

## 4.1 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			

## 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**

<b>Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten</b>			
<b>1.1 werkproces: Adviseert de klant over broodproducten</b>			
<b>Omschrijving</b>	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.		
<b>Gewenst resultaat</b>	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.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Behoeften en verwachtingen achterhalen</li> <li>• Aansluiten bij behoeften en verwachtingen</li> </ul>	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"> <li>• assortiment en broodproducten</li> <li>• mondelinge communicatie: Nederlands</li> <li>• sociale vaardigheden</li> </ul>
Presenteren	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Duidelijk uitleggen en toelichten</li> <li>• Betrouwbaarheid en deskundigheid uitstralen</li> </ul>	Legt productaanbod en mogelijkheden hierbinnen duidelijk uit en straalt hierbij kundigheid en geloofwaardigheid uit.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zie de eerste competentie van dit werkproces</li> </ul>

<b>Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten</b>			
<b>1.2 werkproces: Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van brood(tussen)producten</b>			
<b>Omschrijving</b>	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.		
<b>Gewenst resultaat</b>	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.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Activiteiten plannen</li> <li>• Tijd indelen</li> <li>• Mensen en middelen organiseren</li> </ul>	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"> <li>• mondelinge communicatie: Nederlands</li> <li>• sociale vaardigheden</li> </ul>
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Afstemmen</li> <li>• Anderen raadplegen en betrekken</li> </ul>	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"> <li>• Zie de eerste competentie van dit werkproces</li> </ul>

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

<b>Omschrijving</b>	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.		
<b>Gewenst resultaat</b>	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.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"><li>Werken conform veiligheidsvoorschriften</li><li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li><li>Werken conform voorgeschreven procedures</li></ul>	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"><li>bakkerijgereedschappen en -apparatuur en vaardigheden om hiermee om te kunnen gaan</li><li>brood(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</li><li>het toepassen van voorschriften en richtlijnen</li><li>rekenvaardigheden</li><li>veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit</li></ul>
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"><li>Geschikte materialen en middelen kiezen</li></ul>	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"><li>Zie de eerste competentie van dit werkproces</li></ul>

**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"><li>• Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden</li><li>• Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li></ul>	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"><li>• Zie de eerste competentie van dit werkproces</li></ul>
----------------------------	--	--	--



<b>Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten</b>			
<b>1.4 werkproces: Bereidt degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen</b>			
<b>Omschrijving</b>	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.		
<b>Gewenst resultaat</b>	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.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Werken conform veiligheidsvoorschriften</li> <li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> </ul>	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"> <li>bakkerijgereedschappen en -apparatuur</li> <li>brood(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</li> <li>het toepassen van kwaliteitsnormen</li> <li>materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) en vaardigheden om deze toe te passen</li> <li>procedures en technieken voor het bereiden van brood(tussen)producten</li> <li>veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit</li> </ul>

**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"><li>• Productiviteitsniveaus halen</li><li>• Systematisch werken</li><li>• Kwaliteitsniveaus halen</li></ul>	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"><li>• Zie de eerste competentie van dit werkproces</li></ul>
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"><li>• Materialen en middelen doelmatig gebruiken</li><li>• Materialen en middelen doeltreffend gebruiken</li></ul>	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"><li>• Zie de eerste competentie van dit werkproces</li></ul>
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden</li><li>• Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li></ul>	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"><li>• Zie de eerste competentie van dit werkproces</li></ul>

<b>Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten</b>			
<b>1.5 werkproces: Verwerkt degen, brood(tus-sen)producten en vullingen</b>			
<b>Omschrijving</b>	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.		
<b>Gewenst resultaat</b>	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.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>

## 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"> <li>Werken conform veiligheidsvoorschriften</li> <li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> </ul>	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"> <li>het toepassen van kwaliteitsnormen</li> <li>het toepassen van voorschriften en richtlijnen</li> <li>materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) en vaardigheden om deze toe te passen</li> <li>procedures en technieken voor het verwerken van degen, beslagen, brood(tussen)producten en vullingen</li> <li>rijs- en bakprocessen van brood(tussen)producten en vaardigheden om hiermee om te kunnen gaan</li> <li>veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit</li> </ul>
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken</li> <li>Productiviteitsniveaus halen</li> <li>Kwaliteitsniveaus halen</li> </ul>	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"> <li>Zie de eerste competentie van dit werkproces</li> </ul>

<b>Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten</b>				
<b>1.5 werkproces: Verwerkt degen, brood(tus-sen)producten en vullingen</b>				
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Materialen en middelen doelmatig gebruiken</li> <li>• Materialen en middelen doeltreffend gebruiken</li> </ul>	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"> <li>• Zie de eerste competentie van dit werkproces</li> </ul>	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden</li> <li>• Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> </ul>	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"> <li>• Zie de eerste competentie van dit werkproces</li> </ul>	

<b>Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten</b>			
<b>1.6 werkproces: Decoreert, modelleert en snijdt de brood(tussen)producten</b>			
<b>Omschrijving</b>	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.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Brood(tussen)producten zijn aantrekkelijk en representatief afgewerkt en opgemaakt en vernieuwingen zijn geïntroduceerd en uitgevoerd, zodat zij in de winkel gepresenteerd kunnen worden.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Creëren en innoveren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vernieuwend en creatief handelen</li> </ul>	Bedenkt nieuwe ideeën en ontwerpen en gebruikt deze bij het decoreren en modelleren van brood(tussen)producten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>decoratie-, modelleer- en snijtechnieken en vaardigheden om deze toe te passen</li> <li>het toepassen van kwaliteitsnormen</li> <li>het toepassen van technieken en procedures</li> <li>kwaliteitsnormen</li> <li>materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) en vaardigheden om deze toe te passen</li> <li>veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit</li> </ul>

