

## 4.1 Assistent bakker

### Algemene informatie

Context van de kwalificatie	De Assistent bakker is werkzaam in een bakkerij. Hij voert zijn werkzaamheden uit in de ruimte achter de winkel.
Typerende beroepshouding	De Assistent bakker werkt nauwkeurig en systematisch. Hij is collegiaal, werkt gedisciplineerd en gedreven. Hij aanvaardt leiding en verricht werkzaamheden volgens (hygiëne)voorschriften en aanwijzingen.
Niveau van de beroepsuitoefening	Niveau 1
Rol en verantwoordelijkheden	De Assistent bakker maakt deel uit van een team. Hij ondersteunt degene in wiens opdracht hij werkzaamheden verricht. De Assistent bakker vervult dus een assisterende rol. Hij draagt verantwoordelijkheid voor de werkzaamheden die hij zelf uitvoert. Zijn opdrachtgever is echter uiteindelijk verantwoordelijk voor het productieproces en de resultaten daarvan.
Complexiteit	<p>De werkzaamheden van de Assistent bakker verlopen meestal routinematig en volgens standaardprocedures. De Assistent bakker verricht zijn werkzaamheden steeds volgens dezelfde processtappen, zij het met andere aanvullende materialen, middelen en grondstoffen. Hij volgt daarbij de aanwijzingen op van zijn begeleider, die ook toezicht houdt op de uitvoering. Hierbij is het van belang dat de Assistent bakker over algemene basiskennis beschikt van processen, beginselen en begrippen uit het werkgebied, goed kan luisteren en kan omgaan met kritiek. Hij overlegt bij problemen met de begeleider. De Assistent bakker heeft tijdens zijn werkzaamheden te maken met voorschriften in het bedrijf op het gebied van hygiëne, veiligheid en milieuzorg.</p> <p>De Assistent bakker heeft in zijn werk alleen Nederlands nodig. Hij moet kunnen overleggen met collega's, naar instructies luisteren en deze begrijpen. Daarnaast moet hij werkgerelateerde instructies kunnen lezen en begrijpen. Het niveau voor Nederlands dat de Assistent bakker moet beheersen wijkt af van het generieke niveau. De beroepsspecifieke niveaus zijn weergegeven in paragraaf 2.5 van deel D.</p>
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. 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.

## 2.1 Assistent bakker

### Kerntaak 1 Voert eenvoudige werkzaamheden in de bakkerij uit

#### Proces-competentie-matrix Assistent bakker

Kerntaak 1 Voert eenvoudige werkzaamheden in de bakkerij 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																										
1.1	Verzamelt bakkerijgereedschappen, -materialen en -producten											X								X						
1.2	Bereidt bakkerijgereedschappen, materialen en brood- en banketproducten voor				X						X	X							X	X						
1.3	Verwerkt degen, beslagen (tussen)producten en vullingen											X							X	X						
1.4	Bewerkt brood- en banketproducten				X						X	X							X	X						
1.5	Verpakt en presenteert brood- en banketproducten											X								X						

Kerntaak 1 Voert eenvoudige werkzaamheden in de bakkerij 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																										
1.6	Maakt de werkruimten, gereedschappen en machines schoon					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 Assistent bakker**

