

## 4.1 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>

## 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**

<b>Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten</b>			
<b>1.1 werkproces: Adviseert de klant over bakkerijproducten</b>			
<b>Omschrijving</b>	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.		
<b>Gewenst resultaat</b>	De klant beschikt over passende informatie met betrekking tot het productaanbod en de mogelijkheden binnen dit aanbod. De bestellingen zijn in ontvangst genomen en verzameld.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Presenteren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Duidelijk uitleggen en toelichten</li> <li>Betrouwbaarheid en deskundigheid uitstralen</li> </ul>	Legt productaanbod en mogelijkheden hierbinnen duidelijk uit en straalt hierbij kundigheid en geloofwaardigheid uit, zodat de klant goed geïnformeerd is.	<ul style="list-style-type: none"> <li>* K: = Kennis van; V: = Vaardig in</li> <li>K: assortiment en broodproducten</li> <li>V: Nederlands: gesprekken voeren</li> <li>V: Nederlands: luisteren</li> <li>V: Nederlands: spreken</li> <li>V: rekenen: getallen</li> <li>V: sociale vaardigheden</li> </ul>
Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	<ul style="list-style-type: none"> <li>Behoeften en verwachtingen achterhalen</li> <li>Aansluiten bij behoeften en verwachtingen</li> </ul>	Stelt vast welke wensen de klant heeft op het gebied van 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.	

<b>Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten</b>			
<b>1.2 werkproces: Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van bakkerij(tussen)producten</b>			
<b>Omschrijving</b>	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.		
<b>Gewenst resultaat</b>	De werkzaamheden voor het bereiden van broodproducten zijn geïnventariseerd en er is bepaald in welke volgorde ze moeten worden uitgevoerd. Er is een inschatting van de beschikbare tijd gemaakt en werktijden, werkvoorraden en apparaten zijn ingepland. De planning is waar nodig bijgesteld.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Afstemmen</li> <li>Anderen raadplegen en betrekken</li> </ul>	Legt de planning voor aan de leidinggevende of de ondernemer en stemt de werkzaamheden met hem af, zodat de leidinggevende of de ondernemer op de hoogte is van de uit te voeren werkzaamheden en de planning zo nodig kan worden bijgesteld.	<ul style="list-style-type: none"> <li>* K: = Kennis van; V: = Vaardig in</li> <li>K: verwerkingstijd van brood(tussen)producten</li> <li>V: Nederlands: gesprekken voeren</li> <li>V: Nederlands: lezen</li> <li>V: Nederlands: luisteren</li> <li>V: Nederlands: schrijven</li> <li>V: Nederlands: spreken</li> <li>V: rekenen: verbanden</li> <li>V: sociale vaardigheden</li> </ul>
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> </ul>	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"> <li>Activiteiten plannen</li> <li>Tijd indelen</li> <li>Mensen en middelen organiseren</li> </ul>	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.	

<b>Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten</b>			
<b>1.3 werkproces: Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van bakkerij(tussen)producten</b>			
<b>Omschrijving</b>	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.		
<b>Gewenst resultaat</b>	De receptuur is geraadpleegd en op basis hiervan zijn de hoeveelheden grondstoffen berekend. Grondstoffen, brood(tussen)producten, gereedschappen en materialen zijn verzameld en staan klaar voor de bereiding van brood(tussen)producten.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden</li> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> </ul>	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"> <li>* K: = Kennis van; V: = Vaardig in</li> <li>K: bakkerijgereedschappen en -apparatuur</li> <li>K: brood(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</li> <li>K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit</li> <li>V: het omgaan met bakkerijgereedschappen en -apparatuur</li> <li>V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen</li> <li>V: Nederlands: lezen</li> <li>V: rekenen: getallen</li> </ul>
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> <li>Geschikte materialen en middelen kiezen</li> </ul>	Maakt op basis van de receptuur een keuze uit de beschikbare materialen en grondstoffen en zet deze klaar voor het bereiden van brood(tussen)producten.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Werken conform veiligheidsvoorschriften</li> <li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> </ul>	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de broodbakkerij toe bij het bereiden van brood(tussen)producten.	

