



kenwerk

Landelijke Kwalificaties MBO

Brood en banket

Crebonummer:	94220, 94230, 94240, 94221, 94222, 94231, 94232, 94233, 94241, 94242
Sector:	Bakkerij
Branche:	Bakkerij
Cohort:	Cohort 2011 - 2012

Inhoudsopgave

Inleiding	3
Deel A: Beeld van de beroepengroep	4
Deel B: De kwalificaties	8
1 Inleiding	8
2 Algemene informatie	8
2.1 Colofon	8
2.2 Formele vereisten	9
2.3 Typering Beroepengroep	10
2.4 Loopbaanperspectief	12
2.5 Trends en innovaties	13
3 Overzicht van het kwalificatiedossier	15
4 Beschrijving van de kwalificaties	17
4.1 Brood- en banketbakker	18
4.2 Banketbakker	19
4.3 Allround broodbakker	20
4.4 Allround banketbakker	21
4.5 Allround brood- en banketbakker	23
4.6 Patisier	25
4.7 Leidinggevende ambachtelijke bakkerij	27
5 Beschrijving van de kerntaken	29
5.1 Kerntaak 1: Bereidt bakkerij(tussen)producten	29
5.2 Kerntaak 2: Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op	31
5.3 Kerntaak 3: Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment	32
5.4 Kerntaak 4: Geeft leiding en voert beheerstaken uit	33
6 Totaal overzicht proces-competentie-matrices	35
6.1 Proces-competentie-matrix Kerntaak 1: Bereidt bakkerij(tussen)producten	36
6.2 Proces-competentie-matrix Kerntaak 2: Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op	38
6.3 Proces-competentie-matrix Kerntaak 3: Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment	39
6.4 Proces-competentie-matrix Kerntaak 4: Geeft leiding en voert beheerstaken uit	40
Deel C: Uitwerking van de kwalificaties	42
1 Inleiding	42
2 Kwalificaties	42
2.1 Brood- en banketbakker	43
2.2 Banketbakker	60
2.3 Allround broodbakker	75
2.4 Allround banketbakker	94
2.5 Allround brood- en banketbakker	118
2.6 Patisier	139
2.7 Leidinggevende ambachtelijke bakkerij	164
3 Certificeerbare eenheden	199
Deel D: Verantwoording	200
1 Inleiding	200
2 Proces- en inhoudsinformatie	201
2.1 Betrokkenen	201
2.2 Verwantschap	202
2.3 Vertaling beroepscompetentieprofielen in kwalificatiedossier	203
2.4 Nederlands, rekenen en moderne vreemde talen	204
2.5 Discussiepunten	211
2.6 Wijzigingen ten opzichte van de voorgaande versie	213
3 Ontwikkel- en onderhoudsperspectief	215

Inleiding

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

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

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

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

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

Deel A: Beeld van de beroepengroep

Waar werk je als je in de bakkerijbranche werkt?

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

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

Wat voor werk doe je in de bakkerij?

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



De Allround broodbakker aan het werk

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

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



De Banketbakker aan het werk

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



De Patissier aan het werk

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



De Brood- en banketbakker aan het werk

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

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

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



De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij aan het werk

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

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

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

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

HTVF-kwalificatiedossiers

De kwalificaties Brood- en banketbakker, Banketbakker, Allround broodbakker, Allround banketbakker, Allround brood- en banketbakker, Patissier en Leidinggevende ambachtelijke bakkerij maken deel uit van de HTVF-kwalificatiedossiers (*schema november 2010*).

Arbeidsmarkt Gekwalificeerd assistent															
Niveau 1 (90440)															
Horeca- assistent															
Niveau 1 (90660)															
Assistent bakker															
Niveau 1 (90640)															
NIVEAU 1															
NIVEAU 2	Brood en Banket	Niveau 2 (94220) <ul style="list-style-type: none">• Brood- en banketbakker (94221)• Banketbakker (94222)	Medewerker bediening / café-bar	Niveau 2 (94140) <ul style="list-style-type: none">• Gastheer/-vrouw (94140)	Kok	Niveau 2 (90760) <ul style="list-style-type: none">• Kok (90760)	Fastservice	Niveau 2 (94190) <ul style="list-style-type: none">• Medewerker fastservice (94190)	Sport- en bewegingsbegeleider	Leisure & hospitality	Niveau 2 (94110) <ul style="list-style-type: none">• Leisure & hospitality assistant (94110)	Watersport-industrie	Niveau 2 (94960) <ul style="list-style-type: none">• Medewerker watersportindustrie (94960)	Facilitaire dienstverlener	Niveau 2 (94170) <ul style="list-style-type: none">• Facilitair medewerker (94170)
NIVEAU 3	Niveau 3 (94230) <ul style="list-style-type: none">• Allround broodbakker (94231)• Allround banketbakker (94232)• Allround brood- en banketbakker (94233)	Niveau 3 (94150) <ul style="list-style-type: none">• Bartender (94151)• Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw (94153)	Niveau 3 (95420) <ul style="list-style-type: none">• Zelfstandig werkend kok (95420)	Niveau 3 (94200) <ul style="list-style-type: none">• Te Medewerker fastservice (94200)	Sport en bewegen	Niveau 3 (95280) <ul style="list-style-type: none">• Sport- en bewegingsleider (95280)	Frontoffice-medewerker	Niveau 3 (90620) <ul style="list-style-type: none">• Informele medewerker (90621)• Receptionist (90622)	Reizen	Niveau 3 (94120) <ul style="list-style-type: none">• Leisure & hospitality host (94120)	Niveau 3 (94970) <ul style="list-style-type: none">• Allround medewerker watersportindustrie (94970)	Niveau 3 (94090) <ul style="list-style-type: none">• Verkoopreizers (94090)	Niveau 4 (94980) <ul style="list-style-type: none">• Meewerkend voorman watersportindustrie (94980)	Niveau 4 (94180) <ul style="list-style-type: none">• Facilitair leidinggevende (94180)	Niveau 4 (94100) <ul style="list-style-type: none">• Manager verkoop reizen (94100)
NIVEAU 4	Ondernemer horeca/ bakkerij	Niveau 4 (90300) <ul style="list-style-type: none">• Manager/ondernemer café/bar (90301)• Manager/ondernemer fastservice (90302)• Manager/ondernemer horeca (90303)• Ondernemer bakkerij (90304)	Niveau 4 (94160) <ul style="list-style-type: none">• Leidinggevende bediening (94161)• Gastronoom/ sommelier (94163)	Niveau 4 (95100) <ul style="list-style-type: none">• Gespecialiseerd kok (95101)• Leidinggevende keukens (95102)	Niveau 4 (95430) <ul style="list-style-type: none">• Catering-beheerder/ manager (95431)• Manager/bedrijfsleider fastservice (95432)	Niveau 4 (94070) <ul style="list-style-type: none">• Hoofd informatie (94071)• Frontoffice-manager (94072)	Niveau 4 (95290) <ul style="list-style-type: none">• Sport- en bewegingscoördinator/ Bewegingsagoog (95291)• Sport- en bewegingscoördinator/BOS-medewerker (95292)• Sport- en Operationeel sport- en bewegingsmanager (95293)• Sport- en bewegingscoördinator/Trainer/coach (95294)	Niveau 4 (94130) <ul style="list-style-type: none">• Leisure & hospitality executive (94130)	Niveau 4 (94980) <ul style="list-style-type: none">• Meewerkend voorman watersportindustrie (94980)	Niveau 4 (94100) <ul style="list-style-type: none">• Manager verkoop reizen (94100)	Niveau 4 (94180) <ul style="list-style-type: none">• Facilitair leidinggevende (94180)	Niveau 4 (94100) <ul style="list-style-type: none">• Manager verkoop reizen (94100)	Niveau 4 (94100) <ul style="list-style-type: none">• Manager verkoop reizen (94100)	Niveau 4 (94100) <ul style="list-style-type: none">• Manager verkoop reizen (94100)	Niveau 4 (94100) <ul style="list-style-type: none">• Manager verkoop reizen (94100)
NIVEAU 4															

Deel B: De kwalificaties

1. Inleiding

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

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

2. Algemene informatie

2.1 Colofon

Onder regie van	Kenwerk
Ontwikkeld door	team Arbeidsmarkt en beroepsontwikkeling
Verantwoording	Vastgesteld door: Bestuur Kenwerk op advies van de paritaire commissie Bakkerij Op: 15-12-2010 Te: Zoetermeer

2.2 Formele vereisten

Diploma(s)	Brood- en banketbakker - 2 Banketbakker - 2 Allround broodbakker - 3 Allround banketbakker - 3 Allround brood- en banketbakker - 3 Pâtissier - 4 Leidinggevende ambachtelijke bakkerij - 4
In- en doorstroomrechten	Voor instroom- en doorstroomrechten worden de wettelijke bepalingen aangehouden zoals vermeld in: <ul style="list-style-type: none"> • de Doorstroomregeling VMBO-Beroepsonderwijs (ministerie van OCW, 2003) • WEB: Wet educatie en beroepsonderwijs (Staatsblad 501, 31 oktober 1995) • WHW: Wet op het hoger onderwijs en wetenschappelijk onderzoek, stb. 1992, 593)
Certificeerbare eenheden	Nee
Wettelijke beroepsvereisten	Nee
Branche vereisten	Nee
Nederlands en rekenen	In overeenstemming met de wet Referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen zijn de voor het mbo vastgestelde referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen van toepassing. De toewijzing van referentieniveaus aan mbo-opleidingen is als volgt: <ul style="list-style-type: none"> • het referentieniveau 2F is van toepassing voor kwalificaties op niveaus 1, 2 en 3. • het referentieniveau 3F is van toepassing voor kwalificaties op niveau 4.
Bron- en referentiedocumenten	<p>Onlosmakelijk met dit kwalificatiedossier voor het studiejaar 2011-2012 is het document 'Kwalificatie-eisen loopbaan en burgerschap in het mbo, studiejaar 2011-2012' verbonden. De kwalificatie-eisen die in dat document worden beschreven vormen samen met de kwalificatie-eisen in dit kwalificatiedossier de inhoudelijke vereisten voor het onderwijs en voor de verwerving van het diploma, die uit de wet voortvloeien. Het document is te vinden op www.kwalificatiesmbo.nl.</p> <p>In dit kwalificatiedossier is gebruikgemaakt van het referentiekader Nederlandse taal en rekenen en het Europees Referentiekader voor moderne vreemde talen. Beide zijn te vinden op www.coördinatiepunt.nl.</p> <p>De volgende brondocumenten vormen de basis voor dit dossier:</p> <ul style="list-style-type: none"> • BCP Broodbakker (24-11-2003) • BCP Allround broodbakker (24-11-2003) • BCP Brood en banketbakker (26-11-2003) • BCP Allround brood- en banketbakker (26-11-2003) • BCP Leidinggevende Ambachtelijke bakkerij (26-11-2003) • Competentieprofielen Pâtissier-Banketbakker (23-11-2007)

2.3 Typering beroepengroep

Informatie voor de gehele beroepengroep:

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

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

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

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

Specifieke informatie per uitstroom:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

werkzaamheden in de bakkerij. Hij is de schakel tussen het management en de productiemedewerkers. Soms is hij onderdeel van het managementteam.

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

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

2.4 Loopbaanperspectief

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

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

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

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

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

Pâtissier is in de meeste bakkerijen een eindfunctie, maar op de arbeidsmarkt kan hij eventueel doorstromen naar het management of verder gaan als ondernemer. Binnen het onderwijs bestaat de mogelijkheid door te stromen naar de AD-opleiding Small Business & Retail Management, de hbo-opleiding Voedingsmiddelentechnologie met een specialisatie bakkerijtechnologie of naar de lerarenopleiding Bakkerij (consumptieve technieken).

Leidinggevende ambachtelijke bakkerij en Pâtissier is in de meeste bakkerijen een eindfunctie, maar op de arbeidsmarkt kan hij eventueel doorstromen naar het management of verder gaan als ondernemer. Binnen het onderwijs bestaat de mogelijkheid door te stromen naar de AD-opleiding Small Business & Retail Management, de hbo-opleiding Voedingsmiddelentechnologie met een specialisatie bakkerijtechnologie of naar de lerarenopleiding Bakkerij (consumptieve technieken).

2.5 Trends en innovaties

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

Arbeidsmarkt en beroepspraktijkvorming	<p>De opvolging vormt nog steeds een groot probleem in de bakkerijbranche. De gemiddelde leeftijd van de ondernemers is hoog. Dit houdt in dat een groot aantal bakkers de komende 5 jaar al opvolging zoekt voor zijn onderneming. Een nieuwe generatie bakkers moet enthousiast gemaakt worden voor het bakkersvak. Een toename is overigens wel te zien in het aantal allochtone ondernemers (NBC, 2010).</p> <p>De arbeidsmarktperspectieven van mbo-gediplomeerden brood en banket variëren van gering tot goed. Voor de kwalificaties (allround) banketbakker, (allround) brood- en banketbakker en (allround) broodbakker op niveau 2 en 3 zijn de arbeidsmarktperspectieven voldoende tot goed. De arbeidsmarktperspectieven voor kwalificaties op niveau 4 zijn met name gering tot voldoende. Voor goede vakmensen is in de bakkerijbranche nog altijd plaats (Kenwerk, 2010).</p> <p>Over het algemeen zijn de vooruitzichten op leerplaatsen voor mbo brood en banket ruim voldoende tot goed. In de praktijk blijkt het echter niet in alle regio's en voor alle kwalificaties makkelijk een goede stageplaats te vinden. Met name voor bbl leerlingen is het lastig (Kenwerk, 2010).</p> <p>Meer informatie over opleidingen en de aansluiting tussen beroepsonderwijs en de arbeidsmarkt is te vinden in de publicatie 'Rapportage arbeidsmarkt- en onderwijsinformatie' die Kenwerk jaarlijks oplevert. De publicatie voor 2010-2011 is vanaf november 2010 te downloaden via www.kenwerk.nl. Eerdere publicaties zijn hier ook beschikbaar.</p>
Wetgeving en regelgeving	<p>De hygiënecode- en overheidsregels (mede door de Europese Unie voorgeschreven) worden steeds strenger en meer aangescherpt. De arbo- en milieuregelgeving wordt steeds strenger. Te denken valt aan etiketterings- en aanduidingsvoorschriften en aan het beleid over werken in de nachturen. Door deze wetgeving wordt de bakkerijbranche wellicht weer aantrekkelijker voor jongeren. Tevens vinden er, om aan deze wetgeving te kunnen voldoen, technologische ontwikkelingen plaats. Hierdoor zullen in de sector bakkerij andere regels en voorschriften nageleefd moeten worden.</p>
Ontwikkelingen in de beroepsuitoefening	<p>De marktontwikkelingen van de afgelopen vijf jaar zullen doorzetten in de brood- en banketbakkerij, zij het in minder hoge snelheid. Marktontwikkelingen die van invloed zijn op de beroepen binnen Brood en banket, zijn:</p> <ul style="list-style-type: none">• Consumenten willen meer 'direct-klaarproducten', zoals belegde broodjes, snacks, voorgebakken producten om thuis af te bakken en dergelijke.• Consumenten kiezen voor one-stop-shopping, maar er is een ontwikkeling waarin consumenten voor onderscheidende kwaliteitsproducten wel apart naar de bakker gaan.• Consumenten stellen hogere eisen aan het assortiment (meer variatie) en de uitstraling van de producten en de winkel. Consumenten willen ook meer afwisseling. <p>Het aantal winkels per ondernemer neemt toe. Veel technologische ontwikkelingen zijn al uitgewerkt en beproefd, zoals de remrijskasten, de computeraangestuurde recepturen en afmeetmachines en computergestuurde ovens. De grote ambachtelijke bakkerijen gaan steeds meer automatiseren en met lopende banden werken. Deze technologische ontwikkelingen hebben invloed op de werkzaamheden van de Bakker.</p>

De handmatige werkzaamheden die de Bakker uitvoert zullen door de automatisering van processen binnen de bakkerijen beperkter worden. Daarnaast krijgt de Bakker te maken met veranderde eisen die consumenten aan producten stellen. Bij het ontwikkelen en vervaardigen van nieuwe producten moet de Bakker inspelen op de behoefte van de klant. Daarbij wordt creativiteit steeds belangrijker.

In de patisserie wordt specialisatie en onderscheid en vernieuwing in producten steeds belangrijker. Het onderscheid met industriële banketbakkers wordt op deze manier duidelijker. Daarnaast stellen consumenten ook andere eisen aan producten. Aan de ene kant willen zij meer 'direct klaar producten' en kiezen zij voor one-stop-shopping. Aan de andere kant gaan consumenten voor onderscheidende kwaliteitsproducten wel naar de patisserie. Consumenten stellen hogere eisen aan het assortiment en de uitstraling van de producten en de winkel. De consument wil geprikkeld worden door nieuwe producten. De presentatie van producten en de uitstraling van de winkel wordt steeds belangrijker. Daarnaast worden kwaliteit en service steeds belangrijker in de patisserie. Klanten willen vaker een persoonlijk advies, over bijvoorbeeld dieetwensen of gelegenheidsstaarten. Op internationaal niveau zal steeds meer uitwisseling plaatsvinden over onderwerpen als vakmanschap en ondernemerschap. Tenslotte is er sprake van schaalvergroting (meer filialen per ondernemer) en een efficiëntere productie. Het aantal ambachtelijke patisserieën neemt steeds verder af. Het kwaliteitsniveau stijgt en er worden steeds hogere eisen aan de werknemer gesteld. Daarnaast zal voor het vervaardigen van nieuwe producten steeds meer gebruik gaan worden gemaakt van nieuwe productietechnieken, waarbij scheikundige en natuurkundige kennis voor de Patisserie van belang zijn.

3. Overzicht van het kwalificatiedossier

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

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

Legenda:

K1: Brood- en banketbakker

K2: Banketbakker

K3: Allround broodbakker

K4: Allround banketbakker

K5: Allround brood- en banketbakker

K6: Patisserie

K7: Leidinggevende ambachtelijke bakkerij

Kerntaak	Werkproces	Kwalificatie						
		K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7
Kerntaak 1: Bereidt bakkerij(tussen)producten								
	1.1 Adviseert de klant over bakkerijproducten	x	x	x	x	x	x	x
	1.2 Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van bakkerij(tussen)producten	x	x	x	x	x	x	x
	1.3 Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van bakkerij(tussen)producten	x	x	x	x	x	x	x
	1.4 Bereidt en verwerkt degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen	x		x		x		x
	1.5 Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen	x	x		x	x	x	x
	1.6 Bereidt exclusieve banket- en patisserieproducten ana de hand van nieuwe receptuur				x		x	
	1.7 Decoreert, modelleert en snijdt de bakkerij(tussen)producten	x	x	x	x	x	x	x
	1.8 Bewaakt en borgt de kwaliteit van de bakkerij(tussen)producten	x	x	x	x	x	x	x
	1.9 Verpakt en presenteert bakkerij(tussen)producten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op	x	x	x	x	x	x	x
	1.10 Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon	x	x	x	x	x	x	x

		Kwalificatie						
Kerntaak	Werkproces	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7
Kerntaak 2: Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op								
	2.1	Bestelt benodigde grondstoffen en (tussen)producten			x	x	x	x
	2.2	Controleert de grondstoffen en (tussen)producten bij ontvangst op (opslag)specificaties			x	x	x	x
	2.3	Slaat de geleverde producten op in geconditioneerde ruimtes			x	x	x	x
Kerntaak 3: Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment								
	3.1	Stuurt op de kwaliteit van de operationele processen en routing op de werkvloer				x	x	
	3.2	Bedenkt ideeën voor het uitbreiden van het assortiment en ontwikkelt receptuur				x	x	
	3.3	Ontwerpt exclusieve presentatie- en verpakkingsmogelijkheden					x	
Kerntaak 4: Geeft leiding en voert beheerstaken uit								
	4.1	Maakt een afdelingsplan						x
	4.2	Maakt een plan voor personeelsplanning						x
	4.3	Levert informatie aan voor begrotingen						x
	4.4	Bewaakt budgetten						x
	4.5	Werft en selecteert nieuwe medewerkers						x
	4.6	Voert functionerings- en beoordelingsgesprekken						x
	4.7	Plant en verdeelt de werkzaamheden						x
	4.8	Begeleidt medewerkers en stuurt medewerkers aan						x
	4.9	Motiveert en stimuleert samenwerking in het team						x
	4.10	Voert werkoverleg						x
	4.11	Rapporteert aan de ondernemer						x

4. Beschrijving van de kwalificaties

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

De kwalificaties welke deel uit maken van dit dossier zijn:

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

4.1 Brood- en banketbakker

Algemene informatie

Context van de kwalificatie	De Brood- en banketbakker voert zijn werkzaamheden voornamelijk staand uit in een bakkerij waar zowel brood als banket wordt gemaakt, vaak achter de winkel van het bedrijf.
Typerende beroepshouding	De Brood- en banketbakker ontwikkelt zijn creativiteit, kan goed improviseren en is gedreven. Hij moet zorgvuldig en hygiënisch kunnen werken. Daarnaast is hij een echte teamspeler en is hij stressbestendig en flexibel.
Niveau van de beroepsuitoefening	Niveau 2
Rol en verantwoordelijkheden	De Brood- en banketbakker heeft een uitvoerende rol. Hij is er verantwoordelijk voor dat eenvoudige brood- en banket(tussen)producten tijdig opgeleverd worden volgens continue kwaliteit. Hij werkt binnen de verschillende (geautomatiseerde) processtappen zelfstandig en krijgt zijn werkzaamheden aangereikt van zijn leidinggevende. Hij is er verantwoordelijk voor tijdens de bereiding van eenvoudige brood- en banket(tussen)producten evidente afwijkingen en afwijkingen of tekorten in grondstoffen te signaleren en te communiceren aan zijn leidinggevende. Eenvoudige afwijkingen moet hij zelf kunnen oplossen. Hij voert zijn werkzaamheden uit onder supervisie van een Allround broodbakker, leidinggevende of ondernemer. Hij draagt bij aan een goede werksfeer door op een collegiale manier samen te werken.
Complexiteit	<p>Het bereiden van eenvoudige brood- en banketproducten en (tussen)producten voor de voorraad is deels een routinematige taak, evenals het schoonmaken van werkruimtes en machines. Elk product wordt volgens dezelfde (geautomatiseerde) processtappen bereid, zij het met andere receptuur, verschillende grondstoffen, hoeveelheden, bereidingstijden en een andere afwerking. De Brood- en banketbakker moet rekening houden met de hoeveelheid en variëteit van de eenvoudige brood- en banket(tussen)producten en hij moet kunnen signaleren wanneer er evidente afwijkingen in de verschillende eenvoudige brood- en banket(tussen)producten voorkomen. Hiervoor moet hij beschikken over algemene productkennis en basisvaardigheden binnen de bakkerijbranche.</p> <p>De beroepseisen ten aanzien van een moderne vreemde talen zijn beschreven in deel C van dit dossier.</p>
Wettelijke beroepsvereisten	Nee
Branche vereisten	Nee
Nederlands en (moderne) vreemde talen, rekenen en wiskunde	<p>In overeenstemming met de wet Referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen zijn de voor het mbo vastgestelde referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen van toepassing. Voor deze kwalificatie zijn het referentieniveau Nederlands en het referentieniveau rekenen vastgesteld op 2F. De beroepseisen ten aanzien van Nederlands en rekenen zijn beschreven in deel C van dit dossier.</p> <p>De beroepseisen ten aanzien van een (moderne) vreemde taal (of talen) zijn beschreven in deel C van dit dossier. Het betreft Engels.</p>

4.2 Banketbakker

Algemene informatie

Context van de kwalificatie	De Banketbakker is werkzaam in een patisserie of op een banketafdeling zoals die voorkomen in bedrijven binnen de bakkerijbranche. Veelal is er een verkoopruimte gekoppeld aan de productieruimte. De werkzaamheden voert hij voornamelijk staand uit in de patisserie.
Typerende beroepshouding	De Banketbakker ontwikkelt zijn creativiteit, kan goed improviseren en is gedreven. Hij moet nauwkeurig en hygiënisch kunnen werken en zijn fijne motoriek is goed ontwikkeld. Daarnaast is hij een echte teamspeler en flexibel.
Niveau van de beroepsuitoefening	Niveau 2
Rol en verantwoordelijkheden	De Banketbakker heeft een uitvoerende rol en is verantwoordelijk voor zijn eigen werkzaamheden. Van hem wordt verwacht dat hij conform de bedrijfsdoelstellingen eenvoudige banket(tussen)producten voor het assortiment zelfstandig vervaardigd. Hierbij houdt hij zich aan de verstrekte opdrachten en planningen. Hij is er verantwoordelijk voor tijdens het bereiden van eenvoudige banket(tussen)producten evidente afwijkingen en afwijkingen of tekorten in grondstoffen te signaleren en te communiceren aan zijn leidinggevende. Hij draagt geen hiërarchische verantwoordelijkheden voor anderen.
Complexiteit	<p>In principe zijn de werkzaamheden van een Banketbakker routinematig. Naast de ambachtelijke werkzaamheden geldt dit ook voor het schoonmaken van werkruimtes en machines. Elk product wordt volgens dezelfde processtappen bereid, zij het met andere receptuur, verschillende grondstoffen, hoeveelheden, bereidingstijden en een andere afwerking. Bij het bereiden van banket(tussen)-producten werkt hij op ambachtelijke wijze. De Banketbakker moet rekening houden met de hoeveelheid en variëteit van de eenvoudige banket(tussen)producten en hij moet kunnen signaleren wanneer er evidente afwijkingen in de verschillende eenvoudige banket(tussen)producten voorkomen. Hiervoor moet hij beschikken over algemene productkennis en basisvaardigheden binnen de bakkerijbranche. Gelijke eenvoudige banketproducten realiseren volgens recepturen met bijbehorende ambachtelijke productietechnieken die veelal handmatig worden toegepast vraagt om voortdurende concentratie, zorgvuldigheid en een uitstekende oog-handcoördinatie. Daarnaast moet hij in opdracht nieuwe eenvoudige banket(tussen)producten bereiden, die moeten voldoen aan de eisen van de warenwet.</p> <p>De Banketbakker heeft in zijn werk Engels nodig voor het lezen en begrijpen van recepturen en etiketten. Een enkele keer zal hij een vraag van een klant in ontvangst moeten nemen in het Engels. De beroepsspecifieke taalniveaus zijn weergegeven in paragraaf 2.4 van deel D.</p> <p>De beroepseisen ten aanzien van een moderne vreemde talen zijn beschreven in deel C van dit dossier.</p>
Wettelijke beroepsvereisten	Nee
Branche vereisten	Nee
Nederlands en (moderne) vreemde talen, rekenen en wiskunde	<p>In overeenstemming met de wet Referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen zijn de voor het mbo vastgestelde referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen van toepassing. Voor deze kwalificatie zijn het referentieniveau Nederlands en het referentieniveau rekenen vastgesteld op 2F. De beroepseisen ten aanzien van Nederlands en rekenen zijn beschreven in deel C van dit dossier.</p> <p>De beroepseisen ten aanzien van een (moderne) vreemde taal (of talen) zijn beschreven in deel C van dit dossier. Het betreft Engels.</p>

4.3 Allround broodbakker

Algemene informatie

Context van de kwalificatie	De Allround broodbakker voert zijn werkzaamheden voornamelijk staand uit in een bedrijf waar broodproducten worden gemaakt.
Typerende beroepshouding	De Allround broodbakker ontwikkelt zijn creativiteit, kan goed improviseren en is gedreven. Hij moet zorgvuldig en hygiënisch kunnen werken. Hij functioneert goed in een team en is flexibel en stressbestendig.
Niveau van de beroepsuitoefening	Niveau 3
Rol en verantwoordelijkheden	De Allround broodbakker heeft een uitvoerende rol en een controlerende rol. Hij is er verantwoordelijk voor dat de brood(tussen)producten tijdig opgeleverd worden volgens continue kwaliteit. Hij dient alle taken zelfstandig uit te voeren met (geautomatiseerde) apparatuur. Bovendien is hij er verantwoordelijk voor dat de verschillende brood(tussen)producten die door hem of door collega's zijn gemaakt controleren op kwaliteit en zo nodig bijstellen. Hij draagt geen hiërarchische verantwoordelijkheden voor anderen. Wel werkt een Allround broodbakker nieuwe collega's in en kan hij leerlingen begeleiden. De Allround broodbakker is verantwoordelijk voor het bestellen van de dagelijkse brood(tussen)producten.
Complexiteit	<p>Het bereiden van broodproducten en (tussen)producten voor de voorraad is deels een routinematige taak, evenals het schoonmaken van werkruimtes en machines. Elk brood(tussen)product wordt volgens dezelfde (geautomatiseerde) processtappen bereid, zij het met andere receptuur, verschillende grondstoffen, hoeveelheden, bereidingstijden en een andere afwerking. De Allround broodbakker moet rekening houden met de hoeveelheid en variëteit van de producten, hij moet de verschillende brood(tussen)producten kunnen beoordelen en kunnen signaleren wanneer er evidente afwijkingen voorkomen. Vervolgens moet hij kunnen analyseren waar afwijkingen vandaan komen en waar mogelijk de knelpunten kunnen oplossen. Hiervoor moet hij beschikken over specialistische kennis en vaardigheden. Bij de inkoop van producten moet met veel factoren rekening worden gehouden. Hierbij wordt gedacht aan de spoedeisendheid van een bestelvraag en de afspraken in het bedrijf over inkoop, efficiency en kostenbeheersing. Dit betekent dat deze werkzaamheden niet met louter routinematige en standaardprocedures kunnen worden uitgevoerd en in overleg met de Leidinggevende moeten worden opgelost. Hiervoor zijn specialistische kennis en vaardigheden nodig.</p> <p>De Allround broodbakker heeft in zijn werk Engels nodig voor het lezen en begrijpen van recepturen en etiketten. Hij kan naar een vraag van klanten luisteren, hun wensen en verwachtingen begrijpen en het productaanbod uitleggen in het Engels. De beroepsspecifieke taalniveaus zijn weergegeven in paragraaf 2.4 van deel D.</p> <p>De beroepseisen ten aanzien van een moderne vreemde talen zijn beschreven in deel C van dit dossier.</p>
Wettelijke beroepsvereisten	Nee
Branche vereisten	Nee
Nederlands en (moderne) vreemde talen, rekenen en wiskunde	<p>In overeenstemming met de wet Referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen zijn de voor het mbo vastgestelde referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen van toepassing. Voor deze kwalificatie zijn het referentieniveau Nederlands en het referentieniveau rekenen vastgesteld op 2F. De beroepseisen ten aanzien van Nederlands en rekenen zijn beschreven in deel C van dit dossier.</p> <p>De beroepseisen ten aanzien van een (moderne) vreemde taal (of talen) zijn beschreven in deel C van dit dossier. Het betreft Engels.</p>

