



Landelijke
Kwalificaties MBO

Brood en banket

Crebonummer:	22181, 95747, 95749, 95748, 94241, 94242
Sector:	Bakkerij
Branche:	Bakkerij
Opleidingsdomein:	Horeca en bakkerij
Geldig vanaf:	1 augustus 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 Uitvoerend bakker	
4.2 Zelfstandig werkend broodbakker	
4.3 Zelfstandig werkend banketbakker	
4.4 Patissier	
4.5 Leidinggevende bakkerij	
5 Beschrijving van de kerntaken	28
5.1 Kerntaak 1: Bereidt bakkerijproducten	
5.2 Kerntaak 2: Bestelt grondstoffen en producten en slaat deze op	
5.3 Kerntaak 3: Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment	
5.4 Kerntaak 4: Geeft leiding en voert beheerstaken uit	
6 Totaal overzicht proces-competentie-matrices	34
6.1 Proces-competentie-matrix Kerntaak 1: Bereidt bakkerijproducten	35
6.2 Proces-competentie-matrix Kerntaak 2: Bestelt grondstoffen en producten en slaat deze op	37
6.3 Proces-competentie-matrix Kerntaak 3: Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment	38
6.4 Proces-competentie-matrix Kerntaak 4: Geeft leiding en voert beheerstaken uit	39
Deel C: Uitwerking van de kwalificaties	42
1 Inleiding	42
2 Kwalificaties	42
2.1 Uitvoerend bakker	43
2.2 Zelfstandig werkend broodbakker	53
2.3 Zelfstandig werkend banketbakker	72
2.4 Patissier	91
2.5 Leidinggevende bakkerij	112
3 Certificeerbare eenheden	143
Deel D: Verantwoording	144
1 Inleiding	144
2 Proces- en inhoudsinformatie	145
2.1 Betrokkenen	145
2.2 Verwantschap	146
2.3 Vertaling beroepscompetentieprofielen in kwalificatiedossier	147
2.4 Nederlands, rekenen en moderne vreemde talen	148
2.5 Discussiepunten	154
2.6 Wijzigingen ten opzichte van de voorgaande versie	155
3 Ontwikkel- en onderhoudsperspectief	156

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: Uitvoerend bakker, Zelfstandig werkend broodbakker, Zelfstandig werkend banketbakker of Patissier. Ook kun je kiezen voor de kwalificatie Leidinggevende binnen de bakkerij.

Wat voor werk doe je in de bakkerij?

Als bakker in de broodbakkerij houd je je voornamelijk bezig met het maken van allerlei bakkerijproducten 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 bakkerijproducten. Je werkt veel met moderne apparatuur en af en toe handmatig en je zorgt ervoor dat je efficiënt en hygiënisch werkt.

Je maakt bij het bereiden van bakkerijproducten 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.

Als **Uitvoerend bakker** ben je bezig met het maken van allerlei soorten bakkerijproducten.



De Uitvoerend bakker aan het werk

Wanneer je ervoor kiest om als **Zelfstandig werkend 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.



De Zelfstandig werkend broodbakker aan het werk

Als **Zelfstandig werkend banketbakker** 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 Zelfstandig werkend banketbakker aan het werk

Wanneer je ervoor kiest om als **Patissier** 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

Werk je als **Leidinggevende 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 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 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 Uitvoerend bakker, Zelfstandig werkend broodbakker, Zelfstandig werkend banketbakker, Patissier en Leidinggevende bakkerij maken deel uit van de HTVF-kwalificatiedossiers (*schema 2012-2013*).

Niveau 2		Niveau 3		Niveau 4	
Assistent bakker (22180) • Assistent bakker (99640)	Horeca-assistent (22175) • Horeca-assistent (90660)	Arbeidsmarkt Gekwalificeerd assistent (22)	Leisure & hospitality (22187) • Leisure & hospitality assistent (94110)	Watersport- industrie (22186) • Medewerker watersportindustrie (94960)	Facilitaire dienstverlener (22183) • Facilitair medewerker (95751)
Brood en Banket (22181) • Uitvoerend bakker (95747)	Medewerker bediening/ café-bar (22178) • Gastheer/-vrouw (94140)	Kok (22177) • Kok (90760)	Fastservice (22176) • Medewerker fastservice (94190)	Frontoffice- medewerker (22184) • Informatie- medewerker (90621) • Receptionist (90622)	Reizen (22185) • Verkoop reizen (94090)
Zelfstandig werkend banketbakker (95748) • Zelfstandig werkend broodbakker (95749)	Bartender (94151) • Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw (94153)	Zelfstandig werkend kok (95420)	Te medewerker fastservice (94200)	Cateringbeheerder/ manager (95431) • Manager/bedrijfs- leider fastservice (95432)	Hoofd informatie (94071) • Frontoffice manager (94072)
Ondernemer horeca/bakkerij (22179) • Patisser (94241) • Leidinggevende bakkerij (94242)	Leidinggevende bediening (94161) • Gastroonoom/ sommelier (94163)	Gespecialiseerd kok (95101) • Leidinggevende keuken (95102)	Manager verkoop reizen (94100)	Meewerkend voorman water- sportindustrie (94980)	Facilitair leidinggevende (95750)

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:

- *Uitvoerend bakker*
- *Zelfstandig werkend broodbakker*
- *Zelfstandig werkend banketbakker*
- *Patissier*
- *Leidinggevende 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)	Uitvoerend bakker - 2 Zelfstandig werkend broodbakker - 3 Zelfstandig werkend banketbakker - 3 Patissier - 4 Leidinggevende 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 op kwalificaties op niveaus 1, 2 en 3. • het referentieniveau 3F is van toepassing op kwalificaties op niveau 4.
Loopbaan en burgerschap	Onlosmakelijk met dit kwalificatiedossier is het document 'Kwalificatie-eisen loopbaan en burgerschap in het mbo' verbonden. Dit document is gepubliceerd op www.kwalificatiesmbo.nl .
Bron- en referentiedocumenten	In dit kwalificatiedossier is gebruik gemaakt van het referentiekader Nederlandse taal en rekenen en het Europees Referentiekader voor moderne vreemde talen. Beide zijn te vinden op www.kwalificatiesmbo.nl . De volgende brondocumenten vormen de basis voor dit dossier: <ul style="list-style-type: none"> • BCP Leidinggevende bakkerij (24-06-2011) • BCP Uitvoerend banketbakker (24-06-2011) • BCP Uitvoerend broodbakker (24-06-2011) • BCP Zelfstandig werkend banketbakker (24-06-2011) • BCP Zelfstandig werkend broodbakker (24-06-2011) • Aangepast toetsrapport (20-01-2012) • Competentieprofielen Patissier-Banketbakker (23-11-2007) • Rapportage Arbeidsmarktonderzoek Bakkerijbranche (24-06-2011)

2.3 Typering beroepengroep

Informatie voor de gehele beroepengroep:

De Bakker voert zijn werkzaamheden in teamverband 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 producten heeft de Bakker vakkennis van grondstoffen, bereidingswijzen en producten. Ook bezit hij de vaardigheden om alle 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 fijne motoriek moet goed ontwikkeld zijn.

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

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

Specifieke informatie per kwalificatie:

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

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

De Uitvoerend bakker dient secuur en nauwkeurig zijn werkzaamheden uit te voeren.

Van de Zelfstandig werkend broodbakker wordt improviserend vermogen verwacht. Wanneer het productieproces eenmaal is gestart, is het proces bijna niet te onderbreken. De Zelfstandig werkend broodbakker moet binnen dit proces kunnen inspelen op onverwachte situaties.

Van de Zelfstandig werkend banketbakker en de Patissier wordt een grote mate van creativiteit en innoverend vermogen verwacht.

De Zelfstandig werkend broodbakker, de Zelfstandig werkend banketbakker en de Patissier werken zelfstandig of in teamverband en voeren, naast het bereiden van broodproducten 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 Zelfstandig werkend broodbakker, de Zelfstandig werkend banketbakker en de Patissier zijn nauwkeurig en werken gedisciplineerd volgens de (hygiëne)regels. Zij kunnen systematisch hun werkzaamheden uitvoeren en op wat langere termijn vooruit plannen. De Patissier 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 Patissier uitgeoefend. Soms worden werkzaamheden ook op externe locaties uitgevoerd.

De Patissier 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, 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 Leidinggevende bakkerij is werkzaam in de grotere 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 bakkerij geheel of gedeeltelijk mee in de productie. Daarnaast is de Leidinggevende 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.

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 Uitvoerend bakker kan zich in het beroep op basis van ervaring ontwikkelen tot Zelfstandig werkend broodbakker of Zelfstandig werkend banketbakker. Binnen het onderwijs kan hij doorstromen naar de opleiding Zelfstandig werkend broodbakker of Zelfstandig werkend banketbakker om dit formeel te maken.

De Zelfstandig werkend broodbakker 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 bakkerij of Ondernemer bakkerij om dit formeel te maken.

De Zelfstandig werkend banketbakker kan zich binnen het beroep op basis van ervaring ontwikkelen tot ondernemer of doorgroeien naar de functies Patissier of Leidinggevende. Binnen het onderwijs kan de Zelfstandig werkend banketbakker doorstromen naar de opleiding Patissier, Leidinggevende bakkerij of Ondernemer bakkerij om dit formeel te maken.

Patissier 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 bakkerij 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>Bij de meeste bakkerijvestigingen is er in de toekomst behoefte aan Zelfstandig werkende en Uitvoerende broodbakkers of banketbakkers. De redenen waarom men de voorkeur heeft voor medewerkers die alleen brood- of alleen banketproducten bereiden, hangen samen met de ontwikkelingen die spelen in de branche. Bedrijven zijn bijvoorbeeld dusdanig groot zijn dat ze meerdere locaties of afdelingen hebben. Daarnaast zijn er bedrijven die alleen brood- of alleen banketproducten produceren of bedrijven die medewerkers in dienst hebben die zich gespecialiseerd hebben in een bepaald vakgebied. Ook is de verwachting dat voor de toekomst de verschillende ontwikkelingen, zoals meer inkopen en specialisatie, ertoe leiden dat de behoefte aan gespecialiseerde medewerkers verder toe zal nemen.</p> <p>Er is vraag naar de Leidinggevende bakkerij. In de meeste bakkerijvestigingen is een dergelijke medewerker werkzaam (Kenwerk, 2011). 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 BPV-plaats 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 branche moet steeds meer inspelen op de veranderende wensen van de klant. Consumenten willen meer exclusieve producten en 'direct-klaarproducten', zoals belegde broodjes, snacks, voorgebakken producten om thuis af te bakken en dergelijke. Consumenten stellen hogere eisen aan het assortiment (meer variatie) en de uitstraling van de producten en de winkel. Consumenten willen ook meer afwisseling.</p> <p>Van het personeel wordt een meedenkende en creatieve houding verwacht om in te kunnen spelen op de veranderende wensen van de klanten. Ook vinden</p>

	<p>ondernemers het belangrijk dat medewerkers specifieke kennis en ervaring met bepaalde grondstoffen en producten hebben om specialisatie binnen hun bedrijf te kunnen realiseren.</p> <p>De verwachting is dat er steeds meer geautomatiseerd gaat worden om sneller en efficiënter te kunnen werken. Processen worden geautomatiseerd, waardoor het personeel meer kennis moet hebben om daarmee te werken.</p>
--	--

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: Uitvoerend bakker

K2: Zelfstandig werkend broodbakker

K3: Zelfstandig werkend banketbakker

K4: Patisserie

K5: Leidinggevende bakkerij

			Kwalificatie				
Kerntaak	Werkproces		K1	K2	K3	K4	K5
Kerntaak 1: Bereidt bakkerijproducten							
	1.1	Adviseert de klant over bakkerijproducten		x	x	x	x
	1.2	Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van bakkerijproducten	x	x	x	x	x
	1.3	Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van bakkerijproducten	x	x	x	x	x
	1.4	Bereidt en verwerkt bakkerijproducten	x	x	x	x	x
	1.5	Bereidt exclusieve bakkerijproducten aan de hand van nieuwe receptuur		x	x	x	x
	1.6	Decoreert, modelleert en snijdt de bakkerijproducten	x	x	x	x	x
	1.7	Bewaakt en borgt de kwaliteit van de bakkerijproducten	x	x	x	x	x
	1.8	Verpakt en presenteert bakkerijproducten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op	x	x	x	x	x
	1.9	Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon	x	x	x	x	x
Kerntaak 2: Bestelt grondstoffen en producten en slaat deze op							
	2.1	Bestelt benodigde grondstoffen en producten		x	x	x	x
	2.2	Controleert de grondstoffen en 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							

		Kwalificatie				
Kerntaak	Werkproces	K1	K2	K3	K4	K5
	3.1	Stuurt op de kwaliteit van de operationele processen en routing op de werkvloer		x	x	x
	3.2	Bedenkt ideeën voor het uitbreiden van het assortiment en ontwikkelt receptuur		x	x	x
	3.3	Ontwerpt en verzorgt de exclusieve presentatie van patisserieproducten			x	
Kerntaak 4: Geeft leiding en voert beheerstaken uit						
	4.1	Maakt een afdelingsplan				x
	4.2	Leverd informatie aan voor begrotingen en bewaakt deze				x
	4.3	Voert formele gesprekken				x
	4.4	Plant en verdeelt de werkzaamheden				x
	4.5	Begeleidt medewerkers en stuurt medewerkers aan				x
	4.6	Motiveert en stimuleert samenwerking in het team				x
	4.7	Voert werkoverleg				x
	4.8	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:

- *Uitvoerend bakker*
- *Zelfstandig werkend broodbakker*
- *Zelfstandig werkend banketbakker*
- *Patissier*
- *Leidinggevende bakkerij*

4.1 Uitvoerend bakker

Algemene informatie

Context van de kwalificatie	<p>De Uitvoerend bakker is werkzaam binnen de bakkerijbranche. Hij werkt in een (ambachtelijke) bakkerij of op een afdeling zoals die voorkomen in grote productiebedrijven.</p> <p>De Uitvoerend bakker voert zijn werkzaamheden doorgaans vroeg op de dag uit in specifieke productieruimtes. De inrichting en condities van de productieruimte(s) zijn afhankelijk van de te vervaardigen producten. Bij broodproducten wordt in een warme omgeving gewerkt. Bij banketproducten in een koude omgeving. De werkzaamheden worden lopend en staand en veelal plaatsgebonden uitgevoerd en vereisen krachtsinspanning bij het tillen, verplaatsen van grondstoffen of (platen met) deegstukken.</p>
Typerende beroepshouding	<p>De Uitvoerend bakker is nauwkeurig en werkt gedisciplineerd volgens de (hygiëne)regels. Hij plant bewust zijn werkzaamheden en werkt systematisch. Hij heeft inzicht in de processen voor de bereiding van brood- en banketproducten en kan hier flexibel mee omgaan door zijn planning op tijd aan te passen. Bij het produceren van banketproducten gebruikt hij creativiteit en zet hij zijn fijne motoriek in. Bij het produceren van broodproducten moet hij van aanpakken weten.</p>
Niveau van de beroepsuitoefening	Niveau 2
Rol en verantwoordelijkheden	<p>De rol van Uitvoerend bakker is vooral uitvoerend van aard. Zijn werkzaamheden omvatten vooral het bereiden van bakkerijproducten. Hij voert zijn werkzaamheden uit onder supervisie van een Zelfstandig werkend banketbakker, Zelfstandig werkend broodbakker, Patisserie, Leidinggevende bakkerij of Ondernemer bakkerij.</p> <p>Hij is er verantwoordelijk voor dat bakkerijproducten tijdig opgeleverd worden volgens continue kwaliteit. Hij werkt binnen de verschillende (geautomatiseerde) processtappen op onderdelen zelfstandig en krijgt gerichte werkzaamheden aangereikt van zijn leidinggevende. Hij is er verantwoordelijk voor tijdens de bereiding van bakkerijproducten afwijkingen of tekorten in grondstoffen te signaleren en op te lossen of te communiceren aan zijn leidinggevende. Hij draagt geen hiërarchische verantwoordelijkheden voor anderen.</p> <p>Hij draagt bij aan een goede werksfeer door op een collegiale manier samen te werken.</p>
Complexiteit	<p>De werkzaamheden van de Uitvoerend bakker zijn grotendeels routinematig van aard, steeds gelijke producten en werkwijzen volgens vaste recepturen.</p> <p>Toch moet de Uitvoerend bakker rekening houden met afwijkende hoeveelheden, grondstoffen en (tussen)producten, bereidingswijzen en afwerking.</p> <p>Het bereiden van bakkerijproducten vergt voortdurende concentratie, zorgvuldigheid en voor banketproducten ook een goede fijne motoriek.</p> <p>De complexiteit in de werkzaamheden van de Uitvoerend bakker zit in het alert zijn op afwijkende omstandigheden (temperatuur/vochtigheid). Hiervoor moet hij beschikken over algemene productkennis en basisvaardigheden binnen de bakkerijbranche.</p> <p>De Uitvoerend bakker blijft bij het bereiden van bakkerijproducten zijn creativiteit, waarmee hij zijn vakmanschap kan uitbreiden, ontwikkelen.</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.

