar nodig bijgesteld.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none">• Activiteiten plannen• Tijd indelen• Mensen en middelen organiseren	Stelt de planning voor het bereiden van banketproducten op, legt hierin de prioriteit van de werkzaamheden, de beschikbare tijd en de benodigde apparatuur en grondstoffen vast, en stelt de beschikbare grondstoffen en materialen vast, zodat een realistische planning kan worden gemaakt.	<ul style="list-style-type: none">• mondelinge communicatie: Nederlands• sociale vaardigheden• verwerkingstijd van banket(tussen)producten
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none">• Afstemmen• Anderen raadplegen en betrekken	Legt de planning voor aan de ondernemer en stemt de werkzaamheden met hem af, zodat de ondernemer op de hoogte is van de uit te voeren werkzaamheden voor het bereiden van banketproducten en de planning zo nodig kan worden bijgesteld.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">• Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden	Toont inzicht in de processen van het bereiden van banket(tussen)producten, door bij het opstellen van de planning rekening te houden met de verwerkingstijd van banket(tussen)producten.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten**2.3 werkproces: Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van patisserie(tussen)producten**

Omschrijving	De Patissier kijkt vooruit in de dagplanning en houdt rekening met bestellingen of patisserie(tussen)producten die later in de tijd volgens de planning bereid moeten worden. Hij raadpleegt receptuur voor het bereiden van patisserieproducten. Hij berekent de hoeveelheid grondstoffen en verzamelt de grondstoffen, patisserie(tussen)producten die zijn ingekocht of de vorige dag(en) zijn gemaakt en materialen die hij die dag nodig heeft bij het bereiden en/of afwerken van patisserie(tussen)producten. Hij weegt grondstoffen af op nauwkeurige wijze.		
Gewenst resultaat	De productievolgorde is bepaald. De planning is geraadpleegd. Grondstoffen, patisserie(tussen)producten, gereedschappen en materialen zijn verzameld en staan klaar voor de bereiding van patisserie(tussen)producten.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">• Werken conform veiligheidsvoorschriften• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen• Werken conform voorgeschreven procedures	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de banketbakkerij toe bij het bereiden van banket(tussen)producten.	<ul style="list-style-type: none">• bakkerijgereedschappen en -apparatuur en vaardigheden om hiermee om te kunnen gaan• het toepassen van voorschriften en richtlijnen• patisserie(tussen)product en (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)• rekenvaardigheden• veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">• Geschikte materialen en middelen kiezen	Maakt op basis van de planning een keuze uit de beschikbare materialen en grondstoffen voor het bereiden van patisserie(tussen)producten.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten

2.3 werkproces: Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van patisserie(tussen)producten

Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">• Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden• Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden	Bereidt de werkzaamheden voor het bereiden van banketproducten voor door de receptuur te lezen en op nauwkeurige wijze de benodigde hoeveelheden grondstoffen te berekenen af te wegen, waarbij hij gebruik maakt van zijn product- en materialenkennis die hij precies en accuraat toepast bij het bereiden van banketproducten .	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
----------------------------	--	--	--

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten			
2.4 werkproces: Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen			
Omschrijving	De Patissier mengt, kneedt en klopt de grondstoffen met behulp van apparatuur. Hij geeft met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur aan producten. De Patissier bakt beslag, degen en patisserie(tussen)producten af. Hij bereidt vullingen en garneringen aan de hand van recepturen en de daarbij behorende bereidingswijzen en technieken volgens vastgestelde kwaliteitseisen en zorgt ervoor dat de patisserieproducten tijdig klaar zijn.		
Gewenst resultaat	Degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen zijn bereid door de draaitijd van patisserie(tussen)producten vast te stellen en waar nodig natuurlijke aroma's toe te voegen. De exclusieve en creatieve patisserie(tussen)producten zijn op basis van de kwaliteitseisen binnen de gestelde tijd bereid.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten

2.4 werkproces: Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen

Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> • Werken conform veiligheidsvoorschriften • Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen • Werken conform voorgeschreven procedures 	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het bereiden van degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen .	<ul style="list-style-type: none"> • bakkerijgereedschappen en -apparatuur • het toepassen van kwaliteitsnormen • het toepassen van voorschriften en richtlijnen • materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) en vaardigheden om deze toe te passen • patisserie(tussen)product en (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) • procedures en technieken voor het bereiden van patisserieproducten • veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> • Productiviteitsniveaus halen • Kwaliteitsniveaus halen 	Richt zich op het leveren van degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen van hoge kwaliteit en werkt daarbij in het tempo dat nodig is en op een ordelijke en creatieve manier om de werkzaamheden binnen de vooraf gestelde tijd af te kunnen maken.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten				
2.4 werkproces: Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen				
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> • Materialen en middelen doelmatig gebruiken • Materialen en middelen doeltreffend gebruiken 	Gebruikt bij het bereiden van degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen de benodigde materialen en grondstoffen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces 	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> • Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden • Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Werkt bij het bereiden van degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen snel, precies en creatief , zodat de patisserieproducten gekneed en gemengd zijn en de draaitijd kan worden vastgesteld, de patisserie(tussen)producten gekneed en gemengd zijn en mengsels op kleur en smaak zijn gebracht .	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces 	

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten			
2.5 werkproces: Decoreert, modelleert en snijdt de patisserie(tussen)producten			
Omschrijving	De Patisserieur vervaardigt decoraties door de receptuur toe te passen en de verschillende grondstoffen met behulp van de bijbehorende technieken te verwerken tot suiker-, chocolade- en ijsproducten. Hij verwerkt de patisserie(tussen)producten ten slotte tot sierstukken en decoraties. Bij het decoreren gebruikt hij nieuwe ideeën en ontwerpen. Hij werkt de gebakken patisserie(tussen)producten af door de patisserie(tussen)producten handmatig te vullen, op te spuiten, te garneren, te glaceren, te decoreren, met bijvoorbeeld slagroom of marsepein, of te snijden.		
Gewenst resultaat	Patisserieproducten zijn aantrekkelijk, representatief en creatief gevuld, opgespoten, gegarneerd, geglaceerd, gedecoreerd en/of gesneden, zodat zij in de winkel gepresenteerd kunnen worden.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Creëren en innoveren	<ul style="list-style-type: none"> Vernieuwend en creatief handelen 	Bedenkt creatieve en exclusieve nieuwe ideeën en ontwerpen en gebruikt deze bij het decoreren en modelleren van patisserie(tussen)producten.	<ul style="list-style-type: none"> decoratie-, modelleer- en snijtechnieken en vaardigheden om deze toe te passen het toepassen van kwaliteitsnormen het toepassen van technieken en procedures het toepassen van voorschriften en richtlijnen kwaliteitsnormen materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) en vaardigheden om deze toe te passen veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten**2.5 werkproces: Decoreert, modelleert en snijdt de patisserie(tussen)producten**

Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">• Werken conform veiligheidsvoorschriften• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen• Werken conform voorgeschreven procedures	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het decoreren, modelleren en snijden van de patisserie(tussen)producten .	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none">• Productiviteitsniveaus halen• Kwaliteitsniveaus halen	Werkt bij het decoreren, modelleren en snijden van de patisserie(tussen)producten in het tempo dat nodig is en op een ordelijke en creatieve manier om de werkzaamheden binnen de vooraf gestelde tijd af te kunnen maken.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">• Materialen en middelen doelmatig gebruiken• Materialen en middelen doeltreffend gebruiken	Gebruikt bij het decoreren, modelleren en snijden van de patisserie(tussen)producten de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">• Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden• Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden	Werkt snel, precies, bedreven en accuraat bij het decoreren, modelleren of snijden van creatieve en exclusieve producten, zodat aantrekkelijke en representatief afgewerkte patisserieproducten van een juiste kwaliteit gecreëerd worden.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten			
2.6 werkproces: Bereidt exclusieve banket- en patisserie-producten aan de hand van nieuwe receptuur			
Omschrijving	De Patissier experimenteert in voorkomende gevallen met grondstoffen en patisserie(tussen)producten en maakt bij het vervaardigen van de patisserie(tussen)producten gebruik van innovatieve technieken. Hij past waar nodig scheikundige en natuurkundige kennis toe bij het vervaardigen van de producten en hij combineert verschillende smaken. Hij beoordeelt nieuwe patisserie(tussen)producten op kwaliteit.		
Gewenst resultaat	Exclusieve banket- en patisserieproducten, vullingen en garneringen zijn bereid door de draaitijd van patisserie(tussen)producten vast te stellen en waar nodig extra ingrediënten toe te voegen. De patisserie(tussen)producten zijn binnen de gestelde tijd bereid en voldoen aan de kwaliteitseisen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten

2.6 werkproces: Bereidt exclusieve banket- en patisserieproducten aan de hand van nieuwe receptuur

Creëren en innoveren	<ul style="list-style-type: none">Vernieuwend en creatief handelen	Komt met creatieve ideeën bij het bereiden van exclusieve banket- en patisserieproducten en maakt gebruik van innovatieve technieken bij het bereiden van exclusieve banket- en patisserieproducten.	<ul style="list-style-type: none">bakkerijgereedschappen en -apparatuurexclusieve banketproducten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)het toepassen van kwaliteitsnormenhet toepassen van voorschriften en richtlijnenmaterialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) en vaardigheden om deze toe te passenscheikundige en natuurkundige procedures en technieken voor het bereiden van patisserieproductenveiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
----------------------	--	--	--

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten**2.6 werkproces: Bereidt exclusieve banket- en patisse-rieproducten aan de hand van nieuwe receptuur**

Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">• Werken conform veiligheidsvoorschriften• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen• Werken conform voorgeschreven procedures	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het bereiden van degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen .	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none">• Productiviteitsniveaus halen• Kwaliteitsniveaus halen	Richt zich op het leveren van degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen van hoge kwaliteit en werkt daarbij in het tempo dat nodig is en op een ordelijke en creatieve manier om de werkzaamheden binnen de vooraf gestelde tijd af te kunnen maken.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">• Materialen en middelen doelmatig gebruiken• Materialen en middelen doeltreffend gebruiken	Gebruikt bij het bereiden van degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen de benodigde materialen en grondstoffen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">• Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden• Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden	Werkt bij het bereiden van exclusieve banket- en patisserieproducten snel en precies , zodat de patisserie(tussen)producten gekneet en gemengd zijn, mengsels zijn op kleur en smaak gebracht .	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten			
2.7 werkproces: Bewaakt en borgt de kwaliteit van patisserie(tussen)producten			
Omschrijving	De Patissier beoordeelt patisserie(tussen)producten op kwaliteit en herkent afwijkingen in (tussen)producten en/of grondstoffen volgens vastgestelde kwaliteitsnormen en relevante voorschriften en richtlijnen. Hij analyseert waar afwijkingen in patisserie(tussen)producten vandaan komen en lost deze op. Hij communiceert duidelijke afwijkingen in de kwaliteit naar zijn collega's of leidinggevende en overlegt over mogelijke oplossingen. Hij herstelt fouten in bereidingswijzen en in het bereidingsproces na overleg met collega's of leidinggevende.		
Gewenst resultaat	Patisserie(tussen)producten zijn beoordeeld op kwaliteit en afwijkingen in patisserie(tussen)producten en in de bereidingswijze en het bereidingsproces zijn herkend. Afwijkingen en knelpunten zijn gecommuniceerd naar collega's/leidinggevende en er heeft overleg over mogelijke oplossingen plaatsgevonden. Problemen en afwijkingen worden volgens vastgestelde kwaliteitsnormen gecontroleerd , waardoor het bereidingsproces tijdig hersteld wordt.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Analyseren	<ul style="list-style-type: none"> • Informatie genereren uit gegevens • Conclusies trekken • Oplossingen voor problemen bedenken 	Analyseert waar afwijkingen in patisserie(tussen)producten en in het bereidingsproces vandaan komen, bekijkt de consequenties van deze afwijkingen, bedenkt hiervoor een haalbare oplossing en herstelt fouten in bereidingswijzen .	<ul style="list-style-type: none"> • het kwaliteitssysteem • het toepassen van kwaliteitsnormen • het toepassen van voorschriften en richtlijnen • mondelinge communicatie: Nederlands • patisserie(tussen)product en (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) • sociale vaardigheden • veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten

2.7 werkproces: Bewaakt en borgt de kwaliteit van patisserie(tussen)producten

Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">• Werken conform veiligheidsvoorschriften• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen• Werken conform voorgeschreven procedures	Houdt zich aan de voorgeschreven procedures, volgt veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het bewaken en borgen van de kwaliteit van patisserie(tussen)producten.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none">• Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken	Bewaakt en borgt de kwaliteit van patisserie(tussen)producten en het bereidingsproces aan de hand van het kwaliteitssysteem van het bedrijf, zodat de productie tijdig hersteld wordt en patisserie(tussen)producten voldoen aan de kwaliteitsnormen en binnen de gestelde tijd zijn opgeleverd.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none">• Afstemmen• Anderen raadplegen en betrekken	Overlegt met collega's of leidinggevende over duidelijke afwijkingen in de kwaliteit van patisserie(tussen)producten en in het bereidingsproces om een passende oplossing te bedenken.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten**2.8 werkproces: Verpakt en presenteert patisserie(tussen)producten of onafgebakken patisserieproducten en slaat deze op**

Omschrijving	De Patisserier verzorgt het verpakken van de producten in de bedrijfsruimte en presenteert patisserieproducten in de vitrine of in de winkel. Hij gebruikt nieuwe presentatie- en verpakkingsmogelijkheden om patisserieproducten mee te presenteren. Hij draagt zorg voor (een deel van) het verpakken van producten. Hij etiketteert en koelt patisserie(tussen)producten of vriest deze in. Hij presenteert de patisserie(tussen)producten op platen.		
Gewenst resultaat	Patisserie(tussen)producten zijn in de winkel op plaat gepresenteerd of op een creatieve wijze voor bijzondere gelegenheden. Onafgebakken patisserieproducten zijn verpakt en in het magazijn geplaatst. Patisserie(tussen)producten of onafgebakken patisserieproducten zijn gekoeld of ingevroren.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">• Werken conform veiligheidsvoorschriften• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen• Werken conform voorgeschreven procedures	Neemt de veiligheidsvoorschriften, de interne procedures van het bedrijf en de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de patisserie, in acht bij het verpakken, presenteren en opslaan van patisserie(tussen)producten of onafgebakken patisserieproducten.	<ul style="list-style-type: none">• het presenteren van patisserieproducten• het toepassen van voorschriften en richtlijnen• veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit• verpakkingsmogelijkheden en vaardigheden om deze toe te passen
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">• Materialen en middelen doelmatig gebruiken• Geschikte materialen en middelen kiezen	Kiest de benodigde materialen en middelen voor het verpakken en presenteren van patisserieproducten, gaat hiermee efficiënt om en gaat bewust om met materialen en gereedschappen, zodat er geen tijd en energie verspild wordt en de patisserieproducten verpakt, gepresenteerd en opgeslagen zijn.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">• Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden• Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden	Toont inzicht in de mogelijkheden van verschillende presentaties en past creatieve ideeën bedreven en vlot toe, zodat de presentatie van patisserieproducten past bij de gelegenheid waarvoor het product bestemd is.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten**2.9 werkproces: Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de patisserie schoon**

Omschrijving	De Patissier maakt tijdens en na het uitvoeren van de werkzaamheden in de patisserie werkruimtes, gereedschappen en machines schoon. Hierbij maakt hij gebruik van het bedrijfsschoonmaakplan en het bijbehorende schoonmaakrooster en verzamelt hij de benodigde schoonmaakmiddelen. Ten slotte vult hij de controlelijsten in.		
Gewenst resultaat	De werkruimtes, gereedschappen en machines in de patisserie zijn schoongemaakt. De controlelijsten uit het bedrijfsschoonmaakplan zijn ingevuld, zodat gecontroleerd kan worden wanneer en wat er is schoongemaakt in de bakkerij.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">Werken conform veiligheidsvoorschriftenWerken overeenkomstig de wettelijke richtlijnenWerken conform voorgeschreven procedures	Maakt gebruik van het schoonmaakplan en wettelijke richtlijnen bij het schoonmaken van verschillende ruimtes in de banketbakkerij en houdt zich aan de voorgeschreven richtlijnen, zodat de veiligheid van hemzelf en van anderen niet in gevaar komt en zodat werkruimtes klaar zijn voor gebruik door anderen.	<ul style="list-style-type: none">het bedrijfsschoonmaakplanhet toepassen van voorschriften en richtlijnenschoonmaakmiddelen en -materialen (eigenschappen en toepassingen) en vaardigheden om deze toe te passenveiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">Materialen en middelen doeltreffend gebruikenGeschikte materialen en middelen kiezenGoed zorgdragen voor materialen en middelen	Kiest de materialen en middelen bij het onderhouden van de werkruimtes, gebruikt deze efficiënt bij het schoonmaken van de patisserie en gaat bewust om met materialen, middelen, tijd en energie, zodat de patisserie schoon en veilig is.	<ul style="list-style-type: none">Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 3 Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op

Proces-competentie-matrix Patisserie

Kerntaak 3 Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op		Competenties																			
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
		Bedrijven en activiteiten initieren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwach- tingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen
Werkprocessen																					
3.1	Bestelt benodigde grondstoffen en (tussen)producten										x	x						x			
3.2	Controleert de grondstoffen en (tussen)producten bij ontvangst op (opslag)specificaties											x								x	
3.3	Slaat de geleverde producten op in geconditioneerde ruimtes												x							x	

Betekenis van de kerntaak voor deze uitstroom

In deze matrix is per kerntaak aangegeven welke competenties aangewend worden bij de uitvoering van de werkprocessen voor deze uitstroom. Dit is zichtbaar door middel van een kruisje in de matrix.