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

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



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

<b>Omschrijving</b>	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.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen zijn bereid door de draaitijd van brood(tussen)producten vast te stellen en waar nodig extra ingrediënten toe te voegen. De producten zijn binnen de gestelde tijd bereid en voldoen aan de kwaliteitseisen.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden</li><li>• Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li></ul>	Leest de receptuur nauwkeurig 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"><li>• * K: = Kennis van; V: = Vaardig in</li><li>• K: bakkerijgereedschappen en -apparatuur</li><li>• K: brood(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</li><li>• K: procedures en technieken voor het bereiden en verwerken van degen, beslagen, banket(tussen)producten, vullingen en garneringen</li><li>• K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit</li><li>• V: het omgaan met rijs- en bakprocessen van brood(tussen)producten</li></ul>
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"><li>• Materialen en middelen doelmatig gebruiken</li><li>• Materialen en middelen doeltreffend gebruiken</li></ul>	Gebruikt bij het bereiden van degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"><li>• Productiviteitsniveaus halen</li><li>• Systematisch werken</li><li>• Kwaliteitsniveaus halen</li></ul>	Richt zich op het leveren van degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen van hoge kwaliteit en werkt daarbij in het tempo dat nodig is en op een ordelijke en systematische manier om de werkzaamheden binnen de vooraf gestelde tijd af te kunnen maken.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"><li>• Werken conform veiligheidsvoorschriften</li><li>• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li><li>• Werken conform voorgeschreven procedures</li></ul>	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het bereiden van degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen 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"><li>• V: het toepassen van kwaliteitsnormen</li><li>• V: het toepassen van materialen en grondstoffen</li><li>• V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen</li><li>• V: Nederlands: lezen</li><li>• V: rekenen: getallen</li><li>• V: rekenen: meten en meetkunde</li><li>• V: rekenen: verbanden</li></ul>
--	--	--	--

## Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten

### 1.7 werkproces: Decoreert, modelleert en snijdt de bakkerij(tussen)producten

<b>Omschrijving</b>	De Allround broodbakker decoreert, modelleert of snijdt de brood(tussen)producten en bedient hierbij bakkerijgereedschappen en -apparatuur. Hij bereidt hiervoor extra ingrediënten en voegt deze toe aan het brood(tussen)product. Vervolgens maakt hij het brood(tussen)product op en werkt het af door te decoreren of te snijden. Bij het decoreren gebruikt hij nieuwe ideeën en ontwerpen.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Brood(tussen)producten zijn aantrekkelijk en representatief afgewerkt en opgemaakt en vernieuwingen zijn geïntroduceerd en uitgevoerd, zodat zij in de winkel gepresenteerd kunnen worden.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden</li> </ul>	Werkt snel, precies, bedreven en accuraat bij het decoreren, modelleren of snijden van brood(tussen)producten, zodat aantrekkelijke en representatief afgewerkte producten gecreëerd worden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>* K: = Kennis van; V: = Vaardig in</li> <li>K: brood(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</li> <li>K: decoratie-, modelleer- en snijtechnieken</li> <li>K: het kwaliteitssysteem</li> <li>K: kwaliteitsnormen</li> <li>K: materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen)</li> <li>K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit</li> <li>V: het toepassen van decoratie-, modelleer- en snijtechnieken</li> </ul>
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> <li>Materialen en middelen doeltreffend gebruiken</li> <li>Materialen en middelen doelmatig gebruiken</li> </ul>	Gebruikt bij het decoreren, modelleren en snijden van de brood(tussen)producten de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.	
Creëren en innoveren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vernieuwend en creatief handelen</li> </ul>	Bedenkt nieuwe ideeën en ontwerpen en gebruikt deze bij het decoreren en modelleren van brood(tussen)producten.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kwaliteitsniveaus halen</li> <li>Productiviteitsniveaus halen</li> </ul>	Werkt bij het decoreren, modelleren en snijden van de brood(tussen)producten in het tempo dat nodig is en op een ordelijke en systematische manier om de werkzaamheden binnen de vooraf gestelde tijd af te kunnen maken.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Werken conform veiligheidsvoorschriften</li> <li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> </ul>	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het decoreren, modelleren en snijden van de brood(tussen)producten toe.	

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

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

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

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

**Kerntaak 1 Bereidt bakkerij(tussen)producten****1.10 werkproces: Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon**

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



## 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**

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

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

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