4.2 Zelfstandig werkend broodbakker

Algemene informatie

Context van de kwalificatie	<p>De Zelfstandig werkend broodbakker is werkzaam binnen de bakkerijbranche. Hij werkt in een ambachtelijk broodbakkerij of brood- en/of banketbakkerij.</p> <p>De werkzaamheden van de Zelfstandig werkend broodbakker vinden plaats in de bakkerij zelf. Het is voornamelijk staand werk in een warme omgeving (oven). De werktijden van de Zelfstandig werkend broodbakker lopen uiteen vanaf nacht tot in de vroege middag. Bij de arbeidstijden wordt rekening gehouden met de arbeidstijdenwet.</p>
Typerende beroepshouding	<p>De Zelfstandig werkend broodbakker is nauwkeurig en werkt gedisciplineerd volgens de (hygiëne)regels. Hij kan systematisch zijn werkzaamheden uitvoeren en op langere termijn vooruit plannen. De Zelfstandig werkend broodbakker plant zelf de werkzaamheden, die uitgevoerd moeten worden om de winkel elke dag te vullen.</p> <p>Hij heeft inzicht in de processen zoals het kneden, rijzen, bakken en kan hier flexibel mee omgaan door zijn planning op tijd aan te passen. Daarnaast wordt creativiteit en improviserend vermogen verwacht.</p> <p>De Zelfstandig werkend broodbakker behoudt het overzicht op processen, voorraden en bestellingen.</p> <p>De werkzaamheden van een Zelfstandig werkend broodbakker kunnen zelfstandig of in teamverband worden uitgevoerd. Hiervoor moet hij kunnen samenwerken. Hij geeft aanwijzingen aan de uitvoerend broodbakker, en werkt nieuwe collega's in door hen op de werkvloer te begeleiden en vak- en bedrijfsspecifieke kennis over te dragen.</p>
Niveau van de beroepsuitoefening	Niveau 3
Rol en verantwoordelijkheden	<p>De rol van de Zelfstandig werkend broodbakker is uitvoerend en controlerend van aard. De uitvoerende rol is die van het bereiden van de producten. De controlerende rol volgt daarop bij de productencontrole. Daarnaast maakt hij de planning en verdeelt hij het werk op basis van de productielijst.</p> <p>Hij kan zijn werkzaamheden zelfstandig uitvoeren. Hij is verantwoordelijk voor zijn eigen takenpakket en heeft daarbij een collectieve verantwoordelijkheid ten opzichte van de totale productie. Met name de verantwoordelijkheid voor continu kwalitatief goede broodproducten ligt bij de Zelfstandig werkend broodbakker.</p> <p>Hij draagt bij aan een goede werksfeer door op een collegiale manier samen te werken. Hij draagt geen hiërarchische verantwoordelijkheden voor anderen. Wel werkt een Zelfstandig werkend broodbakker nieuwe collega's in en houdt tijdens de werkzaamheden supervisie.</p> <p>De Zelfstandig werkend broodbakker is verantwoordelijk voor een aantal extra taken, 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.</p>
Complexiteit	<p>In principe zijn de werkzaamheden van de Zelfstandig werkend broodbakker routinematig; steeds gelijke producten en werkwijzen volgens vaste recepturen. De Zelfstandig werkend broodbakker moet rekening houden met afwijkende omstandigheden (temperatuur/vochtigheid/afwijkende grondstoffen). De complexiteit in de werkzaamheden van de Zelfstandig werkend broodbakker zit in het (snel en</p>

	<p>adequaat) signaleren van afwijkingen en het zoeken en vinden van oplossingen voor de bereiding van de producten.</p> <p>De zelfstandig werkend broodbakker heeft specialistische kennis en vaardigheden nodig voor de uitoefening van zijn beroep.</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.

4.3 Zelfstandig werkend banketbakker

Algemene informatie

Context van de kwalificatie	<p>De Zelfstandig werkend banketbakker is werkzaam in een (ambachtelijke) banketbakkerij of in een banketafdeling, zoals die voorkomen in bedrijven binnen de bakkerijbranche.</p> <p>De Zelfstandig werkend banketbakker voert zijn werkzaamheden doorgaans in de vroege ochtend uit in specifieke productieruimtes. De inrichting en condities van de productieruimte(s) zijn afhankelijk van de te vervaardigen banketproducten. De werkzaamheden worden lopend en staand en veelal plaatsgebonden uitgevoerd en vereisen krachtsinspanning bij het tillen, verplaatsen van grondstoffen of (platen met) deegstukken.</p>
Typerende beroepshouding	<p>De Zelfstandig werkend banketbakker is nauwkeurig en werkt gedisciplineerd volgens de (hygiëne)regels. Hij plant bewust zijn werkzaamheden en werkt systematisch. Hij bezit creativiteit en beheerst zijn fijne motoriek om tot in het kleinste detail secuur te kunnen werken. Hij heeft inzicht in de processen voor de bereiding van banketproducten en kan hier flexibel mee omgaan door zijn planning op tijd aan te passen.</p> <p>Daarnaast wordt creativiteit en improviserend vermogen verwacht. Een Zelfstandig werkend banketbakker behoudt het overzicht op processen, voorraden en bestellingen.</p> <p>De werkzaamheden van een Zelfstandig werkend banketbakker kunnen zelfstandig of in teamverband worden uitgevoerd. Hiervoor moet hij kunnen samenwerken. Hij geeft aanwijzingen aan de uitvoerend banketbakker, en werkt nieuwe collega's in door hen op de werkvloer te begeleiden en vak- en bedrijfsspecifieke kennis over te dragen.</p>
Niveau van de beroepsuitoefening	Niveau 3
Rol en verantwoordelijkheden	<p>De rol van de Zelfstandig werkend banketbakker is uitvoerend en controlerend van aard. De uitvoerende rol is die van het bereiden van de producten. De controlerende rol volgt daarop bij de productencontrole. Daarnaast maakt hij de planning en verdeelt hij het werk op basis van de productielijst.</p> <p>Hij kan zijn werkzaamheden zelfstandig uitvoeren. Hij is verantwoordelijk voor zijn eigen takenpakket en heeft daarbij een collectieve verantwoordelijkheid ten opzichte van de totale productie. Met name de verantwoordelijkheid voor continu kwalitatief goede banketproducten ligt bij de Zelfstandig werkend banketbakker. Hij draagt bij aan een goede werksfeer door op een collegiale manier samen te werken. Hij draagt geen hiërarchische verantwoordelijkheden voor anderen. Wel werkt een Zelfstandig werkend banketbakker nieuwe collega's in en houdt tijdens de werkzaamheden supervisie.</p> <p>De Zelfstandig werkend banketbakker is verantwoordelijk voor een aantal extra taken, 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.</p>
Complexiteit	<p>In principe zijn de werkzaamheden van een Zelfstandig werkend banketbakker routinematig. Gelijke hoogwaardige banketproducten realiseren volgens een scala aan recepturen met specifieke productietechnieken die veelal handmatig worden toegepast vraagt om voortdurende concentratie en zorgvuldigheid. De Zelfstandig werkend banketbakker moet daarbij rekening houden met afwijkende omstandigheden (temperatuur/vochtigheid/afwijkende grondstoffen). De complexiteit in de werkzaamheden van de Zelfstandig werkend banketbakker zit ook in het (snel</p>

	<p>en adequaat) zoeken en vinden van oplossingen voor de bereiding van (speciale) bestellingen.</p> <p>Het kunnen verbeteren van de kwaliteit van de banketproducten en het assortiment vraagt om zorgvuldige analyses. Hierbij is vernieuwde kennis en inzicht nodig. Hierbij moet buiten kaders worden getreden en 'productblindheid' moet worden voorkomen. Daarnaast moet de Zelfstandig werkend banketbakker nieuwe producten ontwikkelen die moeten voldoen aan de eisen van de warenwet.</p> <p>De zelfstandig werkend banketbakker heeft specialistische kennis en vaardigheden nodig voor de uitoefening van zijn beroep.</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.

4.4 Patissier

Algemene informatie

Context van de kwalificatie	De Patissier is vooral werkzaam in exclusieve patisserieën zoals die voorkomen in de bakkerijbranche of in de horeca. 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, aantrekkelijk 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 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 presentatiemogelijkheden maakt onderdeel uit van de beroepsuitoefening. Hierbij worden ICT-middelen benut. Binnen het vakgebied van Patissier is het toepassen van ICT nog niet breed

	<p>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 hij verkoopgerichte informatie en advies geeft aan klanten, afstemt en overlegt met collega's, teksten kan lezen en begrijpen, en plannings en werkroosters opstelt. 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>De beroepseisen ten aanzien van moderne vreemde talen zijn beschreven in deel C van dit dossier.</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 3F. De beroepseisen ten aanzien van Nederlands en rekenen zijn beschreven in deel C van dit dossier.
Moderne vreemde talen	<p>Voor deze kwalificatie zijn de volgende eisen voor beheersing van het Engels van toepassing:</p> <ul style="list-style-type: none"> • het ERK-niveau B1 is van toepassing op de vaardigheden lezen en luisteren. • het ERK-niveau A2 is van toepassing op de vaardigheden gesprekken voeren, spreken en schrijven. <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 Leidinggevende bakkerij

Algemene informatie

Context van de kwalificatie	<p>De Leidinggevende bakkerij is werkzaam in de grotere ambachtelijke bakkerijen. Afhankelijk van de grootte van het bedrijf werkt de Leidinggevende bakkerij geheel of gedeeltelijk mee in de productie. De werkzaamheden van de Leidinggevende bakkerij vinden daarmee plaats in de bakkerij en op kantoor.</p> <p>De Leidinggevende bakkerij voert zijn uitvoerende werkzaamheden in de bakkerij voornamelijk staand uit. Daarnaast voert hij diverse administratieve en personeelsgerichte activiteiten uit in een kantoorruimte.</p>
Typerende beroepshouding	<p>De Leidinggevende bakkerij is nauwkeurig en werkt gedisciplineerd volgens de (hygiëne)regels. Hij heeft hierin een voorbeeldfunctie naar zijn productiemedewerkers. Hij voert systematisch zijn werkzaamheden uit en heeft oog voor de lange termijnplanning.</p> <p>De Leidinggevende bakkerij is creatief, inventief, flexibel, kan goed improviseren en is gedreven. Daarnaast is het belangrijk dat hij beschikt over sociale en communicatieve vaardigheden. Hij moet zich kunnen verplaatsen in de situatie van anderen en (lerende)medewerkers kunnen stimuleren en motiveren. Bij het geven van leiding aan (lerende) medewerkers moet hij zorgvuldig, consistentie en consequentheid te werk gaan. De Leidinggevende bakkerij moet flexibel. Hij spreekt zijn (lerende) medewerkers aan op fouten. De Leidinggevende bakkerij is zakelijk, heeft een kritische blik en een groot verantwoordelijkheidsgevoel.</p> <p>De Leidinggevende ambachtelijke bakkerij stelt zich op als schakel tussen de werkvloer en het management. Deze tussenpositie in het bedrijf vraagt een flexibele houding.</p> <p>De Leidinggevende bakkerij blijft zichzelf ontwikkelen, zowel op het gebied van de bakkerij als op het gebied van het aansturen en begeleiden van (lerende) medewerkers.</p>
Niveau van de beroepsuitoefening	Niveau 4
Rol en verantwoordelijkheden	<p>De Leidinggevende bakkerij heeft de supervisie bij het opstarten van de productie. In de meeste gevallen werkt de Leidinggevende bakkerij mee bij de productie. De Leidinggevende bakkerij is eindverantwoordelijke voor de productie en controleert de kwaliteit van de producten. Wanneer producten niet aan de eisen voldoen, spoort de Leidinggevende bakkerij samen met de medewerkers het probleem op. Hij is er verantwoordelijk voor dat wettelijke- en bedrijfsvoorschriften worden nageleefd. De medewerkers zijn voor de uitvoering van werkzaamheden aan de Leidinggevende bakkerij verantwoording verschuldigd.</p> <p>Naast het meewerken aan de productie heeft de Leidinggevende ook organisatorische taken. Hij zorgt ervoor dat de juiste grondstoffen tijdig worden ingekocht, zodat er tijdens de productie geen grondstoffen ontbreken. Ook is de Leidinggevende bakkerij verantwoordelijk voor het maken van de werkroosters en het aansturen van de productiemedewerkers.</p> <p>De Leidinggevende bakkerij is de schakel tussen het management en de productiemedewerkers. Hij zorgt ervoor dat de informatie van het management bij de productiemedewerkers terechtkomt en andersom. Omdat hij zijn werkzaamheden onder verantwoordelijkheid van de Ondernemer bakkerij uitvoert, is hij aan hem verantwoording verschuldigd.</p>

	<p>De rol van de Leidinggevende bakkerij is uitvoerend en organisatorisch en strategische van aard. De uitvoerende rol is die van het bereiden van de producten en het uitvoeren van het beleid op korter termijn. De organisatorische rol volgt daarop bij de productcontrole en het aansturen en begeleiden van de (lerende) medewerkers. Vanuit de strategische rol denkt de Leidinggevende bakkerij binnen de context van het bedrijf mee over het beleid. Hij voert zijn werkzaamheden zelfstandig uit. Hij is verantwoordelijk voor het goed draaien van de productie in de bakkerij.</p> <p>De Leidinggevende bakkerij draagt bij aan een goede werksfeer door op een collegiale manier samen te werken. Hij draagt hiërarchische verantwoordelijkheden voor anderen.</p>
Complexiteit	<p>De uitvoerende werkzaamheden van een Leidinggevende bakkerij zijn gedeeltelijk routinematig van aard. Ze omvatten steeds gelijke taken en werkwijzen.</p> <p>De complexiteit in de werkzaamheden van de Leidinggevende bakkerij zit in het (snel en adequaat) zoeken en vinden van oplossingen voor de bereiding van de producten en het oplossen van bezettingsproblemen in de bakkerij. Daarbij maakt hij gebruik van meer specifieke procedures, die hij onderling op elkaar moet afstemmen.</p> <p>Hij werkt samen met een relatief grote groep medewerkers. Elke medewerker heeft een eigen werkopvatting, interesse, motivatie, capaciteit en betrokkenheid. Hij zorgt voor de vervulling van randvoorwaarden, waardoor de werkzaamheden kunnen worden uitgevoerd. 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, en over groot empathisch vermogen moeten beschikken.</p> <p>De Leidinggevende bakkerij heeft specialistische kennis en vaardigheden nodig voor de uitoefening van zijn beroep.</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 3F. De beroepseisen ten aanzien van Nederlands en rekenen zijn beschreven in deel C van dit dossier.
Moderne vreemde talen	<p>Voor deze kwalificatie zijn de volgende eisen voor beheersing van het Engels van toepassing:</p> <ul style="list-style-type: none"> • het ERK-niveau B1 is van toepassing op de vaardigheden lezen en luisteren. • het ERK-niveau A2 is van toepassing op de vaardigheden gesprekken voeren, spreken en schrijven. <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 bakkerijproducten

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten	Werkprocessen bij kerntaak 1																		
<p>Beschrijving kerntaak:</p> <p>De Zelfstandig werkend broodbakker, zelfstandig werkend banketbakker, Pâtissier en Leidinggevende bakkerij communiceren met het winkelpersoneel over het aanbod van producten. Ze adviseren de klanten over bakkerijproducten tijdens het aannemen van bestellingen. Ze inventariseren specifieke klantwensen, geven passende informatie over dieetwensen en bakkerijproducten.</p> <p>De Bakker maakt een productieplanning en voert deze uit. Hij houdt rekening met bestellingen, de voorraad of producten die later in de tijd volgens de planning bereid moeten worden. Hij bepaalt een efficiënte productievolgorde van de werkzaamheden en maakt hierbij efficiënt gebruik van de oven. Hierbij houdt hij rekening met de verwerkingstijd van de producten. Hij stemt de planning af met zijn leidinggevende en stuurt de planning bij wanneer er afwijkingen voorkomen in de uitvoering.</p> <p>De Bakker bekijkt welke bakkerijproducten bereid moeten worden op basis van de productie. Hij raadpleegt de receptuur en rekent productieaantallen om naar hoeveelheid te produceren deeg, beslag, garnering en/of vulling. Hij berekent hoeveelheden grondstoffen en verzamelt de benodigde grondstoffen, gereedschappen en materialen. Hij zet de benodigde apparatuur, gereedschappen en materialen klaar voor productie van bakkerijproducten en weegt de grondstoffen af.</p> <p>De Bakker mengt, kneedt en bewerkt de grondstoffen met machines of handmatig. Hiervoor stelt hij verwerkingsmachines in. Hij bereidt degen en producten en voegt ingrediënten toe volgens vastgestelde kwaliteitseisen. Hij verwerkt deeg en producten tot grootbrood, kleinbrood of banketproducten. Bij broodproducten portioneert hij vormen, legt het op bakblikken, zet het in de rijskast en controleert het rijsp proces. Hij haalt de producten uit de rijskast, zet ze in de oven, stelt de oven in en controleert het bakproces. Bij banketproducten geeft hij met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur aan producten. Hij bereidt beslagen, degen, tussenproducten en banketproducten. Hij bereidt vullingen en garneringen aan de hand van recepturen en de daarbij behorende bereidingswijzen en technieken.</p> <p>De Zelfstandig werkend broodbakker, zelfstandig werkend banketbakker, Pâtissier en Leidinggevende bakkerij stellen nieuwe combinaties samen uit bestaande grondstoffen en producten op basis van nieuwe receptuur en maken bij het vervaardigen van de producten gebruik van innovatieve technieken. Ze beoordelen nieuwe bakkerijproducten op kwaliteit, passen de receptuur eventueel aan en doen voorstellen voor aanpassing van het assortiment. Ze betrekken waar nodig collega's.</p> <p>De Bakker vervaardigt decoraties door de receptuur toe te passen met behulp van de bijbehorende technieken. De uitvoerend bakker, de Zelfstandig werkend bakker en de Leidinggevende bakkerij werken de (gebakken) broodproducten af door deze producten handmatig te vullen,</p>	<table> <tr> <td>1.1</td><td>Adviseert de klant over bakkerijproducten</td></tr> <tr> <td>1.2</td><td>Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van bakkerijproducten</td></tr> <tr> <td>1.3</td><td>Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van bakkerijproducten</td></tr> <tr> <td>1.4</td><td>Bereidt en verwerkt bakkerijproducten</td></tr> <tr> <td>1.5</td><td>Bereidt exclusieve bakkerijproducten aan de hand van nieuwe receptuur</td></tr> <tr> <td>1.6</td><td>Decoreert, modelleert en snijdt de bakkerijproducten</td></tr> <tr> <td>1.7</td><td>Bewaakt en borgt de kwaliteit van de bakkerijproducten</td></tr> <tr> <td>1.8</td><td>Verpakt en presenteert bakkerijproducten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op</td></tr> <tr> <td>1.9</td><td>Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon</td></tr> </table>	1.1	Adviseert de klant over bakkerijproducten	1.2	Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van bakkerijproducten	1.3	Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van bakkerijproducten	1.4	Bereidt en verwerkt bakkerijproducten	1.5	Bereidt exclusieve bakkerijproducten aan de hand van nieuwe receptuur	1.6	Decoreert, modelleert en snijdt de bakkerijproducten	1.7	Bewaakt en borgt de kwaliteit van de bakkerijproducten	1.8	Verpakt en presenteert bakkerijproducten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op	1.9	Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon
1.1	Adviseert de klant over bakkerijproducten																		
1.2	Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van bakkerijproducten																		
1.3	Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van bakkerijproducten																		
1.4	Bereidt en verwerkt bakkerijproducten																		
1.5	Bereidt exclusieve bakkerijproducten aan de hand van nieuwe receptuur																		
1.6	Decoreert, modelleert en snijdt de bakkerijproducten																		
1.7	Bewaakt en borgt de kwaliteit van de bakkerijproducten																		
1.8	Verpakt en presenteert bakkerijproducten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op																		
1.9	Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon																		

te decoreren en/of te snijden. De Zelfstandig werkend banketbakker en de Pâtissier verwerken de verschillende grondstoffen met behulp van de bijbehorende technieken tot suiker-, chocolade- en ijsproducten en verwerken de banketproducten tenslotte tot sierstukken en decoraties. Bij het decoreren gebruikt de Bakker nieuwe ideeën en ontwerpen.