Detaillering proces-competentie-matrix Patisserie

Kerntaak 3 Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op			
3.1 werkproces: Bestelt benodigde grondstoffen en (tussen)producten			
Omschrijving	De Patisserie inventariseert de dagelijkse voorraad van grondstoffen en patisserie(tussen)producten. Op basis van de bestellingen van klanten en de voorraad berekent hij de benodigde hoeveelheid grondstoffen en patisserie(tussen)producten die nodig is om patisserie(tussen)producten te bereiden . De Patisserie vult de bestellijst van de inkoopvereniging of de leveranciers in en bestelt bij leveranciers grondstoffen en patisserie(tussen)producten.		
Gewenst resultaat	De benodigde hoeveelheid grondstoffen en patisserie(tussen)producten die besteld moet worden is berekend . De bestellijsten zijn ingevuld en de bestelling is geplaatst bij de leveranciers.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> Nauwkeurig en volledig rapporteren 	Vult de bestellijsten volledig en correct in, zodat hieruit voor de leveranciers duidelijk is welke patisserie(tussen)producten geleverd moeten worden en in welke hoeveelheden.	<ul style="list-style-type: none"> bestellijsten en bestelmethode planningen rekenvaardigheden voorraadbeheer
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> Activiteiten plannen 	Houdt bij het bestellen rekening met de planning van de te maken producten, in het bijzonder wanneer er op korte termijn bestellingen (grote projecten) moeten worden gemaakt, zodat dit geen vertraging oploopt.	<ul style="list-style-type: none"> Zie de eerste competentie van dit werkproces
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Berekent snel en precies de te bestellen grondstoffen en patisserie(tussen)producten op basis van de voorraad en de bestellingen van klanten.	<ul style="list-style-type: none"> Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 3 Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op			
3.2 werkproces: Controleert de grondstoffen en (tussen)producten bij ontvangst op (opslag)specificaties			
Omschrijving	De Patissier controleert de grondstoffen en patisserie(tussen)producten bij ontvangst op (opslag)specificaties, zoals aantallen en houdbaarheidsdatum, aan de hand van de bestellijst. Hij herkent en signaleert afwijkingen in de bestellingen en reclameert in voorkomende gevallen bij de leverancier, volgens daarvoor geldende procedures en zorgt ervoor dat eventuele retourzendingen worden afgehandeld.		
Gewenst resultaat	De grondstoffen en patisserie(tussen)producten zijn bij ontvangst gecontroleerd op (opslag)specificaties. Afwijkingen in de bestellingen zijn gesignaleerd en hier is een oplossing voor bedacht.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen Werken conform voorgeschreven procedures 	Neemt de veiligheidsvoorschriften, de interne procedures van het bedrijf en de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de bakkerij, in acht bij het controleren van patisserie(tussen) producten en grondstoffen bij ontvangst.	<ul style="list-style-type: none"> (opslag)specificaties en vaardigheden deze toe te passen controleprocedures en -wetgeving het toepassen van voorschriften en richtlijnen patisserie(tussen)product en (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Vergelijkt de specificaties van de geleverde goederen met de bestelling nauwkeurig en beoordeelt of deze overeenkomen, zodat verkeerd geleverde goederen niet verder worden verwerkt.	<ul style="list-style-type: none"> Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 3 Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op**3.3 werkproces: Slaat de geleverde producten op in geconditioneerde ruimtes**

Omschrijving	De Patissier maakt in geconditioneerde ruimtes een indeling voor patisserie(tussen)producten en grondstoffen en neemt hierbij relevante voorschriften en regelgeving in acht. Hij slaat de geleverde producten op in deze ruimtes.		
Gewenst resultaat	Er is een indeling gemaakt voor geleverde grondstoffen en patisserie(tussen)producten en deze zijn in de betreffende ruimtes opgeslagen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">Werken conform veiligheidsvoorschriftenWerken overeenkomstig de wettelijke richtlijnenWerken conform voorgeschreven procedures	Neemt de veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de patisserie, in acht bij het opslaan van geleverde patisserie(tussen)producten.	<ul style="list-style-type: none">(opslag)specificatieshet toepassen van voorschriften en richtlijnenpatisserie(tussen)product en (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)rekenvaardighedenveiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">Goed zorgdragen voor materialen en middelen	Maakt een logische indeling in de geconditioneerde ruimtes , waarbij hij rekening houdt met opslagspecificaties van grondstoffen en patisserie(tussen)producten en slaat de geleverde grondstoffen en producten veilig en zorgvuldig in het magazijn op.	<ul style="list-style-type: none">Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 4 Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment

Proces-competentie-matrix Patissier

Kerntaak 4 Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment		Competenties																			
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen
Werkprocessen																					
4.1	Stuurt op de kwaliteit van de operati-onele processen en routing op de werkvloer					X						X								X	X
4.2	Bedenkt ideeën voor het uitbreiden van het assortiment en ontwikkelt receptuur											X		X		X					
4.3	Ontwerpt exclusieve presentatie- en verpakkingsmogelijkheden											X				X					

Betekenis van de kerntaak voor deze uitstroom

In deze matrix is per kerntaak aangegeven welke competenties aangewend worden bij de uitvoering van de werkprocessen voor deze uitstroom. Dit is zichtbaar door middel van een kruisje in de matrix.

Detaillering proces-competentie-matrix Patisserie

Kerntaak 4 Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment			
4.1 werkproces: Stuur op de kwaliteit van de operationele processen en routing op de werkvloer			
Omschrijving	De Patisserie controleert en beoordeelt of de werkzaamheden worden uitgevoerd volgens vaste kwaliteitsprocedures. Daarnaast controleert hij of de voortgang van de processen en procedures op de werkvloer conform de planning verloopt. Als hij problemen of stagnaties tegenkomt noteert hij deze en overlegt hierover met zijn leidinggevende/ de ondernemer. Hij maakt analyses van processen en procedures op de werkvloer en doet verbetervoorstellen voor het aanpassen hiervan.		
Gewenst resultaat	De werkzaamheden zijn gecontroleerd en beoordeeld op basis van vaste kwaliteitsprocedures en op basis van de planning. De kwaliteit van de processen en procedures is gecontroleerd en geanalyseerd. Er zijn verbetervoorstellen geformuleerd met betrekking tot de processen en procedures op de werkvloer.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform voorgeschreven procedures 	Past bij het bewaken van de processen en procedures de bedrijfsregels toe.	<ul style="list-style-type: none"> bedrijfsregels omtrent processen en procedures kwaliteitsprocedures mondelinge communicatie: Nederlands procedures en processen routing van werkzaamheden op de werkvloer
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> Kwaliteits- en productiviteitsnormen formuleren 	Formuleert verbetervoorstellen voor de processen en procedures op de werkvloer en signaleert en rapporteert deze tijdig aan zijn leidinggevende/de ondernemer, zodat hij bijdraagt aan de verbetering van de kwaliteit.	<ul style="list-style-type: none"> Zie de eerste competentie van dit werkproces
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> Afstemmen Proactief informeren 	Stemt de voorstellen ter verbetering van bestaande processen en procedures af met de leidinggevende/de ondernemer, zodat deze aangepast en/of ontwikkeld kunnen worden.	<ul style="list-style-type: none"> Zie de eerste competentie van dit werkproces
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Heeft inzicht in de operationele processen en routing op de werkvloer, beoordeelt op basis hiervan de kwaliteit van de werkzaamheden, herkent knelpunten en komt met creatieve voorstellen voor de verbetering van de kwaliteit, gebruikt hierbij zijn kennis op het gebied van processen en procedures op de werkvloer, zodat hij de juiste verbetervoorstellen kan formuleren en bijdraagt aan de bewaking van de kwaliteit.	<ul style="list-style-type: none"> Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 4 Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment			
4.2 werkproces: Bedenkt ideeën voor het uitbreiden van het assortiment en ontwikkelt receptuur			
Omschrijving	De Pâtissier houdt vakliteratuur bij en volgt trends en ontwikkelingen in de bakkerijbranche. Hij denkt mee over de mogelijkheden voor het aanvullen of aanpassen van het assortiment. Hij analyseert de patisserieproducten en het assortiment en doet op basis van zijn vakkennis verbetervoorstellen en brengt nieuwe ideeën in voor het aanpassen van het assortiment. Hij bedenkt speelse variaties op klassieke thema's. Hij ontwikkelt nieuwe receptuur en stelt bestaande receptuur eventueel bij op de mogelijkheden van de eigen bakkerij en het assortiment en betreft waar nodig collega's.		
Gewenst resultaat	De kwaliteit van het assortiment is geanalyseerd en er zijn verbetervoorstellen geformuleerd, onder andere op basis van trends en ontwikkelingen, met betrekking tot het assortiment. Nieuwe receptuur is ontwikkeld.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Analyseren	<ul style="list-style-type: none"> • Conclusies trekken • Verbanden leggen 	Analyseert de kwaliteit van het assortiment, ziet mogelijkheden voor uitbreiding en komt met nieuwe receptuur, zodat het assortiment wordt uitgebreid en nieuwe receptuur is ontwikkeld.	<ul style="list-style-type: none"> • assortiment en receptuur van patisserieproducten • scheikunde • schriftelijke communicatie: Nederlands, Engels en een andere moderne vreemde taal
Creëren en innoveren	<ul style="list-style-type: none"> • Verandering zoeken en introduceren 	Onderneemt vanuit nieuwe trends en ontwikkelingen initiatieven voor verbetering van het assortiment door nieuwe ideeën te introduceren.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces
Ondernemend en commercieel handelen	<ul style="list-style-type: none"> • Kansen en mogelijkheden identificeren en creëren 	Ziet kansen om het assortiment te vernieuwen en gaat actief op zoek naar nieuwe recepturen om op deze wijze kansen om te zetten in acties.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> • Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Breidt het assortiment uit en ontwikkelt nieuwe receptuur en maakt daarbij gebruik van zijn kennis op het gebied van assortiment en receptuur.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 4 Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment**4.3 werkproces: Ontwerpt exclusieve presentatie- en verpakkingsmogelijkheden**

Omschrijving	De Patissier onderzoekt mogelijkheden voor nieuwe presentatie- en verpakkingsmogelijkheden. Hij maakt ontwerpen van nieuwe presentatie- en verpakkingsmogelijkheden en gebruikt materialen en (ICT-)middelen om nieuwe presentatie- en verpakkingsmogelijkheden te vervaardigen.		
Gewenst resultaat	Nieuwe presentatie- en verpakkingsmogelijkheden zijn onderzocht, ontworpen en vervaardigd.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Creëren en innoveren	<ul style="list-style-type: none">Verandering zoeken en introduceren	Komt met creatieve ideeën bij het ontwerpen en vervaardigen van nieuwe presentatie- en verpakkingsmogelijkheden.	<ul style="list-style-type: none">ICT-hulpmiddelenpresentatie- en verpakkingsmogelijkheden
Ondernemend en commercieel handelen	<ul style="list-style-type: none">Kansen en mogelijkheden identificeren en creëren	Gaat actief op zoek naar manieren om presentatie- en verpakkingmogelijkheden te vernieuwen.	<ul style="list-style-type: none">Zie de eerste competentie van dit werkproces
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden	Werkt bedreven en accuraat aan het ontwerpen en vervaardigen van nieuwe presentatie- en verpakkingsmogelijkheden, zodat nieuwe presentatie- en verpakkingsmogelijkheden kunnen worden ingezet.	<ul style="list-style-type: none">Zie de eerste competentie van dit werkproces

2.7 Leidinggevende ambachtelijke bakkerij

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten

Proces-competentie-matrix Leidinggevende ambachtelijke bakkerij

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten		Competenties																									
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen	
Werkprocessen																											
1.1	Adviseert de klant over broodproducten								X										X								
1.2	Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van brood(tussen)producten					X												X									
1.3	Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van brood(tussen)producten											X	X							X							
1.4	Bereidt degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen											X	X							X	X						
1.5	Verwerkt degen, brood(tussen)producten en vullingen											X	X							X	X						
1.6	Decoreert, modelleert en snijdt de brood(tussen)producten											X	X			X				X	X						

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten		Competenties																								
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen
Werkprocessen																										
1.7	Bewaakt en borgt de kwaliteit van de brood(tussen)producten					X							X						X	X						
1.8	Verpakt en presenteert brood(tus-sen)producten of onafgebakken broodproducten en slaat deze op											X								X						
1.9	Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de broodbakkerij schoon											X								X						

Betekenis van de kerntaak voor deze uitstroom

In deze matrix is per kerntaak aangegeven welke competenties aangewend worden bij de uitvoering van de werkprocessen voor deze uitstroom. Dit is zichtbaar door middel van een kruisje in de matrix.