4.4 Allround banketbakker

Algemene informatie

Context van de kwalificatie	De Allround banketbakker is werkzaam in een patisserie of in een banketafdeling, zoals die voorkomen in bedrijven binnen de bakkerijbranche. Veelal is er een verkoopruimte gekoppeld aan de productieruimte. De werkzaamheden voert hij voornamelijk staand uit in de patisserie.
Typerende beroepshouding	De Allround banketbakker ontwikkelt zijn creativiteit, kan goed improviseren en is gedreven. Hij moet nauwkeurig en hygiënisch kunnen werken en zijn fijne motoriek is goed ontwikkeld. Daarnaast is hij een echte teamspeler en flexibel.
Niveau van de beroepsuitoefening	Niveau 3
Rol en verantwoordelijkheden	De Allround banketbakker heeft een uitvoerende rol en een controlerende rol. Hij is er verantwoordelijk voor dat de banket(tussen)producten tijdig opgeleverd worden volgens continue kwaliteit. Hij dient alle taken zelfstandig uit te voeren. Bovendien is hij er verantwoordelijk voor dat de verschillende banket(tussen)producten die door hem of door collega's zijn gemaakt te controleren op kwaliteit en zo nodig bij te stellen. Hij draagt geen hiërarchische verantwoordelijkheden voor anderen. Wel werkt een Allround banketbakker nieuwe collega's in en kan hij leerlingen begeleiden. De Allround banketbakker is verantwoordelijk voor het bestellen van de dagelijkse banket(tussen)producten.
Complexiteit	<p>De werkzaamheden van een Allround banketbakker zijn deels routinematig. Naast de ambachtelijke werkzaamheden geldt dit ook voor het schoonmaken van werkruimtes en machines. Bij het bereiden van banket(tussen)-producten werkt hij op ambachtelijke wijze. De Allround banketbakker moet rekening houden met de hoeveelheid en variëteit van de producten, hij moet de verschillende banket(tussen)producten kunnen beoordelen en kunnen signaleren wanneer er evidente afwijkingen voorkomen. Vervolgens moet hij kunnen analyseren waar afwijkingen vandaan komen en waar mogelijk de knelpunten kunnen oplossen. Hiervoor moet hij beschikken over specialistische kennis en vaardigheden. Gelijke hoogwaardige banket(tussen)producten realiseren volgens een scala aan recepturen met specifieke ambachtelijke productietechnieken die veelal handmatig worden toegepast vraagt om voortdurende concentratie, zorgvuldigheid en een uitstekende oog-handcoördinatie. De Allround banketbakker moet daarbij rekening houden met afwijkende omstandigheden (temperatuur/vochtigheid/ afwijkende grondstoffen). De complexiteit in de werkzaamheden van de Allround banketbakker zit ook in het (snel en adequaat) zoeken en vinden van oplossingen voor de bereiding van (speciale) bestellingen. Het kunnen verbeteren van de kwaliteit van de banket(tussen)producten en het assortiment vraagt om zorgvuldige analyses. Hierbij is vernieuwde kennis en inzicht nodig en moet buiten kaders worden getreden en 'productblindheid' worden voorkomen. Daarnaast moet de Allround banketbakker nieuwe banket(tussen)producten ontwikkelen die moeten voldoen aan de eisen van de warenwet.</p> <p>De Allround banketbakker heeft in zijn werk Engels nodig voor het lezen en begrijpen van recepturen en etiketten. Hij kan naar een vraag van klanten luisteren, hun wensen en verwachtingen begrijpen en het productaanbod uitleggen in het Engels. De beroepsspecifieke taalniveaus zijn weergegeven in paragraaf 2.4 van de deel D.</p> <p>De beroepseisen ten aanzien van een moderne vreemde talen zijn beschreven in deel C van dit dossier.</p>
Wettelijke beroepsvereisten	Nee
Branche vereisten	Nee

<p>Nederlands en (moderne) vreemde talen, rekenen en wiskunde</p>	<p>In overeenstemming met de wet Referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen zijn de voor het mbo vastgestelde referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen van toepassing. Voor deze kwalificatie zijn het referentieniveau Nederlands en het referentieniveau rekenen vastgesteld op 2F. De beroepseisen ten aanzien van Nederlands en rekenen zijn beschreven in deel C van dit dossier.</p> <p>De beroepseisen ten aanzien van een (moderne) vreemde taal (of talen) zijn beschreven in deel C van dit dossier. Het betreft Engels.</p>
---	--

4.5 Allround brood- en banketbakker

Algemene informatie

Context van de kwalificatie	De Allround brood- en banketbakker voert zijn werkzaamheden voornamelijk staand uit in een bedrijf waar zowel brood als banket wordt gemaakt.
Typerende beroepshouding	De Allround brood- en banketbakker ontwikkelt zijn creativiteit, kan goed improviseren en is gedreven. Hij moet zorgvuldig en hygiënisch kunnen werken en een echte teamspeler zijn. Hij werkt nauwkeurig en gedisciplineerd en is flexibel en stressbestendig.
Niveau van de beroepsuitoefening	Niveau 3
Rol en verantwoordelijkheden	De Allround brood- en banketbakker heeft een uitvoerende rol en een controlerende rol. Hij is er verantwoordelijk voor dat de brood- en banket(tussen)producten tijdig opgeleverd worden volgens continue kwaliteit. Hij dient alle taken zelfstandig uit te voeren. Bovendien is hij er verantwoordelijk voor de verschillende brood- en banket(tussen)producten die door hem of door collega's zijn gemaakt te controleren op kwaliteit en zo nodig bij te stellen. Hij draagt geen hiërarchische verantwoordelijkheden voor anderen. Wel werkt een Allround banketbakker nieuwe collega's in en kan hij leerlingen begeleiden. De Allround brood- en banketbakker is verantwoordelijk voor het bestellen van de dagelijkse brood- en banket(tussen)-producten.
Complexiteit	<p>Het bereiden van brood- en banketproducten en (tussen)producten voor de voorraad is deels een routinematige taak, evenals het schoonmaken van werkruimtes en machines. Elk product wordt volgens dezelfde processtappen bereid, zij het met andere receptuur, verschillende grondstoffen, hoeveelheden, bereidingstijden en een andere afwerking. Bij het bereiden van brood(tussen)producten werkt hij met (geautomatiseerde) apparatuur. Bij het bereiden van banket(tussen)-producten werkt hij op ambachtelijke wijze. De Allround brood- en banketbakker moet rekening houden met de hoeveelheid en variëteit van de producten, hij moet de verschillende brood- en banket(tussen)producten kunnen beoordelen en kunnen signaleren wanneer er evidente afwijkingen voorkomen. Vervolgens moet hij kunnen analyseren waar afwijkingen vandaan komen en waar mogelijk de knelpunten kunnen oplossen. Hiervoor moet hij beschikken over specialistische kennis en vaardigheden. Bij de inkoop van brood- en banket(tussen)producten moet met veel factoren rekening worden gehouden. Hierbij wordt gedacht aan de spoedeisendheid van een bestelvraag en de afspraken in het bedrijf over inkoop, efficiency en kostenbeheersing. Dit betekent dat deze werkzaamheden niet met louter routinematige en standaardprocedures kunnen worden uitgevoerd en in overleg met de Leidinggevende moeten worden opgelost. Hiervoor zijn specialistische kennis en vaardigheden nodig. Gelijke hoogwaardige banket(tussen)producten realiseren volgens een scala aan recepturen met specifieke ambachtelijke productietechnieken die veelal handmatig worden toegepast vraagt om voortdurende concentratie, zorgvuldigheid en een uitstekende oog-handcoördinatie.</p> <p>De Allround brood- en banketbakker heeft in zijn werk Engels nodig voor het lezen en begrijpen van recepturen en etiketten. Hij kan naar een vraag van klanten luisteren, hun wensen en verwachtingen begrijpen en het productaanbod uitleggen in het Engels. De beroepsspecifieke taalniveaus zijn weergegeven in paragraaf 2.4 van deel D.</p> <p>De beroepseisen ten aanzien van een moderne vreemde talen zijn beschreven in deel C van dit dossier.</p>
Wettelijke beroepsvereisten	Nee
Branche vereisten	Nee

<p>Nederlands en (moderne) vreemde talen, rekenen en wiskunde</p>	<p>In overeenstemming met de wet Referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen zijn de voor het mbo vastgestelde referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen van toepassing. Voor deze kwalificatie zijn het referentieniveau Nederlands en het referentieniveau rekenen vastgesteld op 2F. De beroepseisen ten aanzien van Nederlands en rekenen zijn beschreven in deel C van dit dossier.</p> <p>De beroepseisen ten aanzien van een (moderne) vreemde taal (of talen) zijn beschreven in deel C van dit dossier. Het betreft Engels.</p>
---	--

4.6 Patissier

Algemene informatie

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

	<p>worden ICT-middelen benut. Binnen het vakgebied van Patissier is het toepassen van ICT nog niet breed ingevoerd. Te denken valt aan afbeeldingen op taarten, het creëren van logo's met behulp van de computer enz. Het creëren en het realiseren van toegevoegde waarde aan patisserieproducten kan niet routinematig worden aangepakt. Dit vergt een grote mate van flexibiliteit en creativiteit van de Patissier. Hierbij zijn de geur- en smaakbeleving, uitstraling, exclusiviteit en creativiteit van het product belangrijk.</p> <p>Van de Patissier wordt verlangd dat deze verkoopgerichte informatie en advies geven aan klanten, afstemmen en overleggen met collega's, teksten kan lezen en begrijpen, en planningen en werkroosters opstellen. Het niveau voor Nederlands dat de Patissier moet beheersen wijkt af van het generieke niveau. De beroepsspecifieke taalniveaus zijn weergegeven in paragraaf 2.4 van deel D.</p> <p>De Patissier heeft in zijn werk Engels nodig voor het lezen en begrijpen van recepturen, etiketten en vakliteratuur. Hij kan naar een vraag van klanten luisteren, hun wensen en verwachtingen begrijpen en het productaanbod uitleggen in het Engels.</p> <p>Voor deze kwalificatie zijn geen generieke eisen gesteld aan de beheersing van de Engelse taal. De beroepseisen ten aanzien van een moderne vreemde talen zijn beschreven in deel C van dit dossier.</p>
Wettelijke beroepsvereisten	Nee
Branche vereisten	Nee
Nederlands en (moderne) vreemde talen, rekenen en wiskunde	<p>In overeenstemming met de wet Referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen zijn de voor het mbo vastgestelde referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen van toepassing. Voor deze kwalificatie zijn het referentieniveau Nederlands en het referentieniveau rekenen vastgesteld op 3F. De beroepseisen ten aanzien van Nederlands en rekenen zijn beschreven in deel C van dit dossier.</p> <p>De beroepseisen ten aanzien van een (moderne) vreemde taal (of talen) zijn beschreven in deel C van dit dossier. Het betreft Engels.</p>

4.7 Leidinggevende ambachtelijke bakkerij

Algemene informatie

Context van de kwalificatie	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 bedrijfsvoering en de na te streven beleidsdoelen niet in gevaar komen. Hiervoor moet hij beschikken over specialistische kennis en vaardigheden.

	<p>De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij heeft in zijn werk Engels nodig voor het lezen en begrijpen van recepturen en etiketten. Hij kan naar een vraag van klanten luisteren, hun wensen en verwachtingen begrijpen en het productaanbod uitleggen in het Engels. De beroepsspecifieke taalniveaus zijn weergegeven in paragraaf 2.4 van deel D.</p> <p>Voor deze kwalificatie zijn geen generieke eisen gesteld aan de beheersing van de Engelse taal. De beroepseisen ten aanzien van een moderne vreemde talen zijn beschreven in deel C van dit dossier.</p>
Wettelijke beroepsvereisten	Nee
Branche vereisten	Nee
Nederlands en (moderne) vreemde talen, rekenen en wiskunde	<p>In overeenstemming met de wet Referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen zijn de voor het mbo vastgestelde referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen van toepassing. Voor deze kwalificatie zijn het referentieniveau Nederlands en het referentieniveau rekenen vastgesteld op 3F. De beroepseisen ten aanzien van Nederlands en rekenen zijn beschreven in deel C van dit dossier.</p> <p>De beroepseisen ten aanzien van een (moderne) vreemde taal (of talen) zijn beschreven in deel C van dit dossier. Het betreft Engels.</p>

5. Beschrijving van de kerntaken

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

5.1 Kerntaak 1: Bereidt bakkerij(tussen)producten

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten	Werkprocessen bij kerntaak 1	
<p>Beschrijving kerntaak:</p> <p>De Bakker adviseert de klanten in de winkel over de bakkerijproducten tijdens het aannemen van bestellingen. Hij inventariseert de wens van de klant, bespreekt de mogelijkheden met de klant en geeft passende informatie over bakkerijproducten.</p> <p>Hij sluit met zijn advies aan bij de wens van de klant.</p> <p>De Bakker maakt een planning voor zijn eigen werkzaamheden op grond van de voorraad, de planning, de (verwachte) bestellingen en de verschillende te bereiden bakkerij(tussen)producten of onafgebakken bakkerij(tussen)producten voor de voorraad. De Bakker bepaalt de productievoordeel voor een efficiënte productievoortgang en een efficiënt overgebruik bij het bereiden van bakkerij(tussen)-producten. Hij maakt de planning zodanig dat rekening wordt gehouden met de verwerkingstijd van bakkerij(tussen)-producten. Hij stemt de planning af met zijn leidinggevende of de ondernemer en stelt de planning zo nodig bij.</p> <p>De Bakker bereidt zijn werkzaamheden voor door de receptuur voor het bereiden van bakkerij(tussen)producten te raadplegen. Hij bekijkt de dagplanning en de lijst met bestellingen of bakkerij(tussen)producten die later in de tijd volgens de planning bereid moeten worden. Hij berekent de hoeveelheden grondstoffen en verzamelt de grondstoffen, bakkerij(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 bakkerij(tussen)producten. Hij zet de benodigde apparatuur, gereedschappen en materialen klaar voor productie van bakkerij(tussen)producten. Hij weegt grondstoffen af.</p> <p>De Bakker bereidt degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen door grondstoffen te mengen en te kneden, de draaitijd van de (tussen)producten vast te stellen en extra ingrediënten toe te voegen volgens vastgestelde kwaliteitseisen. Hij verwerkt degen, brood(tussen)producten en vullingen door deze te bewerken. Hij stelt het rijs- en bakproces voor de (tussen)producten vast door de receptuur te raadplegen. Hij bedient bakkerijgereedschappen en -apparatuur en zorgt ervoor dat de brood(tussen)producten binnen de gestelde tijd klaar zijn. Hij controleert de voortgang van deze processen op vastgestelde kwaliteitsnormen.</p> <p>De Bakker mengt, kneedt en klopt de grondstoffen met behulp van apparatuur. Hij geeft met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur aan producten. De Bakker bakt beslag, degen en patisserie(tussen)producten af. Hij bereidt vullingen en garneringen aan de hand van recepturen en de daarbij behorende bereidingswijzen en technieken volgens vastgestelde kwaliteitseisen en zorgt ervoor dat de patisserie(tussen)producten tijdig klaar zijn.</p>	1.1	Adviseert de klant over bakkerijproducten
	1.2	Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van bakkerij(tussen)producten
	1.3	Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van bakkerij(tussen)producten
	1.4	Bereidt en verwerkt degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen
	1.5	Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen
	1.6	Bereidt exclusieve banket- en patisserieproducten aan de hand van nieuwe receptuur
	1.7	Decoreert, modelleert en snijdt de bakkerij(tussen)producten
	1.8	Bewaakt en borgt de kwaliteit van de bakkerij(tussen)producten
	1.9	Verpakt en presenteert bakkerij(tussen)producten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op
	1.10	Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon

De Bakker maakt bij het vervaardigen van de producten volgens nieuwe receptuur gebruik van innovatieve technieken, rekening houdend met de eigenschappen van de ingrediënten. Hij combineert verschillende smaken. Hij beoordeelt nieuwe producten op kwaliteit.

De Bakker decoreert, modelleert of snijdt de bakkerij(tussen)producten of vervaardigd decoraties en bedient hierbij bakkerijgereedschappen en –apparatuur en gebruikt bijbehorende technieken. Hij bereidt hiervoor extra ingrediënten en voegt deze toe aan het bakkerij(tussen)product. Vervolgens maakt hij het bakkerij(tussen)product op en werkt het af door te decoreren of te snijden of te verwerken tot sierstukken en decoraties.

De Bakker beoordeelt bakkerij(tussen)producten op kwaliteit en herkent afwijkingen in bakkerij(tussen)producten en/of grondstoffen volgens vastgestelde kwaliteitsnormen en relevante voorschriften en richtlijnen. Hij analyseert waar afwijkingen in bakkerij(tussen)producten vandaan komen en lost deze op. Hij communiceert duidelijke afwijkingen in de kwaliteit naar zijn collega's of leidinggevende en overlegt over mogelijke oplossingen. Hij herstelt fouten in bereidingswijzen en in het bereidingsproces na overleg met collega's of leidinggevende.

De Bakker verpakt de bakkerij(tussen)producten of onafgebakken producten voor in de vitrine, de winkel of voor de voorraad en presenteert deze op een plaat, waarbij hij bakkerijgereedschappen en -apparatuur bedient. Hij gebruikt nieuwe presentatie- en verpakkingsmogelijkheden om de bakkerij(tussen)producten mee te presenteren. Hij etiketteert en koelt de bakkerij(tussen)producten of onafgebakken producten of vriest ze in.

De Bakker maakt tijdens en na het uitvoeren van de werkzaamheden de werkruimtes, gereedschappen en machines schoon. Hierbij maakt hij gebruik van het bedrijfsschoonmaakplan en het bijbehorende schoonmaakrooster en hij verzamelt de benodigde schoonmaakmiddelen. Tenslotte vult hij de controlelijsten in.

Toelichting:

In deze kerntaak worden met Bakker de volgende beroepen aangeduid: Brood- en banketbakker, Banketbakker, Allround broodbakker, Allround brood- en banketbakker, Pâtissier en Leidinggevende ambachtelijke bakkerij.

De Bakker werkt nauwkeurig en maakt gebruik van zijn creativiteit. Hij beschikt over een uitstekende oog-hand coördinatie.

Bij het bereiden van bakkerijproducten en (tussen)producten neemt de Bakker relevante voorschriften en wet- en regelgeving in acht.

De Brood- en banketbakker, Banketbakker, Allround broodbakker, Allround brood- en banketbakker, Pâtissier en Leidinggevende ambachtelijke bakkerij voeren veel overeenkomstige werkprocessen uit binnen deze kerntaak. Er is een groot verschil in complexiteit van handelingen, creativiteit in handelingen en exclusiviteit van patisserieproducten die van de verschillende beroepen wordt verwacht.

5.2 Kerntaak 2: Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op

Kerntaak 2 Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op	Werkprocessen bij kerntaak 2	
<p>Beschrijving kerntaak:</p> <p>De Bakker inventariseert de dagelijkse voorraad van grondstoffen en (tussen)producten. Op basis van de bestellingen van klanten en de voorraad berekent hij de benodigde hoeveelheid grondstoffen en (tussen)producten die nodig is om producten te bereiden. De Bakker vult de bestellijst van de inkoopvereniging of de (vaste) leveranciers in en bestelt de grondstoffen en (tussen)producten.</p> <p>De Bakker controleert de grondstoffen en (tussen)producten bij ontvangst op (opslag)specificaties, zoals aantallen en houdbaarheidsdatum, aan de hand van de bestellijst en met inachtneming van relevante voorschriften en regelgeving. Hij herkent en signaleert afwijkingen in de bestellingen en bedenkt hiervoor binnen de context een oplossing.</p> <p>De Bakker maakt in geconditioneerde ruimtes een indeling voor (tussen)producten en grondstoffen en neemt hierbij relevante voorschriften en regelgeving in acht. Hij slaat de geleverde producten op in deze ruimtes.</p> <p>Toelichting:</p> <p>In deze kerntaak worden met Bakker de volgende beroepen aangeduid: Allround brood- en banketbakker, Allround broodbakker, Allround banketbakker, Pâtissier en Leidinggevende ambachtelijke bakkerij.</p> <p>Bij het bestellen van grondstoffen en (tussen)producten en het opslaan hiervan neemt de Bakker relevante voorschriften en regelgeving in acht.</p>	2.1	Bestelt benodigde grondstoffen en (tussen)producten
	2.2	Controleert de grondstoffen en (tussen)producten bij ontvangst op (opslag)specificaties
	2.3	Slaat de geleverde producten op in geconditioneerde ruimtes

5.3 Kerntaak 3: Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment

Kerntaak 3 Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment	Werkprocessen bij kerntaak 3						
<p>Beschrijving kerntaak:</p> <p>De Bakker controleert en beoordeelt of de werkzaamheden worden uitgevoerd volgens vaste kwaliteitsprocedures. Daarnaast controleert hij of de voortgang van de processen en procedures op de werkvloer conform de planning verlopen. Als hij problemen of stagnaties tegenkomt noteert hij deze en overlegt hierover met zijn leidinggevende/de ondernemer. Hij maakt analyses van processen en procedures op de werkvloer en doet verbetervoorstellen voor het aanpassen hiervan.</p> <p>De Bakker houdt vakliteratuur bij en volgt trends en ontwikkelingen in de bakkerijbranche. Hij denkt mee over de mogelijkheden voor het aanvullen of aanpassen van het assortiment. Hij analyseert de banketproducten en het assortiment en doet op basis van zijn vakkennis verbetervoorstellen en brengt nieuwe ideeën in voor het aanpassen van het assortiment. Hij bedenkt speelse variaties op klassieke thema's. Hij ontwikkelt nieuwe receptuur en stelt bestaande receptuur eventueel bij op de mogelijkheden van de eigen bakkerij en het assortiment en betreft waar nodig collega's.</p> <p>De Bakker onderzoekt mogelijkheden voor nieuwe presentatie- en verpakkingsmogelijkheden. Hij maakt ontwerpen van nieuwe presentatie- en verpakkingsmogelijkheden en gebruikt materialen en (ICT-)middelen om nieuwe presentatie- en verpakkingsmogelijkheden te vervaardigen.</p> <p>Toelichting:</p> <p>In deze kerntaak worden met Bakker de volgende beroepen aangeduid: Allround banketbakker en Patissier.</p> <p>De Bakker is altijd op zoek naar innovatie en vernieuwing. Hierbij maakt hij gebruik van zijn creativiteit en zijn innoverend vermogen.</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1016 306 1066 398">3.1</td><td data-bbox="1070 306 1473 398">Stuurt op de kwaliteit van de operationele processen en routing op de werkvloer</td></tr> <tr> <td data-bbox="1016 405 1066 497">3.2</td><td data-bbox="1070 405 1473 497">Bedenkt ideeën voor het uitbreiden van het assortiment en ontwikkelt receptuur</td></tr> <tr> <td data-bbox="1016 504 1066 595">3.3</td><td data-bbox="1070 504 1473 595">Ontwerpt exclusieve presentatie- en verpakkingsmogelijkheden</td></tr> </table>	3.1	Stuurt op de kwaliteit van de operationele processen en routing op de werkvloer	3.2	Bedenkt ideeën voor het uitbreiden van het assortiment en ontwikkelt receptuur	3.3	Ontwerpt exclusieve presentatie- en verpakkingsmogelijkheden
3.1	Stuurt op de kwaliteit van de operationele processen en routing op de werkvloer						
3.2	Bedenkt ideeën voor het uitbreiden van het assortiment en ontwikkelt receptuur						
3.3	Ontwerpt exclusieve presentatie- en verpakkingsmogelijkheden						

5.4 Kerntaak 4: Geeft leiding en voert beheerstaken uit

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit	Werkprocessen bij kerntaak 4	
<p>Beschrijving kerntaak:</p> <p>De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij stelt een afdelingsplan op aan de hand van het ondernemingsplan. Hij signaleert ontwikkelingen in de bakkerijbranche en in de omgeving van de bakkerij en gaat na wat voor gevolgen deze ontwikkelingen voor de werkzaamheden van zijn afdeling kunnen hebben. Hij beschrijft in het plan aan welke tactische en operationele doelstellingen de afdeling moet voldoen, welke werkzaamheden (of activiteiten) daarvoor uitgevoerd moeten worden en aan welke eisen deze werkzaamheden moeten voldoen. Hij besteedt hierbij aandacht aan werkwijzen, werkmethoden en het gebruik van hulpmiddelen. Hij stemt het afdelingsplan af met het management en/of de ondernemer.</p> <p>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.</p> <p>De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij maakt analyses van de omzet van de afdeling op basis van relevante informatie. Hij voert kostenberekeningen uit van het assortiment. Hij rapporteert de uitkomst van de analyses aan het management en/of de ondernemer en doet voorstellen voor (het aanpassen van) budgetten voor de activiteiten.</p> <p>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.</p> <p>De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij draagt bij aan werving en selectie van nieuw personeel, hulp- en vakantiekrachten. Hij voert selectiegesprekken met kandidaten om te bepalen of de kandidaten geschikt zijn voor de afdeling en de functie. Hij selecteert kandidaten en doet voorstellen aan het management en/of de ondernemer om deze aan te stellen. Op basis van een formatieplan gaat hij te werk volgens de daarvoor opgestelde procedures.</p> <p>De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij voert functionerings- en beoordelingsgesprekken met de (lerende) medewerkers. Hij signaleert opleidingsbehoeften en ontwikkelingsbehoeften en -mogelijkheden van de desbetreffende medewerkers en draagt in dit kader suggesties en ideeën aan. Hij stelt samen met de (lerende) medewerkers een persoonlijk ontwikkelplan op dat is afgestemd op de mogelijkheden van de bakkerij. Mede aan de hand van de beoordelingsgesprekken besluit hij of een medewerker in aanmerking komt voor een verandering in functie of beloning en eventueel voor beëindiging van de dienstbetrekking. Hij verwerkt resultaten van de functionerings- en beoordelingsgesprekken in de personeelsdossiers en neemt bij dit alles relevante voorschriften in acht.</p> <p>De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij plant en verdeelt de werkzaamheden. Hij maakt een operationele planning voor de inzet van</p>	4.1	Maakt een afdelingsplan
	4.2	Maakt een plan voor personeelsplanning
	4.3	Levert informatie aan voor begrotingen
	4.4	Bewaakt budgetten
	4.5	Werft en selecteert nieuwe medewerkers
	4.6	Voert functionerings- en beoordelingsgesprekken
	4.7	Plant en verdeelt de werkzaamheden
	4.8	Begeleidt medewerkers en stuurt medewerkers aan
	4.9	Motiveert en stimuleert samenwerking in het team
	4.10	Voert werkoverleg
	4.11	Rapporteert aan de ondernemer

personeel en maakt een werkrooster. Hij houdt hierbij rekening met de capaciteit en kwaliteiten van de medewerkers. Hij past deze planning wanneer nodig aan. Hij kent verantwoordelijkheden en bevoegdheden toe aan medewerkers. Hij houdt hierbij rekening met relevante richtlijnen en bedrijfsvoorschriften.

De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij informeert en instrueert (lerende) medewerkers voorafgaand en tijdens de werkzaamheden over de te verrichten taken, de prioriteiten en de te behalen resultaten. Hij motiveert, stimuleert en geeft feedback aan (lerende) medewerkers met betrekking tot hun werk en hun handelen, draagt oplossingen en verbeterpunten aan en stuurt aan op het behalen van persoonlijke doelstellingen. Hij stemt de hoeveelheid en wijze van begeleiding af op de ontwikkeling van de (lerende) medewerkers. Hij introduceert (lerende) medewerkers en invalkrachten en maakt hen wegwijs in de processen en procedures binnen de bakkerij.

De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij besteedt aandacht aan het bevorderen van een goede verstandhouding tussen de medewerkers en bespreekt zaken die het functioneren en de harmonie in het team verstoren. Hij treedt op als bemiddelaar bij conflicten. Hij stuurt proactief op het voorkomen en terugdringen van ziekteverzuim.

De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij organiseert periodiek werkoverleg met de medewerkers in zijn team. Tijdens dit overleg informeert hij de medewerkers over het centrale beleid en vestigingsbeleid. Hij bespreekt veranderingen in het werk, de actuele zaken, evaluaties van werkzaamheden en de knelpunten. Hij legt de afspraken vast en bewaakt de naleving van deze afspraken.

De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij maakt periodiek rapportages van werkzaamheden en geeft financiële terugkoppeling naar de ondernemer. Hij verzamelt informatie uit werkoverleggen voor het management en/of de ondernemer en bespreekt verbeterpunten of problemen met het management en/of de ondernemer.







Toelichting: De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij geeft leiding aan een team van bakkers en voert daarnaast een aantal beheerstaken uit. Hij moet de uitvoerende taken kunnen delegeren aan zijn medewerkers.









Voor de Leidinggevende ambachtelijke bakkerij is het belangrijk de balans te vinden tussen de werkprocessen met betrekking tot leidinggeven en de dagelijkse werkzaamheden van de Bakker. De uitvoerende taken in de bakkerij moet de Leidinggevende ambachtelijke bakkerij kunnen delegeren.

6. Totaal overzicht proces-competentie-matrices












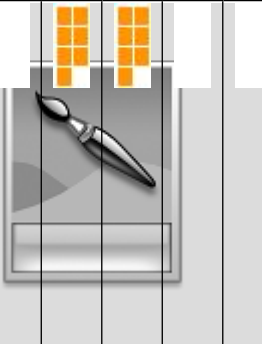








In de proces-competentie-matrix wordt aangegeven welke competenties aangewend worden bij de uitvoering van de werkprocessen van een kerntaak. Dit wordt per kwalificatie aangegeven middels blokjes. Deze moet u van links naar rechts lezen. Indien de blokjes in de matrix niet zijn gevuld, zijn deze niet van toepassing op de desbetreffende kwalificatie.