De Bakker beoordeelt bakkerijproducten op kwaliteit en herkent tijdens het voorbereiden, afwegen en bereiden van producten afwijkingen en fouten in producten. Hij analyseert waar afwijkingen in bakkerijproducten vandaan komen en lost deze op. Hij overlegt met zijn collega's en leidinggevende over mogelijke oplossingen en herstelt vervolgens de fouten of afwijkingen indien nodig. De Pâtissier en Leidinggevende bakkerij kunnen de fouten of afwijkingen ook laten herstellen.

De Bakker verpakt de bakkerijproducten voor in de vitrine, de winkel of voor de voorraad en presenteert deze op een plaat, waarbij hij bakkerijgereedschappen en -apparatuur bedient. Hij etiketteert en koelt bakkerijproducten of vriest deze in. Hij gebruikt nieuwe presentatie- en verpakkingsmogelijkheden om de bakkerijproducten mee te presenteren. De Pâtissier stemt de presentatie af op de gelegenheid (bijv. buffetten, desserttafels, high tea) waarvoor het product bestemd is.

De Bakker maakt tijdens en na het uitvoeren van de werkzaamheden de werkruimtes, gereedschappen en machines schoon. Hij vult de controlelijsten in.

Toelichting:

In deze kerntaak worden met Bakker de volgende beroepen aangeduid: Uitvoerend bakker, Zelfstandig werkend broodbakker, Zelfstandig werkend banketbakker, Pâtissier en Leidinggevende bakkerij.

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

De Uitvoerend bakker, Zelfstandig werkend broodbakker, Zelfstandig werkend banketbakker, Pâtissier en Leidinggevende 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.

Bij het bereiden van banketproducten wordt een groter beroep gedaan op creativiteit en fijne motoriek. De diversiteit aan grondstoffen en bereidingstechnieken is groot.

Het bereiden van broodproducten is verder geautomatiseerd, wat de complexiteit verhoogt. Vanwege de grondstoffen van broodproducten is een opgestart proces bijna niet te onderbreken. Dit vraagt een grote mate van procesdenken bij het bereiden van broodproducten.

De Pâtissier is de vakspecialist die de echte patisserie-kunststukjes maakt. De verfijning van de producten, decoraties en technieken onderscheiden hem van de Zelfstandig werkend banketbakker.

5.2 Kerntaak 2: Bestelt grondstoffen en producten en slaat deze op

Kerntaak 2 Bestelt grondstoffen en producten en slaat deze op	Werkprocessen bij kerntaak 2	
<p>Beschrijving kerntaak:</p> <p>De Bakker controleert de voorraad, de planning en de bestellingen en vergelijkt de voorraad met de hoeveelheden grondstoffen en producten die nodig zijn om producten te bereiden. Hij berekent de benodigde hoeveelheid grondstoffen en producten die besteld moeten worden. De Bakker vult de bestellijst in en plaatst de bestelling tijdig bij de leverancier volgens de in het bedrijf geldende bestelmethode.</p> <p>De Bakker controleert de grondstoffen en producten bij ontvangst op hoeveelheid, kwaliteit en (opslag)specificaties. Hij signaleert afwijkingen en reclameert deze volgens daarvoor geldende procedures bij de leverancier. Hij zorgt ervoor dat eventuele retourzendingen worden afgehandeld.</p> <p>De Bakker slaat de grondstoffen en producten op in geconditioneerde ruimtes. Hij maakt hierbij een logische indeling en neemt relevante voorschriften en regelgeving in acht.</p> <p>Toelichting:</p> <p>In deze kerntaak worden met Bakker de volgende beroepen aangeduid: Zelfstandig werkend broodbakker, Zelfstandig werkend banketbakker, Pâtissier en Leidinggevende 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 producten
	2.2	Controleert de grondstoffen en 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 bewaakt 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 doet verbetervoorstellen voor aanpassing van de processen en procedures op de werkvloer om problemen of stagnaties in de toekomst te voorkomen.</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 bakkerijproducten 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 Patisserie onderzoekt mogelijkheden voor nieuwe presentatiemogelijkheden. Hij maakt ontwerpen van nieuwe presentatiemogelijkheden en gebruikt materialen en (ICT-)middelen om nieuwe presentatiemogelijkheden te vervaardigen.</p> <p>Toelichting:</p> <p>In deze kerntaak worden met Bakker de volgende beroepen aangeduid: Zelfstandig werkend broodbakker, Zelfstandig werkend banketbakker en Patisserie.</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="1018 309 1074 398">3.1</td><td data-bbox="1082 309 1469 398">Stuurt op de kwaliteit van de operationele processen en routing op de werkvloer</td></tr> <tr> <td data-bbox="1018 409 1074 499">3.2</td><td data-bbox="1082 409 1469 499">Bedenkt ideeën voor het uitbreiden van het assortiment en ontwikkelt receptuur</td></tr> <tr> <td data-bbox="1018 510 1074 600">3.3</td><td data-bbox="1082 510 1469 600">Ontwerpt en verzorgt de exclusieve presentatie van patisserieproducten</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 en verzorgt de exclusieve presentatie van patisserieproducten
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 en verzorgt de exclusieve presentatie van patisserieproducten						

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 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 daarvoor uitgevoerd moeten worden en aan welke eisen deze werkzaamheden moeten voldoen. Hij besteedt hierbij aandacht aan werkwijzen, werkmethode en het gebruik van hulpmiddelen. Hij maakt hierbij een inschatting van de benodigde inzet aan personeel, bepaalt de kwalitatieve en kwantitatieve personeelsbehoefte op korte en lange termijn. Hij stemt het afdelingsplan af met het management en/of de ondernemer.</p> <p>De Leidinggevende bakkerij maakt analyses van de omzet van de afdeling op basis van relevante informatie. Hij voert kostenberekeningen uit van het assortiment. Hij bewaakt de beschikbare budgetten voor zijn afdeling en vermijdt budgetoverschijdingen. Hij verklaart eventuele verschillen tussen de toegestane en werkelijk gemaakte kosten van de afdeling en neemt maatregelen om kosten te besparen. 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. Hij voert de financiële administratie uit of delegeert deze.</p> <p>De Leidinggevende bakkerij voert formele gesprekken met medewerkers. Hij 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. Hij voert functionerings- en beoordelingsgesprekken met de (lerende) medewerkers. Hij signaleert ontwikkelingsbehoeften en -mogelijkheden van de betreffende 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 beëindiging van de dienstbetrekking van medewerkers. Hij verwerkt resultaten van de functionerings- en beoordelingsgesprekken in de personeelsdossiers.</p> <p>De Leidinggevende bakkerij plant en verdeelt de werkzaamheden. Hij maakt een productieplanning voor de inzet van personeel en maakt een werkrooster. Voor de planning verzamelt hij de bestellijsten van de verkooppunten en klanten. Hij houdt hierbij rekening met de capaciteit en kwaliteiten van de medewerkers. Hij past deze planning wanneer nodig aan. Bij het opstellen van het werkrooster houdt hij rekening met de productielijst, de functie en wensen van de medewerkers. Hij kent verantwoordelijkheden en bevoegdheden toe aan medewerkers. Hij houdt hierbij rekening met relevante richtlijnen en bedrijfsvoorschriften.</p> <p>De Leidinggevende 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</p>	4.1 4.2 4.3 4.4 4.5 4.6 4.7 4.8	Maakt een afdelingsplan Leverd informatie aan voor begrotingen en bewaakt deze Voert formele gesprekken Plant en verdeelt de werkzaamheden Begeleid medewerkers en stuurt medewerkers aan Motiveert en stimuleert samenwerking in het team Voert werkoverleg Rapporteert aan de ondernemer

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 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 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 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. In deze overleggen denkt de Leidinggevende bakkerij mee over het beleid van het bedrijf.

Toelichting:













De Leidinggevende 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 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 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 bakkerijproducten












Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		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 bakkerijproducten																												
1.3	Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van bakkerijproducten																												
1.4	Bereidt en verwerkt bakkerijproducten																												

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		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 exclusieve bakkerijproducten aan de hand van nieuwe receptuur																									
1.6	Decoreert, modelleert en snijdt de bakkerijproducten																									
1.7	Bewaakt en borgt de kwaliteit van de bakkerijproducten																									
1.8	Verpakt en presenteert bakkerijproducten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op																									
1.9	Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon																									


















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



















Kerntaak 2 Bestelt grondstoffen en 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 producten																									
2.2	Controleert de grondstoffen en 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	
		Bejissen 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																										
3.2	Bedenkt ideeën voor het uitbreiden van het assortiment en ontwikkelt receptuur																										
3.3	Ontwerpt en verzorgt de exclusieve presentatie van patisserieproducten																										

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
		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																										
4.1	Maakt een afdelingsplan																									
4.2	Levert informatie aan voor begrotingen en bewaakt deze																									
4.3	Voert formele gesprekken																									

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	Omgaan met tegenslag omgaan	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen
Werkprocessen																											
4.4	Plant en verdeelt de werkzaamheden																										
4.5	Begeleidt medewerkers en stuurt medewerkers aan																										
4.6	Motiveert en stimuleert samenwerking in het team																										
4.7	Voert werkoverleg																										
4.8	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 Uitvoerend bakker

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten

Proces-competentie-matrix Uitvoerend bakker

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		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 bakkerijproducten					X						X						X								
1.3	Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van bakkerijproducten											X	X							X						
1.4	Bereidt en verwerkt bakkerijproducten											X	X							X	X					
1.5	Bereidt exclusieve bakkerijproducten aan de hand van nieuwe receptuur																									
1.6	Decoreert, modelleert en snijdt de bakkerijproducten											X	X							X						

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

Detaillering proces-competentie-matrix Uitvoerend bakker

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		
1.2 werkproces: Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van bakkerijproducten		
Omschrijving	De Uitvoerend bakker raadpleegt de vooraf opgestelde productieplanning. Hij bepaalt de productievolgorde van zijn eigen werkzaamheden voor een efficiënte productievoortgang en een efficiënt overgebruik. Hij houdt daarbij rekening met de verwerkingstijd van de bakkerijproducten. Hij stemt zijn planning af met zijn leidinggevende.	
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 afgestemd met de leidinggevende.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: bakkerijgereedschappen en -apparatuur K: verwerkingstijd van bakkerijproducten V: Nederlands: gesprekken voeren 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 eenvoudige bakkerijproducten, door bij het maken van de planning rekening te houden met de verwerkingstijd van bakkerijproducten.
	Plannen en organiseren <ul style="list-style-type: none"> Doelen en prioriteiten stellen Tijd indelen Mensen en middelen organiseren 	Bepaalt de prioriteit van de eigen werkzaamheden voor het bereiden van eenvoudige bakkerijproducten, de beschikbare tijd en de middelen en zorgt voor de beschikbaarheid van middelen.
	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none"> Anderen raadplegen en betrekken Proactief informeren 	Legt zijn planning voor aan de leidinggevende en stemt de werkzaamheden met hem en zijn directe collega's af, zodat de leidinggevende op de hoogte is van de werkzaamheden die hij gaat uitvoeren bij het bereiden van eenvoudige bakkerijproducten en de planning zo nodig kan worden bijgesteld.

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		
1.3 werkproces: Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van bakkerijproducten		
Omschrijving	De Uitvoerend bakker kijkt welke eenvoudige bakkerijproducten bereid moeten worden op basis van de productieplanning. Hij raadpleegt de receptuur en rekent productieaantallen om naar hoeveelheid te produceren deeg, beslag, garnering en/of vulling. Hij berekent hoeveelheden grondstoffen en verzamelt de benodigde grondstoffen, gereedschappen en materialen. Hij zet de benodigde apparatuur, gereedschappen en materialen klaar voor gebruik en weegt de grondstoffen af.	
Gewenst resultaat	De receptuur en productieplanning zijn geraadpleegd. Hoeveelheden grondstoffen zijn berekend. Grondstoffen zijn afgewogen. Apparatuur, gereedschappen en materialen zijn verzameld en staan klaar voor de bereiding van eenvoudige bakkerijproducten.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: bakkerijgereedschappen en -apparatuur K: eenvoudige bakkerijproducten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: recepturen 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 	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden 	Leest de receptuur en berekent op basis van de productieaantallen de juiste hoeveelheden te produceren deeg, beslag, garnering en/of vulling en de benodigde hoeveelheden grondstoffen hiervoor en weegt deze grondstoffen nauwkeurig af, zodat voldoende grondstoffen aanwezig zijn voor de bereiding van de eenvoudige bakkerijproducten.
	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 eenvoudige bakkerijproducten.
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none"> Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen 	Werkt volgens veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, HACCP, veiligheid milieuzorg en kwaliteit.

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		
1.4 werkproces: Bereidt en verwerkt bakkerijproducten		
Omschrijving	De Uitvoerend bakker mengt, kneedt en bewerkt de grondstoffen met machines of handmatig. Hiervoor stelt hij verwerkingsmachines in. Hij bereidt eenvoudige degen en producten en voegt ingrediënten toe volgens vastgestelde kwaliteitseisen. Hij verwerkt deeg en producten tot grootbrood, kleinbrood of banketproducten. Bij broodproducten portioneert hij vormen, legt het op bakblikken, zet het in de rijskast en controleert het rijsproces. Hij haalt de producten uit de rijskast, zet ze in de oven, stelt de oven in en controleert het bakproces. Bij banketproducten geeft hij met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur aan producten. Hij bereidt eenvoudige beslagen, degen, tussenproducten en banketproducten. Hij bereidt vullingen en garneringen aan de hand van recepturen en de daarbij behorende bereidingswijzen en technieken.	
Gewenst resultaat	Eenvoudige degen, beslagen en bakkerijproducten zijn bereid door de draaitijd vast te stellen en waar nodig extra ingrediënten toe te voegen. Het rijs- en/of bakproces voor de bakkerijproducten is vastgesteld volgens de receptuur en tijd en temperatuur voor deze processen zijn ingesteld. De eenvoudige bakkerijproducten zijn binnen de gestelde tijd bereid, verwerkt en afgewerkt, en voldoen aan de kwaliteitseisen.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: bakkerijgereedschappen en -apparatuur K: eenvoudige bakkerijproducten (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 bakkerijproducten K: recepturen K: rijs- en bakprocessen van eenvoudige broodproducten 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 omgaan met rijs- en bakprocessen van eenvoudige broodproducten 	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden 	Leest de receptuur nauwkeurig, stelt de draaitijd vast en werkt bij het bereiden van eenvoudige degen, beslagen en bakkerijproducten snel en precies, zodat de bakkerijproducten gemengd en gekneed zijn en degen, beslagen en bakkerijproducten van goede kwaliteit ontstaan.
	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 en bakkerijproducten de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.
	Kwaliteit leveren <ul style="list-style-type: none"> Kwaliteitsniveaus halen Productiviteitsniveaus halen 	Werkt in het tempo dat nodig is om de vereiste productiviteit te halen en zorgt er daarbij voor dat alles volgens de juiste eisen wordt uitgevoerd, zodat de bakkerijproducten binnen de gestelde tijd bereid en verwerkt zijn en voldoen aan de kwaliteitseisen.
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none"> Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen 	Werkt volgens recepturen met bijbehorende bereidingswijzen en -technieken en veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, HACCP, veiligheid milieuzorg en kwaliteit.

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		
1.4 werkproces: Bereidt en verwerkt bakkerijproducten		
<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: het toepassen van voorschriften en richtlijnen • V: Nederlands: lezen • V: rekenen: meten en meetkunde • V: rekenen: verbanden • V: rekenen: verhoudingen • K: smaak, geur, kleur, vorm van (exclusieve) banketproducten 		

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		
1.6 werkproces: Decoreert, modelleert en snijdt de bakkerijproducten		
Omschrijving	De Uitvoerend bakker vervaardigt eenvoudige decoraties door de receptuur toe te passen met behulp van de bijbehorende technieken. Hij werkt de gebakken bakkerijproducten af door deze producten handmatig te vullen, op te spuiten, te garneren, te glaceren, te decoreren en/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.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: bakkerijgereedschappen en -apparatuur 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: Engels: lezen V: het toepassen van decoratie-, modelleer- en snijtechnieken V: rekenen: verhoudingen K: smaak, geur, kleur, vorm van (exclusieve) banketproducten K: decoratie- en snijtechnieken voor broodproducten 	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden 	Werkt op tempo, precies, bedreven en accuraat bij het decoreren, modelleren of snijden van eenvoudige bakkerijproducten, 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 eenvoudige bakkerijproducten de benodigde materialen en middelen 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 aantrekkelijk gedecoreerde, gemodelleerde en/of gesneden bakkerijproducten van hoge kwaliteit en werkt daarbij in het tempo dat nodig is en op een ordelijke manier om de werkzaamheden binnen de vooraf gestelde tijd af te kunnen maken.

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		
1.7 werkproces: Bewaakt en borgt de kwaliteit van de bakkerijproducten		
Omschrijving	De Uitvoerend bakker herkent tijdens het voorbereiden, afwegen en bereiden van producten afwijkingen en fouten in producten en meldt dit bij zijn leidinggevende. Hij overlegt met zijn collega's en leidinggevende over mogelijke oplossingen en herstelt vervolgens eenvoudige fouten of afwijkingen indien nodig.	
Gewenst resultaat	Afwijkingen of tekorten zijn op tijd gesignaleerd. Er is gewerkt volgens voorschriften en richtlijnen. Afwijkingen en fouten zijn gecommuniceerd naar de leidinggevende en er heeft overleg over mogelijke oplossingen plaatsgevonden. De productie kan tijdig worden hersteld. De bakkerijproducten zijn altijd van dezelfde kwaliteit qua smaak, geur, kleur, vorm en presentatie.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: eenvoudige bakkerijproducten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: kwaliteitsnormen 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: spreken 	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 eenvoudige bakkerijproducten en raadpleegt hen om een passende oplossing te bedenken.
	Kwaliteit leveren <ul style="list-style-type: none"> Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken 	Bewaakt de kwaliteit van bakkerijproducten aan de hand van het kwaliteitssysteem van het bedrijf, zodat de productie tijdig hersteld kan worden en bakkerijproducten 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 wettelijke richtlijnen toe bij het bewaken van de kwaliteit van bakkerijproducten.