Detaillering proces-competentie-matrix Leidinggevende ambachtelijke bakkerij

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten			
1.1 werkproces: Adviseert de klant over broodproducten			
Omschrijving	De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij adviseert de klanten in de winkel over de broodproducten tijdens het aannemen van bestellingen. Hij geeft informatie over de broodproducten en de verschillende mogelijkheden binnen het productaanbod. Hij bespreekt de mogelijkheden met de klant, inventariseert de wens van de klant en streeft ernaar passende informatie te geven over broodproducten.		
Gewenst resultaat	De klant beschikt over passende informatie met betrekking tot het productaanbod en de mogelijkheden binnen dit aanbod. De bestellingen zijn in ontvangst genomen en verzameld.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	<ul style="list-style-type: none"> • Behoeften en verwachtingen achterhalen • Aansluiten bij behoeften en verwachtingen 	Stelt vast welke wensen de klant heeft op het gebied van producten en productaanbod door vragen te stellen en bekijkt de wensen van de klant in relatie tot de mogelijkheden binnen het aanbod, zodat hij de klant gericht advies kan geven.	<ul style="list-style-type: none"> • assortiment en broodproducten • mondelinge communicatie: Nederlands • sociale vaardigheden
Presenteren	<ul style="list-style-type: none"> • Duidelijk uitleggen en toelichten • Betrouwbaarheid en deskundigheid uitstralen 	Legt productaanbod en mogelijkheden hierbinnen duidelijk uit en straalt hierbij kundigheid en geloofwaardigheid uit.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten			
1.2 werkproces: Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van brood(tussen)producten			
Omschrijving	De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij inventariseert de uit te voeren werkzaamheden voor het bereiden van brood(tussen)producten aan de hand van de voorraad en de bestellingen, bepaalt in welke volgorde hij de werkzaamheden uit gaat voeren en maakt een schatting van de benodigde tijd. Hij plant de werktijden, werkvoorraden en apparaten in. Hij stemt de planning af met de ondernemer en stelt zo nodig de planning bij.		
Gewenst resultaat	De werkzaamheden voor het bereiden van broodproducten zijn geïnventariseerd en er is bepaald in welke volgorde ze moeten worden uitgevoerd. Er is een inschatting van de beschikbare tijd gemaakt en werktijden, werkvoorraden en apparaten zijn ingepland. De planning is waar nodig bijgesteld.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> • Activiteiten plannen • Tijd indelen • Mensen en middelen organiseren 	Stelt de planning op, legt hier de prioriteit van de werkzaamheden, de beschikbare tijd en de middelen in vast en zorgt voor de beschikbaarheid van middelen, zodat een realistische planning kan worden gemaakt.	<ul style="list-style-type: none"> • mondelinge communicatie: Nederlands • sociale vaardigheden
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> • Afstemmen • Anderen raadplegen en betrekken 	Legt de planning voor aan de ondernemer en stemt de werkzaamheden met hem af, zodat de ondernemer op de hoogte is van de uit te voeren werkzaamheden voor het bereiden van broodproducten en de planning zo nodig kan worden bijgesteld.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten**1.3 werkproces: Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van brood(tussen)producten**

Omschrijving	De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij bereidt zijn werkzaamheden voor door de receptuur voor het bereiden van brood(tussen)producten te raadplegen. Hij berekent de hoeveelheden grondstoffen en hij verzamelt de benodigde grondstoffen en brood(tussen)producten. Hij zet de benodigde apparatuur, gereedschappen en materialen klaar voor productie van brood(tussen)producten.		
Gewenst resultaat	De receptuur is geraadpleegd en op basis hiervan zijn de hoeveelheden grondstoffen berekend. Grondstoffen, brood(tussen)producten, gereedschappen en materialen zijn verzameld en staan klaar voor de bereiding van broodproducten en (tussen)producten.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">Werken conform veiligheidsvoorschriftenWerken overeenkomstig de wettelijke richtlijnenWerken conform voorgeschreven procedures	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de bakkerij toe bij het bereiden van brood(tussen)producten.	<ul style="list-style-type: none">bakkerijgereedschappen en -apparatuur en vaardigheden om hiermee om te kunnen gaanbrood(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)het toepassen van voorschriften en richtlijnenrekenvaardighedenveiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">Geschikte materialen en middelen kiezen	Maakt op basis van de receptuur een keuze uit de beschikbare materialen en middelen voor het bereiden van brood(tussen)producten.	<ul style="list-style-type: none">Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten**1.3 werkproces: Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van brood(tussen)producten**

Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden	Bereidt de werkzaamheden voor het bereiden van broodproducten voor door de receptuur te lezen en op nauwkeurige wijze de benodigde hoeveelheden grondstoffen te berekenen, waarbij hij gebruikmaakt van zijn product- en materialenkennis en de van toepassing zijnde procedures en technieken die hij precies en accuraat toepast.	<ul style="list-style-type: none">Zie de eerste competentie van dit werkproces
----------------------------	---	---	--

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten			
1.4 werkproces: Bereidt degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen			
Omschrijving	De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij bereidt degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen door grondstoffen te mengen en te kneden, de draaitijd van de brood(tussen)producten vast te stellen en extra ingrediënten toe te voegen volgens vastgestelde kwaliteitseisen . Hij bedient bakkerijgereedschappen en -apparatuur en zorgt ervoor dat de brood(tussen)producten binnen de gestelde tijd klaar zijn.		
Gewenst resultaat	Degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen zijn bereid door de draaitijd van brood(tussen)producten vast te stellen en waar nodig extra ingrediënten toe te voegen. De brood(tussen)producten zijn binnen de gestelde tijd bereid en voldoen aan de kwaliteitseisen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten

1.4 werkproces: Bereidt degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen

Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> • Werken conform veiligheidsvoorschriften • Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen • Werken conform voorgeschreven procedures 	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het bereiden van degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen .	<ul style="list-style-type: none"> • bakkerijgereedschappen en -apparatuur • brood(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) • het toepassen van kwaliteitsnormen • het toepassen van voorschriften en richtlijnen • materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) en vaardigheden om deze toe te passen • procedures en technieken voor het bereiden van brood(tussen)producten • veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> • Productiviteitsniveaus halen • Systematisch werken • Kwaliteitsniveaus halen 	Richt zich op het leveren van degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen van hoge kwaliteit en werkt daarbij in het tempo dat nodig is en op een ordelijke en systematische manier om de werkzaamheden binnen de vooraf gestelde tijd af te kunnen maken.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten				
1.4 werkproces: Bereidt degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen				
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> • Materialen en middelen doelmatig gebruiken • Materialen en middelen doeltreffend gebruiken 	Gebruikt bij het bereiden van degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces 	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> • Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden • Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Werkt bij het bereiden van degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen snel en precies , zodat de producten gekneet en gemengd zijn en de draaitijd kan worden vastgesteld .	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces 	

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten			
1.5 werkproces: Verwerkt degen, brood(tus-sen)producten en vullingen			
Omschrijving	De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij verwerkt degen, brood(tussen)producten en vullingen door deze te bewerken. Hij stelt het rijs- en bakproces voor de brood(tussen)producten vast door de receptuur te raadplegen en stelt de tijd en temperatuur in. Hij bedient tijdens het rijs- en bakproces bakkerijgereedschappen en –apparatuur en stelt de tijd en temperatuur in. Hij controleert de voortgang van deze processen op vastgestelde kwaliteitsnormen.		
Gewenst resultaat	Het rijs- en bakproces voor de brood(tussen)producten is vastgesteld volgens de receptuur en tijd en temperatuur voor deze processen zijn ingesteld. Degen, brood(tussen)producten en vullingen zijn tijdig verwerkt en voldoen aan de vastgestelde kwaliteitsnormen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten

1.5 werkproces: Verwerkt degen, brood(tus-sen)producten en vullingen

Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">• Werken conform veiligheidsvoorschriften• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen• Werken conform voorgeschreven procedures	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het verwerken van degen, brood(tussen)producten en vullingen .	<ul style="list-style-type: none">• het toepassen van kwaliteitsnormen• het toepassen van voorschriften en richtlijnen• materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) en vaardigheden om deze toe te passen• procedures en technieken voor het verwerken van degen, beslagen, brood(tussen)producten en vullingen• rijs- en bakprocessen van brood(tussen)producten en vaardigheden om hiermee om te kunnen gaan• veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none">• Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken• Productiviteitsniveaus halen• Kwaliteitsniveaus halen	Richt zich op het leveren van degen, brood(tussen)producten en vullingen van hoge kwaliteit en werkt daarbij in het tempo dat nodig is en op een ordelijke en systematische manier om de werkzaamheden binnen de vooraf gestelde tijd af te kunnen maken.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten				
1.5 werkproces: Verwerkt degen, brood(tus-sen)producten en vullingen				
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> • Materialen en middelen doelmatig gebruiken • Materialen en middelen doeltreffend gebruiken 	Gebruikt bij het verwerken van degen, brood(tussen)producten en vullingen de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces 	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> • Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden • Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Leest de receptuur nauwkeurig, bedient de apparatuur snel en precies op een wijze die aansluit bij de receptuur, zodat degen, brood(tussen)producten en vullingen van goede kwaliteit ontstaan .	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces 	

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten**1.6 werkproces: Decoreert, modelleert en snijdt de brood(tussen)producten**

Omschrijving	De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij decoreert, modelleert of snijdt de brood(tussen)producten en bedient hierbij bakkerijgereedschappen en -apparatuur. Hij bereidt hiervoor extra ingrediënten en voegt deze toe aan het brood(tussen)product. Vervolgens maakt hij het brood(tussen)product op en werkt het af door te decoreren of te snijden. Bij het decoreren gebruikt hij nieuwe ideeën en ontwerpen.		
Gewenst resultaat	Brood(tussen)producten zijn aantrekkelijk en representatief afgewerkt en opgemaakt en vernieuwingen zijn geïntroduceerd en uitgevoerd, zodat zij in de winkel gepresenteerd kunnen worden.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Creëren en innoveren	<ul style="list-style-type: none">Vernieuwend en creatief handelen	Bedenkt nieuwe ideeën en ontwerpen en gebruikt deze bij het decoreren en modelleren van brood(tussen)producten.	<ul style="list-style-type: none">decoratie-, modelleer- en snijtechnieken en vaardigheden om deze toe te passenhet toepassen van kwaliteitsnormenhet toepassen van technieken en procedureshet toepassen van voorschriften en richtlijnenkwaliteitsnormenmaterialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) en vaardigheden om deze toe te passenveiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten**1.6 werkproces: Decoreert, modelleert en snijdt de brood(tussen)producten**

Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">• Werken conform veiligheidsvoorschriften• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen• Werken conform voorgeschreven procedures	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het decoreren, modelleren en snijden van de brood(tussen)producten .	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none">• Productiviteitsniveaus halen• Kwaliteitsniveaus halen	Werkt bij het decoreren, modelleren en snijden van de brood(tussen)producten in het tempo dat nodig is en op een ordelijke en systematische manier om de werkzaamheden binnen de vooraf gestelde tijd af te kunnen maken.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">• Materialen en middelen doelmatig gebruiken• Materialen en middelen doeltreffend gebruiken	Gebruikt bij het decoreren, modelleren en snijden van de brood(tussen)producten de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">• Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden	Werkt snel, precies, bedreven en accuraat bij het decoreren, modelleren of snijden van brood(tussen)producten, zodat aantrekkelijke en representatief afgewerkte producten gecreëerd worden.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten**1.7 werkproces: Bewaakt en borgt de kwaliteit van de brood(tussen)producten**

Omschrijving	De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij beoordeelt brood(tussen)producten op kwaliteit en herkent afwijkingen in brood(tussen)producten en/of grondstoffen. Hij analyseert waar afwijkingen in brood(tussen)producten vandaan komen en lost deze op. Hij communiceert duidelijke afwijkingen in de kwaliteit naar zijn collega's of de ondernemer en overlegt over mogelijke oplossingen. Hij herstelt fouten in bereidingswijzen en in het bereidingsproces na overleg met collega's of leidinggevende.		
Gewenst resultaat	Brood(tussen)producten zijn beoordeeld op kwaliteit en afwijkingen in brood(tussen)producten en in de bereidingswijze en het bereidingsproces zijn herkend. Afwijkingen en knelpunten zijn gecommuniceerd naar collega's/ondernemer en er heeft overleg over mogelijke oplossingen plaatsgevonden. Problemen en afwijkingen worden volgens vastgestelde kwaliteitsnormen gecontroleerd , waardoor het bereidingsproces tijdig hersteld kan worden.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Analyseren	<ul style="list-style-type: none">• Informatie genereren uit gegevens• Conclusies trekken• Oplossingen voor problemen bedenken	Analyseert waar afwijkingen in brood(tussen)producten en in het bereidingsproces vandaan komen, bekijkt de consequenties van deze afwijkingen, bedenkt hiervoor een haalbare oplossing en herstelt fouten in bereidingswijzen .	<ul style="list-style-type: none">• brood(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)• het kwaliteitssysteem• het toepassen van kwaliteitsnormen• het toepassen van voorschriften en richtlijnen• mondelinge communicatie: Nederlands• sociale vaardigheden• veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten

1.7 werkproces: Bewaakt en borgt de kwaliteit van de brood(tussen)producten

Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">• Werken conform veiligheidsvoorschriften• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen• Werken conform voorgeschreven procedures	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het bewaken en borgen van de kwaliteit van brood(tussen)producten toe.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none">• Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken	Bewaakt en borgt de kwaliteit van brood(tussen)producten en het bereidingsproces aan de hand van het kwaliteitssysteem van het bedrijf, zodat de productie tijdig hersteld kan worden en brood(tussen)producten voldoen aan de kwaliteitsnormen en binnen de gestelde tijd zijn opgeleverd.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none">• Anderen raadplegen en betrekken	Overlegt met collega's of de ondernemer over duidelijke afwijkingen in de kwaliteit van brood(tussen)producten en in het bereidingsproces om een passende oplossing te bedenken.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten			
1.8 werkproces: Verpakt en presenteert brood(tussen)producten of onafgebakken broodproducten en slaat deze op			
Omschrijving	De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij verpakt de brood(tussen)producten of onafgebakken producten voor in de winkel of voor de voorraad en presenteert deze op een plaat, waarbij hij bakkerijgereedschappen en –apparatuur bedient. Hij koelt de brood(tussen)producten of onafgebakken producten of vriest ze in.		
Gewenst resultaat	Brood(tussen)producten zijn op een plaat in de winkel gepresenteerd. Onafgebakken producten zijn verpakt en in het magazijn geplaatst. Brood(tussen)producten of onafgebakken producten zijn gekoeld of ingevroren.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen Werken conform voorgescreven procedures 	Neemt de veiligheidsvoorschriften, de interne procedures van het bedrijf en de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de bakkerij, in acht bij het verpakken, presenteren en opslaan van brood(tussen)producten of onafgebakken producten.	<ul style="list-style-type: none"> het presenteren van brood(tussen)producten het toepassen van voorschriften en richtlijnen veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit verpakkingsmogelijkheden en vaardigheden om deze toe te passen
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> Materialen en middelen doelmatig gebruiken Geschikte materialen en middelen kiezen 	Kiest de benodigde materialen en middelen voor het verpakken en presenteren van brood (tussen) producten, gaat hiermee efficiënt om en gaat bewust om met materialen en gereedschappen, zodat er geen tijd en energie verspild wordt en de producten verpakt, gepresenteerd en opgeslagen zijn.	<ul style="list-style-type: none"> Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten			
1.9 werkproces: Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de brood-bakkerij schoon			
Omschrijving	De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij maakt tijdens en na het uitvoeren van de werkzaamheden in broodbakkerij werkruimtes, gereedschappen en machines schoon. Hierbij maakt hij gebruik van het bedrijfsschoonmaakplan en het bijbehorende schoonmaakrooster en verzamelt hij de benodigde schoonmaakmiddelen. Ten slotte vult hij de controlelijsten in.		
Gewenst resultaat	De werkruimtes, gereedschappen en machines in de broodbakkerij zijn schoongemaakt. De controlelijsten uit het bedrijfsschoonmaakplan zijn ingevuld, zodat gecontroleerd kan worden wanneer en wat er is schoongemaakt in de bakkerij.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen Werken conform voorgeschreven procedures 	Maakt gebruik van het schoonmaakplan en wettelijke richtlijnen bij het schoonmaken van verschillende ruimtes in de broodbakkerij en houdt zich aan de voorgeschreven richtlijnen, zodat de veiligheid van hemzelf en van anderen niet in gevaar komt en zodat ruimtes klaar zijn voor gebruik door anderen.	<ul style="list-style-type: none"> het bedrijfsschoonmaakplan het toepassen van voorschriften en richtlijnen schoonmaakmiddelen en -materialen (eigenschappen en toepassingen) en vaardigheden om deze toe te passen veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> Materialen en middelen doeltreffend gebruiken Geschikte materialen en middelen kiezen Goed zorgdragen voor materialen en middelen 	Kiest de materialen en middelen bij het onderhouden van de accommodatie en gaat bewust om met materialen, middelen, tijd en energie, zodat de bakkerij schoon en veilig is.	<ul style="list-style-type: none"> Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten

Proces-competentie-matrix Leidinggevende ambachtelijke bakkerij

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten		Competenties																			
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen
Werkprocessen		U	V	W	X	Y															
2.1	Adviseert de klant over patisserieproducten									X									X		
2.2	Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van patisserie(tussen)producten					X						X						X			
2.3	Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van patisserie(tussen)producten											X	X							X	
2.4	Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen											X	X						X	X	
2.5	Decoreert, modelleert en snijdt de patisserie(tussen)producten											X	X			X			X	X	
2.6	Bereidt exclusieve banket- en patisserieproducten aan de hand van nieuwe receptuur											X	X			X			X	X	

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten		Competenties																								
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y
		Beoordelen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen
Werkprocessen																										
2.7	Bewaakt en borgt de kwaliteit van patisserie(tussen)producten					X							X						X	X						
2.8	Verpakt en presenteert patisserie(tussen)producten of onafgebakken patisserieproducten en slaat deze op											X								X						
2.9	Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de patisserie schoon											X								X						

Betekenis van de kerntaak voor deze uitstroom

In deze matrix is per kerntaak aangegeven welke competenties aangewend worden bij de uitvoering van de werkprocessen voor deze uitstroom. Dit is zichtbaar door middel van een kruisje in de matrix.