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

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(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 bakkerijproducten																											
1.2	Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van bakkerij(tussen)producten																											











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



Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(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																										
1.5	Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen																									
1.6	Bereidt exclusieve banket- en patisserieproducten ana de hand van nieuwe receptuur																									
1.7	Decoreert, modelleert en snijdt de bakkerij(tussen)producten																									
1.8	Bewaakt en borgt de kwaliteit van de bakkerij(tussen)producten																									

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(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																										
1.9	Verpakt en presenteert bakkerij(tussen)producten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op																									
1.10	Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon																									



















6.2 Proces-competentie-matrix Kerntaak 2: Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op




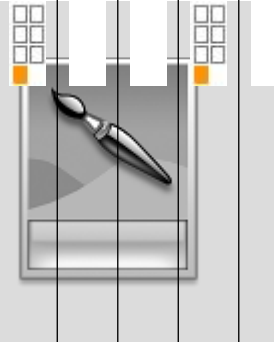








Kerntaak 2 Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op		Competenties																										
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y		
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "Klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen		
Werkprocessen																												
2.1	Bestelt benodigde grondstoffen en (tussen)producten																											
2.2	Controleert de grondstoffen en (tussen)producten bij ontvangst op (opslag)specificaties																											
2.3	Slaat de geleverde producten op in geconditioneerde ruimtes																											











6.3 Proces-competentie-matrix Kerntaak 3: Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment

Kerntaak 3 Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment		Competenties																														
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y						
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de “klant” richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen						
Werkprocessen																																
3.1	Stuurt op de kwaliteit van de operationele processen en routing op de werkvloer					<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>							<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>								<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>										
3.2	Bedenkt ideeën voor het uitbreiden van het assortiment en ontwikkelt receptuur											<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>		<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>																<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>		
3.3	Ontwerpt exclusieve presentatie- en verpakkingsmogelijkheden											<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>																		<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>		

6.4 Proces-competentie-matrix Kerntaak 4: Geeft leiding en voert beheerstaken uit

Kerntaak 4 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 be­in­vloeden	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																										
4.1	Maakt een afdelingsplan																									
4.2	Maakt een plan voor personeelsplanning																									
4.3	Levert informatie aan voor begrotingen																									
4.4	Bewaakt budgetten																									
4.5	Werft en selecteert nieuwe medewerkers																									

Kerntaak 4 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																										
4.6	Voert functionerings- en beoordelingsgesprekken																									
4.7	Plant en verdeelt de werkzaamheden																									
4.8	Begeleidt medewerkers en stuurt medewerkers aan																									

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit		Competenties																								
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y
		Bestuurs- en activiteiten initieren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwach- tingen van de "Klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen
Werkprocessen																										
4.9	Motiveert en stimuleert samenwerking in het team																									
4.10	Voert werkoverleg																									
4.11	Rapporteert aan de ondernemer																									

Deel C: Uitwerking van de kwalificaties

1. Inleiding

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

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

2. Kwalificaties

Detaillering proces-competentie-matrices

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

2.1 Brood- en banketbakker

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten

Proces-competentie-matrix Brood- en banketbakker

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(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 indèren	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 bakkerijproducten								X										X								
1.2	Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van bakkerij(tussen)producten					X					X							X									
1.3	Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van bakkerij(tussen)producten										X	X								X							
1.4	Bereidt en verwerkt degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen										X	X								X							
1.5	Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen										X	X								X							

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

Betekenis van de kerntaak voor deze kwalificatie

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

Detaillering proces-competentie-matrix Brood- en banketbakker

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.1 werkproces: Adviseert de klant over bakkerijproducten			
Omschrijving	De Brood- en banketbakker informeert de klanten in de winkel over de eenvoudige bakkerijproducten tijdens het aannemen van bestellingen. Hij inventariseert de wens van de klant, bespreekt de mogelijkheden met een collega, zodat deze de klant kan adviseren.		
Gewenst resultaat	De klant beschikt over passende informatie met betrekking tot het aanbod van bakkerijproducten en de mogelijkheden binnen dit productaanbod. De bestellingen zijn in ontvangst genomen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en 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, zodat de klant goed geïnformeerd is.	<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: assortiment en eenvoudige bakkerij(tussen)producten
Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	<ul style="list-style-type: none"> Behoeften en verwachtingen achterhalen Aansluiten bij behoeften en verwachtingen 	Stelt vast welke wensen de klant heeft op het gebied van eenvoudige bakkerijproducten door vragen te stellen en geeft de wensen van de klant door aan een collega, zodat deze de klant gericht advies kan geven.	<ul style="list-style-type: none"> V: Nederlands: gesprekken voeren V: Nederlands: luisteren V: rekenen: getallen V: sociale vaardigheden

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.2 werkproces: Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van bakkerij(tussen)producten			
Omschrijving	De Brood- en banketbakker bepaalt voor zijn eigen werkzaamheden de productievoelgorde voor een efficiënte productievoortgang en een efficiënt overgebruik bij het bereiden van bakkerij(tussen)-producten. Hij maakt de planning zodanig dat rekening wordt gehouden met de verwerkingstijd van bakkerij(tussen)-producten. Hij stemt de planning af met zijn leidinggevende of de ondernemer en stelt de planning zo nodig bij.		
Gewenst resultaat	De eigen werkzaamheden voor het bereiden van bakkerijproducten zijn gepland en er is bepaald in welke volgorde ze moeten worden uitgevoerd. Er is een inschatting van de beschikbare tijd gemaakt en werktijden, werkvoorraden en apparaten zijn ingepland. De eigen planning is waar nodig bijgesteld.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> Anderen raadplegen en betrekken Proactief informeren 	Legt zijn planning voor aan de leidinggevende of de ondernemer en stemt de werkzaamheden met hem en zijn directe collega's af, zodat de leidinggevende of de ondernemer op de hoogte is van de uit te voeren werkzaamheden die de Brood- en banketbakker gaat uitvoeren bij het bereiden van bakkerijproducten en de planning zo nodig kan worden bijgesteld.	<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: verwerkingstijd van bakkerij(tussen)producten V: Nederlands: gesprekken voeren V: Nederlands: lezen V: Nederlands: luisteren V: Nederlands: schrijven V: Nederlands: spreken V: rekenen: verbanden V: sociale vaardigheden
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> Activiteiten plannen Tijd indelen Mensen en middelen organiseren 	Bepaalt de prioriteit van de eigen werkzaamheden voor het bereiden van broodproducten, de beschikbare tijd en de middelen en zorgt voor de beschikbaarheid van middelen.	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Toont inzicht in de processen van het bereiden van bakkerij(tussen)producten, door bij het maken van de planning rekening te houden met de verwerkingstijd van bakkerij(tussen)producten.	

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.3 werkproces: Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van bakkerij(tussen)producten			
Omschrijving	De Brood- en banketbakker bereidt zijn werkzaamheden voor door de receptuur voor het bereiden van bakkerij(tussen)producten te raadplegen. Hij bekijkt de dagplanning en de lijst met bestellingen of eenvoudige bakkerij(tussen)producten die later in de tijd volgens de planning bereid moeten worden. Hij berekent de hoeveelheden grondstoffen en verzamelt de grondstoffen, bakkerij(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 bakkerij(tussen)producten. Hij zet de benodigde apparatuur, gereedschappen en materialen klaar voor productie van bakkerij(tussen)producten. Hij weegt grondstoffen af.		
Gewenst resultaat	De planning is geraadpleegd. Grondstoffen, bakkerij(tussen)producten, gereedschappen en materialen zijn verzameld en staan klaar voor de bereiding van eenvoudige bakkerijproducten en (tussen)producten.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden 	Leest de receptuur, berekent en weegt op nauwkeurige wijze de benodigde hoeveelheden grondstoffen af, waarbij hij gebruik maakt van zijn product- en materialenkennis, zodat alles klaar staat voor het bereiden van bakkerijproducten.	<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: bakkerijgereedschappen en -apparatuur K: eenvoudige bakkerij(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit V: het omgaan met bakkerijgereedschappen en -apparatuur V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen V: Nederlands: lezen V: rekenen: getallen
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 en zet deze klaar voor het bereiden van eenvoudige bakkerij(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 die betrekking hebben op het werken in de bakkerij toe.	

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.3 werkproces: Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van bakkerij(tussen)producten			
			<ul style="list-style-type: none">• V: rekenen: meten en meetkunde• V: rekenen: verbanden

			<ul style="list-style-type: none">• V: rekenen: meten en meetkunde• V: rekenen: verbanden
--	--	--	--

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.4 werkproces: Bereidt en verwerkt degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen			
Omschrijving	De Brood- en banketbakker bereidt degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen door grondstoffen te mengen en te kneden, de draaitijd van de (tussen)producten vast te stellen en extra ingrediënten toe te voegen volgens vastgestelde kwaliteitseisen. Hij verwerkt degen, brood(tussen)producten en vullingen door deze te bewerken. Hij stelt het rijs- en bakproces voor de (tussen)producten vast door de receptuur te raadplegen. Hij bedient bakkerijgereedschappen en -apparatuur en zorgt ervoor dat de brood(tussen)producten binnen de gestelde tijd klaar zijn. Hij controleert de voortgang van deze processen op vastgestelde kwaliteitsnormen.		
Gewenst resultaat	Eenvoudige degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen zijn bereid door de draaitijd van brood(tussen)producten vast te stellen en waar nodig extra ingrediënten toe te voegen. Het rijs- en bakproces voor de brood(tussen)producten is vastgesteld volgens de receptuur en tijd en temperatuur voor deze processen zijn ingesteld. De eenvoudige brood(tussen)producten zijn binnen de gestelde tijd bereid en verwerkt en voldoen aan de kwaliteitseisen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Leest de receptuur nauwkeurig en stelt het rijs- en bakproces nauwkeurig vast, kneedt en mengt de brood(tussen)producten zorgvuldig, stelt de draaitijd nauwkeurig vast en bedient de apparatuur snel en precies, zodat eenvoudige degen, brood(tussen)producten en vullingen van goede kwaliteit ontstaan.	<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: bakkerijgereedschappen en -apparatuur K: eenvoudige brood(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) K: procedures en technieken voor het bereiden en verwerken van degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> Materialen en middelen doelmatig gebruiken Materialen en middelen doeltreffend gebruiken 	Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.	
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 en verwerken van eenvoudige degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen toe, zodat producten van hoge kwaliteit tijdig klaar zijn.	

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten

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

			<p>het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit</p> <ul style="list-style-type: none">• V: het omgaan met rijzen en bakprocessen van eenvoudige brood(tussen)producten• V: het toepassen van kwaliteitsnormen• V: het toepassen van materialen en grondstoffen• V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen
--	--	--	---

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.5 werkproces: Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen			
Omschrijving	De Brood- en banketbakker mengt, kneedt en klopt de grondstoffen met behulp van apparatuur. Hij geeft met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur aan eenvoudige banket(tussen)producten. De Brood- en banketbakker bakt eenvoudig beslag, degen en banket(tussen)producten af. Hij bereidt vullingen en garneringen aan de hand van recepturen en de daarbij behorende bereidingswijzen en technieken volgens vastgestelde kwaliteitseisen en zorgt ervoor dat de banket(tussen)producten tijdig klaar zijn.		
Gewenst resultaat	Eenvoudige degen, beslagen, banket(tussen)producten, vullingen en garneringen zijn bereid door de draaitijd van banket(tussen)producten vast te stellen en waar nodig natuurlijke aroma's toe te voegen. De eenvoudige banket(tussen)producten zijn op basis van de kwaliteitseisen binnen de gestelde tijd bereid.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Werkt bij het bereiden van eenvoudige degen, beslagen, banket(tussen)producten, vullingen en garneringen snel en precies, zodat de eenvoudige banket(tussen)producten gekneet en gemengd zijn, de draaitijd is vastgesteld en mengsels op kleur en smaak zijn gebracht.	<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: bakkerijgereedschappen en -apparatuur K: eenvoudige banket(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: procedures en technieken voor het bereiden van eenvoudige banket(tussen)producten K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit V: het toepassen van kwaliteitsnormen V: het toepassen van materialen en grondstoffen
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> Materialen en middelen doelmatig gebruiken Materialen en middelen doeltreffend gebruiken 	Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige degen, beslagen, banket(tussen)producten, vullingen en garneringen de benodigde materialen en grondstoffen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen Werken conform voorgeschreven procedures 	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het bereiden van eenvoudige degen, beslagen, banket(tussen)producten, vullingen en garneringen toe, zodat producten van hoge kwaliteit tijdig klaar zijn.	

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.5 werkproces: Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen			
			<ul style="list-style-type: none">• V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen• V: Nederlands: lezen• V: rekenen: getallen• V: rekenen: meten en meetkunde• V: rekenen: verbanden

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.7 werkproces: Decoreert, modelleert en snijdt de bakkerij(tussen)producten			
Omschrijving	De Brood- en banketbakker vervaardigt eenvoudige decoraties door de receptuur toe te passen en de verschillende grondstoffen met behulp van de bijbehorende technieken te verwerken tot suiker-, chocolade- en ijsproducten. Hij verwerkt de eenvoudige bakkerij(tussen)producten ten slotte tot sierstukken en decoraties. Hij werkt de gebakken bakkerij(tussen)producten af door de bakkerij(tussen)producten handmatig te vullen, op te spuiten, te garneren, te glaceren, te decoreren, met bijvoorbeeld slagroom of marsepein, of te snijden.		
Gewenst resultaat	Eenvoudige bakkerijproducten 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
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden 	Werkt snel, precies, bedreven en accuraat bij het decoreren, modelleren of snijden van eenvoudige bakkerij(tussen)producten, zodat aantrekkelijke en representatief afgewerkte bakkerijproducten van een juiste kwaliteit gecreëerd worden.	<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: decoratie-, modelleer- en snijtechnieken K: kwaliteitsnormen K: materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit V: het toepassen van decoratie-, modelleer- en snijtechnieken V: het toepassen van materialen en grondstoffen V: het toepassen van technieken en procedures V: Nederlands: lezen V: rekenen: getallen
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> Materialen en middelen doeltreffend gebruiken Materialen en middelen doelmatig gebruiken 	Gebruikt bij het decoreren, modelleren en snijden van eenvoudige bakkerij(tussen)producten de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen Werken conform voorgeschreven procedures 	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het decoreren, modelleren en snijden van eenvoudige bakkerij(tussen)producten toe, zodat producten van hoge kwaliteit tijdig klaar zijn.	

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.7 werkproces: Decoreert, modelleert en snijdt de bakkerij(tussen)producten			
			<ul style="list-style-type: none">• V: rekenen: verbanden• V: rekenen: verhoudingen

			<ul style="list-style-type: none">• V: rekenen: verbanden• V: rekenen: verhoudingen
--	--	--	--

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.8 werkproces: Bewaakt en borgt de kwaliteit van de bakkerij(tussen)producten			
Omschrijving	De Brood- en banketbakker beoordeelt eenvoudige bakkerij(tussen)producten op kwaliteit en herkent afwijkingen in eenvoudige bakkerij(tussen)producten en/of grondstoffen volgens vastgestelde kwaliteitsnormen en relevante voorschriften en richtlijnen. Hij signaleert en communiceert duidelijke afwijkingen in de kwaliteit naar zijn collega's of leidinggevende en overlegt over mogelijke oplossingen. Hij herstelt eenvoudige fouten in bereidingswijzen en in het bereidingsproces na overleg met collega's of leidinggevende.		
Gewenst resultaat	Eenvoudige bakkerij(tussen)producten zijn beoordeeld op kwaliteit. Afwijkingen in bakkerij(tussen)producten, in de bereidingswijze en het bereidingsproces zijn herkend. Afwijkingen en knelpunten zijn gecommuniceerd naar collega's/leidinggevende en er heeft overleg over mogelijke oplossingen plaatsgevonden. Problemen en afwijkingen worden volgens vastgestelde kwaliteitsnormen gecontroleerd, waardoor het bereidingsproces tijdig hersteld wordt.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> Anderen raadplegen en betrekken Afstemmen 	Overlegt met collega's of leidinggevende over duidelijke afwijkingen in de kwaliteit van eenvoudige bakkerij(tussen)producten en in het bereidingsproces en raadpleegt hen om een passende oplossing te bedenken.	<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: eenvoudige bakkerij(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: het kwaliteitssysteem K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit V: het toepassen van kwaliteitsnormen V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen V: Nederlands: gesprekken voeren V: Nederlands: lezen V: Nederlands: luisteren V: Nederlands: schrijven
Analyseren	<ul style="list-style-type: none"> Informatie genereren uit gegevens Conclusies trekken Oplossingen voor problemen bedenken 	Analyseert waar afwijkingen in eenvoudige bakkerij(tussen)producten en in het bereidingsproces vandaan komen, bekijkt de consequenties van deze afwijkingen, bedenkt hiervoor een haalbare oplossing en herstelt fouten in bereidingswijzen.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen Werken conform voorgeschreven procedures 	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het bewaken en borgen van de kwaliteit van eenvoudige bakkerij(tussen)producten toe, zodat producten van hoge kwaliteit tijdig klaar zijn.	

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.8 werkproces: Bewaakt en borgt de kwaliteit van de bakkerij(tussen)producten			
			<ul style="list-style-type: none"> • V: Nederlands: spreken • V: rekenen: getallen • V: rekenen: verbanden • V: sociale vaardigheden

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.9 werkproces: Verpakt en presenteert bakkerij(tussen)producten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op			
Omschrijving	De Brood- en banketbakker verpakt de eenvoudige bakkerij(tussen)producten voor in de vitrine, de winkel of voor de voorraad en presenteert deze op een plaat, waarbij hij bakkerijgereedschappen en –apparatuur bedient. Hij gebruikt nieuwe presentatie- en verpakkingsmogelijkheden om eenvoudige bakkerij(tussen)producten mee te presenteren. Hij etiketteert en koelt bakkerij(tussen)producten of vriest deze in.		
Gewenst resultaat	Eenvoudige bakkerij(tussen)producten zijn op een plaat in de winkel gepresenteerd. Onafgebakken bakkerijproducten zijn verpakt en in het magazijn geplaatst. Bakkerij(tussen)producten of onafgebakken bakkerijproducten zijn gekoeld of ingevroren.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> • Geschikte materialen en middelen kiezen • Materialen en middelen doelmatig gebruiken 	Kiest de benodigde materialen en middelen voor het verpakken en presenteren van eenvoudige bakkerijproducten, gaat hiermee efficiënt om en gaat bewust om met materialen en gereedschappen, zodat geen materialen en middelen verspild worden en de bakkerijproducten verpakt, gepresenteerd en opgeslagen zijn.	<ul style="list-style-type: none"> • * K: = Kennis van; V: = Vaardig in • K: het presenteren van eenvoudige bakkerijproducten • K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> • Werken conform veiligheidsvoorschriften • Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen • Werken conform voorgeschreven procedures 	Neemt de veiligheidsvoorschriften, de interne procedures van het bedrijf en de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de bakkerij, in acht bij het verpakken, presenteren en opslaan van eenvoudige bakkerij(tussen)producten of onafgebakken bakkerijproducten.	<ul style="list-style-type: none"> • V: het toepassen van verpakkingsmogelijkheden • V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen • V: Nederlands: lezen

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.10 werkproces: Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon			
Omschrijving	De Brood- en banketbakker maakt tijdens en na het uitvoeren van de werkzaamheden in de bakkerij werkruimtes, gereedschappen en machines schoon. Hierbij maakt hij gebruik van het bedrijfsschoonmaakplan en het bijbehorende schoonmaakrooster en verzamelt hij de benodigde schoonmaakmiddelen. Ten slotte vult hij de controlelijsten uit het bedrijfsschoonmaakplan in.		
Gewenst resultaat	De werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij 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
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> • Geschikte materialen en middelen kiezen • Materialen en middelen doelmatig gebruiken • Goed zorgdragen voor materialen en middelen 	Kiest de materialen en middelen bij het onderhouden van de werkruimtes, gebruikt deze efficiënt bij het schoonmaken van de bakkerij en gaat bewust om met materialen, middelen, zodat de bakkerij schoon en veilig is.	<ul style="list-style-type: none"> • * K: = Kennis van; V: = Vaardig in • K: het bedrijfsschoonmaakplan • K: schoonmaakmiddelen en -materialen (eigenschappen en toepassingen) • K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit • V: het toepassen van schoonmaakmiddelen en -materialen
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> • Werken conform voorgeschreven procedures • Werken conform veiligheidsvoorschriften • Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen 	Maakt gebruik van het schoonmaakplan en wettelijke richtlijnen bij het schoonmaken van verschillende ruimtes in de bakkerij en houdt zich aan de voorgeschreven richtlijnen en procedures, zodat de veiligheid van hemzelf en van anderen niet in gevaar komt, werkruimtes klaar zijn voor gebruik door anderen en de controlelijsten zijn ingevuld.	

2.2 Banketbakker

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten

Proces-competentie-matrix Banketbakker

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(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 bakkerijproducten								X									X								
1.2	Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van bakkerij(tussen)producten				X						X						X									
1.3	Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van bakkerij(tussen)producten										X	X							X							
1.4	Bereidt en verwerkt degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen																									
1.5	Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen										X	X							X							

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

Betekenis van de kerntaak voor deze kwalificatie

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

Detaillering proces-competentie-matrix Banketbakker

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.1 werkproces: Adviseert de klant over bakkerijproducten			
Omschrijving	De Banketbakker informeert de klanten in de winkel over de eenvoudige banketproducten tijdens het aannemen van bestellingen. Hij inventariseert de wens van de klant, bespreekt de mogelijkheden met een collega, zodat deze de klant kan adviseren.		
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
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, zodat de klant goed geïnformeerd is.	<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: assortiment en eenvoudige banket(tussen)producten V: Nederlands: gesprekken voeren V: Nederlands: luisteren V: Nederlands: spreken V: rekenen: getallen V: sociale vaardigheden
Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	<ul style="list-style-type: none"> Behoeften en verwachtingen achterhalen Aansluiten bij behoeften en verwachtingen 	Stelt vast welke wensen de klant heeft op het gebied van eenvoudige banketproducten door vragen te stellen en geeft de wensen van de klant door aan een collega, zodat deze de klant gericht advies kan geven.	

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.2 werkproces: Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van bakkerij(tussen)producten			
Omschrijving	De Banketbakker bepaalt voor zijn eigen werkzaamheden de productievolgorde voor een efficiënte productievoortgang en een efficiënt overgebruik bij het bereiden van banket(tussen)producten. Hij maakt de planning zodanig dat rekening wordt gehouden met de verwerkingstijd van banket(tussen)producten, bijvoorbeeld afkoelen na bakken of opstijven na koude bewerking. Hij houdt rekening met de verwerkingstijd van banket(tussen)producten. Hij stemt zijn planning af met zijn leidinggevende of de ondernemer en stelt de planning zo nodig bij.		
Gewenst resultaat	De eigen werkzaamheden voor het bereiden van banketproducten zijn gepland en er is bepaald in welke volgorde ze moeten worden uitgevoerd. Er is een inschatting van de beschikbare tijd gemaakt en werktijden, werkvoorraden en apparaten zijn ingepland. De eigen planning is waar nodig bijgesteld.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> Anderen raadplegen en betrekken Afstemmen 	Legt zijn planning voor aan de leidinggevende of de ondernemer en stemt de werkzaamheden met hem en zijn directe collega's af, zodat de leidinggevende of de ondernemer op de hoogte is van de werkzaamheden die de Banketbakker gaat uitvoeren bij het bereiden van banketproducten en de planning zo nodig kan worden bijgesteld.	<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: verwerkingstijd van banket(tussen)producten V: Nederlands: gesprekken voeren V: Nederlands: lezen V: Nederlands: luisteren V: Nederlands: schrijven V: Nederlands: spreken V: rekenen: verbanden V: sociale vaardigheden
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Toont inzicht in de processen van het bereiden van banket(tussen)producten, door bij het maken van de planning rekening te houden met de verwerkingstijd van banket(tussen)producten.	
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> Activiteiten plannen Tijd indelen Mensen en middelen organiseren 	Bepaalt de prioriteit van de werkzaamheden, de beschikbare tijd en de grondstoffen, en stelt de beschikbaarheid van benodigde grondstoffen en materialen vast, zodat een realistische planning voor zijn eigen werkzaamheden kan worden gemaakt.	

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

Omschrijving	De Banketbakker bereidt zijn werkzaamheden voor door de receptuur voor het bereiden van banket(tussen)producten te raadplegen. Hij bekijkt de dagplanning en de lijst met bestellingen of eenvoudige banket(tussen)producten die later in de tijd volgens de planning bereid moeten worden. 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 zet de benodigde apparatuur, gereedschappen en materialen klaar voor productie van bakkerij(tussen)producten. Hij weegt grondstoffen af.		
Gewenst resultaat	De planning is geraadpleegd. Grondstoffen, banket(tussen)producten, gereedschappen en materialen zijn verzameld en staan klaar voor de bereiding van eenvoudige banketproducten en (tussen)producten.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">Vakspecifieke mentale vermogens aanwendenVakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden	Leest de receptuur, berekent en weegt op nauwkeurige wijze de benodigde hoeveelheden grondstoffen af, waarbij hij gebruik maakt van zijn product- en materialenkennis, zodat alles klaar staat voor het bereiden van banketproducten.	<ul style="list-style-type: none">* K: = Kennis van; V: = Vaardig inK: bakkerijgereedschappen en -apparatuurK: eenvoudige banket(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteitV: het omgaan met bakkerijgereedschappen en -apparatuurV: het toepassen van voorschriften en richtlijnenV: Nederlands: lezenV: rekenen: getallen
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 en zet deze klaar voor het bereiden van eenvoudige banket(tussen)producten.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">Werken conform voorgeschreven proceduresWerken conform veiligheidsvoorschriftenWerken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de banketbakkerij toe.	

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.3 werkproces: Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van bakkerij(tussen)producten			
			<ul style="list-style-type: none">• V: rekenen: meten en meetkunde• V: rekenen: verbanden

			<ul style="list-style-type: none">• V: rekenen: meten en meetkunde• V: rekenen: verbanden
--	--	--	--

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.5 werkproces: Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen			
Omschrijving	De Banketbakker mengt, kneedt en klopt de grondstoffen met behulp van apparatuur. Hij geeft met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur aan producten. De Bakker bakt beslag, degen en patisserie(tussen)producten af. Hij bereidt vullingen en garneringen aan de hand van recepturen en de daarbij behorende bereidingswijzen en technieken volgens vastgestelde kwaliteitseisen en zorgt ervoor dat de patisserie(tussen)producten tijdig klaar zijn.		
Gewenst resultaat	Eenvoudige degen, beslagen, banket(tussen)producten, vullingen en garneringen zijn bereid door de draaitijd van banket(tussen)producten vast te stellen en waar nodig natuurlijke aroma's toe te voegen. De eenvoudige banket(tussen)producten zijn op basis van de kwaliteitseisen binnen de gestelde tijd bereid.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden 	Werkt bij het bereiden van eenvoudige degen, beslagen, banket(tussen)producten, vullingen en garneringen snel en precies, zodat de eenvoudige banket(tussen)producten gekneet en gemengd zijn, de draaitijd is vastgesteld, en mengsels op kleur en smaak zijn gebracht.	<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: bakkerijgereedschappen en -apparatuur K: eenvoudige banket(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) K: procedures en technieken voor het bereiden van eenvoudige banket(tussen)producten K: 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 Materialen en middelen doelmatig gebruiken 	Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige degen, beslagen, banket(tussen)producten, vullingen en garneringen de benodigde materialen en grondstoffen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform voorgeschreven procedures Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen 	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het bereiden van eenvoudige degen, beslagen, banket(tussen)producten, vullingen en garneringen toe, zodat producten van hoge kwaliteit tijdig klaar zijn.	

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten**1.5 werkproces: Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen**

			<ul style="list-style-type: none">• V: het toepassen van kwaliteitsnormen• V: het toepassen van materialen en grondstoffen• V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen• V: Nederlands: lezen• V: rekenen: getallen• V: rekenen: meten en meetkunde• V: rekenen: verbanden
--	--	--	--

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten**1.7 werkproces: Decoreert, modelleert en snijdt de bakkerij(tussen)producten**

Omschrijving	De Banketbakker vervaardigt eenvoudige decoraties door de receptuur toe te passen en de verschillende grondstoffen met behulp van de bijbehorende technieken te verwerken tot suiker-, chocolade- en ijsproducten. Hij verwerkt de eenvoudige banket(tussen)producten ten slotte tot sierstukken en decoraties. Hij werkt de gebakken banket(tussen)producten af door de banket(tussen)producten handmatig te vullen, op te spuiten, te garneren, te glaceren, te decoreren, met bijvoorbeeld slagroom of marsepein, of te snijden.		
Gewenst resultaat	Eenvoudige banketproducten zijn aantrekkelijk en representatief gevuld, opgespoten, gegarneerd, geglaceerd, gedecoreerd en/of gesneden, zodat zij in de winkel gepresenteerd kunnen worden.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden	Werkt snel, precies, bedreven en accuraat bij het decoreren, modelleren of snijden van eenvoudige banket(tussen)producten, zodat aantrekkelijke en representatief afgewerkte banketproducten van een juiste kwaliteit gecreëerd worden.	<ul style="list-style-type: none">* K: = Kennis van; V: = Vaardig inK: decoratie-, modelleer- en snijtechniekenK: kwaliteitsnormenK: materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen)K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteitV: het toepassen van decoratie-, modelleer- en snijtechniekenV: het toepassen van kwaliteitsnormenV: het toepassen van materialen en grondstoffenV: het toepassen van technieken en procedures
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">Materialen en middelen doeltreffend gebruikenMaterialen en middelen doelmatig gebruiken	Gebruikt bij het decoreren, modelleren en snijden van eenvoudige banket(tussen)producten de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">Werken conform voorgeschreven proceduresWerken conform veiligheidsvoorschriftenWerken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het decoreren, modelleren en snijden van eenvoudige banket(tussen)producten toe, zodat producten van hoge kwaliteit tijdig klaar zijn.	

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.7 werkproces: Decoreert, modelleert en snijdt de bakkerij(tussen)producten			
			<ul style="list-style-type: none">• V: Nederlands: lezen• V: rekenen: getallen• V: rekenen: verbanden• V: rekenen: verhoudingen

			<ul style="list-style-type: none">• V: Nederlands: lezen• V: rekenen: getallen• V: rekenen: verbanden• V: rekenen: verhoudingen
--	--	--	--

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.8 werkproces: Bewaakt en borgt de kwaliteit van de bakkerij(tussen)producten			
Omschrijving	De Banketbakker beoordeelt eenvoudige banket(tussen)producten op kwaliteit en herkent afwijkingen in eenvoudige banket(tussen)producten en/of grondstoffen volgens vastgestelde kwaliteitsnormen en relevante voorschriften en richtlijnen. Hij signaleert en communiceert duidelijke afwijkingen in de kwaliteit naar zijn collega's of leidinggevende en overlegt over mogelijke oplossingen. Hij herstelt fouten in bereidingswijzen en in het bereidingsproces na overleg met collega's of leidinggevende.		
Gewenst resultaat	Eenvoudige banket(tussen)producten zijn beoordeeld op kwaliteit en afwijkingen in banket(tussen)producten en in de bereidingswijze en het bereidingsproces zijn herkend. Afwijkingen en knelpunten zijn gecommuniceerd naar collega's/leidinggevende en er heeft overleg over mogelijke oplossingen plaatsgevonden. Problemen en afwijkingen worden volgens vastgestelde kwaliteitsnormen gecontroleerd, waardoor het bereidingsproces tijdig hersteld wordt.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> Anderen raadplegen en betrekken Afstemmen 	Overlegt met collega's of leidinggevende over duidelijke afwijkingen in de kwaliteit van eenvoudige banket(tussen)producten en in het bereidingsproces en raadpleegt hen om een passende oplossing te bedenken.	<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: eenvoudige banket(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: het kwaliteitssysteem K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit V: het toepassen van kwaliteitsnormen V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen V: Nederlands: gesprekken voeren V: Nederlands: lezen V: Nederlands: luisteren V: Nederlands: schrijven V: Nederlands: spreken
Analyseren	<ul style="list-style-type: none"> Informatie genereren uit gegevens Conclusies trekken Oplossingen voor problemen bedenken 	Analyseert waar afwijkingen in eenvoudige banket(tussen)producten en in het bereidingsproces vandaan komen, bekijkt de consequenties van deze afwijkingen, bedenkt hiervoor een haalbare oplossing en herstelt fouten in bereidingswijzen.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform voorgeschreven procedures Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen 	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het bewaken en borgen van de kwaliteit van eenvoudige banket(tussen)producten toe, zodat producten van hoge kwaliteit tijdig klaar zijn.	