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		
1.8 werkproces: Verpakt en presenteert bakkerijproducten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op		
Omschrijving	De Uitvoerend bakker draagt zorgt voor (een deel van) het verpakken van eenvoudige bakkerijproducten. Hij etiketteert en koelt de producten of vriest deze in. Hij verpakt de bakkerijproducten in de bedrijfsruimte en presenteert deze op een plaat, in de vitrine of in de winkel.	
Gewenst resultaat	Bakkerijproducten zijn in de winkel gepresenteerd. Bakkerij(tussen)producten zijn zo nodig geëtiketteerd en gekoeld of ingevroren.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: het presenteren van eenvoudige bakkerijproducten K: presentatiemogelijkheden 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: het toepassen van presentatie- en verpakkingsmogelijkheden 	Materialen en middelen inzetten <ul style="list-style-type: none"> Geschikte materialen en middelen kiezen Materialen en middelen doeltreffend gebruiken Goed zorgdragen voor materialen en middelen 	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 er geen materialen en middelen worden verspild en de bakkerijproducten verpakt, gepresenteerd en/of gekoeld 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 bakkerij, in acht bij het verpakken, presenteren, koelen en opslaan van eenvoudige bakkerijproducten.

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		
1.9 werkproces: Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon		
Omschrijving	De Uitvoerend bakker maakt tijdens en na het uitvoeren van de werkzaamheden de werkruimte, gereedschappen en machines schoon volgens het bedrijfsschoonmaakplan. Hij vult de controlelijsten in.	
Gewenst resultaat	De werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij zijn schoongemaakt. De controlelijsten uit het bedrijfsschoonmaakplan zijn ingevuld.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<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 	Materialen en middelen inzetten <ul style="list-style-type: none"> Geschikte materialen en middelen kiezen Materialen en middelen doeltreffend gebruiken Goed zorgdragen voor materialen en middelen 	Kiest de juiste materialen en middelen bij het schoonmaken van werkruimtes, materialen en machines in de bakkerij en gaat bewust om met materialen, middelen, tijd en energie, zodat de bakkerij schoon en veilig is.
	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 bedrijfsschoonmaakplan, de controlelijsten en wettelijke richtlijnen bij het schoonmaken van verschillende werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij en houdt zich aan de voorgeschreven richtlijnen en procedures, zodat de veiligheid van hemzelf en anderen niet in gevaar komt, ruimtes klaar zijn voor gebruik, producten hygienisch kunnen worden geproduceerd en de controlelijsten zijn ingevuld.

2.2 Zelfstandig werkend broodbakker

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten

Proces-competentie-matrix Zelfstandig werkend broodbakker

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		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 bakkerijproducten					X						X						X								
1.3	Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van bakkerijproducten											X	X							X						
1.4	Bereidt en verwerkt bakkerijproducten											X	X						X	X						
1.5	Bereidt exclusieve bakkerijproducten aan de hand van nieuwe receptuur					X						X	X			X				X						
1.6	Decoreert, modelleert en snijdt de bakkerijproducten											X	X						X							

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

Detaillering proces-competentie-matrix Zelfstandig werkend broodbakker

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		
1.1 werkproces: Adviseert de klant over bakkerijproducten		
Omschrijving	De Zelfstandig werkend broodbakker communiceert met het winkelpersoneel over het aanbod van producten. Hij adviseert de klanten over broodproducten tijdens het aannemen van bestellingen. Hij inventariseert specifieke klantwensen, geeft passende informatie over dieetwensen en broodproducten.	
Gewenst resultaat	De klant beschikt over passende informatie over het productaanbod en de mogelijkheden binnen dit aanbod. Het advies sluit aan op de wens van de klant. Er is met het winkelpersoneel gecommuniceerd over het aanbod van producten.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<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: 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 in het aanbod, zodat hij de klant gericht advies kan geven.
	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.

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		
1.2 werkproces: Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van bakkerijproducten		
Omschrijving	De Zelfstandig werkend broodbakker maakt een productieplanning en voert deze uit. Hij houdt rekening met bestellingen, de voorraad of producten die later in de tijd volgens de planning bereid moeten worden. Hij bepaalt een efficiënte productievolgorde van de werkzaamheden en maakt hierbij efficiënt gebruik van de oven. Hierbij houdt hij rekening met de verwerkingstijd van de producten. Hij stemt de planning af met zijn leidinggevende en stuurt de planning bij wanneer er afwijkingen voorkomen in de uitvoering.	
Gewenst resultaat	De werkzaamheden voor het bereiden van broodproducten 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.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: bakkerijgereedschappen en -apparatuur K: verwerkingstijd van broodproducten V: Nederlands: gesprekken voeren V: rekenen: verbanden V: sociale vaardigheden 	Plannen en organiseren <ul style="list-style-type: none"> Doelen en prioriteiten stellen Activiteiten plannen Tijd indelen Voortgang bewaken 	Bepaalt een efficiënte en effectieve productievolgorde en past deze aan als er tijdens de uitvoering afwijkingen in het proces of de planning ontstaan, hierbij rekening houdend met bestellingen, beschikbare voorraad en tijd en verwerkingstijd van de broodproducten, zodat werktijd, werkvoorraden en apparaten zijn ingepland en de broodproducten tijdig klaar zijn.
	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Toont inzicht in de processen van het bereiden van broodproducten door bij het maken van de planning rekening te houden met de verwerkingstijd van de broodproducten.
	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none"> Anderen raadplegen en betrekken Afstemmen 	Legt de planning voor aan de leidinggevende en stemt de werkzaamheden met hem af, zodat de leidinggevende op de hoogte is van de uit te voeren werkzaamheden en de planning zonodig kan worden bijgesteld.

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		
1.3 werkproces: Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van bakkerijproducten		
Omschrijving	De Zelfstandig werkend broodbakker bekijkt welke broodproducten bereid moeten worden op basis van de productieplanning. Hij raadpleegt de receptuur en rekent productieaantallen om naar hoeveelheid te produceren deeg en/of beslag. Hij berekent hoeveelheden grondstoffen en verzamelt de benodigde grondstoffen, gereedschappen en materialen. Hij zet de benodigde apparatuur, gereedschappen en materialen klaar voor gebruik en weegt de grondstoffen af.	
Gewenst resultaat	De receptuur en productieplanning zijn geraadpleegd. Hoeveelheden grondstoffen zijn berekend. Grondstoffen zijn afgewogen. Apparatuur, gereedschappen en materialen zijn verzameld en staan klaar voor de bereiding van broodproducten.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: bakkerijgereedschappen en -apparatuur K: broodproducten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: recepturen 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 	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden 	Leest de receptuur en berekent op basis van de productieaantallen de juiste hoeveelheden te produceren deeg en/of beslag en de benodigde hoeveelheden grondstoffen hiervoor en weegt deze grondstoffen nauwkeurig af, zodat voldoende grondstoffen aanwezig zijn voor de bereiding van de broodproducten.
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none"> Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen 	Werkt volgens veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, HACCP, veiligheid milieuzorg en kwaliteit.
	Materialen en middelen inzetten <ul style="list-style-type: none"> Geschikte materialen en middelen kiezen 	Maakt op basis van de receptuur een keuze uit de beschikbare materialen en grondstoffen en zet deze klaar voor het bereiden van broodproducten.

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		
1.4 werkproces: Bereidt en verwerkt bakkerijproducten		
Omschrijving	De Zelfstandig werkend broodbakker mengt, kneedt en bewerkt de grondstoffen met machines of handmatig. Hiervoor stelt hij verwerkingsmachines in. Hij bereidt degen en producten en voegt ingrediënten toe volgens vastgestelde kwaliteitseisen. Hij verwerkt deeg en producten tot grootbrood of kleinbrood. Hij portioneert vormen, zet het in de rijskast en controleert het rijproces. Hij haalt de producten uit de rijskast, zet ze in de oven, stelt de oven in en controleert het bakproces. Speciale broden dienen afgewerkt en opgemaakt te worden met aanvullende ingrediënten.	
Gewenst resultaat	Broodproducten zijn bereid door de draaitijd vast te stellen en waar nodig extra ingrediënten toe te voegen. Het rij- en bakproces voor de broodproducten is vastgesteld volgens de receptuur en tijd en temperatuur voor deze processen zijn ingesteld. De broodproducten zijn binnen de gestelde tijd bereid, verwerkt en afgewerkt, en voldoen aan de kwaliteitseisen.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: bakkerijgereedschappen en -apparatuur K: broodproducten (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 broodproducten K: recepturen K: rij- en bakprocessen van broodproducten 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 omgaan met rij- en bakprocessen van broodproducten V: het toepassen van kwaliteitsnormen V: het toepassen van materialen en grondstoffen 	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Leest de receptuur nauwkeurig, stelt de draaitijd vast en werkt bij het bereiden van degen, beslagen en broodproducten snel en precies, zodat de broodproducten gemengd en gekneet zijn en degen, beslagen en broodproducten van goede kwaliteit ontstaan.
	Kwaliteit leveren <ul style="list-style-type: none"> Kwaliteitsniveaus halen Productiviteitsniveaus halen 	Werkt in het tempo dat nodig is om de vereiste productiviteit te halen en zorgt er daarbij voor dat alles volgens de juiste eisen wordt uitgevoerd, zodat de broodproducten binnen de gestelde tijd bereid en verwerkt zijn en voldoen aan de kwaliteitseisen.
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none"> Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen 	Werkt volgens recepturen met bijbehorende bereidingswijzen en -technieken en veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, HACCP, 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 en broodproducten de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		
1.4 werkproces: Bereidt en verwerkt bakkerijproducten		
<ul style="list-style-type: none"> • V: het toepassen van technieken en procedures • V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen • V: Nederlands: lezen • V: rekenen: meten en meetkunde • V: rekenen: verbanden • V: rekenen: verhoudingen 		

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		
1.5 werkproces: Bereidt exclusieve bakkerijproducten aan de hand van nieuwe receptuur		
Omschrijving	De Zelfstandig werkend broodbakker stelt nieuwe combinaties samen uit bestaande grondstoffen en producten op basis van nieuwe receptuur en maakt bij het vervaardigen van exclusieve broodproducten gebruik van innovatieve technieken. Hij beoordeelt de nieuwe producten op kwaliteit, past de receptuur eventueel aan en doet voorstellen voor aanpassing van het assortiment. Hij betreft waar nodig collega's.	
Gewenst resultaat	Nieuwe broodproducten zijn uitgeprobeerd en receptuur is eventueel aangepast. Voorstellen voor aanpassing van het assortiment zijn gedaan.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: assortiment en broodproducten K: bakkerijgereedschappen en -apparatuur K: broodproducten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: kwaliteitsnormen K: materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) K: procedures en technieken voor het bereiden van broodproducten K: recepturen 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 V: het toepassen van technieken en procedures V: Nederlands: lezen V: rekenen: meten en meetkunde V: rekenen: verbanden V: rekenen: verhoudingen 	Creëren en innoveren <ul style="list-style-type: none"> Vernieuwend en creatief handelen 	Experimenteert met grondstoffen en producten op basis van nieuwe receptuur en maakt hierbij gebruik van innovatieve technieken, zodat nieuwe of verbeterde producten ontwikkeld worden.
	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden 	Past innovatieve technieken toe bij het maken van nieuwe of verbeterde broodproducten, beoordeelt de broodproducten op kwaliteit en past receptuur aan, zodat nieuwe of verbeterde broodproducten in het assortiment opgenomen kunnen worden.
	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 nieuwe broodproducten de benodigde materialen en grondstoffen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.
	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none"> Anderen raadplegen en betrekken 	Betrekt collega's bij het maken en beoordelen van nieuwe of verbeterde broodproducten, zodat broodproducten van hoge kwaliteit ontstaan.
	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 nieuwe broodproducten.

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		
1.6 werkproces: Decoreert, modelleert en snijdt de bakkerijproducten		
Omschrijving	De Zelfstandig werkend broodbakker vervaardigt decoraties door de receptuur toe te passen met behulp van de bijbehorende technieken. Hij werkt de (gebakken) broodproducten af door deze producten handmatig te vullen, te decoreren en/of te snijden.	
Gewenst resultaat	Broodproducten zijn aantrekkelijk en representatief gevuld, gedecoreerd en/of gesneden, zodat zij in de winkel gepresenteerd kunnen worden.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> • K: bakkerijgereedschappen en -apparatuur • 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: Nederlands: lezen • V: rekenen: verhoudingen • K: decoratie- en snijtechnieken voor broodproducten 	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> • Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden 	Werkt op tempo, precies, bedreven en accuraat bij het decoreren of snijden van broodproducten, zodat aantrekkelijke en representatief afgewerkte broodproducten van een juiste kwaliteit worden gecreëerd.
	Materialen en middelen inzetten <ul style="list-style-type: none"> • Materialen en middelen doeltreffend gebruiken • Materialen en middelen doelmatig gebruiken 	Gebruikt bij het decoreren en snijden van broodproducten de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijzen en gaat hier verantwoord mee om.
	Kwaliteit leveren <ul style="list-style-type: none"> • Kwaliteitsniveaus halen • Productiviteitsniveaus halen 	Richt zich op het leveren van aantrekkelijk gedecoreerde en/of gesneden broodproducten van hoge kwaliteit en werkt daarbij in het tempo dat nodig is en op een ordelijke manier om de werkzaamheden binnen de vooraf gestelde tijd af te kunnen maken.

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		
1.7 werkproces: Bewaakt en borgt de kwaliteit van de bakkerijproducten		
Omschrijving	De Zelfstandig werkend broodbakker beoordeelt broodproducten op kwaliteit en herkent tijdens het voorbereiden, afwegen en bereiden van producten afwijkingen en fouten in producten. Hij analyseert waar afwijkingen in het broodproduct vandaan komen en lost deze op. Hij overlegt met zijn collega's en leidinggevende over mogelijke oplossingen en herstelt vervolgens de fouten of afwijkingen indien nodig.	
Gewenst resultaat	Afwijkingen of tekorten zijn op tijd gesignaleerd. Er is gewerkt volgens voorschriften en richtlijnen. Afwijkingen zijn in overleg met de betrokkenen opgelost en complexe afwijkingen zijn gecommuniceerd naar de leidinggevende. De productie kan tijdig worden hersteld. De broodproducten zijn altijd van dezelfde kwaliteit qua smaak, geur, kleur, vorm en presentatie.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: broodproducten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: het kwaliteitssysteem K: kwaliteitsnormen 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: spreken 	Kwaliteit leveren <ul style="list-style-type: none"> Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken 	Bewaakt en borgt de kwaliteit van broodproducten aan de hand van het kwaliteitssysteem van het bedrijf, zodat de productie tijdig hersteld kan worden en broodproducten voldoen aan de kwaliteitsnormen en binnen de gestelde tijd zijn opgeleverd.
	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 broodproducten 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 broodproducten en waar in het bereidingsproces deze 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 wettelijke richtlijnen toe bij het bewaken en borgen van de kwaliteit van broodproducten.

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		
1.8 werkproces: Verpakt en presenteert bakkerijproducten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op		
Omschrijving	De Zelfstandig werkend broodbakker draagt zorg voor (een deel van) het verpakken van broodproducten. Hij etiketteert en koelt broodproducten of vriest deze in. Hij verpakt de broodproducten in de bedrijfsruimte en presenteert deze op een plaat, in de vitrine of in de winkel. Hij gebruikt nieuwe presentatie- of verpakkingsmogelijkheden om broodproducten mee te presenteren.	
Gewenst resultaat	Broodproducten zijn in de winkel gepresenteerd. Brood(tussen)producten zijn zo nodig geëtiketteerd en gekoeld of ingevroren.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: het presenteren van broodproducten K: presentatiemogelijkheden 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: het toepassen van presentatie- en verpakkingsmogelijkheden 	Materialen en middelen inzetten <ul style="list-style-type: none"> Geschikte materialen en middelen kiezen Materialen en middelen doeltreffend gebruiken Goed zorgdragen voor materialen en middelen 	Kiest de benodigde materialen en middelen voor het verpakken en presenteren van broodproducten, gaat hiermee efficiënt om en gaat bewust om met materialen en gereedschappen, zodat er geen materialen en middelen worden verspild en de broodproducten verpakt, gepresenteerd en/of gekoeld 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 bakkerij, in acht bij het verpakken, presenteren, koelen en opslaan van broodproducten.

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		
1.9 werkproces: Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon		
Omschrijving	De Zelfstandig werkend broodbakker maakt tijdens en na het uitvoeren van de werkzaamheden de werkruimte, gereedschappen en machines schoon volgens het bedrijfsschoonmaakplan. Hij vult de controlelijsten in.	
Gewenst resultaat	De werkruimtes, gereedschappen en machines in de broodbakkerij zijn schoongemaakt. De controlelijsten uit het bedrijfsschoonmaakplan zijn ingevuld.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<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 	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 juiste materialen en middelen bij het schoonmaken van werkruimtes, materialen en machines in de bakkerij en gaat bewust om met materialen, middelen, tijd en energie, zodat de bakkerij schoon en veilig is.
	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 bedrijfsschoonmaakplan, de controlelijsten en wettelijke richtlijnen bij het schoonmaken van verschillende werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij en houdt zich aan de voorgeschreven richtlijnen en procedures, zodat de veiligheid van hemzelf en anderen niet in gevaar komt, ruimtes klaar zijn voor gebruik, producten hygienisch kunnen worden geproduceerd en de controlelijsten zijn ingevuld.