<b>Kerntaak 1 Voert eenvoudige werkzaamheden in de bakkerij uit</b>		
<b>1.1 werkproces: Verzamelt bakkerijgereedschappen, -materialen en -producten</b>		
<b>Omschrijving</b>	De Assistent bakker verzamelt op aanwijzingen van de leidinggevende en/of begeleider de benodigde bakkerijgereedschappen, materialen en brood- en banketproducten, zoals bakblikken, ingrediënten, vullingen en gereedschappen. Hij zet deze gereedschappen, materialen en producten klaar voor de productie met in achtneming van de relevante voorschriften en richtlijnen.	
<b>Gewenst resultaat</b>	Bakkerijgereedschappen, materialen en brood- en banketproducten zijn verzameld en klaargezet voor de productie.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>* K: = Kennis van</li> <li>* V: = Vaardig in</li> <li>K: bakkerijgereedschappen en materialen (soorten, 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>K: zanddeeg, gist, taart, gebak, beslag, soezen en korstdeeg (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</li> <li>V: het toepassen van bakkerijgereedschappen en materialen</li> <li>V: Nederlands: lezen</li> <li>V: Nederlands: luisteren</li> <li>V: rekenen: getallen</li> <li>V: rekenen: meten en meetkunde</li> </ul>	Materialen en middelen inzetten <ul style="list-style-type: none"> <li>Geschikte materialen en middelen kiezen</li> </ul>	Zoekt de benodigde bakkerijgereedschappen, materialen en brood- en banketproducten op en zet deze klaar, zodat de productie van start kan gaan.
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none"> <li>Instructies opvolgen</li> <li>Werken conform veiligheidsvoorschriften</li> <li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> </ul>	Verzamelt de bakkerijgereedschappen, materialen en brood- en banketproducten volgens de aanwijzingen van de leidinggevende en/of begeleider en neemt hierbij de interne procedures van het bedrijf, de veiligheidsvoorschriften en de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de bakkerij, in acht.

**Kerntaak 1 Voert eenvoudige werkzaamheden in de bakkerij uit****1.2 werkproces: Bereidt bakkerijgereedschappen, materialen en brood- en banketproducten voor**

<b>Omschrijving</b>	De Assistent bakker bereidt op aanwijzing van de leidinggevende en/of begeleider en met in achtneming van de relevante voorschriften en richtlijnen de benodigde bakkerijgereedschappen, materialen en brood- en banketproducten voor de productie voor, door bijvoorbeeld bakblikken in te vetten en ingrediënten te conditioneren. Hij roept de hulp in van collega's en helpt hen waar nodig. Hij herkent duidelijke afwijkingen in de (tussen)producten en geeft deze door aan zijn leidinggevende en/of begeleider.	
<b>Gewenst resultaat</b>	Bakkerijgereedschappen, materialen en brood- en banketproducten zijn tijdig voorbereid voor de productie en voldoen aan de geldende kwaliteitsnormen. Duidelijke afwijkingen in de (tussen)producten zijn gesignaleerd en doorgegeven aan de leidinggevende en/of begeleider. Er is geen tijd en energie verspild en er is geen schade ontstaan aan materialen en middelen.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>* K: = Kennis van</li><li>* V: = Vaardig in</li><li>K: bakkerijgereedschappen en materialen (soorten, typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen)</li><li>K: procedures en technieken voor voorbereidende werkzaamheden</li><li>K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit</li><li>K: zanddeeg, gist, taart, gebak, beslag, soezen en korstdeeg (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</li><li>V: het toepassen van bakkerijgereedschappen en materialen</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: getallen</li><li>V: rekenen: meten en meetkunde</li><li>V: rekenen: verhoudingen</li><li>V: sociale vaardigheden</li></ul>	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none"><li>Anderen raadplegen en betrekken</li><li>Aanpassen aan de groep</li></ul>	Roept tijdig hulp in van collega's en helpt collega's zonedig zodat bakkerijgereedschappen, materialen en brood- en banketproducten op tijd zijn voorbereid voor de productie.
	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"><li>Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden</li><li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li></ul>	Bereidt de benodigde bakkerijgereedschappen, materialen en brood- en banketproducten voor de productie voor door gebruik te maken van product- en materialenkennis en de van toepassing zijnde technieken, zodat de gereedschappen, materialen en brood- en banketproducten voldoen aan de geldende kwaliteitsnormen.
	Materialen en middelen inzetten <ul style="list-style-type: none"><li>Materialen en middelen doeltreffend gebruiken</li><li>Goed zorgdragen voor materialen en middelen</li></ul>	Gebruikt de materialen en middelen op effectieve wijze om gereedschappen, materialen en brood- en banketproducten voor te bereiden en gaat bewust om met materialen, middelen, tijd en energie door bijvoorbeeld de materialen en middelen na gebruik schoon, veilig en netjes op te ruimen, zodat er geen tijd en energie verspild wordt en er geen schade ontstaat.
	Kwaliteit leveren <ul style="list-style-type: none"><li>Productiviteitsniveaus halen</li><li>Systematisch werken</li><li>Kwaliteitsniveaus halen</li></ul>	Werkt ordelijk en systematisch en in het tempo dat nodig is zodat brood- en banketproducten op tijd zijn voorbereid voor de productie, waarbij hij duidelijke afwijkingen in de (tussen)producten herkent en doorgeeft aan de leidinggevende en/of begeleider zodat de brood- en banketproducten voldoen aan de geldende kwaliteitsnormen.