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.8 werkproces: Bewaakt en borgt de kwaliteit van de bakkerij(tussen)producten			
			<ul style="list-style-type: none"> • V: rekenen: getallen • V: rekenen: verbanden • V: sociale vaardigheden

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.9 werkproces: Verpakt en presenteert bakkerij(tussen)producten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op			
Omschrijving	De Banketbakker verpakt de eenvoudige banket(tussen)producten voor in de vitrine, de winkel of voor de voorraad en presenteert deze op een plaat, waarbij hij bakkerijgereedschappen en –apparatuur bedient. Hij gebruikt nieuwe presentatie- en verpakkingsmogelijkheden om eenvoudige banket(tussen)producten mee te presenteren. Hij etiketteert en koelt banket(tussen)producten of vriest deze in.		
Gewenst resultaat	Eenvoudige banket(tussen)producten zijn op een plaat in de winkel gepresenteerd. Onafgebakken banketproducten zijn verpakt en in het magazijn geplaatst. Banket(tussen)producten of onafgebakken banketproducten zijn gekoeld of ingevroren.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> • Geschikte materialen en middelen kiezen • Materialen en middelen doelmatig gebruiken 	Kiest de benodigde materialen en middelen voor het verpakken en presenteren van eenvoudige banketproducten, gaat hiermee efficiënt om en gaat bewust om met materialen en gereedschappen, zodat geen materialen en middelen worden verspild en de banketproducten verpakt, gepresenteerd en opgeslagen zijn.	<ul style="list-style-type: none"> • * K: = Kennis van; V: = Vaardig in • K: het presenteren van eenvoudige banketproducten • K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> • Werken conform voorgeschreven procedures • Werken conform veiligheidsvoorschriften • Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen 	Neemt de veiligheidsvoorschriften, de interne procedures van het bedrijf en de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de banketbakkerij, in acht bij het verpakken, presenteren en opslaan van eenvoudige banket(tussen)producten of onafgebakken banketproducten.	<ul style="list-style-type: none"> • K: verpakkingsmogelijkheden • V: het toepassen van verpakkingsmogelijkheden • V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen • V: Nederlands: lezen

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.10 werkproces: Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon			
Omschrijving	De Banketbakker maakt tijdens en na het uitvoeren van de werkzaamheden in de banketbakkerij werkruimtes, gereedschappen en machines schoon. Hierbij maakt hij gebruik van het bedrijfsschoonmaakplan en het bijbehorende schoonmaakrooster en verzamelt hij de benodigde schoonmaakmiddelen. Tenslotte vult hij de controlelijsten uit het bedrijfsschoonmaakplan in.		
Gewenst resultaat	De werkruimtes, gereedschappen en machines in de banketbakkerij zijn schoongemaakt. De controlelijsten uit het bedrijfsschoonmaakplan zijn ingevuld, zodat gecontroleerd kan worden wanneer en wat er is schoongemaakt in de banketbakkerij.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> • Geschikte materialen en middelen kiezen • Materialen en middelen doelmatig gebruiken • Goed zorgdragen voor materialen en middelen 	Kiest de materialen en middelen bij het onderhouden van de werkruimtes, gebruikt deze efficiënt bij het schoonmaken van de banketbakkerij en gaat bewust om met materialen, middelen, tijd en energie, zodat de banket bakkerij schoon en veilig is.	<ul style="list-style-type: none"> • * K: = Kennis van; V: = Vaardig in • K: het bedrijfsschoonmaakplan • K: schoonmaakmiddelen en -materialen (eigenschappen en toepassingen) • K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit • V: het toepassen van schoonmaakmiddelen en -materialen • V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen • V: Nederlands: lezen • V: Nederlands: schrijven
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> • Werken conform voorgescreven procedures • Werken conform veiligheidsvoorschriften • Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen 	Maakt gebruik van het schoonmaakplan en wettelijke richtlijnen bij het schoonmaken van verschillende ruimtes in de banketbakkerij en houdt zich aan de voorgescreven richtlijnen, zodat de veiligheid van hemzelf en van anderen niet in gevaar komt en zodat werkruimtes klaar zijn voor gebruik door anderen.	

2.3 Allround broodbakker

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten

Proces-competentie-matrix Allround broodbakker

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(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 bakkerijproducten								X									X								
1.2	Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van bakkerij(tussen)producten				X						X						X									
1.3	Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van bakkerij(tussen)producten										X	X							X							
1.4	Bereidt en verwerkt degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen										X	X							X	X						
1.5	Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen																									

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

Betekenis van de kerntaak voor deze kwalificatie

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

Detaillering proces-competentie-matrix Allround broodbakker

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.1 werkproces: Adviseert de klant over bakkerijproducten			
Omschrijving	De Allround broodbakker adviseert de klanten in de winkel over de broodproducten tijdens het aannemen van bestellingen. Hij inventariseert de wens van de klant, bespreekt de mogelijkheden met de klant en geeft passende informatie over de broodproducten. Hij sluit met zijn advies aan bij de wens van de klant.		
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
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, zodat de klant goed geïnformeerd is.	<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: assortiment en broodproducten V: Nederlands: gesprekken voeren V: Nederlands: luisteren V: Nederlands: spreken V: rekenen: getallen V: sociale vaardigheden
Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	<ul style="list-style-type: none"> Behoeften en verwachtingen achterhalen Aansluiten bij behoeften en verwachtingen 	Stelt vast welke wensen de klant heeft op het gebied van broodproducten en productaanbod door vragen te stellen, en bekijkt de wensen van de klant in relatie tot de mogelijkheden binnen het aanbod, zodat hij de klant gericht advies kan geven.	

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.2 werkproces: Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van bakkerij(tussen)producten			
Omschrijving	De Allround broodbakker maakt een planning voor de werkzaamheden op grond van de voorraad, de planning, de (verwachte) bestellingen en de verschillende te bereiden brood(tussen)producten of onafgebakken brood(tussen)producten voor de voorraad. De Allround broodbakker bepaalt de productievolgorde voor een efficiënte productievoortgang en een efficiënt ovegebruik bij het bereiden van brood(tussen)producten. Hij maakt de planning zodanig dat rekening wordt gehouden met de verwerkingstijd van bakkerij(tussen)producten. Hij stemt de planning af met zijn leidinggevende of de ondernemer en stelt de planning zo nodig bij.		
Gewenst resultaat	De werkzaamheden voor het bereiden van 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
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 en de planning zo nodig kan worden bijgesteld.	<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: verwerkingstijd van brood(tussen)producten V: Nederlands: gesprekken voeren V: Nederlands: lezen V: Nederlands: luisteren V: Nederlands: schrijven V: Nederlands: spreken V: rekenen: verbanden V: sociale vaardigheden
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Toont inzicht in de processen van het bereiden van banket(tussen)producten, door bij het maken van de planning rekening te houden met de verwerkingstijd van banket(tussen)producten.	
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> Activiteiten plannen Tijd indelen Mensen en middelen organiseren 	Bepaalt de prioriteit van de werkzaamheden, de beschikbare tijd en de grondstoffen, en stelt de beschikbaarheid van grondstoffen en materialen vast, zodat volgens planning gewerkt kan worden.	

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.3 werkproces: Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van bakkerij(tussen)producten			
Omschrijving	De Allround broodbakker bereidt zijn werkzaamheden voor door de receptuur voor het bereiden van brood(tussen)producten te raadplegen. Hij bekijkt de dagplanning en de lijst met bestellingen en brood(tussen)producten die later in de tijd volgens de planning bereid moeten worden. Hij berekent de hoeveelheden grondstoffen en verzamelt de grondstoffen en brood(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 brood(tussen)producten. Hij zet de benodigde apparatuur, gereedschappen en materialen klaar voor productie van brood(tussen)producten. Hij weegt grondstoffen af.		
Gewenst resultaat	De receptuur is geraadpleegd en op basis hiervan zijn de hoeveelheden grondstoffen berekend. Grondstoffen, brood(tussen)producten, gereedschappen en materialen zijn verzameld en staan klaar voor de bereiding van brood(tussen)producten.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Leest de receptuur, berekent en weegt op nauwkeurige wijze de benodigde hoeveelheden grondstoffen af, waarbij hij gebruik maakt van zijn productkennis zodat alles klaar staat voor het bereiden van bakkerijproducten.	<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: bakkerijgereedschappen en -apparatuur K: brood(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit V: het omgaan met bakkerijgereedschappen en -apparatuur V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen V: Nederlands: lezen V: rekenen: getallen
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 grondstoffen en zet deze klaar voor het bereiden van 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 die betrekking hebben op het werken in de broodbakkerij toe bij het bereiden van brood(tussen)producten.	

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.3 werkproces: Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van bakkerij(tussen)producten			
			<ul style="list-style-type: none">• V: rekenen: meten en meetkunde• V: rekenen: verbanden

			<ul style="list-style-type: none">• V: rekenen: meten en meetkunde• V: rekenen: verbanden
--	--	--	--

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.4 werkproces: Bereidt en verwerkt degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen			
Omschrijving	De Allround broodbakker bereidt degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen door grondstoffen te mengen en te kneden, de draaitijd van de (tussen)producten vast te stellen en extra ingrediënten toe te voegen volgens vastgestelde kwaliteitseisen. Hij stelt het rijs- en bakproces voor de (tussen)producten vast door de receptuur te raadplegen. Hij bedient bakkerijgereedschappen en -apparatuur en zorgt ervoor dat de brood(tussen)producten binnen de gestelde tijd klaar zijn. Hij controleert de voortgang van deze processen op vastgestelde kwaliteitsnormen.		
Gewenst resultaat	Degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen zijn bereid door de draaitijd van brood(tussen)producten vast te stellen en waar nodig extra ingrediënten toe te voegen. De producten zijn binnen de gestelde tijd bereid en voldoen aan de kwaliteitseisen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Leest de receptuur nauwkeurig en werkt bij het bereiden van degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen snel en precies, zodat de brood(tussen)producten gekneet en gemengd zijn en de draaitijd kan worden vastgesteld en degen, brood(tussen)producten en vullingen van goede kwaliteit ontstaan.	<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: bakkerijgereedschappen en -apparatuur K: brood(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: procedures en technieken voor het bereiden en verwerken van degen, beslagen, banket(tussen)producten, vullingen en garneringen K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit V: het omgaan met rijs- en bakprocessen van brood(tussen)producten
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> Materialen en middelen doelmatig gebruiken Materialen en middelen doeltreffend gebruiken 	Gebruikt bij het 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.	
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.	
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 toe.	

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten**1.4 werkproces: Bereidt en verwerkt degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen**

			<ul style="list-style-type: none">• V: het toepassen van kwaliteitsnormen• V: het toepassen van materialen en grondstoffen• V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen• V: Nederlands: lezen• V: rekenen: getallen• V: rekenen: meten en meetkunde• V: rekenen: verbanden
--	--	--	--

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.7 werkproces: Decoreert, modelleert en snijdt de bakkerij(tussen)producten			
Omschrijving	De Allround broodbakker decoreert, modelleert of snijdt de brood(tussen)producten en bedient hierbij bakkerijgereedschappen en -apparatuur. Hij bereidt hiervoor extra ingrediënten en voegt deze toe aan het brood(tussen)product. Vervolgens maakt hij het brood(tussen)product op en werkt het af door te decoreren of te snijden. Bij het decoreren gebruikt hij nieuwe ideeën en ontwerpen.		
Gewenst resultaat	Brood(tussen)producten zijn aantrekkelijk en representatief afgewerkt en opgemaakt en vernieuwingen zijn geïntroduceerd en uitgevoerd, zodat zij in de winkel gepresenteerd kunnen worden.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
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"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: brood(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: decoratie-, modelleer- en snijtechnieken K: het kwaliteitssysteem K: kwaliteitsnormen K: materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit V: het toepassen van decoratie-, modelleer- en snijtechnieken
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> Materialen en middelen doeltreffend gebruiken Materialen en middelen doelmatig 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.	
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.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> Kwaliteitsniveaus halen Productiviteitsniveaus 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.	
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 toe.	

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.7 werkproces: Decoreert, modelleert en snijdt de bakkerij(tussen)producten			
			<ul style="list-style-type: none">• V: het toepassen van kwaliteitsnormen• V: het toepassen van materialen en grondstoffen• V: het toepassen van technieken en procedures• V: sociale vaardigheden

			<ul style="list-style-type: none">• V: het toepassen van kwaliteitsnormen• V: het toepassen van materialen en grondstoffen• V: het toepassen van technieken en procedures• V: sociale vaardigheden
--	--	--	---

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.8 werkproces: Bewaakt en borgt de kwaliteit van de bakkerij(tussen)producten			
Omschrijving	De Allround broodbakker beoordeelt brood(tussen)producten op kwaliteit en herkent afwijkingen in brood(tussen)producten en/of grondstoffen. Hij analyseert waar afwijkingen in brood(tussen)producten vandaan komen en lost deze op. Hij communiceert duidelijke afwijkingen in de kwaliteit naar zijn collega's of leidinggevende en overlegt over mogelijke oplossingen. Hij herstelt binnen zijn type werkzaamheden fouten in bereidingswijzen en in het bereidingsproces na overleg met collega's of leidinggevende.		
Gewenst resultaat	Brood(tussen)producten zijn beoordeeld op kwaliteit en afwijkingen in brood(tussen)producten en in de bereidingswijze en het bereidingsproces zijn herkend. Afwijkingen en knelpunten zijn gecommuniceerd naar collega's/leidinggevende en er heeft overleg over mogelijke oplossingen plaatsgevonden. Problemen en afwijkingen worden volgens vastgestelde kwaliteitsnormen gecontroleerd , waardoor het bereidingsproces tijdig hersteld kan worden.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> Anderen raadplegen en betrekken 	Overlegt met collega's of leidinggevende over duidelijke afwijkingen in de kwaliteit van brood(tussen)producten en in het bereidingsproces en raadpleegt hen om een passende oplossing te bedenken.	<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: brood(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: het kwaliteitssysteem K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit V: het toepassen van kwaliteitsnormen V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen V: Nederlands: gesprekken voeren V: Nederlands: lezen V: Nederlands: luisteren V: Nederlands: schrijven V: Nederlands: spreken
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Toont inzicht in 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.	
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.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform voorgeschreven procedures Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen 	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.	

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.8 werkproces: Bewaakt en borgt de kwaliteit van de bakkerij(tussen)producten			
			<ul style="list-style-type: none"> • V: rekenen: getallen • V: rekenen: verbanden • V: sociale vaardigheden

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.9 werkproces: Verpakt en presenteert bakkerij(tussen)producten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op			
Omschrijving	De Allround broodbakker verpakt de brood(tussen)producten of onafgebakken producten voor in de winkel of voor de voorraad en presenteert deze op een plaat, waarbij hij bakkerijgereedschappen en -apparatuur bedient. Hij koelt de brood(tussen)producten of onafgebakken producten of vriest ze in.		
Gewenst resultaat	Brood(tussen)producten zijn op een plaat in de winkel gepresenteerd. Onafgebakken producten zijn verpakt en in het magazijn geplaatst. Brood(tussen)producten of onafgebakken producten zijn gekoeld of ingevroren.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
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 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 materialen en middelen worden verspild en de brood(tussen)producten verpakt, gepresenteerd en opgeslagen zijn.	<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: het presenteren van brood(tussen)producten K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen Werken conform voorgeschreven procedures 	Neemt de veiligheidsvoorschriften, de interne procedures van het bedrijf en de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de bakkerij, in acht bij het verpakken, presenteren en opslaan van brood(tussen)producten of onafgebakken producten.	<ul style="list-style-type: none"> K: verpakkingsmogelijkheden V: het toepassen van verpakkingsmogelijkheden V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen V: Nederlands: lezen

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

Kerntaak 2 Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op

Proces-competentie-matrix Allround broodbakker

Kerntaak 2 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																					
2.1	Bestelt benodigde grondstoffen en (tussen)producten											x						x		x	
2.2	Controleert de grondstoffen en (tussen)producten bij ontvangst op (opslag)specificaties											x								x	
2.3	Slaat de geleverde producten op in geconditioneerde ruimtes												x							x	

Betekenis van de kerntaak voor deze kwalificatie

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

Detaillering proces-competentie-matrix Allround broodbakker

Kerntaak 2 Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op			
2.1 werkproces: Bestelt benodigde grondstoffen en (tussen)producten			
Omschrijving	De Allround broodbakker inventariseert de dagelijkse voorraad van grondstoffen en brood(tussen)producten. Op basis van de bestellingen van klanten en de voorraad berekent hij de benodigde hoeveelheid grondstoffen en brood(tussen)producten die nodig is om producten te bereiden. De Allround broodbakker vult de bestellijst van de inkoopvereniging of de leveranciers in en bestelt bij leveranciers grondstoffen en brood(tussen)producten.		
Gewenst resultaat	De benodigde hoeveelheid grondstoffen en brood(tussen)producten die besteld moet worden, is berekend . De bestellijsten zijn ingevuld en de bestelling is geplaatst bij de leveranciers.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Berekent snel en precies de te bestellen grondstoffen en brood(tussen)producten op basis van de voorraad en de bestellingen van klanten.	<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: bestellijsten en bestelmethode K: plannings K: voorraadbeheer V: Nederlands: lezen V: Nederlands: schrijven V: rekenen: getallen V: rekenen: verbanden
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> Activiteiten plannen 	Bestelt de grondstoffen en brood(tussen)producten tijdig, zodat geen vertraging in de planning van bestellingen en eventuele grote projecten opgelopen wordt.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform voorgeschreven procedures 	Vult de bestellijsten volledig en nauwkeurig in, zodat hieruit voor de leveranciers duidelijk is welke brood(tussen)producten geleverd moeten worden en in welke hoeveelheden.	

Kerntaak 2 Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op			
2.2 werkproces: Controleert de grondstoffen en (tussen)producten bij ontvangst op (opslag)specificaties			
Omschrijving	De Allround broodbakker controleert de grondstoffen en brood(tussen)producten bij ontvangst op (opslag)specificaties, zoals aantallen en houdbaarheidsdatum, aan de hand van de bestellijst. Hij herkent en signaleert afwijkingen in de bestellingen en reclameert in voorkomende gevallen bij de leverancier, volgens daarvoor geldende procedures en zorgt ervoor dat eventuele retourzendingen worden afgehandeld.		
Gewenst resultaat	De grondstoffen en brood(tussen)producten zijn bij ontvangst gecontroleerd op (opslag)specificaties. Afwijkingen in de bestellingen zijn gesignaleerd en hier is een oplossing voor bedacht.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
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"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: (opslag)specificaties K: brood(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: controleprocedures en -wetgeving V: het toepassen van (opslag)specificaties V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen V: Nederlands: lezen V: rekenen: getallen V: rekenen: verbanden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen Werken conform voorgeschreven procedures 	Neemt de veiligheidsvoorschriften, de interne procedures van het bedrijf en de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de bakkerij, in acht bij het controleren van ontvangen bestellingen van brood (tussen)producten en grondstoffen.	

Kerntaak 2 Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op			
2.3 werkproces: Slaat de geleverde producten op in geconditioneerde ruimtes			
Omschrijving	De Allround broodbakker maakt in geconditioneerde ruimtes een indeling voor brood(tussen)producten en grondstoffen en neemt hierbij relevante voorschriften en regelgeving in acht. Hij slaat de geleverde producten op in deze ruimtes.		
Gewenst resultaat	Er is een indeling gemaakt voor geleverde grondstoffen en brood(tussen)producten en deze zijn in de betreffende ruimtes opgeslagen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> Goed zorgdragen voor materialen en middelen Geschikte materialen en middelen kiezen 	Maakt een logische indeling in de geconditioneerde ruimtes, waarbij hij rekening houdt met opslagspecificaties van grondstoffen en brood(tussen)producten en slaat de geleverde grondstoffen en brood(tussen)producten veilig en zorgvuldig in het magazijn op.	<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: (opslag)specificaties K: brood(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen V: Nederlands: lezen V: rekenen: meten en meetkunde
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen Werken conform voorgeschreven procedures 	Neemt de veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de bakkerij, in acht bij het opslaan van geleverde brood(tussen)producten.	

2.4 Allround banketbakker

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten

Proces-competentie-matrix Allround banketbakker

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(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 bakkerijproducten								X									X								
1.2	Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van bakkerij(tussen)producten				X						X						X									
1.3	Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van bakkerij(tussen)producten										X	X							X							
1.4	Bereidt en verwerkt degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen																									
1.5	Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen										X	X							X	X						

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

Betekenis van de kerntaak voor deze kwalificatie

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

Detaillering proces-competentie-matrix Allround banketbakker

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.1 werkproces: Adviseert de klant over bakkerijproducten			
Omschrijving	De Allround banketbakker adviseert de klanten in de winkel over de banketproducten tijdens het aannemen van bestellingen. Hij inventariseert de wens van de klant. Hij geeft informatie over de banketproducten en de verschillende mogelijkheden (voor speciale gelegenheden) binnen het productaanbod. Hij sluit met zijn advies aan bij de wens van de klant.		
Gewenst resultaat	De klant beschikt over passende informatie met betrekking tot het aanbod van banketproducten en de mogelijkheden binnen dit aanbod. De bestellingen zijn in ontvangst genomen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
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, zodat de klant goed geïnformeerd is.	<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: assortiment en banket(tussen)producten V: Nederlands: gesprekken voeren V: Nederlands: luisteren V: Nederlands: spreken V: rekenen: getallen V: sociale 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.	

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten**1.2 werkproces: Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van bakkerij(tussen)producten**

Omschrijving	De Allround banketbakker maakt een planning voor zijn eigen werkzaamheden en voor de werkzaamheden van collega's op zijn afdeling op grond van de voorraad, de (verwachte) bestellingen en de verschillende te bereiden banket(tussen)producten of onafgebakken banket(tussen)producten voor de voorraad. De Allround banketbakker bepaalt de productievolgorde voor een efficiënte productievoortgang en een efficiënt overgebruik bij het bereiden van banket(tussen)producten. Hij maakt de planning zodanig dat rekening wordt gehouden met de verwerkingstijd van banket(tussen)producten, bijvoorbeeld afkoelen na bakken of opstijven na koude bewerking. Hij stemt de planning af met zijn leidinggevende of de ondernemer en stelt de planning zo nodig bij.		
Gewenst resultaat	De werkzaamheden voor het bereiden van banketproducten zijn gepland en er is bepaald in welke volgorde ze moeten worden uitgevoerd. Er is een inschatting van de beschikbare tijd gemaakt en werktijden, werkvoorraden en apparaten zijn ingepland. De planning is waar nodig bijgesteld.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none">Anderen raadplegen en betrekkenAfstemmen	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 en de planning zo nodig kan worden bijgesteld.	<ul style="list-style-type: none">* K: = Kennis van; V: = Vaardig inK: verwerkingstijd van banket(tussen)productenV: Nederlands: gesprekken voerenV: Nederlands: luisterenV: Nederlands: sprekenV: rekenen: verbandenV: sociale vaardigheden
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden	Toont inzicht in de processen van het bereiden van banket(tussen)producten, door bij het maken van de planning rekening te houden met de verwerkingstijd van banket(tussen)producten.	
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none">Activiteiten plannenTijd indelenMensen en middelen organiseren	Bepaalt de prioriteit van de werkzaamheden, de beschikbare tijd en de grondstoffen, en stelt de beschikbaarheid van grondstoffen en materialen vast, zodat volgens planning kan worden gewerkt.	

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.3 werkproces: Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van bakkerij(tussen)producten			
Omschrijving	De Allround banketbakker bekijkt de planning en de lijst met bestellingen of banket(tussen)producten die later in de tijd volgens de planning bereid moeten worden. Hij raadpleegt receptuur voor het bereiden van banket(tussen)producten. Hij berekent de hoeveelheid grondstoffen en verzamelt de grondstoffen, banket(tussen)producten die zijn ingekocht of de vorige dag(en) zijn gemaakt en materialen die hij die dag nodig heeft bij het bereiden en/of afwerken van banket(tussen)producten. Hij weegt grondstoffen af op nauwkeurige wijze.		
Gewenst resultaat	De planning is geraadpleegd. Grondstoffen, banket(tussen)producten, gereedschappen en materialen zijn verzameld en staan klaar voor de bereiding van banketproducten en (tussen)producten.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden 	Leest de receptuur, berekent en weegt op nauwkeurige wijze de benodigde hoeveelheden grondstoffen af, waarbij hij gebruikmaakt van zijn productkennis, zodat alles klaar staat voor het bereiden van banketproducten.	<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: bakkerijgereedschappen en -apparatuur K: banket(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit V: het omgaan met bakkerijgereedschappen en -apparatuur V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen V: Nederlands: lezen V: rekenen: getallen V: rekenen: meten en meetkunde
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 en zet deze klaar voor het bereiden van banket(tussen)producten.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform voorgeschreven procedures Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen 	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.	

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.3 werkproces: Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van bakkerij(tussen)producten			
			• V: rekenen: verbanden

			• V: rekenen: verbanden
--	--	--	-------------------------

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.5 werkproces: Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen			
Omschrijving	De Allround banketbakker mengt, kneedt en klopt de grondstoffen met behulp van apparatuur. Hij geeft met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur aan producten. De Allround banketbakker bakt beslag, degen en banket(tussen)producten af. Hij bereidt vullingen en garneringen aan de hand van recepturen en de daarbij behorende bereidingswijzen en technieken volgens vastgestelde kwaliteitseisen en zorgt ervoor dat de banket(tussen)producten tijdig klaar zijn.		
Gewenst resultaat	Degen, beslagen, banket(tussen)producten, vullingen en garneringen zijn bereid door de draaitijd van banket(tussen)producten vast te stellen en waar nodig natuurlijke aroma's toe te voegen. De banket(tussen)producten zijn op basis van de kwaliteitseisen binnen de gestelde tijd bereid.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden 	Werkt bij het bereiden van degen, beslagen, banket(tussen)producten, vullingen en garneringen snel en precies, zodat de banketproducten gekneet en gemengd zijn en de draaitijd is vastgesteld en mengsels op kleur en smaak zijn gebracht.	<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: bakkerijgereedschappen en -apparatuur K: banket(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) K: procedures en technieken voor het bereiden van banket(tussen)producten K: 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 Materialen en middelen doelmatig 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.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> Kwaliteitsniveaus halen Productiviteitsniveaus 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.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform voorgeschreven procedures Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen 	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het bereiden van degen, beslagen, banket(tussen)producten, vullingen en garneringen toe.	

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten**1.5 werkproces: Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen**

			<ul style="list-style-type: none">• V: het toepassen van kwaliteitsnormen• V: het toepassen van materialen en grondstoffen• V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen• V: Nederlands: lezen• V: rekenen: getallen• V: rekenen: meten en meetkunde• V: rekenen: verbanden
--	--	--	--

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.6 werkproces: Bereidt exclusieve banket- en patisserieproducten ana de hand van nieuwe receptuur			
Omschrijving	De Allround banketbakker experimenteert in voorkomende gevallen met grondstoffen en banket(tussen)producten en maakt bij het vervaardigen van de banket(tussen)producten gebruik van innovatieve technieken. Hij combineert verschillende smaken. Hij beoordeelt nieuwe banket(tussen)producten op kwaliteit.		
Gewenst resultaat	Exclusieve banketproducten, vullingen en garneringen zijn bereid door de draaitijd van banket(tussen)producten vast te stellen en waar nodig extra ingrediënten toe te voegen. De banket(tussen)producten zijn binnen de gestelde tijd bereid en voldoen aan de kwaliteitseisen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden 	Werkt bij het bereiden van exclusieve banketproducten snel en precies, zodat de banket(tussen)producten gekneet en gemengd zijn, mengsels zijn op kleur en smaak gebracht.	<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: bakkerijgereedschappen en -apparatuur K: banket(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: exclusieve banketproducten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne,
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> Materialen en middelen doeltreffend gebruiken Materialen en middelen doelmatig 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.	
Creëren en innoveren	<ul style="list-style-type: none"> Vernieuwend en creatief handelen 	Komt met creatieve ideeën bij het bereiden van exclusieve banketproducten en maakt hierbij gebruik van innovatieve technieken bij het bereiden van exclusieve banket- en patisserieproducten.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> Kwaliteitsniveaus halen Productiviteitsniveaus 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.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform voorgeschreven procedures Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen 	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het bereiden van degen, beslagen, banket(tussen)producten, vullingen en garneringen toe.	

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten**1.6 werkproces: Bereidt exclusieve banket- en patisserieproducten ana de hand van nieuwe receptuur**

			<p>veiligheid, milieuzorg en kwaliteit</p> <ul style="list-style-type: none">• V: het toepassen van kwaliteitsnormen• V: het toepassen van materialen en grondstoffen• V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen• V: Nederlands: lezen• V: Nederlands: schrijven• V: rekenen: getallen• V: rekenen: meten en meetkunde• V: rekenen: verbanden
--	--	--	--

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten**1.7 werkproces: Decoreert, modelleert en snijdt de bakkerij(tussen)producten**

Omschrijving	De Allround banketbakker vervaardigt decoraties door de receptuur toe te passen en de verschillende grondstoffen met behulp van de bijbehorende technieken te verwerken tot suiker-, chocolade- en ijsproducten. Hij verwerkt de banket(tussen)producten ten slotte tot sierstukken en decoraties. Bij het decoreren gebruikt hij nieuwe ideeën en ontwerpen. Hij werkt de gebakken banket(tussen)producten af door de banket(tussen)producten handmatig te vullen, op te spuiten, te garneren, te glaceren, te decoreren, met bijvoorbeeld slagroom of marsepein, of te snijden.		
Gewenst resultaat	Banketproducten zijn aantrekkelijk en representatief gevuld, opgespoten, gegarneerd, geglaceerd, gedecoreerd en/of gesneden, zodat zij in de winkel gepresenteerd kunnen worden.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
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 patisserie(tussen)producten, zodat aantrekkelijke en representatief afgewerkte banketproducten van een juiste kwaliteit gecreëerd worden.	<ul style="list-style-type: none">* K: = Kennis van; V: = Vaardig inK: decoratie-, modelleer- en snijtechniekenK: kwaliteitsnormenK: materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen)K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteitV: het toepassen van decoratie-, modelleer- en snijtechniekenV: het toepassen van kwaliteitsnormenV: het toepassen van materialen en grondstoffenV: het toepassen van technieken en procedures
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">Materialen en middelen doeltreffend gebruikenMaterialen en middelen doelmatig 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.	
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.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none">Kwaliteitsniveaus halenProductiviteitsniveaus 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.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">Werken conform voorgescreven proceduresWerken conform veiligheidsvoorschriftenWerken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het decoreren, modelleren en snijden van de banket(tussen)producten toe.	