Kerntaak 2 Bestelt grondstoffen en producten en slaat deze op

Proces-competentie-matrix Zelfstandig werkend broodbakker

Kerntaak 2 Bestelt grondstoffen en 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 initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen
Werkprocessen																					
2.1	Bestelt benodigde grondstoffen en producten											X						X			X
2.2	Controleert de grondstoffen en 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 Zelfstandig werkend broodbakker

Kerntaak 2 Bestelt grondstoffen en producten en slaat deze op		
2.1 werkproces: Bestelt benodigde grondstoffen en producten		
Omschrijving	De Zelfstandig werkend broodbakker controleert de voorraad, de planning en de bestellingen en vergelijkt de voorraad met de hoeveelheden grondstoffen en (tussen)producten die nodig zijn om producten te bereiden. Hij berekent de hoeveelheid grondstoffen en broodproducten die besteld moeten worden. Hij vult de bestellijst in en plaatst de bestelling tijdig bij de leverancier volgens de in het bedrijf geldende bestelmethode.	
Gewenst resultaat	De benodigde hoeveelheid grondstoffen en broodproducten die besteld moet worden, is berekend. De bestellijsten zijn nauwkeurig ingevuld en de bestelling is tijdig geplaatst bij de leveranciers.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: assortiment en broodproducten K: bestellijsten en bestelmethode K: planningen K: recepturen K: voorraadbeheer V: Nederlands: schrijven V: rekenen: getallen V: rekenen: verbanden 	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Berekent tijdig en precies de te bestellen grondstoffen en broodproducten op basis van de voorraad en de bestellingen van klanten.
	Plannen en organiseren <ul style="list-style-type: none"> Activiteiten plannen 	Bestelt de grondstoffen en broodproducten 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 volgens de in het bedrijf geldende bestelmethode, zodat hieruit voor de leveranciers duidelijk is welke broodproducten geleverd moeten worden en in welke hoeveelheden.

Kerntaak 2 Bestelt grondstoffen en producten en slaat deze op		
2.2 werkproces: Controleert de grondstoffen en producten bij ontvangst op (opslag)specificaties		
Omschrijving	De Zelfstandig werkend broodbakker controleert de bestelling van producten en grondstoffen bij ontvangst op hoeveelheid, kwaliteit en (opslag)specificaties. Hij signaleert afwijkingen en reclameert deze volgens daarvoor geldende procedures bij de leverancier. Hij zorgt ervoor dat eventuele retourzendingen worden afgehandeld.	
Gewenst resultaat	De grondstoffen en broodproducten zijn bij ontvangst gecontroleerd op hoeveelheid, kwaliteit en (opslag)specificaties. Afwijkingen in de bestellingen zijn gesignaleerd, gereclameerd bij de leverancier en retourzendingen zijn afgehandeld.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: (opslag)specificaties K: broodproducten (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: Nederlands: schrijven V: rekenen: getallen V: rekenen: verbanden 	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden Vakspecifieke manuele vaardigheden 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 en eventueel voor retourzending worden klaargezet.
	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 bakkerij in acht bij het controleren van ontvangen bestellingen van broodproducten en grondstoffen.

Kerntaak 2 Bestelt grondstoffen en producten en slaat deze op		
2.3 werkproces: Slaat de geleverde producten op in geconditioneerde ruimtes		
Omschrijving	De zelfstandig werkend broodbakker zorgt ervoor dat de grondstoffen en broodproducten goed worden opgeslagen in daarvoor geconditioneerde ruimtes. Hij maakt hierbij een logische indeling en neemt relevante voorschriften in acht.	
Gewenst resultaat	De geleverde grondstoffen en broodproducten zijn opgeslagen in de ruimte die past bij de (opslag)specificaties. De indeling is logisch en relevante voorschriften zijn opgevolgd.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: (opslag)specificaties K: broodproducten (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 	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 broodproducten en slaat de geleverde grondstoffen en broodproducten veilig en zorgvuldig op.
	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 en wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de bakkerij in acht bij het opslaan van geleverde grondstoffen en producten.

Kerntaak 3 Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment

Proces-competentie-matrix Zelfstandig werkend broodbakker

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 initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "Klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen
Werkprocessen																					
3.1	Stuurt op de kwaliteit van de operationele processen en routing op de werkvloer					X						X								X	
3.2	Bedenkt ideeën voor het uitbreiden van het assortiment en ontwikkelt receptuur											X		X		X					
3.3	Ontwerpt en verzorgt de exclusieve presentatie van patisserieproducten																				

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 Zelfstandig werkend broodbakker

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 Zelfstandig werkend broodbakker controleert en beoordeelt of de werkzaamheden worden uitgevoerd volgens vaste kwaliteitsprocedures. Daarnaast bewaakt hij of de processen volgens planning verlopen. Als hij problemen of stagnaties tegenkomt, noteert hij deze en overlegt hierover met zijn leidinggevende. Hij doet verbetervoorstellen voor aanpassing van de processen en procedures op de werkvloer om problemen of stagnaties in de toekomst te voorkomen.	
Gewenst resultaat	De werkzaamheden zijn gecontroleerd en beoordeeld op basis van vaste kwaliteitsprocedures en op basis van de planning. Problemen zijn opgelost en of besproken met de leidinggevende. Er zijn verbetervoorstellen geformuleerd en besproken met betrekking tot de processen en procedures op de werkvloer.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<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: schrijven V: Nederlands: spreken V: rekenen: verbanden V: het oplossen van problemen in processen 	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, zodat deze aangepast en/of ontwikkeld kunnen worden.
	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 processen en procedures op de werkvloer optimaal verlopen.
	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, zodat hij bijdraagt aan de verbetering van de kwaliteit.

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 Zelfstandig werkend broodbakker 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 broodproducten en het assortiment en doet op basis van zijn vakkennis verbetervoorstellen en brengt nieuwe ideeën in voor het aanpassen van het assortiment. Hij ontwikkelt nieuwe receptuur en/of stelt bestaande receptuur 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.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none">* K: = Kennis van; V: = Vaardig inK: assortiment en broodproductenK: recepturenV: Nederlands: lezenV: Nederlands: schrijvenV: Nederlands: sprekenV: rekenen: getallenV: rekenen: verhoudingenK: trends en ontwikkelingen in de bakkerijbrancheV: bedenken van nieuwe receptuur	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.
	Analyseren <ul style="list-style-type: none">Conclusies trekkenVerbanden 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.

2.3 Zelfstandig werkend banketbakker

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten

Proces-competentie-matrix Zelfstandig werkend banketbakker

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		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 bakkerijproducten					X						X						X								
1.3	Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van bakkerijproducten											X	X							X						
1.4	Bereidt en verwerkt bakkerijproducten											X	X						X	X						
1.5	Bereidt exclusieve bakkerijproducten aan de hand van nieuwe receptuur					X						X	X			X				X						
1.6	Decoreert, modelleert en snijdt de bakkerijproducten											X	X			X			X							

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

Detaillering proces-competentie-matrix Zelfstandig werkend banketbakker

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		
1.1 werkproces: Adviseert de klant over bakkerijproducten		
Omschrijving	De Zelfstandig werkend banketbakker communiceert met het winkelpersoneel over het aanbod van producten. Hij adviseert de klanten over banketproducten tijdens het aannemen van bestellingen. Hij inventariseert specifieke klantwensen, geeft passende informatie over dieetwensen en banketproducten.	
Gewenst resultaat	De klant beschikt over passende informatie over het productaanbod en de mogelijkheden binnen dit aanbod. Het advies sluit aan op de wens van de klant. Er is met het winkelpersoneel gecommuniceerd over het aanbod van producten.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: assortiment en banketproducten V: Nederlands: gesprekken voeren V: Nederlands: luisteren V: Nederlands: spreken 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 in het aanbod, zodat hij de klant gericht advies kan geven.
	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.

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		
1.2 werkproces: Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van bakkerijproducten		
Omschrijving	De Zelfstandig werkend banketbakker maakt een productieplanning en voert deze uit. Hij houdt rekening met bestellingen, de voorraad of producten die later in de tijd volgens de planning bereid moeten worden. Hij bepaalt een efficiënte productievolgorde van de werkzaamheden en maakt hierbij efficiënt gebruik van de oven. Hierbij houdt hij rekening met de verwerkingstijd van de producten. Hij stemt de planning af met zijn leidinggevende en stuurt de planning bij wanneer er afwijkingen voorkomen in de uitvoering.	
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.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: bakkerijgereedschappen en -apparatuur K: verwerkingstijd van banketproducten V: Nederlands: gesprekken voeren V: rekenen: verbanden V: sociale vaardigheden 	Plannen en organiseren <ul style="list-style-type: none"> Doelen en prioriteiten stellen Activiteiten plannen Tijd indelen Voortgang bewaken 	Bepaalt een efficiënte en effectieve productievolgorde en past deze aan als er tijdens de uitvoering afwijkingen in het proces of de planning ontstaan, hierbij rekening houdend met bestellingen, beschikbare voorraad en tijd en verwerkingstijd van de banketproducten, zodat werktijd, werkvoorraden en apparaten zijn ingepland en de banketproducten tijdig klaar zijn.
	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none"> Anderen raadplegen en betrekken Afstemmen 	Legt de planning voor aan de leidinggevende en stemt de werkzaamheden met hem af, zodat de leidinggevende op de hoogte is van de uit te voeren werkzaamheden en de planning zonodig kan worden bijgesteld.
	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Toont inzicht in de processen van het bereiden van banketproducten door bij het maken van de planning rekening te houden met de verwerkingstijd van de banketproducten.

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten

1.3 werkproces: Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van bakkerijproducten

Omschrijving	De Zelfstandig werkend banketbakker bekijkt welke banketproducten bereid moeten worden op basis van de productieplanning. Hij raadpleegt de receptuur en rekent productieaantallen om naar hoeveelheid te produceren deeg, beslag, garnering en/of vulling. Hij berekent hoeveelheden grondstoffen en verzamelt de benodigde grondstoffen, gereedschappen en materialen. Hij zet de benodigde apparatuur, gereedschappen en materialen klaar voor gebruik en weegt de grondstoffen af.	
Gewenst resultaat	De receptuur en productieplanning zijn geraadpleegd. Hoeveelheden grondstoffen zijn berekend. Grondstoffen zijn afgewogen. Apparatuur, gereedschappen en materialen zijn verzameld en staan klaar voor de bereiding van banketproducten.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none">* K: = Kennis van; V: = Vaardig inK: bakkerijgereedschappen en -apparatuurK: banketproducten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)K: recepturenK: 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	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none">Vakspecifieke mentale vermogens aanwendenVakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden	Leest de receptuur en berekent op basis van de productieaantallen de juiste hoeveelheden te produceren deeg, beslag, garnering en/of vulling en de benodigde hoeveelheden grondstoffen hiervoor en weegt deze grondstoffen nauwkeurig af, zodat voldoende grondstoffen aanwezig zijn voor de bereiding van de banketproducten.
	Materialen en middelen inzetten <ul style="list-style-type: none">Geschikte materialen en middelen kiezen	Maakt op basis van de receptuur en planning een keuze uit de beschikbare materialen en grondstoffen en zet deze klaar voor het bereiden van banketproducten.
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none">Werken conform veiligheidsvoorschriftenWerken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen	Werkt volgens veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, HACCP, veiligheid milieuzorg en kwaliteit.

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		
1.4 werkproces: Bereidt en verwerkt bakkerijproducten		
Omschrijving	De Zelfstandig werkend banketbakker mengt, kneedt, klopt en bewerkt de grondstoffen met behulp van apparatuur of handmatig. Hij geeft met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur aan producten. Hij bereidt beslag, degen, tussenproducten en (exclusieve) banketproducten. Hij bereidt vullingen en garneringen aan de hand van recepturen en de daarbij behorende bereidingswijzen en technieken.	
Gewenst resultaat	Degen, banketproducten, vullingen en garneringen zijn bereid door de draaitijd van banketproducten vast te stellen en waar nodig extra ingrediënten toe te voegen. Het bakproces voor de banketproducten is vastgesteld volgens receptuur en tijd en temperatuur voor deze processen zijn ingesteld. De banketproducten zijn binnen de gestelde tijd bereid, verwerkt en voldoen aan de kwaliteitseisen.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: bakkerijgereedschappen en -apparatuur 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: procedures en technieken voor het bereiden en verwerken van degen, beslagen, banketproducten, vullingen en garneringen K: recepturen 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 kwaliteitsnormen V: het toepassen van materialen en grondstoffen V: het toepassen van technieken en procedures V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen 	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden 	Werkt bij het bereiden van degen, beslagen, banketproducten, 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.
	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, banketproducten, 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 	Werkt volgens recepturen met bijbehorende bereidingswijzen en -technieken en veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, HACCP, veiligheid milieuzorg en kwaliteit.
	Kwaliteit leveren <ul style="list-style-type: none"> Kwaliteitsniveaus halen Productiviteitsniveaus halen 	Richt zich op het leveren van degen, beslagen, banketproducten, 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.

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		
1.4 werkproces: Bereidt en verwerkt bakkerijproducten		
<ul style="list-style-type: none"> • V: Nederlands: lezen • V: rekenen: meten en meetkunde • V: rekenen: verbanden • V: rekenen: verhoudingen • K: smaak, geur, kleur, vorm van (exclusieve) banketproducten 		

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		
1.5 werkproces: Bereidt exclusieve bakkerijproducten aan de hand van nieuwe receptuur		
Omschrijving	De Zelfstandig werkend banketbakker stelt nieuwe combinaties samen uit bestaande grondstoffen en producten op basis van nieuwe receptuur en maakt bij het vervaardigen van exclusieve banketproducten gebruik van innovatieve technieken. Hij beoordeelt de nieuwe producten op kwaliteit, past de receptuur eventueel aan en doet voorstellen voor aanpassing van het assortiment. Hij betreft waar nodig collega's.	
Gewenst resultaat	Nieuwe banketproducten zijn uitgeprobeerd en receptuur is eventueel aangepast. Voorstellen voor aanpassing van het assortiment zijn gedaan.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: assortiment en banketproducten K: bakkerijgereedschappen en -apparatuur K: banketproducten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: kwaliteitsnormen K: materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) K: procedures en technieken voor het bereiden van banketproducten K: recepturen 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 V: het toepassen van technieken en procedures V: Nederlands: lezen V: rekenen: meten en meetkunde V: rekenen: verbanden V: rekenen: verhoudingen K: smaak, geur, kleur, vorm van (exclusieve) banketproducten 	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none"> Anderen raadplegen en betrekken 	Betrekt collega's bij het maken en beoordelen van nieuwe of verbeterde banketproducten, zodat banketproducten van goede kwaliteit ontstaan.
	Creëren en innoveren <ul style="list-style-type: none"> Vernieuwend en creatief handelen 	Experimenteert met grondstoffen en producten op basis van nieuwe receptuur en maakt hierbij gebruik van innovatieve technieken, zodat nieuwe of verbeterde producten ontwikkeld worden.
	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden 	Past innovatieve technieken toe bij het maken van nieuwe of verbeterde banketproducten, beoordeelt de banketproducten op kwaliteit en past receptuur aan, zodat nieuwe of verbeterde banketproducten in het assortiment opgenomen kunnen worden.
	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 nieuwe banketproducten 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 nieuwe banketproducten.

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		
1.6 werkproces: Decoreert, modelleert en snijdt de bakkerijproducten		
Omschrijving	De Zelfstandig werkend 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 banketproducten ten slotte tot sierstukken en decoraties. Bij het decoreren gebruikt hij nieuwe ideeën en ontwerpen. Hij werkt de gebakken banketproducten af door de banketproducten handmatig te vullen, op te spuiten, te garneren, te glaceren, te decoreren en/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.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: bakkerijgereedschappen en -apparatuur 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: Nederlands: lezen V: rekenen: verhoudingen K: smaak, geur, kleur, vorm van (exclusieve) banketproducten 	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden 	Werkt op tempo, precies, bedreven en accuraat bij het decoreren, modelleren of snijden van banketproducten, zodat aantrekkelijke en representatief afgewerkte banketproducten 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 banketproducten de benodigde materialen en middelen 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 aantrekkelijk gedecoreerde, gemodelleerde en/of gesneden banketproducten 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.
	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 banketproducten.

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		
1.7 werkproces: Bewaakt en borgt de kwaliteit van de bakkerijproducten		
Omschrijving	De Zelfstandig werkend banketbakker beoordeelt banketproducten op kwaliteit en herkent tijdens het voorbereiden, afwegen en bereiden van producten afwijkingen en fouten in producten. Hij analyseert waar afwijkingen in het banketproduct vandaan komen en lost deze op. Hij overlegt met zijn collega's en leidinggevende over mogelijke oplossingen en herstelt vervolgens de fouten of afwijkingen indien nodig.	
Gewenst resultaat	Afwijkingen of tekorten zijn op tijd gesignaleerd. Er is gewerkt volgens voorschriften en richtlijnen. Afwijkingen zijn in overleg met de betrokkenen opgelost en complexe afwijkingen zijn gecommuniceerd naar de leidinggevende. De productie kan tijdig worden hersteld. De banketproducten zijn altijd van dezelfde kwaliteit qua smaak, geur, kleur, vorm en presentatie.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: banketproducten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: het kwaliteitssysteem K: kwaliteitsnormen 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: spreken 	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 banketproducten 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 banketproducten en waar in het bereidingsproces deze 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 banketproducten aan de hand van het kwaliteitssysteem van het bedrijf, zodat de productie tijdig hersteld kan worden en banketproducten 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 wettelijke richtlijnen toe bij het bewaken en borgen van de kwaliteit van banketproducten.

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		
1.8 werkproces: Verpakt en presenteert bakkerijproducten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op		
Omschrijving	De Zelfstandig werkend banketbakker draagt zorg voor (een deel van) het verpakken van banketproducten. Hij etiketteert en koelt de producten of vriest deze in. Hij verpakt de banketproducten in de bedrijfsruimte en presenteert deze op een plaat, in de vitrine of in de winkel. Hij gebruikt nieuwe presentatie- of verpakkingsmogelijkheden om banketproducten mee te presenteren.	
Gewenst resultaat	Banketproducten zijn in de winkel gepresenteerd. Banket(tussen)producten zijn zo nodig geëtiketteerd en gekoeld of ingevroren.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: het presenteren van banketproducten K: presentatiemogelijkheden 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: het toepassen van presentatie- en verpakkingsmogelijkheden 	Materialen en middelen inzetten <ul style="list-style-type: none"> Geschikte materialen en middelen kiezen Materialen en middelen doeltreffend gebruiken Goed zorgdragen voor materialen en middelen 	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/of gekoeld 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 bakkerij, in acht bij het verpakken, presenteren, koelen en opslaan van banketproducten.