Detaillering proces-competentie-matrix Leidinggevende ambachtelijke bakkerij

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten			
2.1 werkproces: Adviseert de klant over patisserieproducten			
Omschrijving	De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij adviseert de klanten in de winkel over de banketproducten tijdens het aannemen van bestellingen. Hij inventariseert de wens van de klant. Hij geeft informatie over de banketproducten en de verschillende mogelijkheden (voor speciale gelegenheden) binnen het productaanbod. Hij sluit met zijn advies aan bij de wens van de klant.		
Gewenst resultaat	De klant beschikt over passende informatie met betrekking tot het aanbod van banketproducten en de mogelijkheden binnen dit aanbod. De bestellingen zijn in ontvangst genomen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	<ul style="list-style-type: none"> • Behoeften en verwachtingen achterhalen • Aansluiten bij behoeften en verwachtingen 	Stelt vast welke wensen de klant heeft op het gebied van banketproducten en productaanbod door vragen te stellen en bekijkt de wensen van de klant in relatie tot de mogelijkheden binnen het aanbod, zodat hij de klant gericht advies kan geven.	<ul style="list-style-type: none"> • assortiment en banket(tussen)producten • mondelinge communicatie: Nederlands • sociale vaardigheden
Presenteren	<ul style="list-style-type: none"> • Duidelijk uitleggen en toelichten • Betrouwbaarheid en deskundigheid uitstralen 	Legt productaanbod en mogelijkheden hierbinnen duidelijk uit en straalt hierbij kundigheid en geloofwaardigheid uit.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten

2.2 werkproces: Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van patisserie(tussen)producten

Omschrijving	De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij maakt een planning voor zijn eigen werkzaamheden en voor de werkzaamheden van collega's op zijn afdeling op grond van de voorraad, de (verwachte) bestellingen en de verschillende te bereiden banket(tussen)producten of onafgebakken banket(tussen)producten voor de voorraad. De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij bepaalt de productievolgorde voor een efficiënte productievoortgang en een efficiënt overgebruik bij het bereiden van banket(tussen)producten. Hij houdt rekening met de verwerkingstijd van banket(tussen)producten, bijvoorbeeld afkoelen na bakken of opstijven na koude bewerking. Hij stemt de planning af met de ondernemer en stelt de planning zo nodig bij.		
Gewenst resultaat	De werkzaamheden voor het bereiden van banketproducten zijn gepland en er is bepaald in welke volgorde ze moeten worden uitgevoerd. Er is een inschatting van de beschikbare tijd gemaakt en werktijden, werkvoorraden en apparaten zijn ingepland. De planning is waar nodig bijgesteld.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none">• Activiteiten plannen• Tijd indelen• Mensen en middelen organiseren	Stelt de planning op, legt hierin de prioriteit van de werkzaamheden voor het bereiden van banketproducten, de beschikbare tijd en de grondstoffen vast, en stelt de beschikbaarheid van grondstoffen en materialen vast, zodat een realistische planning kan worden gemaakt.	<ul style="list-style-type: none">• mondelinge communicatie: Nederlands• sociale vaardigheden• verwerkingstijd van banket(tussen)producten
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none">• Afstemmen• Anderen raadplegen en betrekken	Legt de planning voor aan de leidinggevende of de ondernemer en stemt de werkzaamheden met hem af, zodat de leidinggevende of de ondernemer op de hoogte is van de uit te voeren werkzaamheden voor het bereiden van banketproducten en de planning zo nodig kan worden bijgesteld.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">• Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden	Toont inzicht in de processen van het bereiden van banket(tussen)producten, door bij het opstellen van de planning rekening te houden met de verwerkingstijd van banket(tussen)producten.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten**2.3 werkproces: Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van patisserie(tussen)producten**

Omschrijving	De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij kijkt vooruit in de dagplanning en houdt rekening met bestellingen of banket(tussen)producten die later in de tijd volgens de planning bereid moeten worden. Hij raadpleegt receptuur voor het bereiden van banket(tussen)producten. Hij berekent de hoeveelheid grondstoffen en verzamelt de grondstoffen, banket(tussen)producten die zijn ingekocht of de vorige dag(en) zijn gemaakt en materialen die hij die dag nodig heeft bij het bereiden en/of afwerken van banket(tussen)producten. Hij weegt grondstoffen af op nauwkeurige wijze.		
Gewenst resultaat	De productievolgorde is bepaald. De planning is geraadpleegd. Grondstoffen, banket(tussen)producten, gereedschappen en materialen zijn verzameld en staan klaar voor de bereiding van banketproducten en (tussen)producten.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">Werken conform veiligheidsvoorschriftenWerken overeenkomstig de wettelijke richtlijnenWerken conform voorgeschreven procedures	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de banketbakkerij toe bij het bereiden van banket(tussen)producten.	<ul style="list-style-type: none">bakkerijgereedschappen en -apparatuur en vaardigheden om hiermee om te kunnen gaanbanket(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)het toepassen van voorschriften en richtlijnenrekenvaardighedenveiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">Geschikte materialen en middelen kiezen	Maakt op basis van de planning een keuze uit de beschikbare materialen en grondstoffen voor het bereiden van banket(tussen)producten.	<ul style="list-style-type: none">Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten

2.3 werkproces: Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van patisserie(tussen)producten

Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden	Bereidt de werkzaamheden t.b.v. het bereiden van banketproducten voor door de receptuur te lezen en op nauwkeurige wijze de benodigde hoeveelheden grondstoffen te berekenen en af te wegen, waarbij hij gebruikmaakt van zijn product- en materialenkennis die hij precies en accuraat toepast bij het bereiden van banketproducten .	<ul style="list-style-type: none">Zie de eerste competentie van dit werkproces
----------------------------	---	--	--

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten			
2.4 werkproces: Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen			
Omschrijving	De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij mengt, kneedt en klopt de grondstoffen met behulp van apparatuur. Hij geeft met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur aan producten. De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij bakt beslag, degen en banket(tussen)producten af. Hij bereidt vullingen en garneringen aan de hand van recepturen en de daarbij behorende bereidingswijzen en technieken volgens vastgestelde kwaliteitseisen en zorgt ervoor dat de banket(tussen)producten tijdig klaar zijn.		
Gewenst resultaat	Degen, beslagen, banket(tussen)producten, vullingen en garneringen zijn bereid door de draaitijd van banket(tussen)producten vast te stellen en waar nodig natuurlijke aroma's toe te voegen. De banket(tussen)producten zijn op basis van de kwaliteitseisen binnen de gestelde tijd bereid.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten

2.4 werkproces: Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen

Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> • Werken conform veiligheidsvoorschriften • Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen • Werken conform voorgeschreven procedures 	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het bereiden van degen, beslagen, banket(tussen)producten, vullingen en garneringen .	<ul style="list-style-type: none"> • bakkerijgereedschappen en -apparatuur • banket(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) • het toepassen van kwaliteitsnormen • het toepassen van voorschriften en richtlijnen • materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) en vaardigheden om deze toe te passen • procedures en technieken voor het bereiden van banket(tussen)producten • veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> • Productiviteitsniveaus halen • Kwaliteitsniveaus halen 	Richt zich op het leveren van degen, beslagen, banket(tussen)producten, vullingen en garneringen van hoge kwaliteit en werkt daarbij in het tempo dat nodig is en op een ordelijke en creatieve manier om de werkzaamheden binnen de vooraf gestelde tijd af te kunnen maken.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten				
2.4 werkproces: Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen				
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> • Materialen en middelen doelmatig gebruiken • Materialen en middelen doeltreffend gebruiken 	Gebruikt bij het bereiden van degen, beslagen, banket(tussen)producten, vullingen en garneringen de benodigde materialen en grondstoffen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces 	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> • Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden • Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Werkt bij het bereiden van degen, beslagen, banket(tussen)producten, vullingen en garneringen snel en precies , zodat de banketproducten gekneed en gemengd zijn en de draaitijd kan worden vastgesteld, de banket(tussen)producten gekneed en gemengd zijn en mengsels op kleur en smaak zijn gebracht .	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces 	

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten			
2.5 werkproces: Decoreert, modelleert en snijdt de patisserie(tussen)producten			
Omschrijving	De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij vervaardigt decoraties door de receptuur toe te passen en de verschillende grondstoffen met behulp van de bijbehorende technieken te verwerken tot suiker-, chocolade- en ijsproducten. Hij verwerkt de banket(tussen)producten ten slotte tot sierstukken en decoraties. Bij het decoreren gebruikt hij nieuwe ideeën en ontwerpen. Hij werkt de gebakken banket(tussen)producten af door de banket(tussen)producten handmatig te vullen, op te spuiten, te garneren, te glaceren, te decoreren, met bijvoorbeeld slagroom of marsepein, of te snijden.		
Gewenst resultaat	Banketproducten zijn aantrekkelijk en representatief gevuld, opgespoten, gegarneerd, geglaceerd, gedecoreerd en/of gesneden, zodat zij in de winkel gepresenteerd kunnen worden.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Creëren en innoveren	<ul style="list-style-type: none"> Vernieuwend en creatief handelen 	Bedenkt nieuwe ideeën en ontwerpen en gebruikt deze bij het decoreren en modelleren van banket(tussen)producten.	<ul style="list-style-type: none"> decoratie-, modelleer- en snijtechnieken en vaardigheden om deze toe te passen het toepassen van kwaliteitsnormen het toepassen van technieken en procedures het toepassen van voorschriften en richtlijnen kwaliteitsnormen materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) en vaardigheden om deze toe te passen veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten**2.5 werkproces: Decoreert, modelleert en snijdt de patisserie(tussen)producten**

Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">• Werken conform veiligheidsvoorschriften• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen• Werken conform voorgeschreven procedures	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het decoreren, modelleren en snijden van de banket(tussen)producten .	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none">• Productiviteitsniveaus halen• Kwaliteitsniveaus halen	Werkt bij het decoreren, modelleren en snijden van de banket(tussen)producten in het tempo dat nodig is en op een ordelijke en creatieve manier om de werkzaamheden binnen de vooraf gestelde tijd af te kunnen maken.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">• Materialen en middelen doelmatig gebruiken• Materialen en middelen doeltreffend gebruiken	Gebruikt bij het decoreren, modelleren en snijden van de banket(tussen)producten de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">• Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden	Werkt snel, precies, bedreven en accuraat bij het decoreren, modelleren of snijden van producten, zodat aantrekkelijke en representatief afgewerkte banketproducten van een juiste kwaliteit gecreëerd worden.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten			
2.6 werkproces: Bereidt exclusieve banket- en patisse-rieproducten aan de hand van nieuwe receptuur			
Omschrijving	De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij experimenteert in voorkomende gevallen met grondstoffen en banket(tussen)producten en maakt bij het vervaardigen van de banket(tussen)producten gebruik van innovatieve technieken. Hij past waar nodig scheikundige en natuurkundige kennis toe bij het vervaardigen van de producten en hij combineert verschillende smaken. Hij beoordeelt nieuwe banket(tussen)producten op kwaliteit.		
Gewenst resultaat	Exclusieve banket- en patisserieproducten, vullingen en garneringen zijn bereid door de draaitijd van banket(tussen)producten vast te stellen en waar nodig extra ingrediënten toe te voegen. De banket(tussen)producten zijn binnen de gestelde tijd bereid en voldoen aan de kwaliteitseisen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten

2.6 werkproces: Bereidt exclusieve banket- en patisse-rieproducten aan de hand van nieuwe receptuur

Creëren en innoveren	<ul style="list-style-type: none">Vernieuwend en creatief handelen	Komt met creatieve ideeën bij het bereiden van exclusieve banket- en patisserieproducten en maakt hierbij gebruik van innovatieve technieken bij het bereiden van exclusieve banket- en patisserieproducten.	<ul style="list-style-type: none">bakkerijgereedschappen en -apparatuurexclusieve banketproducten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)het toepassen van kwaliteitsnormenhet toepassen van voorschriften en richtlijnenmaterialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) en vaardigheden om deze toe te passenscheikundige en natuurkundige procedures en technieken voor het bereiden van banketproductenveiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
----------------------	--	--	--

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten**2.6 werkproces: Bereidt exclusieve banket- en patisse-rieproducten aan de hand van nieuwe receptuur**

Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">• Werken conform veiligheidsvoorschriften• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen• Werken conform voorgeschreven procedures	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het bereiden van degen, beslagen, banket(tussen)producten, vullingen en garneringen .	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none">• Productiviteitsniveaus halen• Kwaliteitsniveaus halen	Richt zich op het leveren van degen, beslagen, banket(tussen)producten, vullingen en garneringen van hoge kwaliteit en werkt daarbij in het tempo dat nodig is en op een ordelijke en creatieve manier om de werkzaamheden binnen de vooraf gestelde tijd af te kunnen maken.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">• Materialen en middelen doelmatig gebruiken• Materialen en middelen doeltreffend gebruiken	Gebruikt bij het bereiden van degen, beslagen, banket(tussen)producten, vullingen en garneringen de benodigde materialen en grondstoffen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">• Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden• Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden	Werkt bij het bereiden van exclusieve banket- en patisserieproducten snel en precies , zodat de banket(tussen)producten gekneet en gemengd zijn, mengsels zijn op kleur en smaak gebracht .	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten			
2.7 werkproces: Bewaakt en borgt de kwaliteit van patisserie(tussen)producten			
Omschrijving	De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij beoordeelt banket(tussen)producten op kwaliteit en herkent afwijkingen in banket(tussen)producten en/of grondstoffen volgens vastgestelde kwaliteitsnormen en relevante voorschriften en richtlijnen. Hij analyseert waar afwijkingen in banket(tussen)producten vandaan komen, en lost deze op. Hij communiceert duidelijke afwijkingen in de kwaliteit naar zijn collega's of de ondernemer en overlegt over mogelijke oplossingen. Hij herstelt fouten in bereidingswijzen en in het bereidingsproces na overleg met collega's of ondernemer.		
Gewenst resultaat	Banket(tussen)producten zijn beoordeeld op kwaliteit en afwijkingen in banket(tussen)producten en in de bereidingswijze en het bereidingsproces zijn herkend. Afwijkingen en knelpunten zijn gecommuniceerd naar collega's/ondernemer en er heeft overleg over mogelijke oplossingen plaatsgevonden. Problemen en afwijkingen worden volgens vastgestelde kwaliteitsnormen gecontroleerd , waardoor het bereidingsproces tijdig hersteld wordt.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Analyseren	<ul style="list-style-type: none"> • Informatie genereren uit gegevens • Conclusies trekken • Oplossingen voor problemen bedenken 	Analyseert waar afwijkingen in banket(tussen)producten en in het bereidingsproces vandaan komen, bekijkt de consequenties van deze afwijkingen, bedenkt hiervoor een haalbare oplossing en herstelt fouten in bereidingswijzen .	<ul style="list-style-type: none"> • banket(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) • het kwaliteitssysteem • het toepassen van kwaliteitsnormen • het toepassen van voorschriften en richtlijnen • mondelinge communicatie: Nederlands • sociale vaardigheden • veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten

