

4.1 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		

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 veiligheidsvoorschriftenWerken overeenkomstig de wettelijke richtlijnenWerken 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 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 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 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 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 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 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 bestelmethoden 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