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		
1.9 werkproces: Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon		
Omschrijving	De Zelfstandig werkend banketbakker maakt tijdens en na het uitvoeren van de werkzaamheden de werkruimte, gereedschappen en machines schoon volgens het bedrijfsschoonmaakplan. Hij vult de controlelijsten in.	
Gewenst resultaat	De werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij zijn schoongemaakt. De controlelijsten uit het bedrijfsschoonmaakplan zijn ingevuld.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<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 	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 juiste materialen en middelen bij het schoonmaken van werkruimtes, materialen en machines in de bakkerij en gaat bewust om met materialen, middelen, tijd en energie, zodat de bakkerij schoon en veilig is.
	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 bedrijfsschoonmaakplan, de controlelijsten en wettelijke richtlijnen bij het schoonmaken van verschillende werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij en houdt zich aan de voorgeschreven richtlijnen en procedures, zodat de veiligheid van hemzelf en anderen niet in gevaar komt, ruimtes klaar zijn voor gebruik, producten hygienisch kunnen worden geproduceerd en de controlelijsten zijn ingevuld.

Kerntaak 2 Bestelt grondstoffen en producten en slaat deze op

Proces-competentie-matrix Zelfstandig werkend banketbakker

Kerntaak 2 Bestelt grondstoffen en 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 initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen
Werkprocessen																					
2.1	Bestelt benodigde grondstoffen en producten											X						X			X
2.2	Controleert de grondstoffen en 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 Zelfstandig werkend banketbakker

Kerntaak 2 Bestelt grondstoffen en producten en slaat deze op		
2.1 werkproces: Bestelt benodigde grondstoffen en producten		
Omschrijving	De Zelfstandig werkend banketbakker controleert de voorraad, de planning en de bestellingen en vergelijkt de voorraad met de hoeveelheden grondstoffen en (tussen)producten die nodig zijn om producten te bereiden. Hij berekent de hoeveelheid grondstoffen en banketproducten die besteld moeten worden. Hij vult de bestellijst in en plaatst de bestelling tijdig bij de leverancier volgens de in het bedrijf geldende bestelmethode.	
Gewenst resultaat	De benodigde hoeveelheid grondstoffen en banketproducten die besteld moet worden, is berekend. De bestellijsten zijn nauwkeurig ingevuld en de bestelling is tijdig geplaatst bij de leveranciers.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: assortiment en banketproducten K: bestellijsten en bestelmethode K: planningen K: recepturen K: voorraadbeheer V: Nederlands: schrijven V: rekenen: getallen V: rekenen: verbanden 	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Berekent tijdig en precies de te bestellen grondstoffen en banketproducten op basis van de voorraad en de bestellingen van klanten.
	Plannen en organiseren <ul style="list-style-type: none"> Activiteiten plannen 	Bestelt de grondstoffen en banketproducten 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 volgens de in het bedrijf geldende bestelmethode, zodat hieruit voor de leveranciers duidelijk is welke grondstoffen en/of banketproducten geleverd moeten worden en in welke hoeveelheden.

Kerntaak 2 Bestelt grondstoffen en producten en slaat deze op		
2.2 werkproces: Controleert de grondstoffen en producten bij ontvangst op (opslag)specificaties		
Omschrijving	De Zelfstandig werkend banketbakker controleert de bestelling van producten en grondstoffen bij ontvangst op hoeveelheid, kwaliteit en (opslag)specificaties. Hij signaleert afwijkingen en reclameert deze volgens daarvoor geldende procedures bij de leverancier. Hij zorgt ervoor dat eventuele retourzendingen worden afgehandeld.	
Gewenst resultaat	De grondstoffen en banketproducten zijn bij ontvangst gecontroleerd op hoeveelheid, kwaliteit en (opslag)specificaties. Afwijkingen in de bestellingen zijn gesignaleerd, gereclameerd bij de leverancier en retourzendingen zijn afgehandeld.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: (opslag)specificaties K: banketproducten (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: Nederlands: schrijven V: rekenen: getallen V: rekenen: verbanden 	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden Vakspecifieke manuele vaardigheden 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 en eventueel voor retourzending worden klaargezet.
	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 bakkerij in acht bij het controleren van ontvangen bestellingen van banketproducten en grondstoffen.

Kerntaak 2 Bestelt grondstoffen en producten en slaat deze op		
2.3 werkproces: Slaat de geleverde producten op in geconditioneerde ruimtes		
Omschrijving	De Zelfstandig werkend banketbakker zorgt ervoor dat de grondstoffen en banketproducten goed worden opgeslagen in daarvoor geconditioneerde ruimtes. Hij maakt hierbij een logische indeling en neemt relevante voorschriften in acht.	
Gewenst resultaat	De geleverde grondstoffen en banketproducten zijn opgeslagen in de ruimte die past bij de (opslag)specificaties. De indeling is logisch en relevante voorschriften zijn opgevolgd.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: (opslag)specificaties K: banketproducten (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 	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 banketproducten en slaat de geleverde grondstoffen en producten veilig en zorgvuldig op.
	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 en wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de bakkerij in acht bij het opslaan van geleverde grondstoffen en producten.

Kerntaak 3 Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment

Proces-competentie-matrix Zelfstandig werkend 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	
3.2	Bedenkt ideeën voor het uitbreiden van het assortiment en ontwikkelt receptuur											X		X		X					
3.3	Ontwerpt en verzorgt de exclusieve presentatie van patisserieproducten																				

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 Zelfstandig werkend 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 Zelfstandig werkend banketbakker controleert en beoordeelt of de werkzaamheden worden uitgevoerd volgens vaste kwaliteitsprocedures. Daarnaast bewaakt hij of de processen volgens planning verlopen. Als hij problemen of stagnaties tegenkomt, noteert hij deze en overlegt hierover met zijn leidinggevende. Hij doet verbetervoorstellen voor aanpassing van de processen en procedures op de werkvloer om problemen of stagnaties in de toekomst te voorkomen.	
Gewenst resultaat	De werkzaamheden zijn gecontroleerd en beoordeeld op basis van vaste kwaliteitsprocedures en op basis van de planning. Problemen zijn opgelost en of besproken met de leidinggevende. Er zijn verbetervoorstellen geformuleerd en besproken met betrekking tot de processen en procedures op de werkvloer.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<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: schrijven V: Nederlands: spreken V: rekenen: verbanden V: het oplossen van problemen in processen 	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, zodat deze aangepast en/of ontwikkeld kunnen worden.
	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 processen en procedures op de werkvloer optimaal verlopen.
	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, zodat hij bijdraagt aan de verbetering van de kwaliteit.

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 Zelfstandig werkend 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 ontwikkelt nieuwe receptuur en/of stelt bestaande receptuur 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.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none">• K: assortiment en banketproducten• K: recepturen• V: Nederlands: lezen• V: Nederlands: schrijven• V: Nederlands: spreken• V: rekenen: getallen• V: rekenen: verhoudingen• K: trends en ontwikkelingen in de bakkerijbranche• V: bedenken van nieuwe receptuur	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.
	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.

2.4 Patisserie

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten

Proces-competentie-matrix Patisserie

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		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 bakkerijproducten					X						X						X									
1.3	Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van bakkerijproducten											X	X							X							
1.4	Bereidt en verwerkt bakkerijproducten											X	X							X	X						
1.5	Bereidt exclusieve bakkerijproducten aan de hand van nieuwe receptuur					X						X	X			X				X							
1.6	Decoreert, modelleert en snijdt de bakkerijproducten											X	X			X				X							

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		Competenties																								
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "Klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen
Werkprocessen																										
1.7	Bewaakt en borgt de kwaliteit van de bakkerijproducten		x			x						x								x	x					
1.8	Verpakt en presenteert bakkerijproducten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op											x	x								x					
1.9	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.

Detaillering proces-competentie-matrix Patissier

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		
1.1 werkproces: Adviseert de klant over bakkerijproducten		
Omschrijving	De Patissier communiceert met het winkelpersoneel over het aanbod van producten. Hij adviseert de klanten over patisserieproducten tijdens het aannemen van bestellingen. Hij inventariseert specifieke klantwensen, geeft passende informatie over dieetwensen en patisserieproducten.	
Gewenst resultaat	De klant beschikt over passende informatie over het productaanbod en de mogelijkheden binnen dit aanbod. Het advies sluit aan op de wens van de klant. Er is met het winkelpersoneel gecommuniceerd over het aanbod van producten.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: assortiment en patisserieproducten V: Engels: gesprekken voeren V: Engels: luisteren V: Nederlands: gesprekken voeren V: Nederlands: luisteren V: Nederlands: spreken V: sociale vaardigheden 	Presenteren <ul style="list-style-type: none"> Duidelijk uitleggen en toelichten Betrouwbaarheid en deskundigheid uitstralen 	Legt productaanbod en mogelijkheden hierbinnen duidelijk uit en straalt hierbij kundigheid en geloofwaardigheid uit, zodat de klant goed geïnformeerd is.
	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 bakkerijproducten		
1.2 werkproces: Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van bakkerijproducten		
Omschrijving	De Patissier maakt een productieplanning en voert deze uit. Hij houdt rekening met bestellingen, de voorraad of producten die later in de tijd volgens de planning bereid moeten worden. Hij bepaalt een efficiënte productievolgorde van de werkzaamheden en maakt hierbij efficiënt gebruik van de oven. Hierbij houdt hij rekening met de verwerkingstijd van de producten. Hij stemt de planning af met zijn leidinggevende en stuurt de planning bij wanneer er afwijkingen voorkomen in de uitvoering.	
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.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: bakkerijgereedschappen en -apparatuur K: verwerkingstijd van patisserieproducten V: Nederlands: gesprekken voeren V: rekenen: verbanden V: sociale vaardigheden 	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none"> Anderen raadplegen en betrekken Afstemmen 	Legt de planning voor aan de leidinggevende en stemt de werkzaamheden met hem af, zodat de leidinggevende op de hoogte is van de uit te voeren werkzaamheden en de planning zo nodig kan worden bijgesteld.
	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Toont inzicht in de processen van het bereiden van patisserieproducten, door bij het opstellen van de planning rekening te houden met de verwerkingstijd van patisserieproducten.
	Plannen en organiseren <ul style="list-style-type: none"> Activiteiten plannen Tijd indelen Mensen en middelen organiseren 	Bepaalt een efficiënte en effectieve productievolgorde en past deze aan als er tijdens de uitvoering afwijkingen in het proces of de planning ontstaan, hierbij rekening houdend met bestellingen, beschikbare voorraad en tijd en verwerkingstijd van de patisserieproducten, zodat werktijd, werkvoorraden en apparaten zijn ingepland en de patisserieproducten tijdig klaar zijn.

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		
1.3 werkproces: Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van bakkerijproducten		
Omschrijving	De Patissier bekijkt welke patisserieproducten bereid moeten worden op basis van de productieplanning. Hij raadpleegt de receptuur en rekt productieaantallen om naar hoeveelheid te produceren deeg, beslag, garnering en/of vulling. Hij berekent hoeveelheden grondstoffen en verzamelt de benodigde grondstoffen, gereedschappen en materialen. Hij zet de benodigde apparatuur, gereedschappen en materialen klaar voor gebruik en weegt de grondstoffen af.	
Gewenst resultaat	De receptuur en productieplanning zijn geraadpleegd. Hoeveelheden grondstoffen zijn berekend. Grondstoffen zijn afgewogen. Apparatuur, gereedschappen en materialen zijn verzameld en staan klaar voor de bereiding van patisserieproducten.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: bakkerijgereedschappen en -apparatuur K: patisserieproducten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: recepturen K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit V: Engels: lezen 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 	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden 	Leest de receptuur en berekent op basis van de productieaantallen de juiste hoeveelheden te produceren deeg, beslag, garnering en/of vulling en de benodigde hoeveelheden grondstoffen hiervoor en weegt deze grondstoffen nauwkeurig af, zodat voldoende grondstoffen aanwezig zijn voor de bereiding van de patisserieproducten.
	Materialen en middelen inzetten <ul style="list-style-type: none"> Geschikte materialen en middelen kiezen 	Maakt op basis van de receptuur en planning een keuze uit de beschikbare materialen en grondstoffen en zet deze klaar voor het bereiden van patisserieproducten.
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none"> Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen 	Werkt volgens veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, HACCP, veiligheid milieuzorg en kwaliteit.

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		
1.4 werkproces: Bereidt en verwerkt bakkerijproducten		
Omschrijving	De Patissier mengt, kneedt, klopt en bewerkt de grondstoffen met behulp van apparatuur of handmatig. Hij geeft met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur aan patisserieproducten. Hij bereidt beslag, degen, tussenproducten en (exclusieve) patisserieproducten. Hij bereidt vullingen en creatieve garneringen aan de hand van recepturen en de daarbij behorende bereidingswijzen en technieken.	
Gewenst resultaat	Degen, beslagen, patisserieproducten, vullingen en garneringen zijn bereid door de draaitijd van patisserieproducten vast te stellen en waar nodig natuurlijke aroma's toe te voegen. De exclusieve en creatieve patisserieproducten zijn binnen de gestelde tijd bereid, verwerkt en voldoen aan de kwaliteitseisen.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<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: patisserieproducten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: procedures en technieken voor het bereiden van patisserieproducten K: recepturen K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit V: Engels: lezen V: het omgaan met bakkerijgereedschappen en -apparatuur V: het toepassen van kwaliteitsnormen V: het toepassen van materialen en grondstoffen V: het toepassen van technieken en procedures V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen V: Nederlands: lezen V: rekenen: meten en meetkunde V: rekenen: verbanden 	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden 	Werkt bij het bereiden van degen, beslagen, patisserieproducten, 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.
	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, patisserieproducten, 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, patisserieproducten, 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 	Werkt volgens recepturen met bijbehorende bereidingswijzen en -technieken en veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, HACCP, veiligheid milieuzorg en kwaliteit.

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		
1.4 werkproces: Bereidt en verwerkt bakkerijproducten		
<ul style="list-style-type: none"> • V: rekenen: verhoudingen • K: smaak, geur, kleur, vorm van (exclusieve) banketproducten • V: confiserie (suikerwerk) • K: sierwerkproducten • V: maken van sierwerkproducten 		

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		
1.5 werkproces: Bereidt exclusieve bakkerijproducten aan de hand van nieuwe receptuur		
Omschrijving	De Patissier stelt nieuwe combinaties samen uit bestaande grondstoffen en producten op basis van nieuwe receptuur en maakt bij het vervaardigen van exclusieve patisserieproducten gebruik van innovatieve technieken. Hij beoordeelt de nieuwe producten op kwaliteit, past de receptuur eventueel aan en doet voorstellen voor aanpassing van het assortiment. Hij betreft waar nodig collega's.	
Gewenst resultaat	Nieuwe patisserieproducten zijn uitgetprobeerd en receptuur is eventueel aangepast. Voorstellen voor aanpassing van het assortiment zijn gedaan.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: assortiment en patisserieproducten K: bakkerijgereedschappen en -apparatuur K: kwaliteitsnormen K: materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) K: patisserieproducten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: procedures en technieken voor het bereiden van patisserieproducten K: recepturen K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit V: Engels: lezen V: het toepassen van kwaliteitsnormen V: het toepassen van materialen en grondstoffen V: het toepassen van technieken en procedures V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen V: Nederlands: lezen V: rekenen: meten en meetkunde V: rekenen: verbanden V: rekenen: verhoudingen 	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden 	Past innovatieve technieken toe bij het maken van nieuwe of verbeterde patisserieproducten, beoordeelt de producten op kwaliteit en past receptuur aan, zodat nieuwe of verbeterde patisserieproducten in het assortiment opgenomen kunnen worden.
	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 nieuwe patisserieproducten 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 	Experimenteert met grondstoffen en producten op basis van nieuwe receptuur en maakt hierbij gebruik van innovatieve technieken, zodat nieuwe of verbeterde producten ontwikkeld worden.
	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 nieuwe patisserieproducten.
	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none"> Anderen raadplegen en betrekken 	Betrekt collega's bij het maken en beoordelen van nieuwe of verbeterde patisserieproducten, zodat patisserieproducten van goede kwaliteit ontstaan.

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		
1.5 werkproces: Bereidt exclusieve bakkerijproducten aan de hand van nieuwe receptuur		
<ul style="list-style-type: none">• K: smaak, geur, kleur, vorm van (exclusieve) banketproducten• K: sierwerkproducten• V: maken van sierwerkproducten		

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		
1.6 werkproces: Decoreert, modelleert en snijdt de bakkerijproducten		
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 patisserieproducten ten slotte tot sierstukken en decoraties. Bij het decoreren gebruikt hij nieuwe ideeën en ontwerpen. Hij werkt de gebakken patisserieproducten af door de patisserieproducten handmatig te vullen, op te spuiten, te garneren, te glaceren, te decoreren en/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.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: bakkerijgereedschappen en -apparatuur 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: Engels: lezen 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 V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen V: Nederlands: lezen V: rekenen: verhoudingen K: smaak, geur, kleur, vorm van (exclusieve) banketproducten 	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden 	Werkt op tempo, precies, bedreven en accuraat bij het decoreren, modelleren of snijden van creatieve en exclusieve patisserieproducten, zodat aantrekkelijke en representatief afgewerkte patisserieproducten van een hoge 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 de patisserieproducten 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 patisserieproducten.
	Kwaliteit leveren <ul style="list-style-type: none"> Kwaliteitsniveaus halen Productiviteitsniveaus halen 	Richt zich op het leveren van aantrekkelijk gedecoreerde, gemodelleerde en/of gesneden patisserieproducten 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.