2.7 werkproces: Bewaakt en borgt de kwaliteit van patisserie(tussen)producten

Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">• Werken conform veiligheidsvoorschriften• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen• Werken conform voorgeschreven procedures	Houdt zich aan de voorgeschreven procedures, volgt veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het bewaken en borgen van de kwaliteit van banket(tussen)producten.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none">• Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken	Bewaakt en borgt de kwaliteit van banket(tussen)producten en het bereidingsproces aan de hand van het kwaliteitssysteem van het bedrijf, zodat de productie tijdig hersteld wordt en banket(tussen)producten voldoen aan de kwaliteitsnormen en binnen de gestelde tijd zijn opgeleverd.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none">• Afstemmen• Anderen raadplegen en betrekken	Overlegt met collega's of de ondernemer over duidelijke afwijkingen in de kwaliteit van banket(tussen)producten en in het bereidingsproces om een passende oplossing te bedenken.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten**2.8 werkproces: Verpakt en presenteert patisserie(tussen)producten of onafgebakken patisserieproducten en slaat deze op**

Omschrijving	De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij verzorgt het verpakken van de producten in de bedrijfsruimte en presenteert banket(tussen)producten in de vitrine of in de winkel. Hij gebruikt nieuwe presentatie- en verpakkingsmogelijkheden om banket(tussen)producten mee te presenteren. Hij draagt zorg voor (een deel van) het verpakken van producten. Hij etiketteert en koelt banket(tussen)producten of vriest deze in. Hij presenteert de banket(tussen)producten op platen.		
Gewenst resultaat	Banket(tussen)producten zijn op een plaat in de winkel gepresenteerd. Onafgebakken banketproducten zijn verpakt en in het magazijn geplaatst. Banket(tussen)producten of onafgebakken banketproducten zijn gekoeld of ingevroren.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">• Werken conform veiligheidsvoorschriften• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen• Werken conform voorgeschreven procedures	Neemt de veiligheidsvoorschriften, de interne procedures van het bedrijf en de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de banketbakkerij in acht bij het verpakken, presenteren en opslaan van banket(tussen)producten of onafgebakken banketproducten.	<ul style="list-style-type: none">• het presenteren van banketproducten• het toepassen van voorschriften en richtlijnen• veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit• verpakkingsmogelijkheden en vaardigheden om deze toe te passen
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">• Materialen en middelen doelmatig gebruiken• Geschikte materialen en middelen kiezen	Kiest de benodigde materialen en middelen voor het verpakken en presenteren van banketproducten, gaat hiermee efficiënt om en gaat bewust om met materialen en gereedschappen, zodat er geen tijd en energie verspild wordt en de banketproducten verpakt, gepresenteerd en opgeslagen zijn.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten**2.9 werkproces: Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de patisserie schoon**

Omschrijving	De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij maakt t tijdens en na het uitvoeren van de werkzaamheden in de banketbakkerij werkruimtes, gereedschappen en machines schoon. Hierbij maakt hij gebruik van het bedrijfsschoonmaakplan en het bijbehorende schoonmaakrooster en verzamelt hij de benodigde schoonmaakmiddelen. Ten slotte vult hij de controlelijsten in.		
Gewenst resultaat	De werkruimtes, gereedschappen en machines in de banketbakkerij zijn schoongemaakt. De c ontrolelijsten uit het bedrijfsschoonmaakplan zijn ingevuld, zodat gecontroleerd kan worden wanneer en wat er is schoongemaakt in de bakkerij.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">• Werken conform veiligheidsvoorschriften• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen• Werken conform voorgeschreven procedures	Maakt gebruik van het schoonmaakplan en wettelijke richtlijnen bij het schoonmaken van verschillende ruimtes in de banketbakkerij en houdt zich aan de voorgeschreven richtlijnen, zodat de veiligheid van hemzelf en van anderen niet in gevaar komt en zodat werkruimtes klaar zijn voor gebruik door anderen.	<ul style="list-style-type: none">• het bedrijfsschoonmaakplan• het toepassen van voorschriften en richtlijnen• schoonmaakmiddelen en -materialen (eigenschappen en toepassingen) en vaardigheden om deze toe te passen• veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">• Materialen en middelen doeltreffend gebruiken• Geschikte materialen en middelen kiezen• Goed zorgdragen voor materialen en middelen	Kiest de materialen en middelen bij het onderhouden van de werkruimtes en gaat bewust om met materialen, middelen, tijd en energie, zodat de banket bakkerij schoon en veilig is.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 3 Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op

Proces-competentie-matrix Leidinggevende ambachtelijke bakkerij

Kerntaak 3 Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op		Competenties																			
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
		Bedrijven en activiteiten initieren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwach- tingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen
Werkprocessen																					
3.1	Bestelt benodigde grondstoffen en (tussen)producten										X	X						X			
3.2	Controleert de grondstoffen en (tussen)producten bij ontvangst op (opslag)specificaties											X								X	
3.3	Slaat de geleverde producten op in geconditioneerde ruimtes												X							X	

Betekenis van de kerntaak voor deze uitstroom

In deze matrix is per kerntaak aangegeven welke competenties aangewend worden bij de uitvoering van de werkprocessen voor deze uitstroom. Dit is zichtbaar door middel van een kruisje in de matrix.

Detaillering proces-competentie-matrix Leidinggevende ambachtelijke bakkerij

Kerntaak 3 Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op			
3.1 werkproces: Bestelt benodigde grondstoffen en (tussen)producten			
Omschrijving	De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij inventariseert de dagelijkse voorraad van grondstoffen en brood- en banket(tussen)producten. Op basis van de bestellingen van klanten en de voorraad berekent hij de benodigde hoeveelheid grondstoffen en brood- en banket(tussen)producten die nodig is om producten te bereiden . De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij vult de bestellijst van de inkoopvereniging of de leveranciers in en bestelt bij leveranciers grondstoffen en brood- en banket(tussen)producten.		
Gewenst resultaat	De benodigde hoeveelheid grondstoffen en brood- en banket(tussen)producten die besteld moet worden is berekend . De bestellijsten zijn ingevuld en de bestelling is geplaatst bij de leveranciers.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> Nauwkeurig en volledig rapporteren 	Vult de bestellijsten volledig en correct in, zodat hieruit voor de leveranciers duidelijk is welke brood- en banket(tussen)producten geleverd moeten worden en in welke hoeveelheden.	<ul style="list-style-type: none"> bestellijsten en bestelmethode planningen rekenvaardigheden voorraadbeheer
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> Activiteiten plannen 	Houdt bij het bestellen rekening met de planning van de te maken producten, in het bijzonder wanneer er op korte termijn bestellingen (grote projecten) moeten worden gemaakt, zodat dit geen vertraging oploopt.	<ul style="list-style-type: none"> Zie de eerste competentie van dit werkproces
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Berekent snel en precies de te bestellen grondstoffen en brood- en banket(tussen)producten op basis van de voorraad en de bestellingen van klanten.	<ul style="list-style-type: none"> Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 3 Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op**3.2 werkproces: Controleert de grondstoffen en (tussen)producten bij ontvangst op (opslag)specificaties**

Omschrijving	De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij controleert de grondstoffen en brood- en banket(tussen)producten bij ontvangst op (opslag)specificaties, zoals aantallen en houdbaarheidsdatum, aan de hand van de bestellijst. Hij herkent en signaleert afwijkingen in de bestellingen en reclameert in voorkomende gevallen bij de leverancier, volgens daarvoor geldende procedures en zorgt ervoor dat eventuele retourzendingen worden afgehandeld.		
Gewenst resultaat	De grondstoffen en brood- en banket(tussen)producten zijn bij ontvangst gecontroleerd op (opslag)specificaties. Afwijkingen in de bestellingen zijn gesignaleerd en hier is een oplossing voor bedacht.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">Werken conform veiligheidsvoorschriftenWerken overeenkomstig de wettelijke richtlijnenWerken conform voorgeschreven procedures	Neemt de veiligheidsvoorschriften, de interne procedures van het bedrijf en de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de bakkerij, in acht bij het controleren van brood- en banket (tussen)producten en grondstoffen bij ontvangst.	<ul style="list-style-type: none">(opslag)specificaties en vaardigheden deze toe te passenbrood- en banket(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling en bewaring)controleprocedures en -wetgevinghet toepassen van voorschriften en richtlijnen
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden	Vergelijkt de specificaties van de geleverde goederen met de bestelling nauwkeurig en beoordeelt of deze overeenkomen, zodat verkeerd geleverde goederen niet verder worden verwerkt.	<ul style="list-style-type: none">Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 3 Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op**3.3 werkproces: Slaat de geleverde producten op in geconditioneerde ruimtes**

Omschrijving	De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij maakt in geconditioneerde ruimtes een indeling voor brood- en banket(tussen)producten en grondstoffen en neemt hierbij relevante voorschriften en regelgeving in acht. Hij slaat de geleverde producten op in deze ruimtes.		
Gewenst resultaat	Er is een indeling gemaakt voor geleverde grondstoffen en brood- en banket(tussen)producten en deze zijn in de betreffende ruimtes opgeslagen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">Werken conform veiligheidsvoorschriftenWerken overeenkomstig de wettelijke richtlijnenWerken conform voorgeschreven procedures	Neemt de veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de bakkerij, in acht bij het opslaan van geleverde brood- en banket(tussen)producten.	<ul style="list-style-type: none">(opslag)specificatiesbrood- en banket(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling en bewaring)het toepassen van voorschriften en richtlijnenrekenvaardighedenveiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">Goed zorgdragen voor materialen en middelen	Maakt een logische indeling in de geconditioneerde ruimtes , waarbij hij rekening houdt met opslagspecificaties van grondstoffen en brood- en banket(tussen)producten en slaat de geleverde grondstoffen en brood- en banket(tussen)producten veilig en zorgvuldig in het magazijn op.	<ul style="list-style-type: none">Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 5 Geeft leiding en voert beheerstaken uit

Proces-competentie-matrix Leidinggevende ambachtelijke bakkerij

Kerntaak 5 Geeft leiding en voert beheerstaken uit		Competenties																									
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	
		Beslissen en activiteiten initieren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwach- tingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen	
Werkprocessen																											
5.1	Maakt een afdelingsplan	x				x					x	x							x							x	
5.2	Maakt een plan voor personeelsplanning										x			x					x								
5.3	Levert informatie aan voor begrotingen										x			x													
5.4	Bewaakt budgetten		x								x			x							x						
5.5	Werft en selecteert nieuwe medewerkers	x					x			x				x							x						
5.6	Voert functionerings- en beoordelingsgesprekken	x	x	x					x		x			x							x						
5.7	Plant en verdeelt de werkzaamheden		x															x			x						
5.8	Begeleidt medewerkers en stuurt medewerkers aan		x	x	x									x													
5.9	Motiveert en stimuleert samenwerking in het team			x		x																					

Kerntaak 5 Geeft leiding en voert beheerstaken uit		Competenties																								
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "Klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen
Werkprocessen																										
5.1 0	Voert werkoverleg					x			x	x	x			x				x								
5.1 1	Rapporteert aan de ondernemer					x					x			x												x

Betekenis van de kerntaak voor deze uitstroom

In deze matrix is per kerntaak aangegeven welke competenties aangewend worden bij de uitvoering van de werkprocessen voor deze uitstroom. Dit is zichtbaar door middel van een kruisje in de matrix.

Detaillering proces-competentie-matrix Leidinggevende ambachtelijke bakkerij

Kerntaak 5 Geeft leiding en voert beheerstaken uit			
5.1 werkproces: Maakt een afdelingsplan			
Omschrijving	De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij stelt een afdelingsplan op aan de hand van het ondernemingsplan. Hij signaleert ontwikkelingen in de bakkerijbranche en in de samenleving en gaat na wat voor gevolgen deze ontwikkelingen voor de werkzaamheden van zijn afdeling kunnen hebben. Hij beschrijft in het plan aan welke tactische en operationele doelstellingen de afdeling moet voldoen, welke werkzaamheden (of activiteiten) daarvoor uitgevoerd moeten worden en aan welke eisen deze werkzaamheden moeten voldoen. Hij besteedt hierbij aandacht aan werkwijzen, werkmethoden en het gebruik van hulpmiddelen. Hij stemt het afdelingsplan af met het management en/of de ondernemer.		
Gewenst resultaat	Een afdelingsplan waarin realistische en operationele doelstellingen, werkzaamheden en eisen waaraan werkzaamheden moeten voldoen, staan beschreven. Het afdelingsplan is afgestemd op het ondernemingsplan en op ontwikkelingen in de bakkerijbranche en in de samenleving. Het teamplan is afgestemd met het management en/of de ondernemer en waar nodig bijgesteld.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Beslissen en activiteiten initiëren	<ul style="list-style-type: none"> Beslissingen nemen 	Neemt duidelijke beslissingen voor zijn team ten aanzien van de te behalen doelstellingen en uit te voeren activiteiten, zodat deze in het afdelingsplan kunnen worden opgenomen.	<ul style="list-style-type: none"> bedrijfsplan of ondernemingsplan de bakkerijbranche een afdelings- en activiteitenplan schriftelijke vaardigheden: Nederlands
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> Correct formuleren Nauwkeurig en volledig rapporteren Structuur aanbrengen 	Schrijft een volledig, nauwkeurig en logisch gestructureerd afdelingsplan waarbij correcte spelling en grammatica hanteert.	<ul style="list-style-type: none"> Zie de eerste competentie van dit werkproces
Ondernemend en commercieel handelen	<ul style="list-style-type: none"> De markt en de spelers daarin kennen Kansen en mogelijkheden identificeren en creëren Kansen en mogelijkheden benutten 	Volgt de ontwikkelingen in de bakkerijbranche en in de samenleving, onderkent op basis hiervan kansen en bedreigingen voor de afdeling, vertaalt kansen in concrete activiteiten, anticipeert op mogelijke bedreigingen en verwerkt dit in het afdelingsplan.	<ul style="list-style-type: none"> Zie de eerste competentie van dit werkproces
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> Doelen en prioriteiten stellen Activiteiten plannen Tijd indelen Mensen en middelen organiseren 	Bepaalt prioriteiten in de activiteiten voor het behalen van de operationele doelen, stemt de activiteiten op elkaar af, stelt vast welke middelen en het aantal medewerkers nodig zijn om de activiteiten uit te voeren en houdt bij het plannen rekening met huidige mogelijkheden en omstandigheden, zodat een realistisch afdelingsplan wordt opgesteld.	<ul style="list-style-type: none"> Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 5 Geeft leiding en voert beheerstaken uit				
5.1 werkproces: Maakt een afdelingsplan				
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> • Afstemmen • Anderen raadplegen en betrekken • Proactief informeren 	Legt het concept afdelingsplan voor aan de ondernemer en stemt tijdig met het management en/of de ondernemer af over eventuele aanpassingen van het afdelingsplan of activiteitenplan , zodat het afdelingsplan daarna kan worden vastgesteld.	•	Zie de eerste competentie van dit werkproces
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> • Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Vertaalt het bedrijfsplan of ondernemingsplan naar operationele doelen en activiteiten, zodat een afdelingsplan kan worden opgesteld.	•	Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 5 Geeft leiding en voert beheerstaken uit			
5.2 werkproces: Maakt een plan voor personeelsplanning			
Omschrijving	De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij maakt op basis van het afdelingsplan een inschatting van de benodigde inzet aan personeel (forecast), bepaalt de kwalitatieve en kwantitatieve personeelsbehoefte op korte en lange termijn voor de activiteiten van de afdeling en beschrijft dit in de personeelsplanning.		
Gewenst resultaat	Een personeelsplanning waarin de benodigde inzet van personeel op korte en lange termijn voor bepaalde activiteiten (kwalitatief en kwantitatief) staat beschreven.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Analyseren	<ul style="list-style-type: none"> • Informatie genereren uit gegevens • Conclusies trekken 	Schat op basis van het afdelingsplan de benodigde inzet van personeel (kwalitatief en kwantitatief) in die nodig is om de operationele doelen te realiseren.	<ul style="list-style-type: none"> • CAO-bepalingen van de branche • personeelsbeleid • rekenvaardigheden • schriftelijke vaardigheden: Nederlands
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurig en volledig rapporteren • Structuur aanbrengen 	Schrijft een volledig, nauwkeurig en logisch gestructureerd plan voor personeelsplanning en -ontwikkeling, waarin voor bepaalde activiteiten de benodigde inzet van personeel staat beschreven.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> • Mensen en middelen organiseren 	Stelt aan de hand van het afdelingsplan de kwalitatieve en kwantitatieve personeelsbehoefte op korte en lange termijn, houdt hierbij rekening met de aanwezige capaciteit en stelt op basis hiervan een personeelsplanning op.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 5 Geeft leiding en voert beheerstaken uit**5.3 werkproces: Levert informatie aan voor begrotingen**