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.7 werkproces: Decoreert, modelleert en snijdt de bakkerij(tussen)producten			
			<ul style="list-style-type: none">• V: Nederlands: lezen• V: rekenen: getallen• V: rekenen: verbanden• V: rekenen: verhoudingen

			<ul style="list-style-type: none">• V: Nederlands: lezen• V: rekenen: getallen• V: rekenen: verbanden• V: rekenen: verhoudingen
--	--	--	--

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.8 werkproces: Bewaakt en borgt de kwaliteit van de bakkerij(tussen)producten			
Omschrijving	De Allround banketbakker beoordeelt banket(tussen)producten op kwaliteit en herkent afwijkingen in banket(tussen)producten en/of grondstoffen volgens vastgestelde kwaliteitsnormen en relevante voorschriften en richtlijnen. Hij analyseert waar afwijkingen in banket(tussen)producten vandaan komen en lost deze op. Hij communiceert duidelijke afwijkingen in de kwaliteit naar zijn collega's of leidinggevende en overlegt over mogelijke oplossingen. Hij herstelt fouten in bereidingswijzen en in het bereidingsproces na overleg met collega's of leidinggevende.		
Gewenst resultaat	Banket(tussen)producten zijn beoordeeld op kwaliteit en afwijkingen in banket(tussen)producten en in de bereidingswijze en het bereidingsproces zijn herkend. Afwijkingen en knelpunten zijn gecommuniceerd naar collega's/leidinggevende en er heeft overleg over mogelijke oplossingen plaatsgevonden. Problemen en afwijkingen worden volgens vastgestelde kwaliteitsnormen gecontroleerd, waardoor het bereidingsproces tijdig hersteld wordt.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> Anderen raadplegen en betrekken Afstemmen 	Overlegt met collega's of leidinggevende over duidelijke afwijkingen in de kwaliteit van banket(tussen)producten en in het bereidingsproces en raadpleegt hen om een passende oplossing te bedenken.	<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: banket(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: het kwaliteitssysteem K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit V: het toepassen van kwaliteitsnormen V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen V: Nederlands: gesprekken voeren V: Nederlands: lezen V: Nederlands: luisteren V: Nederlands: schrijven
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Toont inzicht in 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.	
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.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform voorgeschreven procedures Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen 	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 toe.	

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.8 werkproces: Bewaakt en borgt de kwaliteit van de bakkerij(tussen)producten			
			<ul style="list-style-type: none"> • V: Nederlands: spreken • V: rekenen: getallen • V: rekenen: verbanden • V: sociale vaardigheden

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.9 werkproces: Verpakt en presenteert bakkerij(tussen)producten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op			
Omschrijving	De Allround banketbakker verzorgt het verpakken van de producten in de bedrijfsruimte en presenteert banketproducten in de vitrine of in de winkel. Hij gebruikt nieuwe presentatie- en verpakkingsmogelijkheden om banketproducten mee te presenteren. Hij draagt zorg voor (een deel van) het verpakken van producten. Hij etiketteert en koelt banket(tussen)producten of vriest deze in. Hij presenteert de banket(tussen)producten op platen.		
Gewenst resultaat	Banket(tussen)producten zijn op plaat in de winkel gepresenteerd. Of onafgebakken banketproducten zijn verpakt en in het magazijn geplaatst. Banket(tussen)producten of onafgebakken banketproducten zijn gekoeld of ingevroren.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> • Geschikte materialen en middelen kiezen • Materialen en middelen doelmatig gebruiken 	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 materialen en middelen worden verspild en de banketproducten verpakt, gepresenteerd en opgeslagen zijn.	<ul style="list-style-type: none"> • * K: = Kennis van; V: = Vaardig in • K: het presenteren van banketproducten • K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> • Werken conform voorgescreven procedures • Werken conform veiligheidsvoorschriften • Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen 	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"> • K: verpakkingsmogelijkheden • V: het toepassen van verpakkingsmogelijkheden • V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen • V: Nederlands: lezen

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.10 werkproces: Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon			
Omschrijving	De Allround banketbakker maakt tijdens en na het uitvoeren van de werkzaamheden in de banketbakkerij werkruimtes, gereedschappen en machines schoon. Hierbij maakt hij gebruik van het bedrijfsschoonmaakplan en het bijbehorende schoonmaakrooster en verzamelt hij de benodigde schoonmaakmiddelen. Ten slotte vult hij de controlelijsten in.		
Gewenst resultaat	De werkruimtes, gereedschappen en machines in de banketbakkerij zijn schoongemaakt. De controlelijsten uit het bedrijfsschoonmaakplan zijn ingevuld, zodat gecontroleerd kan worden wanneer en wat er is schoongemaakt in de bakkerij.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> • Geschikte materialen en middelen kiezen • Materialen en middelen doelmatig gebruiken • Goed zorgdragen voor materialen en middelen 	Kiest de materialen en middelen bij het onderhouden van de werkruimtes, gebruikt deze efficiënt bij het schoonmaken van de banketbakkerij en gaat bewust om met materialen, middelen, tijd en energie, zodat de banket bakkerij schoon en veilig is.	<ul style="list-style-type: none"> • * K: = Kennis van; V: = Vaardig in • K: het bedrijfsschoonmaakplan • K: schoonmaakmiddelen en -materialen (eigenschappen en toepassingen) • K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit • V: het toepassen van schoonmaakmiddelen en -materialen • V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen • V: Nederlands: lezen • V: Nederlands: schrijven
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> • Werken conform voorgescreven procedures • Werken conform veiligheidsvoorschriften • Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen 	Maakt gebruik van het schoonmaakplan en wettelijke richtlijnen bij het schoonmaken van verschillende ruimtes in de banketbakkerij en houdt zich aan de voorgescreven richtlijnen en procedures, zodat de veiligheid van hemzelf en van anderen niet in gevaar komt, werkruimtes klaar zijn voor gebruik door anderen en de controlelijsten zijn ingevuld.	

Kerntaak 2 Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op

Proces-competentie-matrix Allround banketbakker

Kerntaak 2 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
		Beoordelen en activiteiten initieren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwach- tingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen
Werkprocessen																					
2.1	Bestelt benodigde grondstoffen en (tussen)producten											X						X			X
2.2	Controleert de grondstoffen en (tussen)producten bij ontvangst op (opslag)specificaties												X								X
2.3	Slaat de geleverde producten op in geconditioneerde ruimtes												X								X

Betekenis van de kerntaak voor deze kwalificatie

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

Detaillering proces-competentie-matrix Allround banketbakker

Kerntaak 2 Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op			
2.1 werkproces: Bestelt benodigde grondstoffen en (tussen)producten			
Omschrijving	De Allround banketbakker inventariseert de dagelijkse voorraad van grondstoffen en banket(tussen)producten. Op basis van de bestellingen van klanten en de voorraad berekent hij de benodigde hoeveelheid grondstoffen en banket(tussen)producten die nodig is om banketproducten te bereiden. De Allround banketbakker vult de bestellijst van de inkoopvereniging of de leveranciers in en bestelt bij leveranciers grondstoffen en banket(tussen)producten.		
Gewenst resultaat	De benodigde hoeveelheid grondstoffen en banket(tussen)producten die besteld moet worden is berekend. De bestellijsten zijn ingevuld en de bestelling is geplaatst bij de leveranciers.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Berekent snel en precies de te bestellen grondstoffen en banket(tussen)producten op basis van de voorraad en de bestellingen van klanten.	<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: (opslag)specificaties K: bestellijsten en bestelmethode K: plannings K: voorraadbeheer V: Nederlands: lezen V: Nederlands: schrijven V: rekenen: getallen V: rekenen: verbanden
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> Activiteiten plannen 	Bestelt de grondstoffen en brood(tussen)producten tijdig, zodat geen vertraging in de planning van bestellingen en eventuele grote projecten opgelopen wordt.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform voorgeschreven procedures 	Vult de bestellijsten volledig en nauwkeurig in, zodat hieruit voor de leveranciers duidelijk is welke banket(tussen)producten geleverd moeten worden en in welke hoeveelheden.	

Kerntaak 2 Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op			
2.2 werkproces: Controleert de grondstoffen en (tussen)producten bij ontvangst op (opslag)specificaties			
Omschrijving	De Allround banketbakker maakt in geconditioneerde ruimtes een indeling voor banket(tussen)producten en grondstoffen en neemt hierbij relevante voorschriften en regelgeving in acht. Hij slaat de geleverde producten op in deze ruimtes.		
Gewenst resultaat	Er is een indeling gemaakt voor geleverde grondstoffen en banket(tussen)producten en deze zijn in de betreffende ruimtes opgeslagen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> • Geschikte materialen en middelen kiezen • Goed zorgdragen voor materialen en middelen 	Maakt een logische indeling in de geconditioneerde ruimtes, waarbij hij rekening houdt met opslagspecificaties van grondstoffen en banket(tussen)producten en slaat de geleverde grondstoffen en banket(tussen)producten veilig en zorgvuldig in het magazijn op.	<ul style="list-style-type: none"> • * K: = Kennis van; V: = Vaardig in • K: (opslag)specificaties • K: banket(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) • K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit • V: het toepassen van (opslag)specificaties • V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen • V: Nederlands: lezen • V: rekenen: meten en meetkunde
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> • Werken conform veiligheidsvoorschriften • Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen • Werken conform voorgeschreven procedures 	Neemt de veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de banketbakkerij, in acht bij het opslaan van geleverde banket(tussen)producten.	

Kerntaak 2 Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op			
2.3 werkproces: Slaat de geleverde producten op in geconditioneerde ruimtes			
Omschrijving	De Allround banketbakker maakt in geconditioneerde ruimtes een indeling voor banket(tussen)producten en grondstoffen en neemt hierbij relevante voorschriften en regelgeving in acht. Hij slaat de geleverde producten op in deze ruimtes.		
Gewenst resultaat	Er is een indeling gemaakt voor geleverde grondstoffen en banket(tussen)producten en deze zijn in de betreffende ruimtes opgeslagen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> Goed zorgdragen voor materialen en middelen 	Maakt een logische indeling in de geconditioneerde ruimtes , waarbij hij rekening houdt met opslagspecificaties van grondstoffen en banket(tussen)producten en slaat de geleverde grondstoffen en banket(tussen)producten veilig en zorgvuldig in het magazijn op.	<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: (opslag)specificaties K: banket(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen V: rekenen
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen Werken conform voorgeschreven procedures 	Neemt de veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de banketbakkerij, in acht bij het opslaan van geleverde banket(tussen)producten.	

Kerntaak 3 Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment

Proces-competentie-matrix Allround banketbakker

Kerntaak 3 Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment		Competenties																			
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
		Beoordelen en activiteiten initieren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwach- tingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen
Werkprocessen																					
3.1	Stuurt op de kwaliteit van de operationele processen en routing op de werkvloer					X						X								X	X
3.2	Bedenkt ideeën voor het uitbreiden van het assortiment en ontwikkelt receptuur											X				X					
3.3	Ontwerpt exclusieve presentatie- en verpakkingsmogelijkheden																				

Betekenis van de kerntaak voor deze kwalificatie

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

Detaillering proces-competentie-matrix Allround banketbakker

Kerntaak 3 Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment			
3.1 werkproces: Stuurt op de kwaliteit van de operationele processen en routing op de werkvloer			
Omschrijving	De Allround banketbakker controleert en beoordeelt of de werkzaamheden worden uitgevoerd volgens vaste kwaliteitsprocedures. Daarnaast controleert hij of de voortgang van de processen en procedures op de werkvloer conform de planning verloopt. Als hij problemen of stagnaties tegenkomt noteert hij deze en overlegt hierover met zijn leidinggevende/de ondernemer. Hij maakt analyses van processen en procedures op de werkvloer en doet verbetervoorstellen voor het aanpassen hiervan.		
Gewenst resultaat	De werkzaamheden zijn gecontroleerd en beoordeeld op basis van vaste kwaliteitsprocedures en op basis van de planning. De kwaliteit van de processen en procedures is gecontroleerd en geanalyseerd. Er zijn verbetervoorstellen geformuleerd met betrekking tot de processen en procedures op de werkvloer.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> Afstemmen Proactief informeren 	Stemt de voorstellen ter verbetering van bestaande processen en procedures af met de leidinggevende/de ondernemer, zodat deze aangepast en/of ontwikkeld kunnen worden.	<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: bedrijfsregels omtrent processen en procedures K: kwaliteitsprocedures K: procedures en processen op de werkvloer V: Nederlands: gesprekken voeren V: Nederlands: lezen V: Nederlands: schrijven V: rekenen: getallen V: rekenen: verbanden
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Heeft inzicht in de operationele processen en routing op de werkvloer, beoordeelt op basis hiervan de kwaliteit van de werkzaamheden, herkent knelpunten en komt met creatieve voorstellen voor de verbetering van processen of procedures, zodat de kwaliteit en de aantrekkelijkheid van het assortiment verhoogd wordt.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> Kwaliteits- en productiviteitsnormen formuleren 	Formuleert verbetervoorstellen voor de processen en procedures op de werkvloer en signaleert en rapporteert deze tijdig aan zijn leidinggevende/ de ondernemer, zodat hij bijdraagt aan de verbetering van de kwaliteit.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform voorgeschreven procedures 	Past bij het bewaken van de processen en procedures de bedrijfsregels toe.	

Kerntaak 3 Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment**3.2 werkproces: Bedenkt ideeën voor het uitbreiden van het assortiment en ontwikkelt receptuur**

Omschrijving	De Allround banketbakker houdt vakliteratuur bij en volgt trends en ontwikkelingen in de bakkerijbranche. Hij denkt mee over de mogelijkheden voor het aanvullen of aanpassen van het assortiment. Hij analyseert de banketproducten en het assortiment en doet op basis van zijn vakkennis verbetervoorstellen en brengt nieuwe ideeën in voor het aanpassen van het assortiment. Hij bedenkt speelse variaties op klassieke thema's. Hij stelt bestaande receptuur eventueel bij op de mogelijkheden van de eigen bakkerij en het assortiment en betreft waar nodig collega's.		
Gewenst resultaat	De kwaliteit van het assortiment is geanalyseerd en er zijn verbetervoorstellen geformuleerd, onder andere op basis van trends en ontwikkelingen, met betrekking tot het assortiment. Nieuwe receptuur is ontwikkeld.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden	Past bestaande receptuur aan of ontwikkelt nieuwe receptuur op basis van de ideeën voor aanpassing van het assortiment, zodat het assortiment wordt uitgebreid en nieuwe receptuur is ontwikkeld.	<ul style="list-style-type: none">* K: = Kennis van; V: = Vaardig inK: assortiment van de banketbakkerijK: patisserieproductenK: recepturenV: Engels: lezenV: Nederlands: gesprekken voerenV: Nederlands: lezenV: Nederlands: schrijvenV: rekenen: meten en meetkundeV: rekenen: verhoudingen
Creëren en innoveren	<ul style="list-style-type: none">Verandering zoeken en introduceren	Initieert nieuwe ideeën voor verbetering van het assortiment of aanpassing van recepturen, zodat de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment bevorderd wordt.	
Ondernemend en commercieel handelen	<ul style="list-style-type: none">Kansen en mogelijkheden identificeren en creëren	Ziet kansen om het assortiment te vernieuwen met producten die aansluiten op de wensen en behoeften van klanten en gaat actief op zoek naar nieuwe recepturen om kansen om te zetten in acties.	

2.5 Allround brood- en banketbakker

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten

Proces-competentie-matrix Allround brood- en banketbakker

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(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
	Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "Klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Omgaan met tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen
Bedrijfsmatig handelen		X																					
Ondernemend en commercieel handelen																							
Gedrevenheid en ambitie tonen																							
Met druk en tegenslag omgaan																							
Omgaan met verandering en aanpassen																							
Instructies en procedures opvolgen																							
Kwaliteit leveren																							
Op de behoeften en verwachtingen van de "Klant" richten																							
Plannen en organiseren																							
Leren																							
Creëren en innoveren																							
Onderzoeken																							
Analyseren																							
Materialen en middelen inzetten																							
Vakdeskundigheid toepassen																							
Formuleren en rapporteren																							
Presenteren																							
Overtuigen en beïnvloeden																							
Relaties bouwen en netwerken																							
Ethisch en integer handelen																							
Samenwerken en overleggen																							
Aandacht en begrip tonen																							
Begeleiden																							
Aansturen																							
Beslissen en activiteiten initiëren																							
Werkprocessen																							
1.1	Adviseert de klant over bakkerijproducten								X									X					
1.2	Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van bakkerij(tussen)producten					X					X						X						
1.3	Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van bakkerij(tussen)producten										X	X							X				
1.4	Bereidt en verwerkt degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen										X	X							X	X			
1.5	Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen										X	X							X	X			

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

Betekenis van de kerntaak voor deze kwalificatie

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

Detaillering proces-competentie-matrix Allround brood- en banketbakker

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.1 werkproces: Adviseert de klant over bakkerijproducten			
Omschrijving	De Allround brood- en banketbakker adviseert de klanten in de winkel over de bakkerijproducten tijdens het aannemen van bestellingen. Hij inventariseert de wens van de klant. Hij geeft informatie over de bakkerijproducten 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 bakkerijproducten en de mogelijkheden binnen dit aanbod. De bestellingen zijn in ontvangst genomen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en 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, zodat de klant goed geïnformeerd is.	<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: assortiment en bakkerij(tussen)producten V: Nederlands: gesprekken voeren V: Nederlands: luisteren V: Nederlands: spreken V: rekenen: getallen V: sociale 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 bakkerijproducten 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.	

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.2 werkproces: Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van bakkerij(tussen)producten			
Omschrijving	De Allround brood- en banketbakker maakt een planning voor zijn eigen werkzaamheden op grond van de voorraad, de (verwachte) bestellingen en de verschillende te bereiden bakkerij(tussen)producten of onafgebakken bakkerij(tussen)producten voor de voorraad. De Allround brood- en banketbakker bepaalt de productievolgorde voor een efficiënte productievoortgang en een efficiënt overgebruik bij het bereiden van bakkerij(tussen)-producten. Hij maakt de planning zodanig dat rekening wordt gehouden met de verwerkingstijd van bakkerij(tussen)-producten. Hij stemt de planning af met zijn leidinggevende of de ondernemer en stelt de planning zo nodig bij.		
Gewenst resultaat	De werkzaamheden voor het bereiden van bakkerijproducten 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
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> Afstemmen Anderen raadplegen en betrekken 	Legt zijn planning voor aan de leidinggevende of de ondernemer en stemt de werkzaamheden met hem af, zodat de leidinggevende of de ondernemer op de hoogte is van de uit te voeren werkzaamheden en de planning zo nodig kan worden bijgesteld.	<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: verwerkingstijd van bakkerij(tussen)producten V: Nederlands: gesprekken voeren V: Nederlands: lezen V: Nederlands: luisteren V: Nederlands: schrijven V: Nederlands: spreken V: rekenen: verbanden V: sociale vaardigheden
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Toont inzicht in de processen van het bereiden van bakkerij(tussen)producten, door bij het maken van de planning rekening te houden met de verwerkingstijd van bakkerij(tussen)producten.	
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> Activiteiten plannen Tijd indelen Mensen en middelen organiseren 	Bepaalt de prioriteit van de werkzaamheden, de beschikbare tijd en de grondstoffen vast, en stelt de beschikbaarheid van grondstoffen en materialen vast, zodat volgens planning gewerkt kan worden.	

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.3 werkproces: Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van bakkerij(tussen)producten			
Omschrijving	De Allround brood- en banketbakker bereidt zijn werkzaamheden voor door de receptuur voor het bereiden van bakkerij(tussen)producten te raadplegen. Hij bekijkt de dagplanning en de lijst met bestellingen of bakkerij(tussen)producten die later in de tijd volgens de planning bereid moeten worden. Hij berekent de hoeveelheden grondstoffen en verzamelt de grondstoffen, bakkerij(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 bakkerij(tussen)producten. Hij zet de benodigde apparatuur, gereedschappen en materialen klaar voor productie van bakkerij(tussen)producten. Hij weegt grondstoffen af.		
Gewenst resultaat	De planning en de receptuur zijn geraadpleegd. Grondstoffen, bakkerij(tussen)producten, gereedschappen en materialen zijn verzameld en staan klaar voor de bereiding van bakkerijproducten en (tussen)producten.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden 	Leest de receptuur, berekent en weegt op nauwkeurige wijs de benodigde hoeveelheden grondstoffen af, waarbij hij gebruik maakt van zijn productkennis, zodat alles klaar staat voor het bereiden van bakkerijproducten.	<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: bakkerij(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: bakkerijgereedschappen en -apparatuur K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit V: het omgaan met bakkerijgereedschappen en -apparatuur V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen V: Nederlands: lezen V: rekenen: getallen
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> Geschikte materialen en middelen kiezen 	Maakt op basis van de planning en de receptuur een keuze uit de beschikbare materialen en grondstoffen en zet deze klaar voor het bereiden van bakkerij(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 die betrekking hebben op het werken in de bakkerij toe.	

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.3 werkproces: Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van bakkerij(tussen)producten			
			<ul style="list-style-type: none">• V: rekenen: meten en meetkunde• V: rekenen: verbanden

			<ul style="list-style-type: none">• V: rekenen: meten en meetkunde• V: rekenen: verbanden
--	--	--	--

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.4 werkproces: Bereidt en verwerkt degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen			
Omschrijving	De Allround Brood- en banketbakker bereidt degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen door grondstoffen te mengen en te kneden, de draaitijd van de (tussen)producten vast te stellen en extra ingrediënten toe te voegen volgens vastgestelde kwaliteitseisen. Hij stelt het rijs- en bakproces voor de (tussen)producten vast door de receptuur te raadplegen. Hij bedient bakkerijgereedschappen en -apparatuur en zorgt ervoor dat de brood(tussen)producten binnen de gestelde tijd klaar zijn. Hij controleert de voortgang van deze processen op vastgestelde kwaliteitsnormen.		
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 verwerkt en voldoen aan de kwaliteitseisen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Werkt bij het bereiden van eenvoudige degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen snel en precies, zodat de brood(tussen)producten gekneet en gemengd zijn en de draaitijd kan worden vastgesteld.	<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: bakkerijgereedschappen en -apparatuur K: eenvoudige brood(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) K: procedures en technieken voor het bereiden en verwerken van degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen K: rijs- en bakprocessen van brood(tussen)producten K: veiligheidsvoorschriften
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> Materialen en middelen doelmatig gebruiken Materialen en middelen doeltreffend gebruiken 	Gebruikt bij het bereiden en verwerken van brood(tussen)producten, vullingen en garneringen de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.	
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.	
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 toe.	

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten

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

			<p>en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit</p> <ul style="list-style-type: none">• V: het omgaan met rijs- en bakprocessen van brood(tussen)producten• V: het toepassen van kwaliteitsnormen• V: het toepassen van materialen en grondstoffen• V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen• V: Nederlands: lezen• V: rekenen: getallen• V: rekenen: meten en meetkunde• V: rekenen: verbanden
--	--	--	---

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten**1.5 werkproces: Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen**

Omschrijving	De Allround brood- en banketbakker mengt, kneedt en klopt de grondstoffen met behulp van apparatuur. Hij geeft met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur aan banket(tussen)producten. De Allround brood- en banketbakker bakt beslag, degen en banket(tussen)producten af. Hij bereidt vullingen en garneringen aan de hand van recepturen en de daarbij behorende bereidingswijzen en technieken volgens vastgestelde kwaliteitseisen en zorgt ervoor dat de banket(tussen)producten tijdig klaar zijn.		
Gewenst resultaat	Degen, beslagen, banket(tussen)producten, vullingen en garneringen zijn bereid door de draaitijd van banket(tussen)producten vast te stellen en waar nodig natuurlijke aroma's toe te voegen. De banket(tussen)producten zijn op basis van de kwaliteitseisen binnen de gestelde tijd bereid.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
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 gekneet en gemengd zijn en de draaitijd is vastgesteld en mengsels op kleur en smaak zijn gebracht.	<ul style="list-style-type: none">• * K: = Kennis van; V: = Vaardig in• K: bakkerijgereedschappen en -apparatuur• K: banket(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)• K: materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen)• K: procedures en technieken voor het bereiden van banket(tussen)producten• K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne,
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.	
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.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">• Werken conform veiligheidsvoorschriften• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen• Werken conform voorgeschreven procedures	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het bereiden van eenvoudige degen, beslagen, banket(tussen)producten, vullingen en garneringen toe.	

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten**1.5 werkproces: Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen**

			<p>veiligheid, milieuzorg en kwaliteit</p> <ul style="list-style-type: none">• V: het toepassen van kwaliteitsnormen• V: het toepassen van materialen en grondstoffen• V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen• V: Nederlands: lezen• V: rekenen: getallen• V: rekenen: meten en meetkunde• V: rekenen: verbanden
--	--	--	---

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten**1.7 werkproces: Decoreert, modelleert en snijdt de bakkerij(tussen)producten**

Omschrijving	De Allround brood- en banketbakker vervaardigt decoraties door de receptuur toe te passen en de verschillende grondstoffen met behulp van de bijbehorende technieken te verwerken tot suiker-, chocolade- en ijsproducten. Hij verwerkt de bakkerij(tussen)producten ten slotte tot sierstukken en decoraties. Bij het decoreren gebruikt hij nieuwe ideeën en ontwerpen. Hij werkt de gebakken bakkerij(tussen)producten af door de bakkerij(tussen)producten te snijden, handmatig te vullen, op te spuiten, te garneren, te glaceren of te decoreren, met bijvoorbeeld slagroom of marsepein.		
Gewenst resultaat	Bakkerijproducten zijn aantrekkelijk en representatief gesneden, gevuld, opgespoten, gegarneerd, geglaceerd, en/of gedecoreerd, zodat zij in de winkel gepresenteerd kunnen worden. Vernieuwingen zijn geïntroduceerd en uitgevoerd.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
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 bakkerij(tussen)producten, zodat aantrekkelijke en representatief afgewerkte bakkerijproducten van een juiste kwaliteit gecreëerd worden.	<ul style="list-style-type: none">* K: = Kennis van; V: = Vaardig inK: decoratie-, modelleer- en snijtechniekenK: kwaliteitsnormenK: materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen)K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteitV: het toepassen van decoratie-, modelleer- en snijtechniekenV: het toepassen van materialen en grondstoffenV: het toepassen van technieken en proceduresV: Nederlands: lezenV: rekenen: getallen
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">Materialen en middelen doeltreffend gebruikenMaterialen en middelen doelmatig gebruiken	Gebruikt bij het decoreren, modelleren en snijden van bakkerij(tussen)producten de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.	
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 bakkerij(tussen)producten.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none">Kwaliteitsniveaus halenProductiviteitsniveaus halen	Werkt bij het decoreren, modelleren en snijden van bakkerij(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.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">Werken conform veiligheidsvoorschriftenWerken overeenkomstig de wettelijke richtlijnenWerken conform voorgeschreven procedures	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het decoreren, modelleren en snijden van bakkerij(tussen)producten toe.	

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.7 werkproces: Decoreert, modelleert en snijdt de bakkerij(tussen)producten			
			<ul style="list-style-type: none">• V: rekenen: verbanden• V: rekenen: verhoudingen

			<ul style="list-style-type: none">• V: rekenen: verbanden• V: rekenen: verhoudingen
--	--	--	--

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.8 werkproces: Bewaakt en borgt de kwaliteit van de bakkerij(tussen)producten			
Omschrijving	De Allround brood- en banketbakker beoordeelt bakkerij(tussen)producten op kwaliteit en herkent afwijkingen in bakkerij(tussen)producten en/of grondstoffen volgens vastgestelde kwaliteitsnormen en relevante voorschriften en richtlijnen. Hij analyseert waar afwijkingen in bakkerij(tussen)producten vandaan komen en lost deze op. Hij communiceert duidelijke afwijkingen in de kwaliteit naar zijn collega's of leidinggevende en overlegt over mogelijke oplossingen. Hij herstelt fouten in bereidingswijzen en in het bereidingsproces na overleg met collega's of leidinggevende.		
Gewenst resultaat	Bakkerij(tussen)producten zijn beoordeeld op kwaliteit. Afwijkingen in bakkerij(tussen)producten, in de bereidingswijze en het bereidingsproces zijn herkend. Afwijkingen en knelpunten zijn gecommuniceerd naar collega's/leidinggevende en er heeft overleg over mogelijke oplossingen plaatsgevonden. Problemen en afwijkingen worden volgens vastgestelde kwaliteitsnormen gecontroleerd, waardoor het bereidingsproces tijdig hersteld wordt.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> Anderen raadplegen en betrekken Afstemmen 	Overlegt met collega's of leidinggevende over duidelijke afwijkingen in de kwaliteit van bakkerij(tussen)producten en in het bereidingsproces en raadpleegt hen om een passende oplossing te bedenken.	<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: bakkerij(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: het kwaliteitssysteem K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit V: het toepassen van kwaliteitsnormen V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen V: Nederlands: gesprekken voeren V: Nederlands: lezen V: Nederlands: luisteren V: Nederlands: schrijven
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Toont inzicht in afwijkingen in bakkerij(tussen)producten en in het bereidingsproces vandaan komen, bekijkt de consequenties van deze afwijkingen, bedenkt hiervoor een haalbare oplossing en herstelt fouten in bereidingswijzen.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken 	Bewaakt en borgt de kwaliteit van bakkerij(tussen)producten en het bereidingsproces aan de hand van het kwaliteitssysteem van het bedrijf, zodat de productie tijdig hersteld wordt en bakkerij(tussen)producten voldoen aan de kwaliteitsnormen en binnen de gestelde tijd zijn opgeleverd.	
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 bakkerij(tussen)producten toe.	