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		
1.7 werkproces: Bewaakt en borgt de kwaliteit van de bakkerijproducten		
Omschrijving	De Patissier beoordeelt patisserieproducten op kwaliteit en herkent tijdens het voorbereiden, afwegen en bereiden van producten afwijkingen en fouten in producten. Hij analyseert waar afwijkingen in het patisserieproduct vandaan komen en lost deze op. Hij overlegt met zijn collega's en leidinggevende over mogelijke oplossingen en herstelt vervolgens de fouten of afwijkingen indien nodig of laat deze herstellen.	
Gewenst resultaat	Afwijkingen of tekorten zijn op tijd gesignaleerd. Er is gewerkt volgens voorschriften en richtlijnen. Afwijkingen zijn in overleg met de betrokkenen opgelost en complexe afwijkingen zijn gecommuniceerd naar de leidinggevende. De productie kan tijdig worden hersteld. De patisserieproducten zijn altijd van dezelfde kwaliteit qua smaak, geur, kleur, vorm en presentatie.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: het kwaliteitssysteem K: kwaliteitsnormen K: patisserieproducten (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: Engels: lezen V: het toepassen van kwaliteitsnormen V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen V: Nederlands: gesprekken voeren V: Nederlands: lezen V: Nederlands: spreken 	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 patisserieproducten en raadpleegt hen om een passende oplossing te bedenken.
	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Toon inzicht in afwijkingen in patisserieproducten en waar in het bereidingsproces deze 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 patisserieproducten aan de hand van het kwaliteitssysteem van het bedrijf, zodat de productie tijdig hersteld kan worden en patisserieproducten 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 wettelijke richtlijnen toe bij het bewaken en borgen van de kwaliteit van bakkerijproducten.
	Aansturen <ul style="list-style-type: none"> Richting geven Instructies en aanwijzingen geven 	Geeft medewerkers duidelijke instructies hoe de kwaliteit gerealiseerd kan worden en hoe eventuele problemen opgelost kunnen worden.

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		
1.8 werkproces: Verpakt en presenteert bakkerijproducten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op		
Omschrijving	De Patisserie draagt zorg voor (een deel van) het verpakken van patisserieproducten. Hij etiketteert en koelt de producten of vriest deze in. Hij verpakt de patisserieproducten in de bedrijfsruimte en presenteert deze op een plaat, in de vitrine of in de winkel. Hij gebruikt nieuwe presentatie- of verpakkingsmogelijkheden om patisserieproducten mee te presenteren.	
Gewenst resultaat	Patisserieproducten zijn in de winkel gepresenteerd. Patisserie(tussen)producten zijn zo nodig geëtiketteerd en gekoeld of ingevroren.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: het presenteren van patisserieproducten K: presentatiemogelijkheden K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit V: Engels: lezen V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen V: Nederlands: lezen V: het toepassen van presentatie- en verpakkingsmogelijkheden v: presenteren bij specifieke gelegenheden (o.a. buffetten, deserttafels, high tea) 	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.
	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 patisserieproducten of onafgebakken patisserieproducten.

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		
1.9 werkproces: Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon		
Omschrijving	De Patissier maakt tijdens en na het uitvoeren van de werkzaamheden de werkruimte, gereedschappen en machines schoon volgens het bedrijfsschoonmaakplan. Hij vult 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.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<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: Engels: lezen V: Engels: schrijven V: het toepassen van schoonmaakmiddelen en -materialen V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen V: Nederlands: lezen V: Nederlands: schrijven 	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 juiste materialen en middelen bij het schoonmaken van werkruimtes, materialen en machines in de patisserie en gaat bewust om met materialen, middelen, tijd en energie, zodat de patisserie schoon en veilig is.
	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 bedrijfsschoonmaakplan, de controlelijsten en wettelijke richtlijnen bij het schoonmaken van verschillende werkruimtes, gereedschappen en machines in de patisserie en houdt zich aan de voorgeschreven richtlijnen en procedures, zodat de veiligheid van hemzelf en anderen niet in gevaar komt, ruimtes klaar zijn voor gebruik, producten hygienisch kunnen worden geproduceerd en de controlelijsten zijn ingevuld.

Kerntaak 2 Bestelt grondstoffen en producten en slaat deze op

Proces-competentie-matrix Patissier

Kerntaak 2 Bestelt grondstoffen en 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 initiëren	Aansturen	Begleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen
Werkprocessen																					
2.1	Bestelt benodigde grondstoffen en producten											X						X			X
2.2	Controleert de grondstoffen en 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 producten en slaat deze op		
2.1 werkproces: Bestelt benodigde grondstoffen en producten		
Omschrijving	De Patissier controleert de voorraad, de planning en de bestellingen en vergelijkt de voorraad met de hoeveelheden grondstoffen en (tussen)producten die nodig zijn om producten te bereiden. Hij berekent de hoeveelheid grondstoffen en patisserieproducten die besteld moeten worden. Hij vult de bestellijst in en plaatst de bestelling tijdig bij de leverancier volgens de in het bedrijf geldende bestelmethode.	
Gewenst resultaat	De benodigde hoeveelheid grondstoffen en patisserieproducten die besteld moet worden, is berekend. De bestellijsten zijn nauwkeurig ingevuld en de bestelling is tijdig geplaatst bij de leveranciers.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: assortiment en patisserieproducten K: bestellijsten en bestelmethode K: planningen K: recepturen K: voorraadbeheer V: Engels: lezen V: Engels: schrijven V: Nederlands: schrijven V: rekenen: getallen V: rekenen: verbanden 	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Berekent tijdig en precies de te bestellen grondstoffen en patisserieproducten op basis van de voorraad en de bestellingen van klanten.
	Plannen en organiseren <ul style="list-style-type: none"> Activiteiten plannen 	Bestelt de grondstoffen en patisserieproducten 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 volgens de in het bedrijf geldende bestelmethode, zodat hieruit voor de leveranciers duidelijk is welke patisserieproducten geleverd moeten worden en in welke hoeveelheden.

Kerntaak 2 Bestelt grondstoffen en producten en slaat deze op		
2.2 werkproces: Controleert de grondstoffen en producten bij ontvangst op (opslag)specificaties		
Omschrijving	De Patisserie controleert de bestelling van producten en grondstoffen bij ontvangst op hoeveelheid, kwaliteit en (opslag)specificaties. Hij signaleert afwijkingen en reclameert deze volgens daarvoor geldende procedures bij de leverancier. Hij zorgt ervoor dat eventuele retourzendingen worden afgehandeld.	
Gewenst resultaat	De grondstoffen en patisserieproducten zijn bij ontvangst gecontroleerd op hoeveelheid, kwaliteit en (opslag)specificaties. Afwijkingen in de bestellingen zijn gesignaleerd, gereclameerd bij de leverancier en retourzendingen zijn afgehandeld.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: (opslag)specificaties K: controleprocedures en -wetgeving K: patisserieproducten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) V: Engels: lezen V: het toepassen van (opslag)specificaties V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen V: Nederlands: lezen V: Nederlands: schrijven V: rekenen: getallen V: rekenen: verbanden 	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden Vakspecifieke manuele vaardigheden 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 en eventueel voor retourzending worden klaargezet.
	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 producten en slaat deze op		
2.3 werkproces: Slaat de geleverde producten op in geconditioneerde ruimtes		
Omschrijving	De Patissier zorgt ervoor dat de grondstoffen en patisserieproducten goed worden opgeslagen in daarvoor geconditioneerde ruimtes. Hij maakt hierbij een logische indeling en neemt relevante voorschriften in acht.	
Gewenst resultaat	De geleverde grondstoffen en patisserieproducten zijn opgeslagen in de ruimte die past bij de (opslag)specificaties. De indeling is logisch en relevante voorschriften zijn opgevolgd.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: (opslag)specificaties K: patisserieproducten (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: Engels: lezen V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen V: Nederlands: lezen V: rekenen: meten en meetkunde 	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 patisserieproducten en slaat de geleverde grondstoffen en producten veilig en zorgvuldig op.
	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 grondstoffen en 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 en verzorgt de exclusieve presentatie van patisserieproducten											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 bewaakt hij of de processen volgens planning verlopen. Als hij problemen of stagnaties tegenkomt, lost hij deze op en doet verbetervoorstellen voor aanpassing van de processen en procedures op de werkvloer om problemen of stagnaties in de toekomst te voorkomen. Hij bespreekt de verbetervoorstellen met zijn leidinggevende.	
Gewenst resultaat	De werkzaamheden zijn gecontroleerd en beoordeeld op basis van vaste kwaliteitsprocedures en op basis van de planning. Problemen zijn opgelost en of besproken met de leidinggevende. Er zijn verbetervoorstellen geformuleerd en besproken met betrekking tot de processen en procedures op de werkvloer.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<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: schrijven V: Nederlands: spreken V: rekenen: verbanden V: het oplossen van problemen in processen 	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, zodat deze aangepast en/of ontwikkeld kunnen worden.
	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 processen en procedures op de werkvloer optimaal verlopen.
	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.
	Aansturen <ul style="list-style-type: none"> Instructies en aanwijzingen geven Functioneren van mensen controleren 	Controleert of de werkzaamheden volgens kwaliteitsprocedures en planning worden uitgevoerd, grijpt in als er zich stagnaties voordoen en geeft duidelijke aanwijzingen hoe de stagnaties verholpen kunnen worden, zodat stagnaties snel gesignaleerd en tijdig opgelost worden.

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 Pâtissier 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/of stelt bestaande receptuur 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.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: assortiment en patisserieproducten K: recepturen V: Engels: lezen V: Engels: schrijven V: Nederlands: lezen V: Nederlands: schrijven V: Nederlands: spreken V: rekenen: getallen V: rekenen: verhoudingen K: trends en ontwikkelingen in de patisserie V: bedenken van nieuwe receptuur K: sierwerkproducten 	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.
	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 en verzorgt de exclusieve presentatie van patisserieproducten		
Omschrijving	De Patissier onderzoekt mogelijkheden voor nieuwe presentatiemogelijkheden. Hij maakt ontwerpen van nieuwe presentatiemogelijkheden en gebruikt materialen en (ICT-)middelen om nieuwe presentatiemogelijkheden te vervaardigen.	
Gewenst resultaat	Nieuwe presentatiemogelijkheden zijn onderzocht, ontworpen en vervaardigd.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: ICT-hulpmiddelen K: presentatiemogelijkheden V: Engels: lezen V: Nederlands: lezen V: rekenen: meten en meetkunde K: sierwerkproducten V: maken van sierwerkproducten 	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden 	Ontwerpt en vervaardigt bedreven en accuraat nieuwe presentatiemogelijkheden met gebruik van materialen en (ICT-) middelen, zodat nieuwe presentatiemogelijkheden kunnen worden ingezet.
	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 presentatiemogelijkheden te vernieuwen, zodat de aantrekkelijkheid van het product verhoogd wordt.

2.5 Leidinggevende bakkerij

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten

Proces-competentie-matrix Leidinggevende bakkerij

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		Competenties																			
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "Klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen
Bedrijfsmatig handelen																					
Ondernemend en commercieel handelen																					
Gedrevenheid en ambitie tonen																					
Met druk en tegenslag omgaan																					
Omgaan met verandering en aanpassen																					
Werkprocessen																					
1.1	Adviseert de klant over bakkerijproducten									X									X		
1.2	Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van bakkerijproducten											X						X			
1.3	Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van bakkerijproducten											X	X							X	
1.4	Bereidt en verwerkt bakkerijproducten											X	X						X	X	
1.5	Bereidt exclusieve bakkerijproducten aan de hand van nieuwe receptuur					X						X	X			X				X	
1.6	Decoreert, modelleert en snijdt de bakkerijproducten											X	X			X				X	

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		Competenties																								
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "Klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen
Werkprocessen																										
1.7	Bewaakt en borgt de kwaliteit van de bakkerijproducten		x			x						x								x	x					
1.8	Verpakt en presenteert bakkerijproducten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op												x								x					
1.9	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.

Detaillering proces-competentie-matrix Leidinggevende bakkerij

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		
1.1 werkproces: Adviseert de klant over bakkerijproducten		
Omschrijving	De Leidinggevende bakkerij communiceert met het winkelpersoneel over het aanbod van producten. Hij adviseert de klanten over bakkerijproducten tijdens het aannemen van bestellingen. Hij inventariseert specifieke klantwensen, geeft passende informatie over dieetwensen en bakkerijproducten.	
Gewenst resultaat	De klant beschikt over passende informatie over het productaanbod en de mogelijkheden binnen dit aanbod. Het advies sluit aan op de wens van de klant. Er is met het winkelpersoneel gecommuniceerd over het aanbod van producten.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: assortiment en bakkerijproducten V: Engels: gesprekken voeren V: Engels: luisteren V: Nederlands: gesprekken voeren V: Nederlands: luisteren V: Nederlands: spreken 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 in het aanbod, zodat hij de klant gericht advies kan geven.
	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.

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		
1.2 werkproces: Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van bakkerijproducten		
Omschrijving	De Leidinggevende bakkerij maakt een productieplanning, legt deze klaar voor uitvoering en bewaakt de voortgang. Hij houdt rekening met bestellingen, de voorraad of producten die later in de tijd volgens de planning bereid moeten worden. Hij bepaalt een efficiënte productievolgorde van de werkzaamheden en maakt hierbij efficiënt gebruik van de oven. Hierbij houdt hij rekening met de verwerkingstijd van de producten. Hij stuurt de planning bij op het moment dat er afwijkingen voorkomen in de uitvoering.	
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.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: bakkerijgereedschappen en -apparatuur K: verwerkingstijd van bakkerijproducten V: Nederlands: gesprekken voeren V: rekenen: verbanden V: sociale vaardigheden 	Plannen en organiseren <ul style="list-style-type: none"> Doelen en prioriteiten stellen Activiteiten plannen Tijd indelen Voortgang bewaken 	Bepaalt een efficiënte en effectieve productievolgorde en past deze aan als er tijdens de uitvoering afwijkingen in het proces of de planning ontstaan, hierbij rekening houdend met bestellingen, beschikbare voorraad en tijd en verwerkingstijd van de bakkerij(tussen)producten, zodat werktijd, werkvoorraden en apparaten zijn ingepland en de bakkerijproducten tijdig klaar zijn.
	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Toont inzicht in de processen van het bereiden van bakkerijproducten door bij het maken van de planning rekening te houden met de verwerkingstijd van de bakkerijproducten.

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		
1.3 werkproces: Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van bakkerijproducten		
Omschrijving	De Leidinggevende bakkerij bekijkt welke bakkerijproducten bereid moeten worden op basis van de productieplanning. Hij raadpleegt de receptuur en rekent op basis van de productieaantallen om naar hoeveelheid te produceren deeg, beslag, garnering en/of vulling. Hij berekent hoeveelheden grondstoffen en verzamelt de benodigde grondstoffen, gereedschappen en materialen. Hij zet de benodigde apparatuur, gereedschappen en materialen klaar voor gebruik en weegt de grondstoffen af.	
Gewenst resultaat	De receptuur en productieplanning zijn geraadpleegd. Hoeveelheden grondstoffen zijn berekend. Grondstoffen zijn afgewogen. Apparatuur, gereedschappen en materialen zijn verzameld en staan klaar voor de bereiding van bakkerijproducten.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: bakkerijproducten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: bakkerijgereedschappen en -apparatuur K: recepturen 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: gesprekken voeren V: Nederlands: lezen V: rekenen: getallen V: rekenen: meten en meetkunde 	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden 	Leest de receptuur en berekent op basis van de productieaantallen de juiste hoeveelheden te produceren deeg, beslag, garnering en/of vulling en de benodigde hoeveelheden grondstoffen hiervoor en weegt deze grondstoffen nauwkeurig af, zodat voldoende grondstoffen aanwezig zijn voor de bereiding van de bakkerijproducten.
	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 bakkerijproducten.
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none"> Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen 	Werkt volgens veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, HACCP, veiligheid milieuzorg en kwaliteit.

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		
1.4 werkproces: Bereidt en verwerkt bakkerijproducten		
Omschrijving	De Leidinggevende bakkerij mengt, kneedt en bewerkt de grondstoffen. Hiervoor stelt hij verwerkingsmachines in. Hij bereidt degen en producten en voegt ingrediënten toe volgens vastgestelde kwaliteitseisen. Hij verwerkt deeg en producten tot grootbrood, kleinbrood of banketproducten. Bij broodproducten portioneert hij vormen, legt het op bakblikken, zet het in de rijskast en controleert het rijsproces. Hij haalt de producten uit de rijskast, zet ze in de oven, stelt de oven in en controleert het bakproces. Speciale broden dienen afgewerkt en opgemaakt te worden met aanvullende ingrediënten. Bij banketproducten geeft hij met behulp van aroma's smaak en kleur aan producten. Hij bereidt vullingen en garneringen aan de hand van recepturen en de daarbij behorende bereidingswijzen en technieken.	
Gewenst resultaat	Bakkerijproducten zijn bereid door de draaitijd vast te stellen en waar nodig extra ingrediënten toe te voegen. Het rijs- en/of bakproces voor de bakkerijproducten is vastgesteld volgens de receptuur en tijd en temperatuur voor deze processen zijn ingesteld. De bakkerijproducten zijn binnen de gestelde tijd bereid, verwerkt en afgewerkt, en voldoen aan de kwaliteitseisen.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: bakkerijproducten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: bakkerijgereedschappen en -apparatuur K: materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) K: recepturen K: rijs- en bakprocessen van broodproducten K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit V: Engels: lezen V: het omgaan met bakkerijgereedschappen en -apparatuur V: het omgaan met rijs- en bakprocessen van broodproducten V: het toepassen van kwaliteitsnormen V: het toepassen van materialen en grondstoffen 	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden 	Leest de receptuur nauwkeurig, stelt de draaitijd vast en werkt bij het bereiden van bakkerijproducten snel en precies, zodat de bakkerijproducten gemengd en gekneet zijn en degen, beslagen en bakkerijproducten van goede kwaliteit ontstaan.
	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 en bakkerijproducten de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.
	Kwaliteit leveren <ul style="list-style-type: none"> Kwaliteitsniveaus halen Productiviteitsniveaus halen 	Werkt in het tempo dat nodig is om de vereiste productiviteit te halen en zorgt er daarbij voor dat alles volgens de juiste eisen wordt uitgevoerd, zodat de bakkerijproducten binnen de gestelde tijd bereid en verwerkt zijn en voldoen aan de kwaliteitseisen.
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none"> Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen 	Werkt volgens recepturen met bijbehorende bereidingswijzen en -technieken en veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, HACCP, veiligheid milieuzorg en kwaliteit.