Omschrijving	De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij maakt analyses van de omzet van de afdeling op basis van relevante informatie. Hij voert kostenberekeningen uit. Rapporteert de uitkomst van de analyses aan het management en/of de ondernemer en doet voorstellen (het aanpassen van) budgetten.		
Gewenst resultaat	Er zijn analyses en evaluaties van de omzet van de afdeling gemaakt en kostenberekeningen van producten, diensten en activiteiten zijn uitgevoerd. Analyses zijn gerapporteerd aan het management en/of de ondernemer en er zijn voorstellen gedaan over budgetten.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Analyseren	<ul style="list-style-type: none">• Informatie genereren uit gegevens• Oplossingen voor problemen bedenken	Analyseert de beschikbare gegevens over de omzet van de afdeling, maakt hiervoor kostenberekeningen en doet op basis hiervan realistische voorstellen voor budgetten aan het management en/of de ondernemer.	<ul style="list-style-type: none">• analysemethoden• omzet- en kostenberekeningen• rekenvaardigheden• schriftelijke vaardigheden: Nederlands
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none">• Nauwkeurig en volledig rapporteren	Zorgt voor volledige en nauwkeurige rapportages van de analyses van de omzet, voor het management en/of de ondernemer.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 5 Geeft leiding en voert beheerstaken uit**5.4 werkproces: Bewaakt budgetten**

Omschrijving	De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij bewaakt de beschikbaar gestelde budgetten voor zijn afdeling en vermijdt budgetoverschrijdingen. Daartoe vergelijkt hij de toegestane kosten met de werkelijk gemaakte kosten van de afdeling. Hij verklaart eventuele verschillen en neemt maatregelen om kosten te besparen. Hij voert de financiële administratie uit of delegeert deze aan een andere afdeling. Zelf houdt hij zicht op deze zaken door regelmatige controle op basis van overzichten en rapportages.		
Gewenst resultaat	Budgetten zijn bewaakt, waardoor budgetoverschrijdingen zijn vermeden en eventuele verschillen zijn verklaard. Er zijn maatregelen genomen ter beperking van de kosten. Financiële administratieve processen zijn uitgevoerd of gedelegeerd. Op basis van overzichten en rapportages zijn controles uitgevoerd.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Aansturen	<ul style="list-style-type: none">• Taken delegeren• Functioneren van mensen controleren	<p>Spreekt medewerkers aan op afwijkingen van de afspraken/uitgaven die zijn overeengekomen, zodat de budgetten niet (dreigen te) worden overschreden.</p> <p>Tevens delegeert hij indien nodig de financiële administratie en controleert deze op basis van overzichten en rapportages.</p>	<ul style="list-style-type: none">• budgettering• de relevante richtlijnen/voorschriften van financiële administratie• financiële administratie• rekenvaardigheden• schriftelijke vaardigheden: Nederlands
Analyseren	<ul style="list-style-type: none">• Informatie genereren uit gegevens• Conclusies trekken• Oplossingen voor problemen bedenken	Analyseert de overzichten en rapportages om budgetten te kunnen bewaken, verklaart verschillen tussen toegestane en werkelijke kosten en bedenkt haalbare maatregelen om overschrijdingen of afwijkingen te beperken of te herstellen.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none">• Nauwkeurig en volledig rapporteren	Zorgt voor een volledige en nauwkeurige financiële administratie en verwerkt en registreert hiervoor alle benodigde gegevens accuraat.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen• Werken conform voorgeschreven procedures	Neemt bij het voeren van de financiële administratie de voorgeschreven procedures en wettelijke richtlijnen in acht.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 5 Geeft leiding en voert beheerstaken uit**5.5 werkproces: Werft en selecteert nieuwe medewerkers**

Omschrijving	De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij draagt bij aan werving en selectie van nieuwe medewerkers, hulp- en vakantiekrachten. Hij voert selectiegesprekken met kandidaten om te bepalen of de kandidaten geschikt zijn voor de afdeling en de functie. Hij selecteert kandidaten en doet voorstellen aan het management en/of de ondernemer om deze aan te stellen. Op basis van een formatieplan gaat hij te werk volgens de daarvoor opgestelde procedures.		
Gewenst resultaat	Selectiegesprekken zijn gevoerd. Nieuw personeel, hulp- en/of vakantiekrachten zijn geselecteerd en er zijn voorstellen gedaan om hen aan te stellen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Analyseren	<ul style="list-style-type: none">• Informatie genereren uit gegevens• Gegevens controleren en aannames toetsen• Conclusies trekken	Analyseert relevante gegevens over de kandidaten en bepaalt op basis hiervan of de kandidaten geschikt zijn voor het bedrijf en de functie.	<ul style="list-style-type: none">• CAO-bepalingen van de branche• gesprekstechnieken• mondelinge communicatie: Nederlands• personeelsmanagement• selectieprocedure• werving, selectie en aanname van personeel
Beslissen en activiteiten initiëren	<ul style="list-style-type: none">• Beslissingen nemen	Selecteert binnen de gestelde kaders nieuw personeel, hulp- en/of vakantiekrachten en doet een voorstel aan het management en/of de ondernemer over eventuele aanstelling.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Ethisch en integer handelen	<ul style="list-style-type: none">• Ethisch handelen• Integer handelen	Handelt bij de selectie van nieuw personeel, hulp- en/of vakantiekrachten ethisch en integer, door kandidaten gelijke kansen te bieden en onbevooroordeeld te handelen.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen• Werken conform voorgeschreven procedures	Neemt bij het selecteren relevante wet- en regelgeving en de in het bedrijf gebruikelijke procedure in acht.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Presenteren	<ul style="list-style-type: none">• Duidelijk uitleggen en toelichten• Op de toehoorder(s) / toeschouwer(s) inspelen	Communiqueert tijdens het selectiegesprek op heldere en begrijpelijke wijze met kandidaten, waarbij hij taal en benaderingswijze op hen afstemt.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 5 Geeft leiding en voert beheerstaken uit**5.6 werkproces: Voert functionerings- en beoordelingsgesprekken**

Omschrijving	De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij voert functionerings- en beoordelingsgesprekken met de (lerende) medewerkers. Hij signaleert ontwikkelingsbehoeften en -mogelijkheden, van de desbetreffende medewerkers en draagt in dit kader suggesties en ideeën aan. Hij stelt samen met de medewerkers een persoonlijk ontwikkelplan op. Mede aan de hand van de beoordelingsgesprekken besluit hij of een medewerker in aanmerking komt voor een verandering in functie of beloning en eventueel voor beëindiging van de dienstbetrekking. Hij verwerkt resultaten van de functionerings- en beoordelingsgesprekken in de personeelsdossiers en neemt bij dit alles relevante voorschriften in acht.		
Gewenst resultaat	Er zijn functionerings- en beoordelingsgesprekken gevoerd met werknemers. Ontwikkelingsbehoeften en –mogelijkheden van de medewerker zijn gesignaleerd en suggesties en ideeën zijn aangedragen. Een persoonlijk ontwikkelplan is samengesteld en resultaten zijn verwerkt in het personeelsdossier. Er is een beslissing genomen ten aanzien van verandering in functie of beloning.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Aansturen	<ul style="list-style-type: none">• Functioneren van mensen controleren• Richting geven	Bespreekt en beoordeelt het functioneren van de medewerker en maakt duidelijke afspraken met de medewerker en spreekt hen indien nodig aan als de afspraken niet worden nagekomen.	<ul style="list-style-type: none">• bedrijfsprocedure en de wettelijke richtlijnen m.b.t. personeelsbeleid• CAO-bepalingen van de branche• coachingsvaardigheden• feedback geven• functionerings- en beoordelingsgesprekken• mondelinge communicatie: Nederlands
Analyseren	<ul style="list-style-type: none">• Informatie genereren uit gegevens• Conclusies trekken• Oplossingen voor problemen bedenken	Neemt bij het voeren van functionerings- en beoordelingsgesprekken de bedrijfsprocedure en de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het personeelsbeleid in acht.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Begeleiden	<ul style="list-style-type: none">• Coachen• Motiveren• Anderen ontwikkelen	Geeft medewerker heldere, onderbouwde en constructieve feedback over hun functioneren, herkent en erkent ontwikkelingsbehoeften, bespreekt ontwikkelingsmogelijkheden en biedt indien nodig middelen en materialen aan ter ondersteuning hiervan en motiveert de medewerker om hun best te doen, doelen te bereiken en uitdagingen aan te gaan.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 5 Geeft leiding en voert beheerstaken uit**5.6 werkproces: Voert functionerings- en beoordelingsgesprekken**

Beslissen en activiteiten initiëren	<ul style="list-style-type: none">• Beslissingen nemen	Neemt, op basis van een beoordelingsgesprek, binnen zijn bevoegdheid een duidelijke beslissing ten aanzien van verandering in functie, beloning, opleiding en ontwikkeling van een medewerker.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none">• Correct formuleren• Nauwkeurig en volledig rapporteren	Zorgt voor het volledig en nauwkeurig vastleggen van de gemaakte afspraken in het persoonlijk ontwikkelingsplan en het personeelsdossier.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen• Werken conform voorgescreven procedures	Neemt bij het voeren van functionerings- en beoordelingsgesprekken de bedrijfsprocedure en de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het personeelsbeleid in acht.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Overtuigen en beïnvloeden	<ul style="list-style-type: none">• Gesprekken richting geven• Overeenstemming nastreven	Leidt functionerings- en beoordelingsgesprekken in duidelijke banen, onderbouwt zijn ideeën standpunten en/of voorstellen met steekhoudende argumenten, concrete feiten en illustratieve voorbeelden en zorgt dat het gesprek leidt tot duidelijke conclusies en/of afspraken waar de medewerker mee instemt en legt dit vast in het persoonlijk ontwikkelingsplan.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 5 Geeft leiding en voert beheerstaken uit**5.7 werkproces: Plant en verdeelt de werkzaamheden**

Omschrijving	De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij plant en verdeelt de werkzaamheden. Hij maakt een operationele planning voor de inzet van personeel en maakt een werkrooster. Hij houdt hierbij rekening met de capaciteit en kwaliteiten van de medewerkers. Hij past deze planning wanneer nodig aan. Hij kent verantwoordelijkheden en bevoegdheden toe aan medewerkers. Hij houdt hierbij rekening met relevante richtlijnen en bedrijfsvoorschriften.		
Gewenst resultaat	Een operationele planning en een werkrooster waarin de te verrichten werkzaamheden zijn opgesteld en afgestemd op de capaciteit en kwaliteiten van medewerkers. Verantwoordelijkheden en bevoegdheden zijn toegekend aan de medewerkers.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Aansturen	<ul style="list-style-type: none">• Taken delegeren• Anderen bevoegdheden en verantwoordelijkheden geven• Diversiteit benutten	Wijst taken, bevoegdheden en verantwoordelijkheden toe aan medewerkers en houdt hierbij rekening met de capaciteit en kwaliteiten van de betrokken medewerkers, zodat een realistische en haalbare planning kan worden opgesteld.	<ul style="list-style-type: none">• capaciteitsberekeningen en prognoses• het maken van planningen en werkroosters• kwaliteitssystemen en wettelijke regels en voorschriften op het gebied van veiligheid, milieu en arbeidsomstandigheden rekenvaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen• Werken conform voorgeschreven procedures	Stelt planningen conform de in het bedrijf gebruikelijke procedure en neemt daarbij de CAO-richtlijnen van de bakkerijbranche, de ARBO-wet en overige wettelijke bepalingen in acht.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none">• Activiteiten plannen• Tijd indelen• Mensen en middelen organiseren	Stelt prioriteiten in de werkzaamheden en bepaalt welke werkzaamheden wanneer uitgevoerd moeten worden, hoeveel medewerkers en middelen hiervoor nodig zijn, en stelt op basis van deze informatie planningen en werkroosters op.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 5 Geeft leiding en voert beheerstaken uit**5.8 werkproces: Begeleidt medewerkers en stuurt medewerkers aan**