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.8 werkproces: Bewaakt en borgt de kwaliteit van de bakkerij(tussen)producten			
			<ul style="list-style-type: none">• V: Nederlands: spreken• V: sociale vaardigheden

			<ul style="list-style-type: none">• V: Nederlands: spreken• V: sociale vaardigheden
--	--	--	--

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.9 werkproces: Verpakt en presenteert bakkerij(tussen)producten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op			
Omschrijving	De Allround brood- en banketbakker verpakt de bakkerij(tussen)producten in de bedrijfsruimte en presenteert bakkerij(tussen)producten in de vitrine of in de winkel, waarbij hij bakkerijgereedschappen en –apparatuur bedient. Hij gebruikt nieuwe presentatie- en verpakkingsmogelijkheden om bakkerij(tussen)producten mee te presenteren. Hij etiketteert en koelt bakkerij(tussen)producten of vriest deze in. Hij presenteert de bakkerij(tussen)producten op platen.		
Gewenst resultaat	Bakkerij(tussen)producten zijn op een plaat in de winkel gepresenteerd. Onafgebakken bakkerijproducten zijn verpakt en in het magazijn geplaatst. Bakkerij(tussen)producten of onafgebakken bakkerijproducten zijn gekoeld of ingevroren.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> • Geschikte materialen en middelen kiezen • Materialen en middelen doelmatig gebruiken 	Kiest de benodigde materialen en middelen voor het verpakken en presenteren van bakkerijproducten, gaat hiermee efficiënt om en gaat bewust om met materialen en gereedschappen, zodat er geen materialen en middelen worden verspild en de bakkerijproducten verpakt, gepresenteerd en opgeslagen zijn.	<ul style="list-style-type: none"> • * K: = Kennis van; V: = Vaardig in • K: het presenteren van bakkerijproducten • K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> • Werken conform veiligheidsvoorschriften • Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen • Werken conform voorgeschreven procedures 	Neemt de veiligheidsvoorschriften, de interne procedures van het bedrijf en de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de bakkerij, in acht bij het verpakken, presenteren en opslaan van bakkerij(tussen)producten of onafgebakken bakkerijproducten.	<ul style="list-style-type: none"> • K: verpakkingsmogelijkheden • V: het toepassen van verpakkingsmogelijkheden • V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen • V: Nederlands: lezen

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.10 werkproces: Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon			
Omschrijving	De Allround brood- en banketbakker maakt tijdens en na het uitvoeren van de werkzaamheden in de bakkerij 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 bakkerij 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
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> • Geschikte materialen en middelen kiezen • Materialen en middelen doelmatig gebruiken • Goed zorgdragen voor materialen en middelen 	Kiest de materialen en middelen bij het onderhouden van de werkruimtes, gebruikt deze efficiënt bij het schoonmaken van de bakkerij en gaat bewust om met materialen, middelen, tijd en energie, zodat de bakkerij schoon en veilig is.	<ul style="list-style-type: none"> • * K: = Kennis van; V: = Vaardig in • K: het bedrijfsschoonmaakplan • K: schoonmaakmiddelen en -materialen (eigenschappen en toepassingen) • K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit • V: het toepassen van schoonmaakmiddelen en -materialen • V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen • V: Nederlands: lezen • V: Nederlands: schrijven
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> • Werken conform voorgescreven procedures • Werken conform veiligheidsvoorschriften • Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen 	Maakt gebruik van het schoonmaakplan en wettelijke richtlijnen bij het schoonmaken van verschillende ruimtes in de bakkerij en houdt zich aan de voorgescreven richtlijnen en procedures, zodat de veiligheid van hemzelf en van anderen niet in gevaar komt, werkruimtes klaar zijn voor gebruik door anderen en de controlelijsten zijn ingevuld.	

Kerntaak 2 Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op

Proces-competentie-matrix Allround brood- en banketbakker

Kerntaak 2 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																					
2.1	Bestelt benodigde grondstoffen en (tussen)producten											x						x		x	
2.2	Controleert de grondstoffen en (tussen)producten bij ontvangst op (opslag)specificaties											x								x	
2.3	Slaat de geleverde producten op in geconditioneerde ruimtes												x							x	

Betekenis van de kerntaak voor deze kwalificatie

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

Detaillering proces-competentie-matrix Allround brood- en banketbakker

Kerntaak 2 Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op			
2.1 werkproces: Bestelt benodigde grondstoffen en (tussen)producten			
Omschrijving	De Allround brood- en banketbakker inventariseert de dagelijkse voorraad van grondstoffen en bakkerij(tussen)producten. Op basis van de bestellingen van klanten en de voorraad berekent hij de benodigde hoeveelheid grondstoffen en bakkerij(tussen)producten die nodig is om producten te bereiden. De Allround brood- en banketbakker vult de bestellijst van de inkoopvereniging of de leveranciers in en bestelt bij leveranciers grondstoffen en bakkerij(tussen)producten.		
Gewenst resultaat	De benodigde hoeveelheid grondstoffen en bakkerij(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
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Berekent snel en precies de te bestellen grondstoffen en bakkerij(tussen)producten op basis van de voorraad en de bestellingen van klanten.	<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: bestellijsten en bestelmethode K: plannings K: voorraadbeheer V: Nederlands: lezen V: Nederlands: schrijven V: rekenen: getallen V: rekenen: verbanden
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> Activiteiten plannen 	Bestelt de grondstoffen en bakkerij(tussen)producten tijdig, zodat geen vertraging in de planning van bestellingen en eventuele grote projecten opgelopen wordt.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform voorgeschreven procedures 	Vult de bestellijsten volledig en nauwkeurig in, zodat hieruit voor de leveranciers duidelijk is welke bakkerij(tussen)producten geleverd moeten worden en in welke hoeveelheden.	

Kerntaak 2 Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op			
2.2 werkproces: Controleert de grondstoffen en (tussen)producten bij ontvangst op (opslag)specificaties			
Omschrijving	De Allround brood- en banketbakker controleert de grondstoffen en bakkerij(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 bakkerij(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
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"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: (opslag)specificaties K: brood- en banket(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling en bewaring)
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 controleren van ontvangen bestellingen van bakkerij(tussen)producten en grondstoffen bij ontvangst.	<ul style="list-style-type: none"> K: controleprocedures en -wetgeving V: het toepassen van (opslag)specificaties V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen

Kerntaak 2 Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op			
2.3 werkproces: Slaat de geleverde producten op in geconditioneerde ruimtes			
Omschrijving	De Allround brood- en banketbakker maakt in geconditioneerde ruimtes een indeling voor bakkerij(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 bakkerij(tussen)producten en deze zijn in de betreffende ruimtes opgeslagen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
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 bakkerij(tussen)producten en slaat de geleverde grondstoffen en bakkerij(tussen)producten veilig en zorgvuldig in het magazijn op.	<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: (opslag)specificaties K: bakkerij(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen V: Nederlands: lezen V: rekenen: meten en meetkunde
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen Werken conform voorgeschreven procedures 	Neemt de veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de bakkerij, in acht bij het opslaan van geleverde bakkerij(tussen)producten.	

2.6 Patisserie

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten

Proces-competentie-matrix Patisserie

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(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
	Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "Klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Omgaan met tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen
Bedrijfsmatig handelen		X																					
Ondernemend en commercieel handelen																							
Gedrevenheid en ambitie tonen																							
Met druk en tegenslag omgaan																							
Omgaan met verandering en aanpassen																							
Instructies en procedures opvolgen																							
Kwaliteit leveren																							
Op de behoeften en verwachtingen van de "Klant" richten																							
Plannen en organiseren																							
Leren																							
Creëren en innoveren																							
Onderzoeken																							
Analyseren																							
Materialen en middelen inzetten																							
Vakdeskundigheid toepassen																							
Formuleren en rapporteren																							
Presenteren																							
Overtuigen en beïnvloeden																							
Relaties bouwen en netwerken																							
Ethisch en integer handelen																							
Samenwerken en overleggen																							
Aandacht en begrip tonen																							
Begeleiden																							
Aansturen																							
Beslissen en activiteiten initiëren																							
Werkprocessen																							
1.1	Adviseert de klant over bakkerijproducten								X									X					
1.2	Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van bakkerij(tussen)producten					X					X						X						
1.3	Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van bakkerij(tussen)producten										X	X							X				
1.4	Bereidt en verwerkt degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen																						
1.5	Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen										X	X							X	X			

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

Betekenis van de kerntaak voor deze kwalificatie

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

Detaillering proces-competentie-matrix Patissier

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.1 werkproces: Adviseert de klant over bakkerijproducten			
Omschrijving	De Patissier adviseert de klanten in de winkel over de (originele en exclusieve) patisserieproducten tijdens het aannemen van bestellingen. Hij inventariseert de wens van de klant. Hij geeft informatie over de patisserieproducten en de verschillende mogelijkheden (voor speciale gelegenheden) binnen het productaanbod. Hij sluit met zijn advies aan bij de wens van de klant en geeft passende informatie.		
Gewenst resultaat	De klant beschikt over passende informatie met betrekking tot het aanbod van banketproducten en de mogelijkheden binnen dit aanbod. De bestellingen zijn in ontvangst genomen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
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, zodat de klant goed geïnformeerd is.	<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: assortiment en patisserie(tussen)product en V: Nederlands: gesprekken voeren V: Nederlands: luisteren V: Nederlands: spreken V: rekenen: getallen V: sociale vaardigheden
Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	<ul style="list-style-type: none"> Behoeften en verwachtingen achterhalen Aansluiten bij behoeften en verwachtingen 	Stelt vast welke wensen de klant heeft op het gebied van patisserieproducten en productaanbod door vragen te stellen en bekijkt de wensen van de klant in relatie tot de mogelijkheden binnen het aanbod, zodat hij de klant gericht advies kan geven.	

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten**1.2 werkproces: Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van bakkerij(tussen)producten**

Omschrijving	De Patissier maakt een planning voor zijn eigen werkzaamheden en voor de werkzaamheden van collega's op zijn afdeling op grond van de voorraad, de (verwachte) bestellingen en de verschillende te bereiden patisserie(tussen)producten of onafgebakken patisserie(tussen)producten voor de voorraad. De Patissier bepaalt de productievolgorde voor een efficiënte productievoortgang en efficiënt overgebruik bij het bereiden van patisserieproducten. Hij maakt de planning zodanig dat rekening wordt gehouden met de verwerkingstijd van patisserieproducten, bijvoorbeeld afkoelen na bakken of opstijven na koude bewerking. Hij stemt de planning af met zijn leidinggevende of de ondernemer en stelt de planning zo nodig bij.		
Gewenst resultaat	De werkzaamheden voor het bereiden van patisserieproducten 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
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none">Anderen raadplegen en betrekkenAfstemmen	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 en de planning zo nodig kan worden bijgesteld.	<ul style="list-style-type: none">* K: = Kennis van; V: = Vaardig inK: verwerkingstijd van patisserie(tussen)product enV: Nederlands: gesprekken voerenV: Nederlands: luisterenV: Nederlands: sprekenV: rekenen: verbandenV: sociale vaardigheden
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden	Toont inzicht in de processen van het bereiden van patisserie(tussen)producten, door bij het opstellen van de planning rekening te houden met de verwerkingstijd van patisserie(tussen)producten.	
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none">Activiteiten plannenTijd indelenMensen en middelen organiseren	Stelt de planning voor het bereiden van patisserieproducten op, legt hierin de prioriteit van de werkzaamheden, de beschikbare tijd en de benodigde apparatuur en grondstoffen vast, en stelt de beschikbaarheid van grondstoffen en materialen vast, zodat een realistische planning kan worden gemaakt.	

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

Omschrijving	De Patissier bekijkt de dagplanning en de lijst met bestellingen of patisserie(tussen)producten die later in de tijd volgens de planning bereid moeten worden. Hij raadpleegt receptuur voor het bereiden van patisserieproducten. Hij berekent de hoeveelheid grondstoffen en verzamelt de grondstoffen, patisserie(tussen)producten die zijn ingekocht of de vorige dag(en) zijn gemaakt en materialen die hij die dag nodig heeft bij het bereiden en/of afwerken van patisserie(tussen)producten. Hij weegt grondstoffen af op nauwkeurige wijze.		
Gewenst resultaat	De productievolgorde is bepaald. De planning is geraadpleegd. Grondstoffen, patisserie(tussen)producten, gereedschappen en materialen zijn verzameld en staan klaar voor de bereiding van patisserie(tussen)producten.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">Vakspecifieke mentale vermogens aanwendenVakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden	Leest de receptuur, berekent en weegt op nauwkeurige wijze de benodigde hoeveelheden grondstoffen af, waarbij hij gebruik maakt van zijn productkennis, zodat alles klaar staat voor het bereiden van patisserieproducten.	<ul style="list-style-type: none">* K: = Kennis van; V: = Vaardig inK: bakkerijgereedschappen en -apparatuurK: patisserie(tussen)product en (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteitV: het omgaan met bakkerijgereedschappen en -apparatuurV: het toepassen van voorschriften en richtlijnenV: Nederlands: lezenV: rekenen: getallenV: rekenen: meten en meetkunde
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 en zet deze klaar voor het bereiden van patisserie(tussen)producten.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">Werken conform voorgeschreven proceduresWerken conform veiligheidsvoorschriftenWerken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de patisserie toe bij het bereiden van patisserie(tussen)producten.	

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.3 werkproces: Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van bakkerij(tussen)producten			
			• V: rekenen: verbanden

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.5 werkproces: Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen			
Omschrijving	De Patissier mengt, kneedt en klopt de grondstoffen met behulp van apparatuur. Hij geeft met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur aan excellente patisserieproducten. Hij bakt beslag, degen en patisserie(tussen)producten af. Hij bereidt vullingen en creatieve garneringen aan de hand van recepturen en de daarbij behorende gespecialiseerde bereidingswijzen en technieken volgens vastgestelde kwaliteitseisen en zorgt ervoor dat de patisserieproducten tijdig klaar zijn.		
Gewenst resultaat	Degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen zijn bereid door de draaitijd van patisserie(tussen)producten vast te stellen en waar nodig natuurlijke aroma's toe te voegen. De exclusieve en creatieve patisserie(tussen)producten zijn op basis van de kwaliteitseisen binnen de gestelde tijd bereid.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden 	Werkt bij het bereiden van degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen snel, precies en creatief, zodat de patisserieproducten gekneet en gemengd zijn de draaitijd vastgesteld en mengsels op kleur en smaak zijn gebracht.	<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: bakkerijgereedschappen en -apparatuur K: materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) K: patisserie(tussen)product en (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: procedures en technieken voor het bereiden van patisserieproducten K: 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 Materialen en middelen doelmatig gebruiken 	Gebruikt bij het bereiden van degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en creatieve garneringen de benodigde materialen en grondstoffen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> Kwaliteitsniveaus halen Productiviteitsniveaus halen 	Richt zich op het leveren van degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en creatieve 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.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform voorgeschreven procedures Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen 	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het bereiden van degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en creatieve garneringen.	

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten**1.5 werkproces: Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen**

			<ul style="list-style-type: none">• V: het toepassen van kwaliteitsnormen• V: het toepassen van materialen en grondstoffen• V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen• V: Nederlands: lezen• V: rekenen: getallen• V: rekenen: meten en meetkunde• V: rekenen: verbanden
--	--	--	--

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten**1.6 werkproces: Bereidt exclusieve banket- en patisserieproducten ana de hand van nieuwe receptuur**

Omschrijving	De Patissier experimenteert in voorkomende gevallen met grondstoffen en patisserie(tussen)producten en maakt bij het ambachtelijk en handmatig vervaardigen van de originele en exclusieve patisserie(tussen)producten gebruik van innovatieve technieken. Hij combineert verschillende smaken. Hij beoordeelt nieuwe patisserie(tussen)producten op kwaliteit en bereidt een aantrekkelijk, aanlokkelijk en vernieuwend productaanbod.		
Gewenst resultaat	Originele en exclusieve banket- en patisserieproducten, vullingen en garneringen zijn ambachtelijk en handmatig bereid door de draaitijd van patisserie(tussen)producten vast te stellen en waar nodig extra ingrediënten toe te voegen. De patisserie(tussen)producten zijn binnen de gestelde tijd bereid, voldoen aan de kwaliteitseisen en vormen een aantrekkelijk, aanlokkelijk en vernieuwend productaanbod.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">• Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden• Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden	Werkt bij het ambachtelijk en handmatig bereiden van originele en exclusieve banket- en patisserieproducten snel en precies, zodat de patisserie(tussen)producten een aantrekkelijk, aanlokkelijk en vernieuwend productaanbod vormen.	<ul style="list-style-type: none">• * K: = Kennis van; V: = Vaardig in• K: bakkerijgereedschappen en -apparatuur• K: exclusieve banket- en patisserieproducten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)• K: materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen)• K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit• V: het toepassen van kwaliteitsnormen
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">• Materialen en middelen doeltreffend gebruiken• Materialen en middelen doelmatig gebruiken	Gebruikt bij het bereiden van degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen de benodigde materialen en grondstoffen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.	
Creëren en innoveren	<ul style="list-style-type: none">• Vernieuwend en creatief handelen	Komt met creatieve ideeën bij het bereiden van originele en exclusieve banket- en patisserieproducten en maakt gebruik van innovatieve technieken bij het bereiden van exclusieve banket- en patisserieproducten.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none">• Kwaliteitsniveaus halen• Productiviteitsniveaus halen	Richt zich op het leveren van degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen van hoge kwaliteit en werkt daarbij in het tempo dat nodig is en op een ordelijke en creatieve manier om de werkzaamheden binnen de vooraf gestelde tijd af te kunnen maken.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">• Werken conform voorgescreven procedures• Werken conform veiligheidsvoorschriften• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het bereiden van degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen.	

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten**1.6 werkproces: Bereidt exclusieve banket- en patisserieproducten ana de hand van nieuwe receptuur**

			<ul style="list-style-type: none">• V: het toepassen van materialen en grondstoffen• V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen• V: Nederlands: lezen• V: Nederlands: schrijven• V: rekenen: getallen• V: rekenen: meten en meetkunde• V: rekenen: verbanden
--	--	--	---

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.7 werkproces: Decoreert, modelleert en snijdt de bakkerij(tussen)producten			
Omschrijving	De Patissier vervaardigt ambachtelijk en handmatig decoraties door de receptuur toe te passen en de verschillende grondstoffen met behulp van de bijbehorende technieken te verwerken tot suiker-, chocolade- en ijsproducten. Hij verwerkt de patisserie(tussen)producten ten slotte tot sierstukken en decoraties. Bij het decoreren gebruikt hij nieuwe ideeën en ontwerpen. Hij werkt de gebakken patisserie(tussen)producten af door de patisserie(tussen)producten handmatig te vullen, op te spuiten, te garneren, te glaceren, te decoreren, met bijvoorbeeld slagroom of marsepein, of te snijden.		
Gewenst resultaat	Patisserieproducten zijn aantrekkelijk, representatief en creatief gevuld, opgespoten, gegarneerd, geglaceerd, gedecoreerd en/of gesneden, zodat zij in de winkel gepresenteerd kunnen worden.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
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 creatieve en exclusieve patisserieproducten, zodat aantrekkelijke en representatief afgewerkte patisserieproducten van een juiste kwaliteit gecreëerd worden.	<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: decoratie-, modelleer- en snijtechnieken K: kwaliteitsnormen K: materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit V: het toepassen van decoratie-, modelleer- en snijtechnieken V: het toepassen van kwaliteitsnormen V: het toepassen van materialen en grondstoffen V: het toepassen van technieken en procedures
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> Materialen en middelen doeltreffend gebruiken Materialen en middelen doelmatig gebruiken 	Gebruikt bij het decoreren, modelleren en snijden van de patisserie(tussen)producten de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.	
Creëren en innoveren	<ul style="list-style-type: none"> Vernieuwend en creatief handelen 	Bedenkt creatieve en exclusieve nieuwe ideeën en ontwerpen en gebruikt deze bij het decoreren en modelleren van patisserie(tussen)producten.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> Kwaliteitsniveaus halen Productiviteitsniveaus halen 	Werkt bij het decoreren, modelleren en snijden van de patisserie(tussen)producten in het tempo dat nodig is en op een ordelijke en creatieve manier om de werkzaamheden binnen de vooraf gestelde tijd af te kunnen maken.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform voorgescreven procedures Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen 	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het decoreren, modelleren en snijden van de patisserie(tussen)producten toe.	

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.7 werkproces: Decoreert, modelleert en snijdt de bakkerij(tussen)producten			
			<ul style="list-style-type: none">• V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen• V: Nederlands: lezen• V: rekenen: getallen• V: rekenen: verbanden• V: rekenen: verhoudingen

			<ul style="list-style-type: none">• V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen• V: Nederlands: lezen• V: rekenen: getallen• V: rekenen: verbanden• V: rekenen: verhoudingen
--	--	--	--

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten**1.8 werkproces: Bewaakt en borgt de kwaliteit van de bakkerij(tussen)producten**

Omschrijving	De Patissier beoordeelt patisserie(tussen)producten op kwaliteit en herkent afwijkingen in (tussen)producten en/of grondstoffen volgens vastgestelde kwaliteitsnormen en relevante voorschriften en richtlijnen. Hij analyseert waar afwijkingen in patisserie(tussen)producten vandaan komen en lost deze op. Hij communiceert duidelijke afwijkingen in de kwaliteit naar zijn collega's of leidinggevende en overlegt over mogelijke oplossingen. Hij herstelt fouten in bereidingswijzen en in het bereidingsproces na overleg met collega's of leidinggevende.		
Gewenst resultaat	Patisserie(tussen)producten zijn beoordeeld op kwaliteit en afwijkingen in patisserie(tussen)producten en in de bereidingswijze en het bereidingsproces zijn herkend. Afwijkingen en knelpunten zijn gecommuniceerd naar collega's/leidinggevende en er heeft overleg over mogelijke oplossingen plaatsgevonden. Problemen en afwijkingen worden volgens vastgestelde kwaliteitsnormen gecontroleerd, waardoor het bereidingsproces tijdig hersteld wordt.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none">Anderen raadplegen en betrekkenAfstemmen	Overlegt met collega's of leidinggevende over duidelijke afwijkingen in de kwaliteit van patisserie(tussen)producten en in het bereidingsproces en raadpleegt hen om een passende oplossing te bedenken.	<ul style="list-style-type: none">* K: = Kennis van; V: = Vaardig inK: het kwaliteitssysteemK: patisserie(tussen)product en (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteitV: het toepassen van kwaliteitsnormenV: het toepassen van voorschriften en richtlijnenV: Nederlands: gesprekken voerenV: Nederlands: lezenV: Nederlands: luisterenV: Nederlands: schrijven
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden	Toon inzicht in afwijkingen in patisserie(tussen)producten en in het bereidingsproces vandaan komen, bekijkt de consequenties van deze afwijkingen, bedenkt hiervoor een haalbare oplossing en herstelt fouten in bereidingswijzen.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none">Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken	Bewaakt en borgt de kwaliteit van patisserie(tussen)producten en het bereidingsproces aan de hand van het kwaliteitssysteem van het bedrijf, zodat de productie tijdig hersteld wordt en patisserie(tussen)producten voldoen aan de kwaliteitsnormen en binnen de gestelde tijd zijn opgeleverd.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">Werken conform voorgeschreven proceduresWerken conform veiligheidsvoorschriftenWerken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen	Houdt zich aan de voorgeschreven procedures, volgt veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het bewaken en borgen van de kwaliteit van patisserie(tussen)producten toe.	

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.8 werkproces: Bewaakt en borgt de kwaliteit van de bakkerij(tussen)producten			
			<ul style="list-style-type: none"> • V: Nederlands: spreken • V: rekenen: getallen • V: rekenen: verbanden • V: sociale vaardigheden

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.9 werkproces: Verpakt en presenteert bakkerij(tussen)producten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op			
Omschrijving	De Patisserie verzorgt het verpakken van de producten in de bedrijfsruimte en presenteert patisserieproducten in de vitrine of in de winkel. Hij gebruikt nieuwe presentatie- en verpakkingsmogelijkheden om patisserieproducten mee te presenteren. Hij draagt zorg voor (een deel van) het verpakken van producten. Hij etiketteert en koelt patisserie(tussen)producten of vriest deze in. Hij presenteert de patisserie(tussen)producten op platen.		
Gewenst resultaat	Patisserie(tussen)producten zijn in de winkel op plaat gepresenteerd of op een creatieve wijze voor bijzondere gelegenheden. Onafgebakken patisserieproducten zijn verpakt en in het magazijn geplaatst. Patisserie(tussen)producten of onafgebakken patisserieproducten zijn gekoeld of ingevroren.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden 	Toont inzicht in de mogelijkheden van verschillende presentaties en past creatieve ideeën bedreven en vlot toe, zodat de presentatie van patisserieproducten past bij de gelegenheid waarvoor het product bestemd is.	<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: het presenteren van patisserieproducten K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit K: verpakkingsmogelijkheden V: het toepassen van verpakkingsmogelijkheden V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen V: Nederlands: lezen
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> Geschikte materialen en middelen kiezen Materialen en middelen doelmatig gebruiken 	Kiest de benodigde materialen en middelen voor het verpakken en presenteren van patisserieproducten, gaat hiermee efficiënt om en gaat bewust om met materialen en gereedschappen, zodat er geen materialen en middelen worden verspild en de patisserieproducten verpakt, gepresenteerd en opgeslagen zijn.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform voorgeschreven procedures Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen 	Neemt de veiligheidsvoorschriften, de interne procedures van het bedrijf en de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de patisserie, in acht bij het verpakken, presenteren en opslaan van patisserie(tussen)producten of onafgebakken patisserieproducten.	

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.10 werkproces: Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon			
Omschrijving	De Patissier maakt tijdens en na het uitvoeren van de werkzaamheden in de patisserie werkruimtes, gereedschappen en machines schoon. Hierbij maakt hij gebruik van het bedrijfsschoonmaakplan en het bijbehorende schoonmaakrooster en verzamelt hij de benodigde schoonmaakmiddelen. Ten slotte vult hij de controlelijsten in.		
Gewenst resultaat	De werkruimtes, gereedschappen en machines in de patisserie zijn schoongemaakt. De controlelijsten uit het bedrijfsschoonmaakplan zijn ingevuld, zodat gecontroleerd kan worden wanneer en wat er is schoongemaakt in de bakkerij.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> • Geschikte materialen en middelen kiezen • Materialen en middelen doelmatig gebruiken • Goed zorgdragen voor materialen en middelen 	Kiest de materialen en middelen bij het onderhouden van de werkruimtes, gebruikt deze efficiënt bij het schoonmaken van de patisserie en gaat bewust om met materialen, middelen, tijd en energie, zodat de patisserie schoon en veilig is.	<ul style="list-style-type: none"> • * K: = Kennis van; V: = Vaardig in • K: het bedrijfsschoonmaakplan • K: schoonmaakmiddelen en -materialen (eigenschappen en toepassingen) • K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit • V: het toepassen van schoonmaakmiddelen en -materialen • V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen • V: Nederlands: lezen • V: Nederlands: schrijven
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> • Werken conform voorgescreven procedures • Werken conform veiligheidsvoorschriften • Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen 	Maakt gebruik van het schoonmaakplan en wettelijke richtlijnen bij het schoonmaken van verschillende ruimtes in de banketbakkerij en houdt zich aan de voorgescreven richtlijnen en procedures, zodat de veiligheid van hemzelf en van anderen niet in gevaar komt, werkruimtes klaar zijn voor gebruik door anderen en de controlelijsten zijn ingevuld.	

Kerntaak 2 Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op

Proces-competentie-matrix Patissier

Kerntaak 2 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
		Beoordelen en activiteiten initieren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwach- tingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen
Werkprocessen																					
2.1	Bestelt benodigde grondstoffen en (tussen)producten											x						x			x
2.2	Controleert de grondstoffen en (tussen)producten bij ontvangst op (opslag)specificaties											x									x
2.3	Slaat de geleverde producten op in geconditioneerde ruimtes												x								x

Betekenis van de kerntaak voor deze kwalificatie

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

Detaillering proces-competentie-matrix Patissier

Kerntaak 2 Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op			
2.1 werkproces: Bestelt benodigde grondstoffen en (tussen)producten			
Omschrijving	De Patissier inventariseert de dagelijkse voorraad van grondstoffen en patisserie(tussen)producten. Op basis van de bestellingen van klanten en de voorraad berekent hij de benodigde hoeveelheid grondstoffen en patisserie(tussen)producten die nodig is om patisserie(tussen)producten te bereiden . De Patissier vult de bestellijst van de inkoopvereniging of de leveranciers in en bestelt bij leveranciers grondstoffen en patisserie(tussen)producten.		
Gewenst resultaat	De benodigde hoeveelheid grondstoffen en patisserie(tussen)producten die besteld moet worden is berekend. De bestellijsten zijn ingevuld en de bestelling is geplaatst bij de leveranciers.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Berekent snel en precies de te bestellen grondstoffen en patisserie(tussen)producten op basis van de voorraad en de bestellingen van klanten.	<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: bestellijsten en bestelmethode K: plannings K: voorraadbeheer V: Nederlands: lezen V: Nederlands: schrijven V: rekenen: getallen V: rekenen: verbanden
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> Activiteiten plannen 	Bestelt de grondstoffen en patisserie(tussen)producten tijdig, zodat geen vertraging in de planning van bestellingen en eventuele grote projecten opgelopen wordt.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform voorgeschreven procedures 	Vult de bestellijsten volledig en nauwkeurig in, zodat hieruit voor de leveranciers duidelijk is welke patisserie(tussen)producten geleverd moeten worden en in welke hoeveelheden.	

Kerntaak 2 Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op			
2.2 werkproces: Controleert de grondstoffen en (tussen)producten bij ontvangst op (opslag)specificaties			
Omschrijving	De Patissier controleert de grondstoffen en patisserie(tussen)producten bij ontvangst op (opslag)specificaties, zoals aantallen en houdbaarheidsdatum, aan de hand van de bestellijst. Hij herkent en signaleert afwijkingen in de bestellingen en reclameert in voorkomende gevallen bij de leverancier, volgens daarvoor geldende procedures en zorgt ervoor dat eventuele retourzendingen worden afgehandeld.		
Gewenst resultaat	De grondstoffen en patisserie(tussen)producten zijn bij ontvangst gecontroleerd op (opslag)specificaties. Afwijkingen in de bestellingen zijn gesignaleerd en hier is een oplossing voor bedacht.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
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"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: (opslag)specificaties K: controleprocedures en -wetgeving K: patisserie(tussen)product en (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) V: het toepassen van (opslag)specificaties V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen V: Nederlands: lezen V: rekenen: getallen V: rekenen: verbanden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen Werken conform voorgeschreven procedures 	Neemt de veiligheidsvoorschriften, de interne procedures van het bedrijf en de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de bakkerij, in acht bij het controleren van ontvangen bestellingen van patisserie(tussen) producten en grondstoffen bij ontvangst.	

Kerntaak 2 Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op**2.3 werkproces: Slaat de geleverde producten op in geconditioneerde ruimtes**

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

Kerntaak 3 Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment

Proces-competentie-matrix Patissier

Kerntaak 3 Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment		Competenties																			
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
		Beoordelen en activiteiten initieren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwach- tingen van de "Klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen
Werkprocessen																					
3.1	Stuurt op de kwaliteit van de operationele processen en routing op de werkvloer					X						X								X	X
3.2	Bedenkt ideeën voor het uitbreiden van het assortiment en ontwikkelt receptuur											X		X		X					
3.3	Ontwerpt exclusieve presentatie- en verpakkingsmogelijkheden											X				X					

Betekenis van de kerntaak voor deze kwalificatie

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

Detaillering proces-competentie-matrix Patisserie

Kerntaak 3 Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment			
3.1 werkproces: Stuur op de kwaliteit van de operationele processen en routing op de werkvloer			
Omschrijving	De Patisserie controleert en beoordeelt of de werkzaamheden worden uitgevoerd volgens vaste kwaliteitsprocedures. Daarnaast controleert hij of de voortgang van de processen en procedures op de werkvloer conform de planning verloopt. Als hij problemen of stagnaties tegenkomt noteert hij deze en overlegt hierover met zijn leidinggevende/ de ondernemer. Hij maakt analyses van processen en procedures op de werkvloer en doet verbetervoorstellen voor het aanpassen hiervan.		
Gewenst resultaat	De werkzaamheden zijn gecontroleerd en beoordeeld op basis van vaste kwaliteitsprocedures en op basis van de planning. De kwaliteit van de processen en procedures is gecontroleerd en geanalyseerd. Er zijn verbetervoorstellen geformuleerd met betrekking tot de processen en procedures op de werkvloer.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> Afstemmen Proactief informeren 	Stemt de voorstellen ter verbetering van bestaande processen en procedures af met de leidinggevende/de ondernemer, zodat deze aangepast en/of ontwikkeld kunnen worden.	<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: bedrijfsregels omtrent processen en procedures K: kwaliteitsprocedures K: procedures en processen op de werkvloer K: routing van werkzaamheden op de werkvloer V: Nederlands: gesprekken voeren V: Nederlands: lezen V: Nederlands: schrijven V: rekenen: getallen V: rekenen: verbanden
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Heeft inzicht in de operationele processen en routing op de werkvloer, beoordeelt op basis hiervan de kwaliteit van de werkzaamheden, herkent knelpunten en komt met creatieve voorstellen voor de verbetering van processen of procedures, zodat de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment verhoogd wordt.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> Kwaliteits- en productiviteitsnormen formuleren 	Formuleert verbetervoorstellen voor de processen en procedures op de werkvloer en signaleert en rapporteert deze tijdig aan zijn leidinggevende/de ondernemer, zodat hij bijdraagt aan de verbetering van de kwaliteit.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform voorgeschreven procedures 	Past bij het bewaken van de processen en procedures de bedrijfsregels toe.	