**Kerntaak 1 Voert eenvoudige werkzaamheden in de bakkerij uit****1.2 werkproces: Bereidt bakkerijgereedschappen, materialen en brood- en banketproducten voor**

	<p>Instructies en procedures opvolgen</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Instructies opvolgen</li><li>• Werken conform veiligheidsvoorschriften</li><li>• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li></ul>	<p>Bereidt de benodigde bakkerijgereedschappen, materialen en brood- en banketproducten voor volgens de aanwijzingen van de leidinggevende en/of begeleider en neemt hierbij de interne procedures van het bedrijf, de veiligheidsvoorschriften en de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de bakkerij, in acht.</p>
--	--	---

<b>Kerntaak 1 Voert eenvoudige werkzaamheden in de bakkerij uit</b>		
<b>1.3 werkproces: Verwerkt degen, beslagen (tussen)producten en vullingen</b>		
<b>Omschrijving</b>	De Assistent bakker verwerkt degen, beslagen, (tussen)producten en vullingen door deze te bewerken. Hij maakt tijdens het rijs- en bakproces gebruik van bakkerijgereedschappen en -apparatuur en controleert de voortgang van deze processen op vastgestelde kwaliteitsnormen.	
<b>Gewenst resultaat</b>	Degen, beslagen, (tussen)producten en vullingen zijn tijdig verwerkt en voldoen aan de vastgestelde kwaliteitsnormen.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>* K: = Kennis van</li> <li>* V: = Vaardig in</li> <li>K: bakkerijgereedschappen en materialen (soorten, typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen)</li> <li>K: procedures en technieken voor het verwerken van degen, beslagen (tussen)producten en vullingen</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 zanddeeg, gist, taart, gebak, beslag, soezen en korstdeeg</li> <li>V: het toepassen van kwaliteitsnormen</li> <li>V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen</li> <li>V: Nederlands: lezen</li> <li>V: Nederlands: luisteren</li> <li>V: rekenen: getallen</li> <li>V: rekenen: meten en meetkunde</li> <li>V: rekenen: verhoudingen</li> </ul>	<b>Materialen en middelen inzetten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Materialen en middelen doelmatig gebruiken</li> <li>Materialen en middelen doeltreffend gebruiken</li> </ul>	Gebruikt bij het verwerken van degen, beslagen, (tussen)producten en vullingen de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.
	<b>Kwaliteit leveren</b> <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, beslagen, (tussen)producten en vullingen van hoge kwaliteit en werkt daarbij in het tempo dat nodig is en op een ordelijke en systematische manier om de werkzaamheden binnen de vooraf gestelde tijd af te kunnen maken.
	<b>Instructies en procedures opvolgen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Werken conform veiligheidsvoorschriften</li> <li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> </ul>	Houdt zich aan de voorgeschreven procedures, volgt veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen toe bij het verwerken van degen, beslagen, (tussen)producten en vullingen.