Omschrijving	De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij informeert en instrueert (lerende) medewerkers voorafgaand en tijdens de werkzaamheden over de te verrichten taken, de prioriteiten en de te behalen resultaten. Hij motiveert, stimuleert en geeft feedback aan (lerende) medewerkers met betrekking tot hun werk en hun handelen, draagt oplossingen en verbeterpunten aan en stuurt aan op het behalen van persoonlijke doelstellingen. Hij stemt de hoeveelheid en wijze van begeleiding af op de ontwikkeling van de werknemers. Hij introduceert (lerende) medewerkers en invalkrachten en maakt hen wegwijs in de processen en procedures binnen de organisatie.		
Gewenst resultaat	De (lerende) medewerkers zijn geïnstrueerd over de werkzaamheden en de te behalen doelen en resultaten en weten wat er van hen verwacht wordt. Nieuwe medewerkers zijn geïntroduceerd en ingewerkt. (Lerende) medewerkers zijn gemotiveerd en worden begeleid.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Aandacht en begrip tonen	<ul style="list-style-type: none">• Interesse tonen• Luisteren• Anderen steunen	Toont belangstelling, betrokkenheid en begrip, luistert aandachtig en actief naar (lerende) medewerkers en neemt hier de tijd voor, stelt hen op hun gemak en ondersteunt hen waar nodig, zodat de (lerende) medewerkers optimaal kan begeleiden en/of aansturen.	<ul style="list-style-type: none">• coachingsvaardigheden• didactische vaardigheden• feedback geven• leidinggeven en aansturen• mondelinge communicatie: Nederlands• probleemoplossende vaardigheden
Aansturen	<ul style="list-style-type: none">• Instructies en aanwijzingen geven• Uitoefenen van gezag• Functioneren van mensen controleren	Introduceert nieuwe (lerende) medewerkers in de organisatie en maakt hen wegwijs in de processen en procedures binnen het bedrijf, geeft (lerende) medewerkers met overtuiging duidelijke aanwijzingen, instructies en/of opdrachten, zodat zij weten wat er van hen verwacht wordt en controleert of (lerende) medewerkers de werkzaamheden uitvoeren volgens de gemaakte afspraken en richtlijnen en spreekt hen indien nodig hierop aan.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Analyseren	<ul style="list-style-type: none">• Informatie genereren uit gegevens• Oplossingen voor problemen bedenken	Signaleert knelpunten in de uitvoering van de werkzaamheden, analyseert de situatie en het knelpunt en bepaalt hoe deze opgelost kan worden, zodat hij de (lerende) medewerker gerichte aanwijzingen en instructies kan geven.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 5 Geeft leiding en voert beheerstaken uit**5.8 werkproces: Begeleidt medewerkers en stuurt medewerkers aan**

Begeleiden	<ul style="list-style-type: none">• Coachen• Adviseren• Motiveren• Anderen ontwikkelen	Geeft (lerende) medewerkers heldere, onderbouwde en constructieve feedback over de uitvoering van de werkzaamheden, stimuleert (lerende) medewerkers zelf problemen op te lossen of alternatieven uit te proberen en geeft adviezen hoe ze iets het beste aan kunnen pakken en motiveert hen doelen te bereiken en uitdagingen aan te gaan.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
------------	---	---	--

Kerntaak 5 Geeft leiding en voert beheerstaken uit**5.9 werkproces: Motiveert en stimuleert samenwerking in het team**

Omschrijving	De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij besteedt aandacht aan het bevorderen van een goede verstandhouding tussen de medewerkers en bespreekt zaken die het functioneren en de harmonie in het team verstoren. Hij treedt op als bemiddelaar bij conflicten. Hij stuurt proactief op het voorkomen en terugdringen van ziekteverzuim.		
Gewenst resultaat	Zaken die het functioneren binnen het team verstoren, zijn besproken. Er is bemiddeld in conflicten. Er is een positieve verstandhouding binnen het team en medewerkers zijn gemotiveerd. Er is proactief op het voorkomen en terugdringen van ziekteverzuim gestuurd.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Begeleiden	<ul style="list-style-type: none">• Coachen• Motiveren	Stuurt proactief aan op het voorkomen en terugdringen van ziekteverzuim en stimuleert een goede samenwerking in het team, waarbij hij medewerkers motiveert hun best te doen, doelen te bereiken uitdagingen aan te gaan, kritisch naar zichzelf te kijken en moeilijkheden te overwinnen.	<ul style="list-style-type: none">• aansturen• coachingsvaardigheden• didactische vaardigheden• feedback geven• mondelinge communicatie: Nederlands• verzuimbegeleiding
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none">• Bevorderen van de teamgeest	Bevordert een positieve onderlinge verstandhouding tussen de teamleden en stelt zaken aan de orde die het functioneren en de harmonie in het team verstoren, zodat problemen in het team worden opgelost.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 5 Geeft leiding en voert beheerstaken uit			
5.10 werkproces: Voert werkoverleg			
Omschrijving	De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij organiseert periodiek werkoverleg met de medewerkers in zijn team. Tijdens dit overleg informeert hij de medewerkers over het centrale beleid en vestigingsbeleid. Hij bespreekt veranderingen in het werk, de actuele zaken, evaluaties van werkzaamheden en de knelpunten. Hij legt de afspraken vast en bewaakt de naleving van deze afspraken.		
Gewenst resultaat	De medewerkers zijn geïnformeerd over het centrale beleid en het vestigingsbeleid. Veranderingen in het werk, de actuele zaken en knelpunten zijn besproken. Afspraken zijn vastgelegd en worden nageleefd.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Analyseren	<ul style="list-style-type: none"> • Informatie genereren uit gegevens • Informatie uiteenrafelen • Conclusies trekken 	Analyseert zaken die het bedrijf aangaan, weet uit een veelheid van informatie de belangrijkste informatie te halen en bepaalt op basis daarvan over welke zaken de medewerkers en het management en/of de ondernemer geïnformeerd dienen te worden om hun werk te kunnen uitvoeren.	<ul style="list-style-type: none"> • mondelinge communicatie: Nederlands • overlegvormen • rapportagevormen • schriftelijke vaardigheden: Nederlands
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> • Correct formuleren • Nauwkeurig en volledig rapporteren 	Stelt volledige en nauwkeurige verslagen van werkoverleggen waarin afspraken zijn vastgelegd en correcte spelling en grammatica is gehanteerd.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces
Overtuigen en beïnvloeden	<ul style="list-style-type: none"> • Gesprekken richting geven 	Zorgt ervoor dat overleggen een duidelijk doel en verloop hebben, zet zaken op de agenda, leidt het overleg in duidelijke banen en zorgt dat het overleg leidt tot duidelijke conclusies en/of afspraken.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> • Voortgang bewaken 	Bewaakt dat afspraken worden nagekomen, zodat vertragingen in het werk worden voorkomen.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces
Presenteren	<ul style="list-style-type: none"> • Duidelijk uitleggen en toelichten • Op de toehoorder(s) / toeschouwer(s) inspelen 	Informeert medewerkers op een begrijpelijke en correcte manier over het centrale en vestigingsbeleid, waarbij hij zijn communicatie afstemt op de medewerkers, en geeft antwoord op vragen van medewerkers, zodat de medewerkers goed geïnformeerd en betrokken zijn.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 5 Geeft leiding en voert beheerstaken uit**5.10 werkproces: Voert werkoverleg**

Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none">• Afstemmen• Anderen raadplegen en betrekken• Proactief informeren	Overlegt regelmatig met medewerkers over de werkzaamheden van het team en eventuele knelpunten en maakt melding van belangrijke zaken, stimuleert anderen om hun opvattingen en ideeën in te brengen, zodat medewerkers goed geïnformeerd zijn en afspraken gemaakt kunnen worden over de uitvoering van gemeenschappelijke taken.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
---------------------------	--	--	--

Kerntaak 5 Geeft leiding en voert beheerstaken uit**5.11 werkproces: Rapporteert aan de ondernemer**

Omschrijving	De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij maakt periodiek rapportages van werkzaamheden en geeft financiële terugkoppeling naar de ondernemer. Hij verzamelt informatie uit werkoverleggen voor het management en/of de ondernemer en bespreekt verbeterpunten of problemen met het management en/of de ondernemer.		
Gewenst resultaat	Er zijn periodiek rapportages van werkzaamheden en financiën opgesteld. De prestaties van de afdeling zijn geanalyseerd en bevindingen zijn teruggekoppeld naar de ondernemer. Informatie uit werkoverleggen is verzameld en verbeterpunten of problemen zijn besproken.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Analyseren	<ul style="list-style-type: none">• Informatie genereren uit gegevens• Conclusies trekken	Analyseert de beschikbare (financiële) gegevens van de afdeling en de informatie afkomstig uit werkoverleggen en formuleert op basis hiervan conclusies, zodat de (financiële) rapportage kan worden opgesteld.	<ul style="list-style-type: none">• het opstellen van (financiële) rapportages• rekenvaardigheden• verkoopgegevens
Bedrijfsmatig handelen	<ul style="list-style-type: none">• Financieel bewustzijn tonen	Maakt gebruik van informatie over de omzet om de prestaties van de afdeling te volgen.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none">• Nauwkeurig en volledig rapporteren• Structuur aanbrengen	Stelt nauwkeurige en volledige (financiële) rapportages op basis van informatie over de omzet en de informatie afkomstig uit werkoverleggen op en zorgt voor een logische opbouw van de rapportage, zodat informatie wordt vastgelegd en het management en/of de ondernemer via de rapportage geïnformeerd kan worden.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none">• Afstemmen• Proactief informeren	Bespreekt de financiële situatie en relevante informatie afkomstig uit werkoverleggen met het management en/of de ondernemer en adviseert het management en/of de ondernemer over te nemen beslissingen, zodat het management en/of de ondernemer keuzes kan maken en besluiten kan nemen.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

3. Certificeerbare eenheden

In dit dossier zijn geen certificeerbare eenheden opgenomen.

Deel D: Verantwoording

1. Inleiding

De verantwoording bij het kwalificatiedossier heeft tot doel de ontwikkeling van het kwalificatiedossier toe te lichten en te verantwoorden.

Het is een verantwoording van de stappen die zijn gezet bij het opstellen van het kwalificatiedossier zodat voor derden de procesgang transparant is. Het is een toelichting op de keuzes die zijn gemaakt bij het opstellen van de kwalificaties, zodat voor gebruikers inzichtelijk is wat wel en niet in het kwalificatiedossier is opgenomen en waarom die keuzes zijn gemaakt. Het is een vooruitblik op het ontwikkelingsperspectief van de kwalificaties in het licht van de dynamiek op de arbeidsmarkt en de dynamiek in de relaties tussen opleidingsinstellingen en behoeften van het bedrijfsleven.

Het Verantwoordingsdocument is van en voor de gebruikers. De verantwoording helpt het beroepsonderwijs keuzes te maken bij de inrichting van het onderwijs, de inhoud van de beroepspraktijkvorming en de examinering. Voor het bedrijfsleven wordt inzichtelijk gemaakt wat de relatie is tussen hun 'eigen' beroepscompetentieprofiel en het uiteindelijke kwalificatiedossier. Daarbij zijn twee vertaalslagen aan de orde:

- de selectie van een, respectievelijk het verwant verklaren van meerdere beroepscompetentieprofielen
- de vertaling van vakvolwassen beroepsbeoefenaar naar beginnend beroepsbeoefenaar met inachtneming van de wettelijke beroepsvereisten

De verantwoording bestaat uit twee delen:

- Proces- en inhoudsinformatie
- Ontwikkel- en onderhoudsinformatie

In Proces- en inhoudsinformatie staat reflectie op het ontwikkelingsproces van het kwalificatiedossier centraal. Belangrijke thema's zijn wie in welke hoedanigheid betrokken is geweest bij de ontwikkeling van het kwalificatiedossier en welke onderwerpen en discussies aan de orde waren. In de Ontwikkel- en onderhoudsinformatie geven de betrokken partijen aan welke agenda voor de toekomst uit het overleg en de discussiepunten tussen alle partijen tijdens het tot stand komen van het kwalificatiedossier naar voren zijn gekomen.

2. Proces- en inhoudsinformatie

2.1 Betrokkenen

Dit kwalificatiedossier is ontwikkeld door Kenwerk, team Arbeidsmarkt en beroepsontwikkeling.

In 2003 is Kenwerk gestart met de ontwikkeling van de competentiegerichte kwalificatieprofielen. De kwalificatieprofielen die in het jaar 2005-2006 in 'oude format' zijn opgeleverd (versie 2005-2006) zijn tot stand gekomen onder verantwoordelijkheid van een stuurgroep die fungeerde als eerste platform. De stuurgroepleden zorgden voor achterbanraadpleging en het realiseren van draagvlak voor de competentiegerichte kwalificatieprofielen. De stuurgroep bestond uit vertegenwoordigers vanuit het onderwijs, een vertegenwoordiger vanuit werknemersorganisaties en vier vertegenwoordigers vanuit werkgeversorganisaties met betrekking tot onze sectoren. Voor de ontwikkeling van onderdelen van de kwalificatieprofielen die in het in 2005-2006 in 'oude format' zijn opgeleverd werden werkgroepen ingesteld, bestaande uit vertegenwoordigers vanuit het bedrijfsleven en vertegenwoordigers vanuit het onderwijs. Het onderwijs en bedrijfsleven zijn tevens betrokken geweest bij de validering en legitimering van de kwalificatieprofielen door middel van achterbanraadpleging.

De kwalificatieprofielen Brood- en banketbakker en Banketbakker (versie 2005-2006) zijn tevens beoordeeld en besproken in de paritaire commissie Bakkerij.

In 2006 zijn de kwalificatieprofielen gemigreerd naar kwalificatiedossiers conform het vernieuwde format. Na migratie van het kwalificatiedossier Brood- en banketbakker is het concept kwalificatiedossier beoordeeld en besproken door de paritaire commissie Bakkerij, bestaande uit drie vertegenwoordigers van werkgeversorganisaties (Nederlandse Brood- en banketbakkers Ondernemers Vereniging en Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij), twee vertegenwoordigers van werknemersorganisaties (CNV BedrijvenBond en FNV Bondgenoten) en vijf vertegenwoordigers van het onderwijs (MBO Raad). Tijdens de bespreking is aandacht besteed aan de opmerkingen en suggesties van de achterbannen.

In 2007 is één kwalificatiedossier ontwikkeld vanuit de kwalificatiedossiers Brood- en banketbakker en Banketbakker. De uitstromen die voorheen in het kwalificatiedossier Banketbakker stonden zijn herijkt naar aanleiding van het nieuw ontwikkelde beroepscompetentieprofiel Patissier (met daarin 3 beroepsbeschrijvingen).

Een nieuw concept van het kwalificatiedossier (versie 2008-2009) is voorgelegd aan een werkgroep waarin onderwijs en bedrijfsleven vertegenwoordigd was. Contactpersonen vanuit de paritaire commissie Bakkerij namen deel aan de werkgroep of stuurden een afvaardiging vanuit de achterban. De aangewezen contactpersonen zijn verantwoordelijk gesteld voor de achterbanraadpleging.

De bakkerijsector is van mening dat het aantal bakkerijopleidingen op ROC's niet moet worden uitgebreid, maar dat verdere versterking van de bestaande beroepsbegeleidende leerweg (BBL) bij de huidige licentiehouders gewenst is. Ten aanzien van de beroepsopleidende leerweg (BOL) is versterking van de bestaande opleidingen noodzakelijk zonder uitbreiding van het aantal.

In de sector wordt het belang gezien om het beroep van bakker meer onder de aandacht te brengen en zo de instroom van 'nieuwelingen' in de bakkerijbranche te stimuleren. Voldoende werknemers in nieuw ontwikkelde bedrijfsformules zijn noodzakelijk, wat de nodige flexibiliteit van onderwijsinstellingen qua organisatie en inhoud van opleidingen vraagt.

In 2008 is het raamwerk Rekenen/wiskunde verwerkt in het kwalificatiedossier en hebben er enkele redactionele wijzingen plaats gevonden.

Tot slot is het kwalificatiedossier (versie 2009-2010) wederom beoordeeld en besproken in de paritaire commissie Bakkerij waarna een advies tot vaststelling is uitgebracht aan het bestuur van Kenwerk.