Kerntaak 3 Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment			
3.2 werkproces: Bedenkt ideeën voor het uitbreiden van het assortiment en ontwikkelt receptuur			
Omschrijving	De Patissier houdt vakliteratuur bij en volgt trends en ontwikkelingen in de bakkerijbranche. Hij denkt mee over de mogelijkheden voor het aanvullen of aanpassen van het assortiment. Hij analyseert de patisserieproducten en het assortiment en doet op basis van zijn vakkennis verbetervoorstellen en brengt nieuwe ideeën in voor het aanpassen van het assortiment. Hij bedenkt speelse variaties op klassieke thema's. Hij ontwikkelt nieuwe receptuur en stelt bestaande receptuur eventueel bij op de mogelijkheden van de eigen bakkerij en het assortiment en betreft waar nodig collega's.		
Gewenst resultaat	De kwaliteit van het assortiment is geanalyseerd en er zijn verbetervoorstellen geformuleerd, onder andere op basis van trends en ontwikkelingen, met betrekking tot het assortiment. Nieuwe receptuur is ontwikkeld.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Past bestaande receptuur aan of ontwikkelt nieuwe receptuur op basis van de ideeën voor aanpassing van het assortiment.	<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: assortiment en receptuur van patisserieproducten K: scheikunde V: Engels: lezen V: Nederlands: gesprekken voeren V: Nederlands: lezen V: Nederlands: schrijven V: rekenen: meten en meetkunde V: rekenen: verhoudingen
Analyseren	<ul style="list-style-type: none"> Conclusies trekken Verbanden leggen 	Analyseert de kwaliteit van het assortiment, ziet mogelijkheden voor uitbreiding en komt met nieuwe receptuur, zodat het assortiment wordt uitgebreid en nieuwe receptuur is ontwikkeld.	
Creëren en innoveren	<ul style="list-style-type: none"> Verandering zoeken en introduceren 	Initieert nieuwe ideeën voor verbetering van het assortiment of aanpassing van recepturen, zodat de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment bevorderd wordt.	
Ondernemend en commercieel handelen	<ul style="list-style-type: none"> Kansen en mogelijkheden identificeren en creëren 	Ziet kansen om het assortiment te vernieuwen en gaat actief op zoek naar nieuwe recepturen om op deze wijze kansen om te zetten in acties.	

Kerntaak 3 Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment			
3.3 werkproces: Ontwerpt exclusieve presentatie- en verpakkingsmogelijkheden			
Omschrijving	De Patissier onderzoekt mogelijkheden voor nieuwe manieren voor presenteren en verpakkingen. Hij maakt ontwerpen van nieuwe presentatiemogelijkheden en selecteert nieuwe presentatie- en verpakkingsmogelijkheden.		
Gewenst resultaat	Nieuwe presentatie- en verpakkingsmogelijkheden zijn onderzocht, ontworpen en vervaardigd.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden 	Ontwerpt en vervaardigt bedreven en accuraat nieuwe presentatie mogelijkheden met gebruik van materialen en (ICT-) middelen, zodat nieuwe presentatiemogelijkheden kunnen worden ingezet.	<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: ICT-hulpmiddelen K: presentatie- en verpakkingsmogelijkheden V: Nederlands: lezen V: rekenen: meten en meetkunde
Creëren en innoveren	<ul style="list-style-type: none"> Verandering zoeken en introduceren 	Komt met creatieve ideeën voor nieuwe presentatiemogelijkheden, zodat het assortiment op een aantrekkelijke manier verpakt kan worden.	
Ondernemend en commercieel handelen	<ul style="list-style-type: none"> Kansen en mogelijkheden identificeren en creëren 	Gaat actief op zoek naar manieren om presentatie- en verpakkingsmogelijkheden te vernieuwen, zodat de aantrekkelijkheid van het product verhoogd wordt.	

2.7 Leidinggevende ambachtelijke bakkerij

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten

Proces-competentie-matrix Leidinggevende ambachtelijke bakkerij

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(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
	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
Bedrijfsmatig handelen		X																					
Ondernemend en commercieel handelen																							
Gedrevenheid en ambitie tonen																							
Met druk en tegenslag omgaan																							
Omgaan met verandering en aanpassen																							
Instructies en procedures opvolgen																							
Kwaliteit leveren																							
Op de behoeften en verwachtingen van de "Klant" richten																							
Plannen en organiseren																							
Leren																							
Creëren en innoveren																							
Onderzoeken																							
Materialen en middelen inzetten																							
Analyseren																							
Vakdeskundigheid toepassen																							
Formuleren en rapporteren																							
Presenteren																							
Overtuigen en beïnvloeden																							
Relaties bouwen en netwerken																							
Ethisch en integer handelen																							
Samenwerken en overleggen																							
Aandacht en begrip tonen																							
Begeleiden																							
Aansturen																							
Beslissen en activiteiten initiëren																							
Werkprocessen																							
1.1	Adviseert de klant over bakkerijproducten								X									X					
1.2	Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van bakkerij(tussen)producten					X					X						X						
1.3	Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van bakkerij(tussen)producten										X	X							X				
1.4	Bereidt en verwerkt degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen										X	X							X	X			
1.5	Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen										X	X							X	X			

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

Betekenis van de kerntaak voor deze kwalificatie

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

Detaillering proces-competentie-matrix Leidinggevende ambachtelijke bakkerij

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.1 werkproces: Adviseert de klant over bakkerijproducten			
Omschrijving	De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij adviseert de klanten in de winkel over de bakkerijproducten tijdens het aannemen van bestellingen. Hij inventariseert de wens van de klant. Hij geeft informatie over de bakkerijproducten 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 bakkerijproducten en de mogelijkheden binnen dit aanbod. De bestellingen zijn in ontvangst genomen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en 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, zodat de klant goed geïnformeerd is.	<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: assortiment en bakkerij(tussen)producten V: Nederlands: gesprekken voeren V: Nederlands: luisteren V: Nederlands: spreken V: rekenen: getallen V: sociale 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 bakkerijproducten 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.	

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.2 werkproces: Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van bakkerij(tussen)producten			
Omschrijving	De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij maakt een planning voor zijn eigen werkzaamheden en de werkzaamheden van collega's op zijn afdeling op grond van de voorraad, de (verwachte) bestellingen en de verschillende te bereiden bakkerij(tussen)producten of onafgebakken bakkerij(tussen)producten voor de voorraad. De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij bepaalt de productievolgorde voor een efficiënte productievoortgang en een efficiënt overgebruik bij het bereiden van bakkerij(tussen)-producten. Hij maakt de planning zodanig dat rekening wordt gehouden met de verwerkingstijd van bakkerij(tussen)-producten. Hij stemt de planning af met de ondernemer en stelt de planning zo nodig bij.		
Gewenst resultaat	De werkzaamheden voor het bereiden van bakkerijproducten 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
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> Afstemmen Anderen raadplegen en betrekken 	Legt zijn 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 en de planning zo nodig kan worden bijgesteld.	<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: verwerkingstijd van bakkerij(tussen)producten V: Nederlands: gesprekken voeren V: Nederlands: lezen V: Nederlands: luisteren V: Nederlands: schrijven V: Nederlands: spreken V: rekenen: verbanden V: sociale vaardigheden
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> Activiteiten plannen Tijd indelen Mensen en middelen organiseren 	Bepaalt de prioriteit van de werkzaamheden, de beschikbare tijd en de benodigde grondstoffen vast, en stelt de beschikbaarheid van grondstoffen en materialen vast, zodat volgens planning gewerkt kan worden.	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Toont inzicht in de processen van het bereiden van bakkerij(tussen)producten, door bij het maken van de planning rekening te houden met de verwerkingstijd van bakkerij(tussen)producten.	

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.3 werkproces: Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van bakkerij(tussen)producten			
Omschrijving	De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij bereidt zijn werkzaamheden voor door de receptuur voor het bereiden van bakkerij(tussen)producten te raadplegen. Hij bekijkt de dagplanning en de lijst met bestellingen of bakkerij(tussen)producten die later in de tijd volgens de planning bereid moeten worden. Hij berekent de hoeveelheden grondstoffen en verzamelt de grondstoffen, bakkerij(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 bakkerij(tussen)producten. Hij zet de benodigde apparatuur, gereedschappen en materialen klaar voor productie van bakkerij(tussen)producten. Hij weegt grondstoffen af.		
Gewenst resultaat	De planning en de receptuur zijn geraadpleegd. Grondstoffen, bakkerij(tussen)producten, gereedschappen en materialen zijn verzameld en staan klaar voor de bereiding van bakkerijproducten en (tussen)producten.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden 	Leest de receptuur, berekent en weegt op nauwkeurige wijze de benodigde hoeveelheden grondstoffen af, waarbij hij gebruik maakt van zijn productkennis, zodat alles klaar staat voor het bereiden van bakkerijproducten.	<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: bakkerij(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: bakkerijgereedschappen en -apparatuur K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit V: het omgaan met bakkerijgereedschappen en -apparatuur V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen V: Nederlands: lezen V: rekenen V: rekenen: getallen
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> Geschikte materialen en middelen kiezen 	Maakt op basis van de planning en de receptuur een keuze uit de beschikbare materialen en grondstoffen en zet deze klaar voor het bereiden van bakkerij(tussen)producten.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen Werken conform voorgescreven procedures 	Volgt de voorgescreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de bakkerij toe bij het bereiden van bakkerij(tussen)producten.	

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.3 werkproces: Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van bakkerij(tussen)producten			
			<ul style="list-style-type: none">• V: rekenen: meten en meetkunde• V: rekenen: verbanden

			<ul style="list-style-type: none">• V: rekenen: meten en meetkunde• V: rekenen: verbanden
--	--	--	--

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.4 werkproces: Bereidt en verwerkt 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 stelt het rijs- en bakproces voor de brood(tussen)producten vast door de receptuur te raadplegen. Hij bedient bakkerijgereedschappen en -apparatuur en zorgt ervoor dat de brood(tussen)producten binnen de gestelde tijd klaar zijn. Hij controleert de voortgang van deze processen op vastgestelde kwaliteitsnormen.		
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
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	brood(tussen)producten, vullingen en garneringen snel en precies, zodat de brood(tussen)producten gekneet en gemengd zijn en de draaitijd kan worden vastgesteld.	<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: bakkerijgereedschappen en -apparatuur K: brood- en banket(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling en bewaring) K: materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) K: procedures en technieken voor het bereiden en verwerken van degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen K: procedures en technieken voor het bereiden van brood(tussen)producten
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> Materialen en middelen doelmatig gebruiken Materialen en middelen doeltreffend gebruiken 	Gebruikt bij het bereiden en verwerken van brood(tussen)producten, vullingen en garneringen de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.	
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.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen Werken conform voorgescreven procedures 	Volgt de voorgescreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het bereiden van degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen toe.	

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten

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

			<ul style="list-style-type: none">• K: rij- en bakprocessen van brood(tussen)producten• K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit• V: het omgaan met rij- en bakprocessen van brood(tussen)producten• V: het toepassen van decoratie-, modelleer- en snijtechnieken• V: het toepassen van kwaliteitsnormen• V: het toepassen van materialen en grondstoffen• V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen• V: Nederlands: lezen• V: rekenen: getallen• V: rekenen: meten en meetkunde• V: rekenen: verbanden
--	--	--	--

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.5 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 banket(tussen)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
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 gekneet en gemengd zijn en de draaitijd is vastgesteld en mengsels op kleur en smaak zijn gebracht.	<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: bakkerijgereedschappen en -apparatuur K: banket(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit V: het toepassen van kwaliteitsnormen
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.	
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.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen Werken conform voorgeschreven procedures 	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het bereiden van degen, beslagen, banket(tussen)producten, vullingen en garneringen toe.	

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.5 werkproces: Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen			
			<ul style="list-style-type: none">• V: het toepassen van materialen en grondstoffen• V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen• V: Nederlands: lezen• V: rekenen: getallen• V: rekenen: meten en meetkunde• V: rekenen: verbanden

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten

1.7 werkproces: Decoreert, modelleert en snijdt de bakkerij(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 bakkerij(tussen)producten ten slotte tot sierstukken en decoraties. Bij het decoreren gebruikt hij nieuwe ideeën en ontwerpen. Hij werkt de gebakken bakkerij(tussen)producten af door de bakkerij(tussen)producten te snijden, handmatig te vullen, op te spuiten, te garneren, te glaceren of te decoreren, met bijvoorbeeld slagroom of marsepein.		
Gewenst resultaat	Bakkerijproducten zijn aantrekkelijk en representatief gesneden, gevuld, opgespoten, gegarneerd, geglaceerd, en/of gedecoreerd, zodat zij in de winkel gepresenteerd kunnen worden. Vernieuwingen zijn geïntroduceerd en uitgevoerd.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> Kwaliteitsniveaus halen Productiviteitsniveaus halen 	Werkt bij het decoreren, modelleren en snijden van bakkerij(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"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: decoratie-, modelleer- en snijtechnieken K: kwaliteitsnormen K: materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit V: het toepassen van decoratie-, modelleer- en snijtechnieken V: het toepassen van materialen en grondstoffen V: het toepassen van technieken en procedures V: Nederlands: lezen
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen Werken conform voorgescreven procedures 	Volgt de voorgescreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het decoreren, modelleren en snijden van bakkerij(tussen)producten toe.	
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 bakkerij(tussen)producten, zodat aantrekkelijke en representatief afgewerkte bakkerijproducten van een juiste kwaliteit gecreëerd worden.	
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> Materialen en middelen doeltreffend gebruiken Materialen en middelen doelmatig gebruiken 	Gebruikt bij het decoreren, modelleren en snijden van bakkerij(tussen)producten de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.	
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 bakkerij(tussen)producten.	

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.7 werkproces: Decoreert, modelleert en snijdt de bakkerij(tussen)producten			
			<ul style="list-style-type: none">• V: rekenen: getallen• V: rekenen: verbanden• V: rekenen: verhoudingen

			<ul style="list-style-type: none">• V: rekenen: getallen• V: rekenen: verbanden• V: rekenen: verhoudingen
--	--	--	---

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.8 werkproces: Bewaakt en borgt de kwaliteit van de bakkerij(tussen)producten			
Omschrijving	De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij beoordeelt bakkerij(tussen)producten op kwaliteit en herkent afwijkingen in bakkerij(tussen)producten en/of grondstoffen volgens vastgestelde kwaliteitsnormen en relevante voorschriften en richtlijnen. Hij analyseert waar afwijkingen in bakkerij(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	Bakkerij(tussen)producten zijn beoordeeld op kwaliteit. Afwijkingen in bakkerij(tussen)producten, 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
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 bakkerij(tussen)producten toe.	<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: bakkerij(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: het kwaliteitssysteem K: het presenteren van brood(tussen)producten K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit V: het toepassen van kwaliteitsnormen V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen V: Nederlands: gesprekken voeren V: Nederlands: lezen
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> Anderen raadplegen en betrekken Afstemmen 	Overlegt met collega's of de ondernemer over duidelijke afwijkingen in de kwaliteit van bakkerij(tussen)producten en in het bereidingsproces en raadpleegt hen om een passende oplossing te bedenken.	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Toont inzicht in afwijkingen in bakkerij(tussen)producten en in het bereidingsproces vandaan komen, bekijkt de consequenties van deze afwijkingen, bedenkt hiervoor een haalbare oplossing en herstelt fouten in bereidingswijzen.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken 	Bewaakt en borgt de kwaliteit van bakkerij(tussen)producten en het bereidingsproces aan de hand van het kwaliteitssysteem van het bedrijf, zodat de productie tijdig hersteld wordt en bakkerij(tussen)producten voldoen aan de kwaliteitsnormen en binnen de gestelde tijd zijn opgeleverd.	

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.8 werkproces: Bewaakt en borgt de kwaliteit van de bakkerij(tussen)producten			
			<ul style="list-style-type: none"> • V: Nederlands: luisteren • V: Nederlands: schrijven • V: Nederlands: spreken • V: rekenen: getallen • V: rekenen: verbanden • V: sociale vaardigheden

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.9 werkproces: Verpakt en presenteert bakkerij(tussen)producten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op			
Omschrijving	De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij verpakt de bakkerij(tussen)producten in de bedrijfsruimte en presenteert bakkerij(tussen)producten in de vitrine of in de winkel, waarbij hij bakkerijgereedschappen en –apparatuur bedient. Hij gebruikt nieuwe presentatie- en verpakkingsmogelijkheden om bakkerij(tussen)producten mee te presenteren. Hij etiketteert en koelt bakkerij(tussen)producten of vriest deze in. Hij presenteert de bakkerij(tussen)producten op platen.		
Gewenst resultaat	Bakkerij(tussen)producten zijn op een plaat in de winkel gepresenteerd. Onafgebakken bakkerijproducten zijn verpakt en in het magazijn geplaatst. Bakkerij(tussen)producten of onafgebakken bakkerijproducten zijn gekoeld of ingevroren.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> Materialen en middelen doeltreffend gebruiken Geschikte materialen en middelen kiezen 	Kiest de benodigde materialen en middelen voor het verpakken en presenteren van bakkerijproducten, gaat hiermee efficiënt om en gaat bewust om met materialen en gereedschappen, zodat er geen materialen en middelen worden verspild en de bakkerijproducten verpakt, gepresenteerd en opgeslagen zijn.	<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: het bedrijfsschoonmaakplan K: het presenteren van bakkerijproducten K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen Werken conform voorgeschreven procedures 	Neemt de veiligheidsvoorschriften, de interne procedures van het bedrijf en de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de bakkerij, in acht bij het verpakken, presenteren en opslaan van bakkerij(tussen)producten of onafgebakken bakkerijproducten.	<ul style="list-style-type: none"> K: verpakkingsmogelijkheden V: het toepassen van schoonmaakmiddelen en -materialen V: het toepassen van verpakkingsmogelijkheden V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen V: Nederlands: lezen

Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten			
1.10 werkproces: Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon			
Omschrijving	De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij maakt tijdens en na het uitvoeren van de werkzaamheden in de bakkerij 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 bakkerij 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
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> • Geschikte materialen en middelen kiezen • Materialen en middelen doelmatig gebruiken • Goed zorgdragen voor materialen en middelen 	Kiest de materialen en middelen bij het onderhouden van de werkruimtes, gebruikt deze efficiënt bij het schoonmaken van de bakkerij en gaat bewust om met materialen, middelen, tijd en energie, zodat de bakkerij schoon en veilig is.	<ul style="list-style-type: none"> • K: het bedrijfsschoonmaakplan • K: schoonmaakmiddelen en -materialen (eigenschappen en toepassingen) • K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> • Werken conform voorgescreven procedures • Werken conform veiligheidsvoorschriften • Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen 	Maakt gebruik van het schoonmaakplan en wettelijke richtlijnen bij het schoonmaken van verschillende ruimtes in de bakkerij en houdt zich aan de voorgescreven richtlijnen en procedures, zodat de veiligheid van hemzelf en van anderen niet in gevaar komt, werkruimtes klaar zijn voor gebruik door anderen en de controlelijsten zijn ingevuld.	<ul style="list-style-type: none"> • V: het toepassen van schoonmaakmiddelen en -materialen • V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen • V: Nederlands: lezen • V: Nederlands: schrijven

Kerntaak 2 Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op

Proces-competentie-matrix Leidinggevende ambachtelijke bakkerij

Kerntaak 2 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
		Beoordelen en activiteiten initieren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwach- tingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen
Werkprocessen																					
2.1	Bestelt benodigde grondstoffen en (tussen)producten											x						x		x	
2.2	Controleert de grondstoffen en (tussen)producten bij ontvangst op (opslag)specificaties											x								x	
2.3	Slaat de geleverde producten op in geconditioneerde ruimtes												x							x	

Betekenis van de kerntaak voor deze kwalificatie

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

Detaillering proces-competentie-matrix Leidinggevende ambachtelijke bakkerij

Kerntaak 2 Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op			
2.1 werkproces: Bestelt benodigde grondstoffen en (tussen)producten			
Omschrijving	De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij inventariseert de dagelijkse voorraad van grondstoffen en bakkerij(tussen)producten. Op basis van de bestellingen van klanten en de voorraad berekent hij de benodigde hoeveelheid grondstoffen en bakkerij(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 bakkerij(tussen)producten.		
Gewenst resultaat	De benodigde hoeveelheid grondstoffen en bakkerij(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
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Berekent snel en precies de te bestellen grondstoffen en bakkerij(tussen)producten op basis van de voorraad en de bestellingen van klanten.	<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: bestellijsten en bestelmethode K: plannen V: Nederlands: lezen V: Nederlands: schrijven V: rekenen: getallen V: rekenen: verbanden
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> Activiteiten plannen 	Bestelt de grondstoffen en bakkerij(tussen)producten tijdig, zodat geen vertraging in de planning van bestellingen en eventuele grote projecten opgelopen wordt.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform voorgeschreven procedures 	Vult de bestellijsten volledig en nauwkeurig in, zodat hieruit voor de leveranciers duidelijk is welke bakkerij(tussen)producten geleverd moeten worden en in welke hoeveelheden.	

Kerntaak 2 Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op			
2.2 werkproces: Controleert de grondstoffen en (tussen)producten bij ontvangst op (opslag)specificaties			
Omschrijving	De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij controleert de grondstoffen en bakkerij(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 bakkerij(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
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"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: (opslag)specificaties K: bakkerij(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: controleprocedures en -wetgeving V: het toepassen van (opslag)specificaties V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen V: Nederlands: lezen V: rekenen: getallen V: rekenen: verbanden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen Werken conform voorgeschreven procedures 	Neemt de veiligheidsvoorschriften, de interne procedures van het bedrijf en de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de bakkerij, in acht bij het controleren van ontvangen bestellingen van bakkerij (tussen)producten en grondstoffen bij ontvangst.	

Kerntaak 2 Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op			
2.3 werkproces: Slaat de geleverde producten op in geconditioneerde ruimtes			
Omschrijving	De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij maakt in geconditioneerde ruimtes een indeling voor bakkerij(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
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> Goed zorgdragen voor materialen en middelen Geschikte materialen en middelen kiezen 	Maakt een logische indeling in de geconditioneerde ruimtes, waarbij hij rekening houdt met opslagspecificaties van grondstoffen en bakkerij(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"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: (opslag)specificaties K: bakkerij(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen V: Nederlands: lezen V: rekenen: meten en meetkunde
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen Werken conform voorgeschreven procedures 	Neemt de veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de bakkerij, in acht bij het opslaan van geleverde brood- en banket(tussen)producten.	

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit

Proces-competentie-matrix Leidinggevende ambachtelijke bakkerij

Kerntaak 4 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																										
4.1	Maakt een afdelingsplan	x				x					x	x						x							x	
4.2	Maakt een plan voor personeelsplanning										x							x								
4.3	Levert informatie aan voor begrotingen										x			x												
4.4	Bewaakt budgetten		x								x			x							x					
4.5	Werft en selecteert nieuwe medewerkers	x				x					x										x					
4.6	Voert functionerings- en beoordelingsgesprekken		x	x							x			x							x					
4.7	Plant en verdeelt de werkzaamheden		x															x			x					
4.8	Begeleidt medewerkers en stuurt medewerkers aan		x	x								x														
4.9	Motiveert en stimuleert samenwerking in het team			x		x																				

Kerntaak 4 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
		Beoordelen en activiteiten initieren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwach- tingen van de "Klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen
Werkprocessen																										
4.10	Voert werkoverleg		x			x				x	x							x								
4.11	Rapporteert aan de ondernemer					x					x			x												x

Betekenis van de kerntaak voor deze kwalificatie

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

Detaillering proces-competentie-matrix Leidinggevende ambachtelijke bakkerij

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit			
4.1 werkproces: Maakt een afdelingsplan			
Omschrijving	De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij stelt een afdelingsplan op aan de hand van het ondernemingsplan. Hij signaleert ontwikkelingen in de bakkerij branche en gaat na welke gevolgen deze ontwikkelingen voor de werkzaamheden van zijn afdeling kunnen hebben. Hij beschrijft in het plan aan welke 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 de manager/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 afdelingsplan 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"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: bedrijfsplan of ondernemingsplan K: de bakkerijbranche K: een afdelings- en activiteitenplan V: Nederlands: gesprekken voeren V: Nederlands: schrijven V: rekenen: getallen V: rekenen: verbanden
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> Afstemmen Anderen raadplegen en betrekken 	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.	
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 hij correcte spelling en grammatica hanteert.	
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.	
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.	
Ondernemend en commercieel handelen	<ul style="list-style-type: none"> De markt en de spelers daarin kennen 	Volgt de ontwikkelingen in de bakkerijbranche en in de samenleving, onderkent op basis hiervan kansen en	

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit			
4.1 werkproces: Maakt een afdelingsplan			
	<ul style="list-style-type: none">• Kansen en mogelijkheden identificeren en creëren• Kansen en mogelijkheden benutten	bedreigingen voor de afdeling, vertaalt kansen in concrete activiteiten, anticipeert op mogelijke bedreigingen en verwerkt dit in het afdelingsplan.	

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit**4.2 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, 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
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none">Nauwkeurig en volledig rapporterenStructuur 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">* K: = Kennis van; V: = Vaardig inK: CAO-bepalingen van de brancheK: personeelsbeleidV: Nederlands: lezenV: Nederlands: schrijvenV: rekenen: getallenV: rekenen: verbanden
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 vast, houdt hierbij rekening met de aanwezige capaciteit en stelt op basis hiervan een personeelsplanning op.	

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit			
4.3 werkproces: Levert informatie aan voor begrotingen			
Omschrijving	De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij voert kostenberekeningen uit van activiteiten van de afdeling. Hij rapporteert de uitkomst van de analyses aan het management en doet voorstellen voor (het aanpassen van) budgetten voor activiteiten.		
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
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"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: analysemethoden V: Nederlands: lezen V: Nederlands: schrijven V: Nederlands: spreken V: omzet- en kostenberekeningen V: rekenen: getallen V: rekenen: verbanden
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.	

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit			
4.4 werkproces: Bewaakt budgetten			
Omschrijving	De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij bewaakt de beschikbaar gestelde budgetten voor de activiteiten van zijn afdeling en vermijdt budgetoverschrijdingen. Daartoe vergelijkt hij de toegestane kosten met de werkelijk gemaakte kosten van de activiteiten. Hij verklaart eventuele verschillen, doet een voorstel om kosten te besparen en bespreekt dit met de manager/ondernemer en/of spreekt indien nodig mensen aan op afwijkingen. 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 	Spreekt medewerkers aan op afwijkingen van de afspraken/uitgaven die zijn overeengekomen, zodat de budgetten niet (dreigen te) worden overschreden. Tevens delegeert hij indien nodig de financiële administratie en controleert deze op basis van overzichten en rapportages.	<ul style="list-style-type: none"> • * K: = Kennis van; V: = Vaardig in • K: budgettering • K: de relevante richtlijnen/voorschriften van financiële administratie • K: financiële administratie • V: Nederlands: lezen • V: Nederlands: schrijven • V: rekenen: getallen • V: rekenen: verbanden
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.	
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.	
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.	

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit			
4.5 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 bespreekt voorstellen met het management om deze aan te stellen.		
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
Beslissen en activiteiten initiëren	<ul style="list-style-type: none"> Beslissingen nemen 	Bepaalt binnen de gestelde kaders en op basis van relevante gegevens of nieuw personeel, hulp- en/of vakantiekrachten geschikt zijn voor de functie en doet een voorstel aan het management over eventuele aanstelling.	<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: CAO-bepalingen van de branche K: personeelsmanagement K: selectieprocedure K: werving, selectie en aanname van personeel V: gesprekstechnieken V: Nederlands: gesprekken voeren V: Nederlands: lezen V: Nederlands: schrijven
Presenteren	<ul style="list-style-type: none"> Duidelijk uitleggen en toelichten Op de toehoorder(s) / toeschouwer(s) inspelen 	Communiqueert open en eerlijk tijdens het selectiegesprek en communiceert op heldere en begrijpelijke wijze met kandidaten, waarbij hij taal en benaderingswijze op hen afstemt, kansen biedt en onbevooroordeeld handelt.	
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.	
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> Afstemmen 	Stemt zijn bevindingen met bijbehorende argumentatie met de ondernemer of het management af en doet een voorstel aan de ondernemer of het management over eventuele aanstellingen van kandidaten.	

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit**4.6 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 dat is afgestemd op de mogelijkheden van het bedrijf. Mede aan de hand van de beoordelingsgesprekken adviseert hij de manager/ondernemer over functieverandering, beloning of de beëindiging van de dienstbetrekking van medewerkers. Hij verwerkt resultaten van de functionerings- en beoordelingsgesprekken in de personeelsdossiers.		
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 controlerenRichting geven	Besprekt 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">* K: = Kennis van; V: = Vaardig inK: bedrijfsprocedure en de wettelijke richtlijnen m.b.t. personeelsbeleidK: CAO-bepalingen van de brancheK: functionerings- en beoordelingsgesprekkenV: coachenV: feedback gevenV: Nederlands: gesprekken voerenV: Nederlands: lezenV: Nederlands: schrijven
Begeleiden	<ul style="list-style-type: none">CoachenMotiverenAnderen ontwikkelen	Geeft medewerker heldere en constructieve feedback over hun functioneren, herkent en erkent ontwikkelingsbehoeften, besprekt 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.	
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none">Correct formulerenNauwkeurig en volledig rapporteren	Rapporteert de resultaten van het beoordelings- of functioneringsgesprek volledig en nauwkeurig in het personeelsdossier.	
Analyseren	<ul style="list-style-type: none">Informatie genereren uit gegevensConclusies trekkenOplossingen voor problemen bedenken	Maakt een rationele inschatting, op basis van beschikbare en relevante gegevens, of de betreffende medewerker in aanmerking komt voor een verandering van functie of beloning, zodat hij dit kan verwerken in het personeelsdossier.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnenWerken conform voorgeschreven procedures	Neemt bij het voeren van functionerings- en beoordelingsgesprekken de bedrijfsprocedure en de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het personeelsbeleid in acht.	