## Kerntaak 1 Voert eenvoudige werkzaamheden in de bakkerij uit

### 1.4 werkproces: Bewerkt brood- en banketproducten

<b>Omschrijving</b>	De Assistent bakker verzamelt de af te werken brood- en banketproducten, zodat hij deze kan bewerken. Hij vult de brood- en banketproducten, werkt deze af en decoreert deze indien nodig op aanwijzingen van de leidinggevende en/of begeleider en met in achtneming van de relevante voorschriften en richtlijnen. Hij verwerkt aanvullende ingrediënten op en in de brood- en banketproducten. Hij herkent duidelijke afwijkingen in de (tussen)producten en geeft deze door aan zijn leidinggevende en/of begeleider. Hij roept de hulp in van collega's en helpt hen waar nodig. Hij zet afgewerkte brood- en banketproducten op een plaat weg.	
<b>Gewenst resultaat</b>	Brood- en banketproducten zijn aantrekkelijk bewerkt en afgewerkt en voldoen aan de geldende kwaliteitsnormen. Duidelijke afwijkingen in de (tussen)producten zijn gesignaleerd en doorgegeven aan zijn leidinggevende en/of begeleider. Brood- en banketproducten staan tijdig klaar voor het rijzen of bakken. Er is geen tijd en energie verspild en er is geen schade ontstaan.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>* K: = Kennis van</li><li>* V: = Vaardig in</li><li>K: bakkerijgereedschappen en materialen (soorten, typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen)</li><li>K: procedures en technieken voor het modelleren, snijden en vullen</li><li>K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit</li><li>K: zanddeeg, gist, taart, gebak, beslag, soezen en korstdeeg (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</li><li>V: het toepassen van bakkerijgereedschappen en materialen</li><li>V: modelleren, snijden en vullen</li><li>V: Nederlands: gesprekken voeren</li><li>V: Nederlands: lezen</li><li>V: Nederlands: luisteren</li><li>V: Nederlands: spreken</li><li>V: rekenen: getallen</li><li>V: rekenen: meten en meetkunde</li><li>V: rekenen: verhoudingen</li></ul>	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none"><li>Anderen raadplegen en betrekken</li><li>Aanpassen aan de groep</li></ul>	Roept tijdig hulp in van collega's en helpt collega's zonodig zodat brood- en banketproducten op tijd klaar staan voor het rijzen of bakken.
	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"><li>Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden</li></ul>	Werkt snel en precies met zijn handen zodat aantrekkelijk afgewerkte brood- en banketproducten worden opgeleverd.
	Materialen en middelen inzetten <ul style="list-style-type: none"><li>Materialen en middelen doeltreffend gebruiken</li><li>Geschikte materialen en middelen kiezen</li><li>Goed zorgdragen voor materialen en middelen</li></ul>	Kiest de materialen en middelen, gebruikt deze materialen en middelen op effectieve wijze om brood- en banketproducten te bewerken en af te werken en gaat bewust om met materialen, middelen, tijd en energie door bijvoorbeeld de materialen en middelen na gebruik schoon, veilig en netjes op te ruimen, zodat er geen tijd en energie verspild wordt en er geen schade ontstaat.
	Kwaliteit leveren <ul style="list-style-type: none"><li>Productiviteitsniveaus halen</li><li>Systematisch werken</li><li>Kwaliteitsniveaus halen</li></ul>	Werkt ordelijk en systematisch en in het tempo dat nodig is zodat brood- en banketproducten op tijd klaarstaan voor het rijzen of bakken, waarbij hij duidelijke afwijkingen in de (tussen)producten herkent en doorgeeft aan de leidinggevende en/of begeleider zodat de brood- en banketproducten voldoen aan de geldende kwaliteitsnormen.



**Kerntaak 1 Voert eenvoudige werkzaamheden in de bakkerij uit****1.4 werkproces: Bewerkt brood- en banketproducten**

<ul style="list-style-type: none"><li>• V: sociale vaardigheden</li></ul>	<p>Instructies en procedures opvolgen</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Instructies opvolgen</li><li>• Werken conform veiligheidsvoorschriften</li><li>• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li></ul>	<p>Bewerkt de brood- en banketproducten volgens de aanwijzingen van de leidinggevende en/of begeleider en neemt hierbij de interne procedures van het bedrijf, de veiligheidsvoorschriften die betrekking hebben op het werken in de bakkerij en de wettelijke richtlijnen in acht.</p>
---	--	---