**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"><li>• Werken conform veiligheidsvoorschriften</li><li>• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li><li>• Werken conform voorgeschreven procedures</li></ul>	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"><li>• Zie de eerste competentie van dit werkproces</li></ul>
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"><li>• Productiviteitsniveaus halen</li><li>• Kwaliteitsniveaus halen</li></ul>	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"><li>• Zie de eerste competentie van dit werkproces</li></ul>
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"><li>• Materialen en middelen doelmatig gebruiken</li><li>• Materialen en middelen doeltreffend gebruiken</li></ul>	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"><li>• Zie de eerste competentie van dit werkproces</li></ul>
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden</li></ul>	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"><li>• Zie de eerste competentie van dit werkproces</li></ul>

<b>Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten</b>			
<b>1.7 werkproces: Bewaakt en borgt de kwaliteit van de brood(tussen)producten</b>			
<b>Omschrijving</b>	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.		
<b>Gewenst resultaat</b>	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.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Analyseren	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informatie genereren uit gegevens</li> <li>• Conclusies trekken</li> <li>• Oplossingen voor problemen bedenken</li> </ul>	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"> <li>• brood(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</li> <li>• het kwaliteitssysteem</li> <li>• het toepassen van kwaliteitsnormen</li> <li>• het toepassen van voorschriften en richtlijnen</li> <li>• mondelinge communicatie: Nederlands</li> <li>• sociale vaardigheden</li> <li>• veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit</li> </ul>



**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"><li>• Werken conform veiligheidsvoorschriften</li><li>• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li><li>• Werken conform voorgeschreven procedures</li></ul>	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"><li>• Zie de eerste competentie van dit werkproces</li></ul>
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken</li></ul>	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"><li>• Zie de eerste competentie van dit werkproces</li></ul>
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"><li>• Anderen raadplegen en betrekken</li></ul>	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"><li>• Zie de eerste competentie van dit werkproces</li></ul>

<b>Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten</b>			
<b>1.8 werkproces: Verpakt en presenteert brood(tussen)producten of onafgebakken broodproducten en slaat deze op</b>			
<b>Omschrijving</b>	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.		
<b>Gewenst resultaat</b>	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.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Werken conform veiligheidsvoorschriften</li> <li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> </ul>	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"> <li>het presenteren van brood(tussen)producten</li> <li>het toepassen van voorschriften en richtlijnen</li> <li>veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit</li> <li>verpakkingsmogelijkheden en vaardigheden om deze toe te passen</li> </ul>
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> <li>Materialen en middelen doelmatig gebruiken</li> <li>Geschikte materialen en middelen kiezen</li> </ul>	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"> <li>Zie de eerste competentie van dit werkproces</li> </ul>

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

<b>Omschrijving</b>	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.		
<b>Gewenst resultaat</b>	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.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"><li>Werken conform veiligheidsvoorschriften</li><li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li><li>Werken conform voorgeschreven procedures</li></ul>	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"><li>het bedrijfsschoonmaakplan</li><li>het toepassen van voorschriften en richtlijnen</li><li>schoonmaakmiddelen en -materialen (eigenschappen en toepassingen) en vaardigheden om deze toe te passen</li><li>veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit</li></ul>
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"><li>Materialen en middelen doeltreffend gebruiken</li><li>Geschikte materialen en middelen kiezen</li><li>Goed zorgdragen voor materialen en middelen</li></ul>	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"><li>Zie de eerste competentie van dit werkproces</li></ul>

### 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
		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 broodbakker**

<b>Kerntaak 3 Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op</b>			
<b>3.1 werkproces: Bestelt benodigde grondstoffen en (tussen)producten</b>			
<b>Omschrijving</b>	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.		
<b>Gewenst resultaat</b>	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.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nauwkeurig en volledig rapporteren</li> </ul>	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"> <li>bestellijsten en bestelmethode</li> <li>planningen</li> <li>rekenvaardigheden</li> <li>schriftelijke vaardigheden: Nederlands</li> <li>voorraadbeheer</li> </ul>
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Activiteiten plannen</li> </ul>	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"> <li>Zie de eerste competentie van dit werkproces</li> </ul>
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> </ul>	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"> <li>Zie de eerste competentie van dit werkproces</li> </ul>

**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**

<b>Omschrijving</b>	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.		
<b>Gewenst resultaat</b>	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.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"><li>Werken conform veiligheidsvoorschriften</li><li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li><li>Werken conform voorgeschreven procedures</li></ul>	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"><li>(opslag)specificaties en vaardigheden deze toe te passen</li><li>brood(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</li><li>controleprocedures en -wetgeving</li><li>het toepassen van voorschriften en richtlijnen</li></ul>
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"><li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li></ul>	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"><li>Zie de eerste competentie van dit werkproces</li></ul>

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

<b>Omschrijving</b>	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.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Er is een indeling gemaakt voor geleverde grondstoffen en brood(tussen)producten en deze zijn in de betreffende ruimtes opgeslagen.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"><li>Werken conform veiligheidsvoorschriften</li><li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li><li>Werken conform voorgeschreven procedures</li></ul>	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"><li>(opslag)specificaties</li><li>brood(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</li><li>het toepassen van voorschriften en richtlijnen</li><li>rekenvaardigheden</li><li>veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit</li></ul>
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"><li>Goed zorgdragen voor materialen en middelen</li></ul>	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"><li>Zie de eerste competentie van dit werkproces</li></ul>