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit**4.7 werkproces: Plant en verdeelt de werkzaamheden**

Omschrijving	De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij plant en verdeelt de werkzaamheden in zijn team. 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 het personeel binnen zijn team. 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">• * K: = Kennis van; V: = Vaardig in• K: capaciteitsberekeningen en prognoses• K: het maken van planningen en werkroosters• K: kwaliteitssystemen en wettelijke regels en voorschriften op het gebied van veiligheid, milieu en arbeidsomstandigheden• V: Nederlands: schrijven• V: rekenen: getallen• V: rekenen: verbanden
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.	
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.	

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit**4.8 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. Hij 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
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">• * K: = Kennis van; V: = Vaardig in• K: leidinggeven en aansturen• V: coachen• V: didactische vaardigheden• V: feedback geven• V: Nederlands: gesprekken voeren• V: Nederlands: spreken• V: problemen oplossen
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.	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">• Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden	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.	

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit**4.9 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 onderling en bespreekt zaken die het functioneren en de harmonie in het team verstoren. Hij levert een bijdrage aan het voorkomen en terugdringen van het 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">• * K: = Kennis van; V: = Vaardig in• K: aansturen• K: verzuimbegeleiding• V: coachen• V: didactische vaardigheden• V: feedback geven• V: Nederlands: gesprekken voeren
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.	

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit**4.10 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 activiteiten 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
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none">AfstemmenAnderen raadplegen en betrekkenProactief 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">* K: = Kennis van; V: = Vaardig inK: overlegvormenK: rapportagevormenV: Nederlands: gesprekken voerenV: Nederlands: schrijvenV: Nederlands: spreken
Presenteren	<ul style="list-style-type: none">Duidelijk uitleggen en toelichtenOp 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.	
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none">Correct formulerenNauwkeurig en volledig rapporteren	Stelt volledige en nauwkeurige verslagen van werkoverleggen waarin afspraken zijn vastgelegd en correcte spelling en grammatica is gehanteerd.	
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none">Voortgang bewaken	Bewaakt dat afspraken worden nagekomen, zodat vertragingen in het werk worden voorkomen.	
Aansturen	<ul style="list-style-type: none">Richting geven	Stelt medewerkers op de hoogte van de doelen en prioriteiten van het werkoverleg, het belang ervan en werkt toe naar duidelijke resultaatafspraken en helderheid over ieders rol daarin.	

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit**4.11 werkproces: Rapporteert aan de ondernemer**

Omschrijving	De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij maakt periodiek rapportages van werkzaamheden en geeft financiële terugkoppeling aan de manager/ondernemer. Hij verzamelt informatie uit werkoverleggen voor de manager/ondernemer en bespreekt verbeterpunten of problemen met de manager/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
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none">AfstemmenProactief 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">* K: = Kennis van; V: = Vaardig inK: het opstellen van (financiële) rapportagesK: verkoopgegevensV: Nederlands: gesprekken voerenV: Nederlands: lezenV: Nederlands: schrijvenV: rekenen: getallenV: rekenen: verbanden
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none">Nauwkeurig en volledig rapporterenStructuur 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.	
Analyseren	<ul style="list-style-type: none">Informatie genereren uit gegevensConclusies 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.	
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.	

3. Certificeerbare eenheden

In dit dossier zijn geen certificeerbare eenheden opgenomen.

Deel D: Verantwoording

1. Inleiding

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

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

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

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

De verantwoording bestaat uit twee delen:

- Proces- en inhoudsinformatie
- Ontwikkel- en onderhoudsinformatie

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

2. Proces- en inhoudsinformatie

2.1 Betrokkenen

Dit kwalificatiedossier is ontwikkeld door team Arbeidsmarkt en Beroepsontwikkeling van Kenniscentrum Kenwerk, in samenwerking met vertegenwoordigers uit het bedrijfsleven en het beroepsonderwijs.

De leden van de paritaire commissie Bakkerij van Kenniscentrum Kenwerk zijn bij het ontwikkelproces van het kwalificatiedossier betrokken. Daarnaast zijn ook door de PC aangewezen werkgroepleden uit het onderwijs en bedrijfsleven betrokken. Zowel de pc Bakkerij als de werkgroepleden hebben (tussen)producten beoordeeld en becommentarieerd.

De pc Bakkerij van Kenwerk bestaat uit de volgende leden:

Afvaardiging van	Rol
NBOV/NVB	adviserend
FNV Bondgenoten	adviserend
CNV Bedrijvenbond	adviserend
Onderwijsveld via de BTG HTVF	adviserend
Vmbo	toehoorder

In drie van de vier de paritaire commissies die Kenwerk kent, hebben vertegenwoordigers van het vmbo zitting. Zij leggen de verbanden tussen het vmbo en het mbo.

2.2 Verwantschap

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

- Broodbakker (november 2003);
- Allround broodbakker (november 2003);
- Brood- en banketbakker (november 2003);
- Allround brood- en banketbakker (november 2003);
- Pâtissier (oktober 2007);
- - Banketbakker
- - Allround banketbakker
- - Pâtissier
- Leidinggevende ambachtelijke bakkerij (november 2003).

Om de verwantschap tussen de beroepscompetentieprofielen te bepalen zijn de kerntaken met elkaar vergeleken. De kerntaken vertonen een dusdanige overlap dat besloten is de betreffende beroepscompetentieprofielen als uitgangspunt te hanteren voor het kwalificatiedossier Brood en banket. Er is geen verwantschap geconstateerd met andere kwalificatiedossiers.

2.3 Vertaling beroepscompetentieprofielen in kwalificatiedossier

Het verschil tussen de vakvolwassen en beginnend beroepsbeoefenaar komt in het kwalificatiedossier tot uitdrukking in de beschrijving van de kerntaken, de keuze voor de competenties en de beschrijving van de prestatie-indicatoren. Bij het opstellen van de kerntaken, werkprocessen en competenties zijn alle onderdelen van de onderliggende beroepscompetentieprofielen als uitgangspunt genomen. Er heeft een afzwakking op aspecten als verantwoordelijkheid, bevoegdheid en zelfstandigheid plaatsgevonden.

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

Bij de ontwikkeling van de Leidinggevende kerntaak die van toepassing is voor de leidinggevende ambachtelijke bakkerij, is gebruik gemaakt van de werkprocessen uit het referentiemodel ondernemen, managen en leiding geven (oktober 2006). Om de herkenbaarheid van deze werkprocessen te borgen voor de branche zijn deze werkprocessen waar nodig aangepast.

Taal en rekenen in het kwalificatiedossier

In deel B van dit kwalificatiedossier zijn generieke niveaus voor Nederlands en rekenen opgenomen, geformuleerd volgens de richtlijnen van de commissie Meijerink.

In deel B is bij Complexiteit van de uitstroom extra informatie opgenomen over het niveau van talen dat nodig is voor het beroep, indien deze afwijkt van het generieke niveau.

In deel C zijn in de kolom Vakkennis en vaardigheden aanwijzingen opgenomen voor de taal en de deelvaardigheid.

In deel D is op hoofdlijnen aangegeven hoe de generieke niveaus zich verhouden tot het niveau dat voor het beroep vereist is.

Kenwerk heeft Servicedocumenten Taal en Rekenen ontwikkeld gebaseerd op de kwalificatiedossiers cohort 2010-2011. Hierin staan voorbeelden van talige en/of rekenactiviteiten die in het kwalificatiedossier voorkomen. Deze servicedocumenten geven handvatten voor de implementatie van taal en rekenen in de onderwijspraktijk.

Let op: deze servicedocumenten worden in het voorjaar van 2011 aangepast op de kwalificatiedossiers cohort 2011-2012 en gepubliceerd op de website van Kenwerk (www.kenwerk.nl).

2.4 Nederlands, rekenen en moderne vreemde talen

2.4.1 Brood- en banketbakker

Nederlands

Indicatief bevindt de beroepsinhoud van de Brood- en banketbakker zich op het volgende niveau:

- Mondelinge taalvaardigheid: 2F
- Leesvaardigheid: 2F
- Schrijfvaardigheid: 2F
- Taalverzorging en taalbeschouwing: 2F

Toelichting:

Bij de Brood- en banketbakker komen in verschillende werkprocessen meerdere taalvaardigheden gecombineerd voor. Van de Brood- en banketbakker wordt verlangd dat hij luistert en teksten en instructies leest en begrijpt.

Rekenen

Indicatief bevindt de beroepsinhoud van de Brood- en banketbakker zich op het volgende niveau:

- Getallen: 2F
- Verhoudingen: 2F
- Meten en meetkunde: 2F
- Verbanden: 2F

Toelichting:

Voor de beroepsuitoefening worden de generieke niveaus voor rekenen gehanteerd volgens het referentiekader Taal en Rekenen. Zie paragraaf 2.5.

Moderne vreemde talen - Engels

Indicatief bevindt de beroepsinhoud van de Brood- en banketbakker zich op het volgende niveau:

- Luisteren: A2
- Lezen: A1
- Gesprekken voeren: A1
- Spreken: A2
- Schrijven: A1

Toelichting:

Van de Brood- en banketbakker wordt verwacht dat hij kan luisteren naar de klant en hun wensen en verwachtingen begrijpt en recepturen en etiketten kan lezen en begrijpen.

2.4.2 Banketbakker

Nederlands

Indicatief bevindt de beroepsinhoud van de Banketbakker zich op het volgende niveau:

- Mondelinge taalvaardigheid: 2F
- Leesvaardigheid: 2F
- Schrijfvaardigheid: 2F
- Taalverzorging en taalbeschouwing: 2F

Toelichting:

Bij de Banketbakker komen in verschillende werkprocessen meerdere taalvaardigheden gecombineerd voor. Van de Banketbakker wordt verlangd dat hij luistert en teksten en instructies leest en begrijpt.

Rekenen

Indicatief bevindt de beroepsinhoud van de Banketbakker zich op het volgende niveau:

- Getallen: 2F
- Verhoudingen: 2F
- Meten en meetkunde: 2F
- Verbanden: 2F

Toelichting:

Voor de beroepsuitoefening worden de generieke niveaus voor rekenen gehanteerd volgens het referentiekader Taal en Rekenen. Zie paragraaf 2.5.

Moderne vreemde talen - Engels

Indicatief bevindt de beroepsinhoud van de Banketbakker zich op het volgende niveau:

- Luisteren: A2
- Lezen: A1
- Gesprekken voeren: A1
- Spreken: A2
- Schrijven: A1

Toelichting:

Van de Banketbakker wordt verwacht dat hij kan luisteren naar de klant en hun wensen en verwachtingen begrijpt en recepturen en etiketten kan lezen en begrijpen.

2.4.3 Allround broodbakker

Nederlands

Indicatief bevindt de beroepsinhoud van de Allround broodbakker zich op het volgende niveau:

- Mondelinge taalvaardigheid: 2F
- Leesvaardigheid: 2F
- Schrijfvaardigheid: 2F
- Taalverzorging en taalbeschouwing: 2F

Toelichting:

Bij de Allround broodbakker komen in verschillende werkprocessen meerdere taalvaardigheden gecombineerd voor. Van de Allround broodbakker wordt verlangd dat hij verkoopgerichte informatie en advies geeft aan klanten, afstemt en overlegt met collega's en plannings en werkroosters opstelt.

Rekenen

Indicatief bevindt de beroepsinhoud van de Allround broodbakker zich op het volgende niveau:

- Getallen: 2F
- Verhoudingen: 2F
- Meten en meetkunde: 2F
- Verbanden: 2F

Toelichting:

Voor de beroepsuitoefening worden de generieke niveaus voor rekenen gehanteerd volgens het referentiekader Taal en Rekenen. Zie paragraaf 2.5.

Moderne vreemde talen - Engels

Indicatief bevindt de beroepsinhoud van de Allround broodbakker zich op het volgende niveau:

- Luisteren: B1
- Lezen: B1
- Gesprekken voeren: A2
- Spreken: B1
- Schrijven: A2

Toelichting:

Van de Allround broodbakker wordt verwacht dat hij kan luisteren naar de klant en hun wensen en verwachtingen begrijpt, het productaanbod kan uitleggen aan klanten en recepturen, etiketten en vakliteratuur kan lezen en begrijpen.

2.4.4 Allround banketbakker

Nederlands

Indicatief bevindt de beroepsinhoud van de Allround banketbakker zich op het volgende niveau:

- Mondelinge taalvaardigheid: 2F
- Leesvaardigheid: 2F
- Schrijfvaardigheid: 2F
- Taalverzorging en taalbeschouwing: 2F

Toelichting:

Bij de Allround banketbakker komen in verschillende werkprocessen meerdere taalvaardigheden gecombineerd voor. Van de Allround banketbakker wordt verlangd dat hij verkoopgerichte informatie en advies geeft aan klanten, afstemt en overlegt met collega's en plannings en werkroosters opstelt.

Rekenen

Indicatief bevindt de beroepsinhoud van de Allround banketbakker zich op het volgende niveau:

- Getallen: 2F
- Verhoudingen: 2F
- Meten en meetkunde: 2F
- Verbanden: 2F

Toelichting:

Voor de beroepsuitoefening worden de generieke niveaus voor rekenen gehanteerd volgens het referentiekader Taal en Rekenen. Zie paragraaf 2.5.

Moderne vreemde talen - Engels

Indicatief bevindt de beroepsinhoud van de Allround banketbakker zich op het volgende niveau:

- Luisteren: B1
- Lezen: B1
- Gesprekken voeren: A2
- Spreken: B1
- Schrijven: A2

Toelichting:

Van de Allround banketbakker wordt verwacht dat hij kan luisteren naar de klant en hun wensen en verwachtingen begrijpt, het productaanbod kan uitleggen aan klanten en recepturen, etiketten en vakliteratuur kan lezen en begrijpen.

2.4.5 Allround brood- en banketbakker

Nederlands

Indicatief bevindt de beroepsinhoud van de Allround brood- en banketbakker zich op het volgende niveau:

- Mondelinge taalvaardigheid: 2F
- Leesvaardigheid: 2F
- Schrijfvaardigheid: 2F
- Taalverzorging en taalbeschouwing: 2F

Toelichting:

Bij de Allround brood- en banketbakker komen in verschillende werkprocessen meerdere taalvaardigheden gecombineerd voor. Van de Allround brood- en banketbakker wordt verlangd dat hij verkoopgerichte informatie en advies geeft aan klanten, afstemt en overlegt met collega's en planningen en werkroosters opstelt.

Rekenen

Indicatief bevindt de beroepsinhoud van de Allround brood- en banketbakker zich op het volgende niveau:

- Getallen: 2F
- Verhoudingen: 2F
- Meten en meetkunde: 2F
- Verbanden: 2F

Toelichting:

Voor de beroepsuitoefening worden de generieke niveaus voor rekenen gehanteerd volgens het referentiekader Taal en Rekenen. Zie paragraaf 2.5.

Moderne vreemde talen - Engels

Indicatief bevindt de beroepsinhoud van de Allround brood- en banketbakker zich op het volgende niveau:

- Luisteren: B1
- Lezen: B1
- Gesprekken voeren: A2
- Spreken: B1
- Schrijven: A2

Toelichting:

Van de Allround brood- en banketbakker wordt verwacht dat hij kan luisteren naar de klant en hun wensen en verwachtingen begrijpt, het productaanbod kan uitleggen aan klanten en recepturen, etiketten en vakliteratuur kan lezen en begrijpen.

2.4.6 Patisserie

Nederlands

Indicatief bevindt de beroepsinhoud van de Patisserie zich op het volgende niveau:

- Mondelinge taalvaardigheid: 2F
- Leesvaardigheid: 3F
- Schrijfvaardigheid: 2F
- Taalverzorging en taalbeschouwing: 2F

Toelichting:

Bij de Patisserie komen in verschillende werkprocessen meerder taalvaardigheden gecombineerd voor. Van de Patisserie wordt verlangd dat deze verkoopgerichte informatie en advies geven aan klanten, afstemmen en overleggen met collega's, teksten kan lezen en begrijpen, en plannings- en werkroosters opstellen.

Rekenen

Indicatief bevindt de beroepsinhoud van de Patisserie zich op het volgende niveau:

- Getallen: 3F
- Verhoudingen: 3F
- Meten en meetkunde: 3F
- Verbanden: 3F

Toelichting:

Voor de beroepsuitoefening worden de generieke niveaus voor rekenen gehanteerd volgens het referentiekader Taal en Rekenen. Zie paragraaf 2.5.

Moderne vreemde talen - Engels

Indicatief bevindt de beroepsinhoud van de Patisserie zich op het volgende niveau:

- Luisteren: B1
- Lezen: B1
- Gesprekken voeren: A2
- Spreken: B1
- Schrijven: A2

Toelichting:

Van de Patisserie wordt verwacht dat hij kan luisteren naar de klant en hun wensen en verwachtingen begrijpt, klanten kan vragen naar hun wensen, het productaanbod kan uitleggen aan klanten en recepturen, etiketten en vakliteratuur kan lezen en begrijpen.

2.4.7 Leidinggevende ambachtelijke bakkerij

Nederlands

Indicatief bevindt de beroepsinhoud van de Leidinggevende ambachtelijke bakkerij zich op het volgende niveau:

- Mondelinge taalvaardigheid: 2F
- Leesvaardigheid: 3F
- Schrijfvaardigheid: 3F
- Taalverzorging en taalbeschouwing: 3F

Toelichting:

Bij de Leidinggevende ambachtelijke bakkerij komen in verschillende werkprocessen meerder taalvaardigheden gecombineerd voor. Van de Leidinggevende ambachtelijke bakkerij wordt verlangd dat deze verkoopgerichte informatie en advies geven aan klanten, afstemmen en overleggen met collega's, teksten kan lezen en begrijpen, en planningen en werkroosters opstellen. Daarnaast moet hij afspraken vastleggen, beleid vertalen naar activiteiten en rapportages opstellen.

Rekenen

Indicatief bevindt de beroepsinhoud van de Leidinggevende ambachtelijke bakkerij zich op het volgende niveau:

- Getallen: 3F
- Verhoudingen: 3F
- Meten en meetkunde: 3F
- Verbanden: 3F

Toelichting:

Voor de beroepsuitoefening worden de generieke niveaus voor rekenen gehanteerd volgens het referentiekader Taal en Rekenen. Zie paragraaf 2.5.

Moderne vreemde talen - Engels

Indicatief bevindt de beroepsinhoud van de Leidinggevende ambachtelijke bakkerij zich op het volgende niveau:

- Luisteren: B1
- Lezen: B1
- Gesprekken voeren: A2
- Spreken: B1
- Schrijven: A2

Toelichting:

Van de Leidinggevende ambachtelijke bakkerij wordt verwacht dat hij kan luisteren naar de klant en hun wensen en verwachtingen begrijpt, klanten kan vragen naar hun wensen, het productaanbod kan uitleggen aan klanten, recepturen, etiketten en vakliteratuur kan lezen en begrijpen en informatie over trends en ontwikkelingen in de markt volgen en vertalen naar een activiteitenplan.

2.5 Discussiepunten

Vanuit het ministerie van OCW is de zorg uitgesproken over het aantal uitstromen in dit kwalificatiedossier. Ook vanuit het coördinatiepunt heeft de paritaire commissie een dergelijke brief ontvangen. Het is niet haalbaar om in cohort 2011-2012 de gevraagde reductie van het aantal uitstromen te realiseren. De paritaire commissie is van mening dat er een goede grondslag moet zijn om een aanpassing van de uitstromen te bewerkstelligen. De paritaire commissie bij het ministerie van OCW aangegeven hiervoor in 2011 de nodige inspanning te leveren. In het kwalificatiedossier cohort 2012-2013 zal de uitwerking hiervan tot uiting komen.

In de pc is meerdere malen gesproken over het generieke taalniveau voor vakspecialist op niveau 4. Vanuit het beroep is het niet nodig om niveau 3F te beheersen voor Nederlands. Tevens is er voor de vakspecialist op niveau 4 geen logische doorstroom naar het hbo. De pc maakt zich zorgen over onnodige uitval van deelnemers aan de opleiding Patissier vanwege de hoge eisen die aan het Nederlands worden gesteld.

In de leidinggevende uitstroom (niveau 4) zijn de functie-eisen, die aan een leermeester/praktijkbegeleider/mentor worden gesteld, geborgd. Hiermee voldoet een gediplomeerde leidinggevende aan de opleidingseisen als leermeester/praktijkbegeleider/mentor. Naast deze opleidingseis moet de gediplomeerde leidinggevende ook nog 1 jaar werkervaring hebben om in de praktijk als leermeester/praktijkbegeleider/mentor te mogen functioneren.

Er zijn een aantal kleine wijzigingen doorgevoerd in de kerntaak 'Geeft leiding en voert beheerstaken uit'. De belangrijkste wijzigingen zijn aangebracht in werkproces 4.4 'Bewaakt budgetten' en werkproces 4.9 'Motiveert de samenwerking in het team'. Bij werkproces 4.4 is het nemen van maatregelen bij het overschrijden van de budgetten afgezwakt naar het doen van een voorstel voor het besparen van de kosten aan de manager/ondernemer. Bij werkproces 4.9 is het proactief aansturen op het voorkomen van ziekteverzuim afgezwakt naar het leveren van een bijdrage om ziekteverzuim te voorkomen. Daarnaast is in de werkproces het optreden als bemiddelaar bij conflicten verwijderd.

Er zijn meerdere signalen uit de onderwijs- en beroepspraktijk met betrekking tot de haalbaarheid en uitvoerbaarheid van de kerntaken Leidinggeven en Ondernemen. Uit ervaringsgegevens blijkt dat onderdelen uit deze kerntaken moeilijk of soms niet uitvoerbaar zijn in de beroepspraktijkvorming.

Het kwalificatiedossier biedt ruimte om de keuze te maken hoe de kerntaken en werkprocessen ontwikkeld en beoordeeld kunnen worden in het onderwijs of in het bedrijfsleven. Scholen moeten de gemaakte keuzes kunnen verantwoorden naar de Inspectie van het Onderwijs en vastleggen in het Onderwijs Examenreglement (OER), volgens het principe "pas toe en leg uit".

Er is een servicedocument Leidinggeven en Ondernemen ontwikkeld door een werkgroep met vertegenwoordigers uit zowel het onderwijs als bedrijfsleven. Dit document is vastgesteld door de paritaire commissies van Kenwerk. Het servicedocument is een aanvulling op kerntaak 4 "Geeft leiding en voert beheerstaken uit", die in dit kwalificatiedossier is opgenomen. Het biedt handvatten voor de interpretatie van de kerntaken m.b.t. leidinggeven en ondernemen en de vertaling hiervan naar de onderwijs- en/of beroepspraktijk. Er wordt aandacht besteed aan de rol van het onderwijs en bedrijfsleven in de verwezenlijking van het ontwikkel- en beoordelingsproces. Daarnaast wordt beschreven wat een beginnend leidinggevende of ondernemer kan verwachten na het behalen van zijn diploma.

U kunt het document downloaden op de website van Kenwerk (www.kenwerk.nl).

Beroepsgerichte niveaus Nederlands, Rekenen en MVT

In 2010 is de manier waarop Nederlands, Rekenen en MVT in het dossier wordt opgenomen veranderd. Colo heeft een voorstel gedaan, waarin in deel B geen informatie over het beroepsgerichte niveau wordt opgenomen. In het voorstel geven zij alleen in deel C de mogelijkheid om deze niveaus te beschrijven. Kenwerk en de pc Bakkerij vindt het belangrijk om de niveaus die in voorgaande jaren voor het beroep zijn vastgesteld, te borgen in het kwalificatiedossier in deel B. Daarmee vallen de beroepsgerichte eisen ook daadwerkelijk onder het toezicht van de Inspectie van Onderwijs. In deel B van het kwalificatiedossier is deze informatie, indien deze afwijkt van het generieke niveau, daarom beschreven bij de complexiteit van de uitstroom. In deel D wordt deze informatie toegelicht.

In paragraaf 2.4 wordt een toelichting gegeven op de niveaus Nederlands en MVT die nodig zijn voor de beroepsuitoefening. Het voormalige raamwerk rekenen wijkt sterk af van het huidige referentiekader Taal en Rekenen. De samenhang tussen de beheersniveaus voor rekenen zijn onvoldoende onderzocht. Om

onduidelijkheid te voorkomen is besloten om voor de beroepsuitoefening de generieke niveaus voor rekenen te hanteren volgens het referentiekader Taal en Rekenen.

Servicedocumenten Taal en Rekenen

Voor meer voorbeelden van talige en/of rekenactiviteiten verwijzen we u naar het Servicedocumenten Taal en Rekenen Brood en banket (cohort 2011-2012). Deze wordt in het voorjaar van 2011 beschikbaar gesteld via de website www.kenwerk.nl

Resultaten klanttevredenheidsonderzoek 2010

Als onderdeel van de wettelijke taak heeft Kenwerk in het voorjaar van 2010 de bruikbaarheid van de kwalificatiedossiers geëvalueerd. Wat vinden scholen van de uitvoerbaarheid van de kwalificatiedossiers bij het ontwikkelen van onderwijs- en bpv-materialen en beoordelingsinstrumenten? Welke knelpunten ervaren zij in dit proces? In hoeverre vinden scholen de kwalificatiedossiers herkenbaar in de praktijk?

Onderzoekers van Kenwerk hebben dertig respondenten van verschillende scholen en sectoren geïnterviewd over deze onderwerpen. Uit de interviews kwam bijvoorbeeld naar voren dat de moeilijk uitvoerbare kerntaak leidinggeven een knelpunt is in meerdere sectoren. De conclusies en aanbevelingen van de evaluatie stonden in het najaar van 2010 bij de paritaire commissies van Kenwerk op de agenda. Zij nemen de aanbevelingen uit de evaluatie mee in de doorontwikkeling van de kwalificatiedossiers.

2.6 Wijzigingen ten opzichte van de voorgaande versie

Categorie	Kruis aan welke categorie van toepassing is :	Omschrijving
Categorie 1: Nieuw dossier		Dit dossier zat voorheen niet in de kwalificatiestructuur. Nadere toelichting is niet nodig.
Categorie 2: Nieuwe elementen		Dit betreft sterk gewijzigde dossiers waarop het Coördinatiepunt een ingangstoets heeft uitgevoerd. Er is sprake van nieuwe of samengevoegde kwalificaties, certificeerbare eenheden, bcp's, etc. Bij de toelichting hieronder bevindt zich een samenvatting van de wijzigingen in dit dossier.
Categorie 3: Wijzigingen	x	Er zijn zaken gewijzigd in een bestaand dossier. Bijvoorbeeld inhoudelijke wijzigingen in de kerntaakbeschrijving, veranderingen in competentiekeuzes en resultaatveranderingen in prestatie-indicatoren. Ook kleinere wijzigingen, zoals het toevoegen van matrices voor rekenen/wiskunde, het herstellen van spelfouten, herformuleringen die geen betekenisverschillen inhouden en beperkte tekstuele wijzigingen in de uitwerking van deel C vallen hieronder. Bij de toelichting hieronder bevindt zich een samenvatting van de wijzigingen in dit dossier.
Categorie 4: Ongewijzigd		Dossier is volledig ongewijzigd. Nadere toelichting is niet nodig.

In dit kwalificatiedossier is een aantal zaken aangepast:

Taal- en rekenniveaus

(zie paragraaf 2.3)

Algemene aanpassingen:

- Paragraaf B 2.5 Trends en innovaties is geactualiseerd
- Deel D is geactualiseerd

Specifieke aanpassingen

- Er zijn een aantal kleine wijzigingen doorgevoerd in de kerntaak 'Geeft leiding en voert beheers-taken uit'. De belangrijkste wijzigingen zijn aangebracht in werkproces 4.4 'Bewaakt budgetten' en werkproces 4.9 'Motiveert de samenwerking in het team'. Bij werkproces 4.4 is het nemen van maatregelen bij het overschrijden van de budgetten afgezwakt naar het doen van een voorstel voor het besparen van de kosten aan de manager/ondernemer. Bij werkproces 4.9 is het proactief aansturen op het voorkomen van ziekteverzuim afgezwakt naar het leveren van een bijdrage om ziekteverzuim te voorkomen. Daarnaast is in dit werkproces het optreden als bemiddelaar bij conflicten verwijderd.
- In het kwalificatiedossier Kerntaak 1 en 2 uit cohort 2010-2011 zijn samengevoegd tot een nieuwe kerntaak 1.
- Het onderscheid tussen Allround banketbakker en Patissier is nadrukkelijker aangegeven om het niveauverschil te kunnen rechtvaardigen

Competentiereductie

In deze versie van het kwalificatiedossier heeft competentiereductie plaatsgevonden. Het aantal competenties is verminderd. Hierdoor zijn een aantal prestatie-indicatoren ook veranderd. Daar-naast zijn waar mogelijk de prestatie-indicatoren eenvoudiger beschreven. De volgende competenties zijn verwijderd:

- Werkproces 1.4 – competentie S is ondergebracht bij competenties K en T (op niveau 2)
- Werkproces 1.5 – competentie S is ondergebracht bij competenties K en T (op niveau 2)
- Werkproces 1.7 – competentie S is ondergebracht bij competenties K en T (op niveau 2)

- Werkproces 1.8 – competentie S is ondergebracht bij competenties K en T (op niveau 2)
- Werkproces 1.8 – competentie M is ondergebracht bij competentie K
- Werkproces 2.1 – competentie J is ondergebracht bij competentie T
- Werkproces 3.2 – competentie M is ondergebracht bij competentie K
- Werkproces 4.2 - Competentie M is verwijderd aangezien deze te zwaar is voor dit werkproces
- Werkproces 4.5 – competentie F is ondergebracht bij competentie I. Competentie M is ondergebracht in competentie A
- Werkproces 4.6 – competentie A is ondergebracht in competentie E. Competentie H is ondergebracht in competentie B en de inhoud ervan staat gedeeltelijk in K
- Werkproces 4.8 – competentie D is ondergebracht in competentie C
- Werkproces 4.10 – competentie H is ondergebracht in B. Competentie M is verwijderd aangezien deze te zwaar is voor dit werkproces

De prestatie-indicatoren zijn waar mogelijk korter en concreter geformuleerd. Dit heeft geen invloed op de inhoud van de prestatie-indicatoren.

3. Ontwikkel- en onderhoudsperspectief

Onderwerp	Actie	Wie	Wanneer
Herzien aantal uitstromen/ Veranderingen in de beroepsuitoefening	Geactualiseerde of nieuwe beroepscompetentieprofielen verwerken in het dossier	Kenwerk in samenwerking met de paritaire commissie	Nieuwe BCP's brood- en banket in 2011. Vanaf 2011 elke vier jaar, tenzij daartoe eerder aanleiding is
Algemene brondocumenten	Geactualiseerde of nieuwe brondocumenten verwerken in het dossier	Kenwerk in samenwerking met de paritaire commissie	Zodra brondocumente n beschikbaar zijn
Trends en innovaties	Onderzoek naar trends en innovaties	Kenwerk	Jaarlijks

De ontwikkeling, aanpassing en evaluatie van de kwalificatiedossiers vindt plaats op basis van de kwaliteitscyclus kwalificatiedossiers.