Betrokkenheid vanuit het vmbo

Het vmbo-platform HTV heeft het kenniscentrum Kenwerk verzocht expertise beschikbaar te stellen en in te stemmen met het voornemen de examenprogramma's om te zetten naar de geglobaliseerde eindtermen. Kenwerk heeft hiermee ingestemd en actief meegewerkt aan het globaliseren van de eindtermen. Hierbij is steeds bewaakt dat de eindtermen zo goed mogelijk aansluiten bij de relevante mbo-programma's. Het vmbo-platform HTV volgt

nauwgezet de ontwikkelingen in het mbo en oriënteert zich op de wijze van beschrijven van competenties zoals die nu in het mbo wordt toegepast. Voor de ontwikkeling van de kwalificatiedossiers gebruiken de kenniscentra beroepsonderwijs bedrijfsleven specifiek instrumentarium in een door hen ontwikkelde methodiek: het competentiemodel kenniscentra beroepsonderwijs bedrijfsleven (KBB), *powered by SHL*. Het is nog onduidelijk of het vmbo de geglobaliseerde vmbo-examenprogramma's zal omzetten naar competentie beschrijvingen waarbij het competentiemodel KBB, *powered by SHL*, zal worden toegepast. De betrokkenheid van het vmbo is ook zichtbaar doordat in drie van de vier paritaire commissies die Kenwerk kent vertegenwoordigers vanuit het vmbo deelnemen aan de pc-vergaderingen.

Betrokkenheid vanuit het hbo

Kenwerk houdt zich bezig met het optimaliseren van de programmatische aansluiting mbo-hbo en het aantrekkelijker maken van doorleren voor mbo-gediplomeerden.

In dat kader is Kenwerk betrokken bij de realisering en positionering van de Associate degree (Ad) binnen de beroepskolom. Het streven is gericht op de verankering van de Ad in het hbo door de hogescholen maximaal te ondersteunen bij de verzorging van de Ad-pilots. De Ad is vooral interessant voor mbo'ers die na het behalen van hun diploma opzien tegen een nieuwe vierjarige opleiding en met de Ad de mogelijkheid hebben in twee jaar een arbeidsmarktrelevant diploma te behalen en voor het opscholen van zittende werknemers.

Aan de NHTV internationale hogeschool Breda is in het studiejaar 2006-2007 een Ad-programma 'Functiegericht toerisme en recreatie' gestart als onderdeel van de functiegerichte bachelor toerisme en recreatie. Daarnaast heeft de Christelijke Hogeschool Nederland (CHN) met behulp van Kenwerk een aanvraag ingediend bij het ministerie van OCW om in het studiejaar 2007-2008 te starten met het Ad-programma 'Hoger Hotelondewijs'. Bij deze aanvraag is een beroeps(competentie)-profiel, namelijk 'Manager horecabedrijf', als onderbouwing voor het Ad-programma ingediend. Met name de werkgevers in de horecabranche, vertegenwoordigd door Koninklijk Horeca Nederland, hebben aangegeven dat dit profiel behalve voor de mbo-kwalificatie 'Manager/ondernemer horeca' ook goed aansluit bij het Ad-programma. Uiteraard kan de Ondernemer horeca/bakkerij ook doorstromen naar het bachelorprogramma.

De Haagse Hogeschool heeft een Ad-programma ontwikkeld voor de facilitaire dienstverlening, namelijk Facility management. Ook in de bakkerijsector is een Ad-programma ontwikkeld: 'Small Business & Retail management' en wordt aangeboden door Saxion Hogescholen.

2.2 Verwantschap

Het kwalificatiedossier Brood en banket is gebaseerd op de volgende beroepscompetentieprofielen:

- Allround broodbakker;
- Brood- en banketbakker;
- Allround brood- en banketbakker;
- Pâtissier:
 - Banketbakker;
 - Allround banketbakker;
 - Pâtissier;
- Leidinggevende ambachtelijke bakkerij.

Voorafgaand aan de keuze om deze verwante beroepscompetentieprofielen te gebruiken, zijn de beroepscompetentieprofielen in de HTVF-sectoren als geheel bekeken en met elkaar vergeleken.

De afgelopen jaren is veel gediscussieerd over de overeenkomsten en verschillen tussen de verschillende beroepscompetentieprofielen. Op aandringen van het Coördinatiepunt is nu uiteindelijk één kwalificatiedossier ontwikkeld met daarin 7 uitstromen. Er zijn echter in de bakkerijbranche twee aparte beroepsgroepen: de banketbakkers enerzijds en de brood- en (banket)bakkers anderzijds. Banketbakkers werken in een koude omgeving en houden zich bezig met fijne en creatieve technieken. Broodbakkers werken in een warme omgeving en houden zich voornamelijk bezig met productiewerk, waarbij meer machinaal wordt gewerkt en veel minder een beroep wordt gedaan op fijne motoriek en creativiteit. De branche heeft nadrukkelijk te kennen gegeven dat zij deze verschillen moet blijven herkennen in de beschreven kerntaken en de naamgeving van de kerntaken en de verschillende uitstromen.

De werkzaamheden van de (Allround) Broodbakker en de (Allround) Brood- en banketbakker zijn voor een belangrijk deel gelijk en voor een belangrijk deel niet, met name wat het produceren van banketproducten betreft, dus de context van het beroep verschilt wel degelijk. Dit verschil is echter dusdanig dat een gedeeld kwalificatiedossier gerechtvaardigd is en ook wordt gedragen door de bakkerijbranche.

De Brood- en banketbakker (niveau 2) werkt aan eenvoudiger banketproducten dan de Banketbakker (niveau 2). Hierdoor is er voldoende ruimte voor de Brood- en banketbakker om ook te werken aan het leren van het bereiden van de eenvoudige broodproducten.

De branche wil graag benadrukken dat de beschreven uitstromen in de praktijk herkend worden.

De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij voert naast de gemeenschappelijke taken een kerntaak uit die zich richt op het leidinggeven.

In dit kwalificatiedossier wordt gesproken over de Bakker wanneer één of meerdere beroepen uit de beroepengroep wordt bedoeld. Onder de Bakker kan worden verstaan de Brood- en banketbakker, de Banketbakker, de Allround broodbakker, de Allround banketbakker, de Allround brood- en banketbakker, de Pâtissier en/of de Leidinggevende ambachtelijke bakkerij.

Wanneer bepaalde informatie specifiek is voor een of enkele van deze beroepen, is dat aangegeven.

2.3 Vertaling beroepscompetentieprofielen in kwalificatiedossier

Het uitgangspunt bij het opstellen van de kerntaken, werkprocessen en competenties is geweest dat in principe alle onderdelen van de onderliggende beroepscompetentieprofielen verwerkt zouden moeten worden in het kwalificatiedossier.

De onderdelen van de beroepscompetentieprofielen zijn beoordeeld op relevantie en geldigheid voor de beginnende beroepsbeoefenaar. Verschillen tussen een vakvolwassen en een beginnende beroepsbeoefenaar hebben in de eerste plaats betrekking op de mate van ervaring. Veel handelingen en resultaten komen wel overeen, maar door ervaring zal een vakvolwassene deze handelingen effectiever en efficiënter uitvoeren. Dit komt tot uitdrukking in de prestatie-indicatoren in deel C.

Bij de omzetting van dit kwalificatiedossier naar de huidige versie (2008-2009) is gebruikgemaakt van het referentiemodel ondernemen, managen en leiding geven (oktober 2006). In dit referentiemodel staan werkprocessen beschreven voor de ondernemer en de manager die gelden voor de diverse sectoren. De werkprocessen uit het referentiemodel zijn vergeleken met de kerntaken uit het kwalificatiedossier Brood en banket en voor zover van toepassing overgenomen. De competenties en succescriteria uit de onderliggende beroepscompetentieprofielen zijn gebruikt bij het formuleren van de prestatie-indicatoren.

Taalniveau

Omdat het Coördinatiepunt aangeeft dat het niet meer mogelijk is om binnen B1 en B2 een differentiatie te maken, is er gekozen om waar in vorige versies van het kwalificatiedossier gesproken werd over B1.1 en B2.1, de niveaus aan te passen naar B1 en B2.

In deel B hoofdstuk 4 staat geen specifieke tweede moderne vreemde taal benoemd. Het ROC is vrij in de keuze welke tweede moderne vreemde taal zij aanbieden.

2.4 Discussiepunten

- In de paritaire commissie Bakkerij werd discussie gevoerd over Moderne vreemde talen . De paritaire commissie adviseerde om in het kwalificatiedossier alleen Nederlands op te nemen en niet een moderne vreemde taal verplicht te stellen. De moderne vreemde talen worden in het referentiedocument (Moderne) vreemde talen en Nederlands geformuleerd. Vanuit de werkgroep is aangegeven dat Engels de meest logische moderne vreemde taal is. Daarbij is specifiek benoemd dat dit regionaal kan verschillen.

- Moderne vreemde talen en Nederlands en rekenen/wiskunde: in 2008 is het taalniveau dat nodig is voor de uitoefening van het beroep in dit kwalificatiedossier besproken in een werkgroep. De werkgroep bestond uit vertegenwoordigers vanuit het onderwijs en bedrijfsleven, die door de paritaire commissie zijn aangedragen. Omdat er nog nader onderzoek zal worden verricht naar de taalniveaus door de commissie Meijerink en omdat het onderwijs en bedrijfsleven bij de bespreking van de taalniveaus ondervertegenwoordigd waren, is besloten om voor het cohort 2009-2010 hetzelfde taalniveau te hanteren als voor het cohort 2008-2009.

- Het advies van het Coördinatiepunt met betrekking tot het clusteren van de kwalificatiedossiers Banketbakker en Brood- en banketbakker is in 2007 besproken. Op basis van herziene, aangescherpte beroepscompetentieprofielen zou de uniciteit van beide kwalificatiedossiers meer onderscheidend tot uitdrukking kunnen komen. De herkenbaarheid van beide beroepsgroepen moet gewaarborgd blijven. Daarom is gekozen voor kerntaken die specifiek zijn voor de producten die worden gemaakt ('Bereidt broodproducten en (tussen)producten' en 'Bereidt patisserieproducten en (tussen)producten'). De branche heeft aangegeven dat het niet wenselijk is dat de banketbakkers werkprocessen 'lenen' uit de kerntaak 'Bereidt broodproducten en (tussen)producten'. In de beschrijving van de uitstromen in deel B en in de uitwerking in deel C worden de verschillen tussen de uitstromen nader gespecificeerd. De werkgroep heeft aangegeven de verschillen tussen de uitstromen en producten duidelijk te herkennen in de uitwerkingen.

- Onderscheid naar niveaus is gemaakt in rol, verantwoordelijkheden en complexiteit. De vakspecifieke verschillen er zijn aangegeven door termen als 'eenvoudige' of 'verfijnde producten te 'gebruiken. De vakkennis en vakvaardigheden die in deel C worden beschreven bij de verschillende uitstromen moet ook vanuit deze rol, verantwoordelijkheid en complexiteit worden gezien. Een beroepsbeoefenaar moet de beschreven vakkennis en vakvaardigheden op z'n eigen niveau toepassen. De beschrijving van de vakkennis en vakvaardigheden is algemeen gehouden, zodat deze informatie langer houdbaar is.

- In het brondocument Leren, Loopbaan en Burgerschap worden algemene competenties opgenomen en het houdingsaspect meegenomen. De paritaire commissie Bakkerij wil dat nagegaan wordt of deze competenties genoeg gekoppeld zijn aan de vakcompetenties, zodat houding/attitude herkenbaarder wordt voor het bedrijfsleven. Dit zal in het kwaliteitszorgsysteem worden meegenomen.

- In 2009 zal de commissie Meijerink een advies uitbrengen over taal- en rekenniveaus. Besloten is om in verband met de uitkomsten van dit onderzoek voor het cohort 2009-2010 hetzelfde taalniveau op te nemen in het kwalificatiedossier als voor het cohort 2008-2009.

- De adviezen voor het opnemen van reken- en wiskundeniveaus, opgesteld door werkgroepen waarin onderwijs en bedrijfsleven vertegenwoordigd waren, is voorgelegd aan de Paritaire Commissie Bakkerij. De Paritaire Commissie heeft dit advies goedgekeurd. Het advies is verwerkt in deel B en in de vakkennis en vaardigheden in deel C van het kwalificatiedossier.

- Aan het begin van schooljaar 2008-2009 heeft de Paritaire Commissie Bakkerij een brief ontvangen van de MBO-raad, met daarin het kwalificatiedossier Brood en banket op een aantal punten aan te passen. In november 2008 is door het team Arbeidsmarkt en beroepsontwikkeling een advies opgesteld om hiermee om te gaan. Dit voorstel is goedgekeurd door de Paritaire Commissie Bakkerij en zal in 2009-2010 tot uitvoering worden gebracht.

2.5 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 het Coördinatiepunt een ingangstoets heeft uitgevoerd. Er is sprake van nieuwe of samengevoegde uitstromen, 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, veranderingen in competentiekeuzes en resultaatveranderingen in prestatie-indicatoren. Ook kleinere wijzigingen, zoals het toevoegen van matrices voor rekenen/wiskunde, het herstellen van spelfouten, herformuleringen die geen betekenisverschillen inhouden en beperkte tekstuele wijzigingen in de uitwerking van deel C 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.

In deze versie van het kwalificatiedossier zijn de niveaus voor rekenen- en wiskunde op basis van het Raamwerk rekenen/wiskunde opgenomen.

De vakkennis en vaardigheden in die verondersteld worden noodzakelijk te zijn voor het tonen van competent gedrag zijn beschreven per werkproces in plaats van per competentie.

Naast de bovenstaande wijzigingen is hoofdstuk 2, paragraaf 5 'Trends en Innovaties' aangepast naar aanleiding van de rapportage arbeidsmarkt- en onderwijsinformatie Kenwerk 2008-2009.

3. Ontwikkel- en onderhoudsperspectief

In de onderstaande ontwikkelagenda is aangegeven wat in de paritaire commissies is afgesproken over:

- de termijn waarop het kwalificatiedossier opnieuw bekeken wordt;
- de items die bij het onderhoud van het kwalificatiedossier in elk geval aan de orde zullen komen;
- de wijze waarop informatie uit het kwaliteitszorgsysteem van het Kenniscentrum over de tevredenheid van gebruikers van het dossier bij de onderhoudsbeurt betrokken wordt.

Onderwerp	Actie	Wie	Wanneer
Kwaliteitszorg*	Opzetten van een kwaliteitszorgsysteem t.b.v. het monitoren en onderhoud van kwalificatiedossiers	team Arbeidsmarkt en beroepsontwikkeling Kenwerk	2009-2010
Onderhoud aan kwalificatiedossier	Het n.a.v.(nieuwe) brondocumenten, ontwikkelingen in de sector, de monitors en ervaringen vanuit de experimenten het plegen van onderhoud aan het kwalificatiedossier op basis van het kwaliteitscyclus	Team Arbeidsmarkt en beroepsontwikkeling Kenwerk	Vanaf 2010 elke vier jaar
Taal- en rekenniveaus	Op basis van de uitkomsten van het onderzoek van de Commissie Meijerink zullen de taal- en rekenniveaus in dit kwalificatiedossier worden aangepast.	Team Arbeidsmarkt en beroepsontwikkeling Kenwerk	2009-2010

* Kwaliteitszorg

In de schooljaren 2005-2006 en 2006-2007 zijn monitors uitgezet bij contactpersonen van ROC's. Er is gevraagd naar de ervaringen met kwalificatiedossiers, examinering, bedrijfsleven, deelnemers en Kenwerk. In het schooljaar 2006-2007 zijn naast ROC's ook leerbedrijven gemonitord. De resultaten van deze monitors zijn voorgelegd aan de paritaire commissies van Kenwerk. Zij gebruiken de resultaten hiervan als basis voor adviezen over het onderhoud van de kwalificatiedossiers.

In 2009-2010 Kenwerk een kwaliteitszorgsysteem kwalificatiedossiers ontwikkelen, ten behoeve van het monitoren van- en onderhoud aan kwalificatiedossiers. De paritaire commissies van Kenwerk zullen de resultaten gebruiken als basis voor adviezen over het onderhoud van de kwalificatiedossiers.