

4.1 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		

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 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 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
		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 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 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• 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 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 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 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