<b>Kerntaak 1 Voert eenvoudige werkzaamheden in de bakkerij uit</b>		
<b>1.5 werkproces: Verpakt en presenteert brood- en banketproducten</b>		
<b>Omschrijving</b>	De Assistent bakker verpakt de brood- en banketproducten voor in de winkel of voor de voorraad en presenteert deze op een plaat op aanwijzingen van de leidinggevende en/of begeleider en met in achtneming van de relevante voorschriften en richtlijnen.	
<b>Gewenst resultaat</b>	Brood- en banketproducten zijn verpakt en gepresenteerd op een plaat zodat de producten in de winkel of in de voorraad geplaatst kunnen worden. Er is geen tijd en energie verspild en er is geen schade ontstaan.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>* K: = Kennis van</li> <li>* V: = Vaardig in</li> <li>K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit</li> <li>K: verpakings- en presentatiemogelijkheden en vaardigheden om deze toe te passen</li> <li>V: Nederlands: lezen</li> <li>V: Nederlands: luisteren</li> <li>V: rekenen: getallen</li> <li>V: rekenen: meten en meetkunde</li> </ul>	Materialen en middelen inzetten <ul style="list-style-type: none"> <li>Materialen en middelen doeltreffend gebruiken</li> <li>Goed zorgdragen voor materialen en middelen</li> </ul>	Gebruikt de materialen en middelen op effectieve wijze om brood- en banketproducten te verpakken en gaat bewust om met materialen, gereedschappen, tijd en energie door bijvoorbeeld de materialen en middelen na gebruik schoon, veilig en netjes op te ruimen, zodat er geen tijd en energie verspild wordt en er geen schade ontstaat.
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none"> <li>Instructies opvolgen</li> <li>Werken conform veiligheidsvoorschriften</li> <li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> </ul>	Verpakt en presenteert de brood- en banketproducten op een plaat volgens de aanwijzingen van de leidinggevende en/of begeleider en neemt hierbij de interne procedures van het bedrijf, de bedrijfsformule, veiligheidsvoorschriften en de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de bakkerij, in acht.

<b>Kerntaak 1 Voert eenvoudige werkzaamheden in de bakkerij uit</b>		
<b>1.6 werkproces: Maakt de werkruimten, gereedschappen en machines schoon</b>		
<b>Omschrijving</b>	De Assistent bakker leest het schoonmaakrooster en verzamelt de benodigde schoonmaakmiddelen. Hij maakt de werkruimten, gereedschappen en machines schoon volgens het bedrijfsschoonmaakplan, op aanwijzingen van de leidinggevende en/of begeleider en met in achtneming van de relevante voorschriften en richtlijnen. Hij roept de hulp in van collega's en helpt hen waar nodig. Na het schoonmaken vult hij de controlelijsten uit het bedrijfsschoonmaakplan in.	
<b>Gewenst resultaat</b>	De werkruimten, gereedschappen en machines zijn schoongemaakt. De controlelijsten uit het bedrijfsschoonmaakplan zijn ingevuld, zodat gecontroleerd kan worden wanneer en wat er is schoongemaakt in de bakkerij. Er is geen schade ontstaan.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>* K: = Kennis van</li> <li>* V: = Vaardig in</li> <li>K: het bedrijfsschoonmaakplan</li> <li>K: procedures en technieken voor het verwijderen van afval en het veilig schoonmaken van bakkerij-apparatuur en -machines</li> <li>K: schoonmaakmiddelen en -materialen (eigenschappen en toepassingen) en vaardigheden om deze toe te passen</li> <li>K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit</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: getallen</li> <li>V: rekenen: meten en meetkunde</li> <li>V: sociale vaardigheden</li> </ul>	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none"> <li>Anderen raadplegen en betrekken</li> <li>Aanpassen aan de groep</li> </ul>	Roept tijdig hulp in van collega's en helpt collega's zonodig, zodat werkruimten, gereedschappen en machines schoongemaakt worden.
	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 schoonmaakmaterialen en -middelen, gebruikt deze materialen en middelen op effectieve wijze voor het schoonmaken en gaat hier zorgvuldig en netjes mee om zodat er geen schade ontstaat.
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none"> <li>Instructies opvolgen</li> <li>Werken conform veiligheidsvoorschriften</li> <li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> </ul>	Maakt de werkruimten, gereedschappen en machines van de bakkerij schoon volgens de aanwijzingen van de leidinggevende en/of begeleider en neemt hierbij het bedrijfsschoonmaakplan, de veiligheidsvoorschriften en de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de bakkerij in acht en vult vervolgens de controlelijsten uit het bedrijfsschoonmaakplan zodanig in dat gecontroleerd kan worden wanneer en wat er is schoongemaakt in de bakkerij.