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		
1.4 werkproces: Bereidt en verwerkt bakkerijproducten		
<ul style="list-style-type: none"> • V: het toepassen van technieken en procedures • V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen • V: Nederlands: lezen • V: rekenen: meten en meetkunde • V: rekenen: verbanden • V: rekenen: verhoudingen • K: smaak, geur, kleur, vorm van (exclusieve) banketproducten • K: procedures en technieken voor het bereiden van bakkerijproducten 		

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		
1.5 werkproces: Bereidt exclusieve bakkerijproducten aan de hand van nieuwe receptuur		
Omschrijving	De Leidinggevende bakkerij stelt nieuwe combinaties samen uit bestaande grondstoffen en producten op basis van nieuwe receptuur en maakt bij het vervaardigen van exclusieve bakkerijproducten gebruik van innovatieve technieken. Hij beoordeelt de nieuwe producten op kwaliteit, past de receptuur eventueel aan en doet voorstellen voor aanpassing van het assortiment. Hij betreft waar nodig collega's.	
Gewenst resultaat	Nieuwe bakkerijproducten zijn uitgeprobeerd en receptuur is eventueel aangepast. Voorstellen voor aanpassing van het assortiment zijn gedaan.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: assortiment en bakkerijproducten K: bakkerijproducten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: bakkerijgereedschappen en -apparatuur K: kwaliteitsnormen K: materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) K: recepturen K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit V: Engels: lezen V: het toepassen van kwaliteitsnormen V: het toepassen van materialen en grondstoffen V: het toepassen van technieken en procedures V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen V: Nederlands: lezen K: procedures en technieken voor het bereiden van bakkerijproducten 	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none"> Anderen raadplegen en betrekken 	Betrekt collega's bij het maken en beoordelen van nieuwe of verbeterde bakkerijproducten, zodat bakkerijproducten van goede kwaliteit ontstaan.
	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 nieuwe bakkerijproducten.
	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden 	Past innovatieve technieken toe bij het maken van nieuwe of verbeterde bakkerijproducten, beoordeelt de producten op kwaliteit en past receptuur aan, zodat nieuwe of verbeterde bakkerijproducten in het assortiment opgenomen kunnen worden.
	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 nieuwe bakkerijproducten 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 	Experimenteert met grondstoffen en producten op basis van nieuwe receptuur en maakt hierbij gebruik van innovatieve technieken, zodat nieuwe of verbeterde producten ontwikkeld worden.

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		
1.6 werkproces: Decoreert, modelleert en snijdt de bakkerijproducten		
Omschrijving	De Leidinggevende bakkerij vervaardigt decoraties door de receptuur toe te passen met behulp van de bijbehorende technieken. Hij werkt de gebakken bakkerijproduct af door deze producten handmatig te vullen, op te spuiten, te garneren, te glaceren, te decoreren en/of te snijden.	
Gewenst resultaat	Bakkerijproducten zijn aantrekkelijk en representatief gevuld, opgespoten, gegarneerd, geglaceerd, gedecoreerd en/of gesneden, zodat zij in de winkel gepresenteerd kunnen worden.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: bakkerijgereedschappen en -apparatuur 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: Engels: lezen V: het toepassen van decoratie-, modelleer- en snijtechnieken V: rekenen: verhoudingen K: smaak, geur, kleur, vorm van (exclusieve) banketproducten 	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden 	Werkt op tempo, precies, bedreven en accuraat bij het decoreren, modelleren of snijden van bakkerijproducten, zodat aantrekkelijke en representatief afgewerkte bakkerijproducten van een 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 bakkerijproducten de benodigde materialen en middelen 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 aantrekkelijk gedecoreerde, gemodelleerde en/of gesneden bakkerijproducten van hoge kwaliteit en werkt daarbij in het tempo dat nodig is en op een ordelijke en creatieve om de werkzaamheden binnen de vooraf gestelde tijd af te kunnen maken.
	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 bakkerijproducten.

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		
1.7 werkproces: Bewaakt en borgt de kwaliteit van de bakkerijproducten		
Omschrijving	De Leidinggevende bakkerij beoordeelt bakkerijproducten op kwaliteit en herkent tijdens het voorbereiden, afwegen en bereiden van producten afwijkingen en fouten in producten. Hij analyseert waar afwijkingen in het bakkerijproduct vandaan komen en lost deze op. Hij overlegt met zijn collega's over mogelijke oplossingen en herstelt vervolgens de fouten of afwijkingen indien nodig of laat deze herstellen.	
Gewenst resultaat	Afwijkingen of tekorten zijn op tijd gesignaleerd. Er is gewerkt volgens voorschriften en richtlijnen. Afwijkingen zijn in overleg met de betrokkenen opgelost. De productie kan tijdig worden hersteld. De bakkerijproducten zijn altijd van dezelfde kwaliteit qua smaak, geur, kleur, vorm en presentatie.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: bakkerijproducten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: het kwaliteitssysteem K: kwaliteitsnormen 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: spreken 	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none"> Anderen raadplegen en betrekken 	Overlegt met collega's over duidelijke afwijkingen in de kwaliteit van bakkerijproducten 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 bakkerijproducten en waar in het bereidingsproces deze 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"> Kwaliteitsniveaus halen Productiviteitsniveaus halen 	Bewaakt en borgt de kwaliteit van bakkerijproducten en het bereidingsproces aan de hand van het kwaliteitssysteem van het bedrijf, zodat de productie tijdig hersteld kan worden en bakkerijproducten 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 wettelijke richtlijnen toe bij het bewaken en borgen van de kwaliteit van bakkerijproducten.
	Aansturen <ul style="list-style-type: none"> Richting geven Instructies en aanwijzingen geven 	Geeft medewerkers duidelijke instructies hoe de kwaliteit gerealiseerd kan worden en hoe eventuele problemen opgelost kunnen worden.

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		
1.8 werkproces: Verpakt en presenteert bakkerijproducten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op		
Omschrijving	De Leidinggevende bakkerij draagt zorgt voor (een deel van) het verpakken van bakkerijproducten. Hij etiketteert en koelt de producten of vriest deze in. Hij verpakt de bakkerijproducten in de bedrijfsruimte en presenteert deze op een plaat, in de vitrine of in de winkel. Hij gebruikt nieuwe presentatie- of verpakkingsmogelijkheden om de producten mee te presenteren.	
Gewenst resultaat	Bakkerijproducten zijn in de winkel gepresenteerd. Bakkerij(tussen)producten zijn zo nodig geëtiketteerd en gekoeld of ingevroren.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: het presenteren van bakkerijproducten K: presentatiemogelijkheden K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit V: Engels: lezen V: het toepassen van verpakkingsmogelijkheden V: Nederlands: lezen V: het toepassen van presentatie- en verpakkingsmogelijkheden 	Materialen en middelen inzetten <ul style="list-style-type: none"> Geschikte materialen en middelen kiezen Materialen en middelen doeltreffend gebruiken Goed zorgdragen voor materialen en middelen 	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/of gekoeld 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 bakkerij, in acht bij het verpakken, presenteren, koelen en opslaan van bakkerijproducten.

Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten		
1.9 werkproces: Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon		
Omschrijving	De Leidinggevende bakkerij maakt tijdens en na het uitvoeren van de werkzaamheden de werkruimte, gereedschappen en machines schoon volgens het bedrijfsschoonmaakplan. Hij vult de controlelijsten in.	
Gewenst resultaat	De werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij zijn schoongemaakt. De controlelijsten uit het bedrijfsschoonmaakplan zijn ingevuld.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<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: Engels: lezen V: Engels: schrijven V: het toepassen van schoonmaakmiddelen en -materialen V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen V: Nederlands: lezen V: Nederlands: schrijven 	Materialen en middelen inzetten <ul style="list-style-type: none"> Geschikte materialen en middelen kiezen Materialen en middelen doeltreffend gebruiken Goed zorgdragen voor materialen en middelen 	Kiest de juiste materialen en middelen bij het schoonmaken van werkruimtes, materialen en machines in de bakkerij en gaat bewust om met materialen, middelen, tijd en energie, zodat de bakkerij schoon en veilig is.
	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 bedrijfsschoonmaakplan, de controlelijsten en wettelijke richtlijnen bij het schoonmaken van verschillende werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij en houdt zich aan de voorgeschreven richtlijnen en procedures, zodat de veiligheid van hemzelf en anderen niet in gevaar komt, ruimtes klaar zijn voor gebruik, producten hygienisch kunnen worden geproduceerd en de controlelijsten zijn ingevuld.

Kerntaak 2 Bestelt grondstoffen en producten en slaat deze op

Proces-competentie-matrix Leidinggevende bakkerij

Kerntaak 2 Bestelt grondstoffen en 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 initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen
Werkprocessen																					
2.1	Bestelt benodigde grondstoffen en producten											x						x			x
2.2	Controleert de grondstoffen en 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 bakkerij

Kerntaak 2 Bestelt grondstoffen en producten en slaat deze op		
2.1 werkproces: Bestelt benodigde grondstoffen en producten		
Omschrijving	De Leidinggevende bakkerij controleert de voorraad, de planning en de bestellingen en vergelijkt de voorraad met de hoeveelheden grondstoffen en producten die nodig zijn om producten te bereiden. Hij berekent de hoeveelheid grondstoffen en bakkerijproducten die besteld moeten worden. Hij vult de bestellijst in en plaatst de bestelling tijdig bij de leverancier volgens de in het bedrijf geldende bestelmethode.	
Gewenst resultaat	De benodigde hoeveelheid grondstoffen en bakkerijproducten die besteld moet worden, is berekend. De bestellijsten zijn nauwkeurig ingevuld en de bestelling is tijdig geplaatst bij de leveranciers.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: assortiment en bakkerijproducten K: bestellijsten en bestelmethode K: plannings K: recepturen K: voorraadbeheer V: Engels: schrijven V: Nederlands: schrijven V: rekenen: getallen V: rekenen: verbanden 	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Berekent snel en precies de te bestellen grondstoffen en bakkerijproducten op basis van de voorraad en de bestellingen van klanten.
	Plannen en organiseren <ul style="list-style-type: none"> Activiteiten plannen 	Bestelt de grondstoffen en bakkerijproducten 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 volgens de in het bedrijf geldende bestelmethode, zodat hieruit voor de leveranciers duidelijk is welke bakkerijproducten geleverd moeten worden en in welke hoeveelheden.

Kerntaak 2 Bestelt grondstoffen en producten en slaat deze op		
2.2 werkproces: Controleert de grondstoffen en producten bij ontvangst op (opslag)specificaties		
Omschrijving	De Leidinggevende bakkerij controleert de bestelling van producten en grondstoffen bij ontvangst op hoeveelheid, kwaliteit en (opslag)specificaties. Hij signaleert afwijkingen en reclameert deze volgens daarvoor geldende procedures bij de leverancier. Hij zorgt ervoor dat eventuele retourzendingen worden afgehandeld.	
Gewenst resultaat	De grondstoffen en bakkerijproducten zijn bij ontvangst gecontroleerd op hoeveelheid, kwaliteit en (opslag)specificaties. Afwijkingen in de bestellingen zijn gesignaleerd, gereclameerd bij de leverancier en retourzendingen zijn afgehandeld.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: (opslag)specificaties K: bakkerijproducten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) K: controleprocedures en -wetgeving V: Engels: lezen V: het toepassen van (opslag)specificaties V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen V: Nederlands: lezen V: Nederlands: schrijven V: rekenen: getallen V: rekenen: verbanden 	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden Vakspecifieke manuele vaardigheden 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 en eventueel voor retourzending worden klaargezet.
	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 bakkerij in acht bij het controleren van ontvangen bestellingen van bakkerijproducten en grondstoffen.

Kerntaak 2 Bestelt grondstoffen en producten en slaat deze op		
2.3 werkproces: Slaat de geleverde producten op in geconditioneerde ruimtes		
Omschrijving	De Leidinggevende bakkerij zorgt ervoor dat de grondstoffen en bakkerijproducten goed worden opgeslagen in daarvoor geconditioneerde ruimtes. Hij maakt hierbij een logische indeling en neemt relevante voorschriften in acht.	
Gewenst resultaat	De geleverde grondstoffen en bakkerijproducten zijn opgeslagen in de ruimte die past bij de (opslag)specificaties. De indeling is logisch en relevante voorschriften zijn opgevolgd.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: (opslag)specificaties K: bakkerijproducten (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: Engels: lezen 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 Goed zorgdragen voor materialen en middelen 	Maakt een logische indeling in de geconditioneerde ruimtes, waarbij hij rekening houdt met opslagspecificaties van grondstoffen en bakkerijproducten en slaat de geleverde grondstoffen en producten veilig en zorgvuldig op.
	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 en wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de bakkerij in acht bij het opslaan van geleverde grondstoffen en producten.

Kerntaak 3 Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment

Proces-competentie-matrix Leidinggevende bakkerij

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
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "Klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen
Werkprocessen																					
3.1	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 en verzorgt de exclusieve presentatie van patisserieproducten																				

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 bakkerij

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 Leidinggevende bakkerij controleert en beoordeelt of de werkzaamheden worden uitgevoerd volgens vaste kwaliteitsprocedures. Daarnaast bewaakt hij of de processen volgens planning verlopen. Als hij problemen of stagnaties tegenkomt, lost hij deze op en doet verbetervoorstellen voor aanpassing van de processen en procedures op de werkvloer om problemen of stagnaties in de toekomst te voorkomen. Hij bespreekt de verbetervoorstellen met de ondernemer.	
Gewenst resultaat	De werkzaamheden zijn gecontroleerd en beoordeeld op basis van vaste kwaliteitsprocedures en op basis van de planning. Problemen zijn opgelost en er zijn verbetervoorstellen geformuleerd en besproken met betrekking tot de processen en procedures op de werkvloer.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<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: schrijven V: Nederlands: spreken V: rekenen: verbanden V: het oplossen van problemen in processen 	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 ondernemer, zodat deze aangepast en/of ontwikkeld kunnen worden.
	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 processen en procedures op de werkvloer optimaal verlopen.
	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 de ondernemer, zodat hij bijdraagt aan de verbetering van de kwaliteit.
	Aansturen <ul style="list-style-type: none"> Instructies en aanwijzingen geven Functioneren van mensen controleren 	Controleert of de werkzaamheden volgens kwaliteitsprocedures en planning worden uitgevoerd, grijpt in als er zich stagnaties voordoen en geeft duidelijke aanwijzingen hoe de stagnaties verholpen kunnen worden, zodat stagnaties snel gesignaleerd en tijdig opgelost worden.

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 Leidinggevende bakkerij 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 bakkerijproducten en het assortiment en doet op basis van zijn vakkennis verbetervoorstellen en brengt nieuwe ideeën in voor het aanpassen van het assortiment. Hij ontwikkelt nieuwe receptuur en/of stelt bestaande receptuur 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.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none">* K: = Kennis van; V: = Vaardig inK: assortiment en bakkerijproductenK: recepturenV: Engels: lezenV: Engels: schrijvenV: Nederlands: lezenV: Nederlands: schrijvenV: Nederlands: sprekenV: rekenen: getallenV: rekenen: verhoudingenK: trends en ontwikkelingen in de bakkerijbrancheV: bedenken van nieuwe receptuur	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.
	Analyseren <ul style="list-style-type: none">Conclusies trekkenVerbanden 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 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit

Proces-competentie-matrix Leidinggevende 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
		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
Werkprocessen																						
4.1	Maakt een afdelingsplan	x				x					x	x						x				
4.2	Levert informatie aan voor begrotingen en bewaakt deze		x								x			x						x		
4.3	Voert formele gesprekken	x		x		x				x				x						x		
4.4	Plant en verdeelt de werkzaamheden		x														x			x		
4.5	Begeleidt medewerkers en stuurt medewerkers aan		x	x								x										
4.6	Motiveert en stimuleert samenwerking in het team			x		x																
4.7	Voert werkoverleg		x			x				x	x							x				
4.8	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 bakkerij

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit		
4.1 werkproces: Maakt een afdelingsplan		
Omschrijving	De Leidinggevende 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 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 maakt hierbij een inschatting van de benodigde inzet aan personeel, bepaalt de kwalitatieve en kwantitatieve personeelsbehoefte op korte en lange termijn. Hij stemt het afdelingsplan af met het management en/of de ondernemer.	
Gewenst resultaat	Een afdelingsplan waarin realistische doelen en operationele doelstellingen, werkzaamheden en eisen waaraan de werkzaamheden moeten voldoen, staan beschreven en een inschatting is gemaakt van de benodigde kwalitatieve en kwantitatieve inzet aan personeel op korte en lange termijn. 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.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: bedrijfsplan of ondernemingsplan K: CAO-bepalingen van de branche K: de bakkerijbranche K: een afdelings- en activiteitenplan K: personeelsbeleid V: Nederlands: gesprekken voeren V: Nederlands: schrijven V: rekenen: getallen V: rekenen: verbanden 	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.
	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none"> Anderen raadplegen en betrekken Afstemmen 	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 (inclusief personeelsplanning) 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 	Bepaalt prioriteiten in de activiteiten voor het behalen van de operationele doelen, stemt de activiteiten op

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit

4.1 werkproces: Maakt een afdelingsplan

	<ul style="list-style-type: none">• Activiteiten plannen• Tijd indelen• Mensen en middelen organiseren	elkaar af, stelt vast welke middelen en medewerkers (kwalitatief en kwantitatief) 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.
	<p>Ondernemend en commercieel handelen</p> <ul style="list-style-type: none">• De markt en de spelers daarin kennen• Kansen en mogelijkheden identificeren en creëren• Kansen en mogelijkheden benutten	Volgt de ontwikkelingen in de bakkerijbranche en in de samenleving, onderkent op basis hiervan kansen en bedreigingen voor de afdeling, vertaalt kansen in concrete activiteiten, anticipeert op mogelijke bedreigingen en verwerkt dit in het afdelingsplan.

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit		
4.2 werkproces: Levert informatie aan voor begrotingen en bewaakt deze		
Omschrijving	De Leidinggevende bakkerij maakt analyses van de omzet van de afdeling op basis van relevante informatie. Hij voert kostenberekeningen uit van het assortiment. Hij bewaakt de beschikbare budgetten voor zijn afdeling en vermijdt budgetoverschijdingen. Hij verklaart eventuele verschillen tussen de toegestane en werkelijk gemaakte kosten van de afdeling en neemt maatregelen om kosten te besparen. 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. Hij voert de financiële administratie uit of delegeert deze.	
Gewenst resultaat	Er zijn analyses en evaluaties van de omzet van de afdeling gemaakt en kostenberekeningen van producten, diensten en activiteiten zijn uitgevoerd. Budgetten zijn bewaakt en maatregelen ter beperking van de kosten zijn genomen. Analyses zijn gerapporteerd aan het management en/of de ondernemer en er zijn voorstellen gedaan over budgetten.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: analysemethoden K: de relevante richtlijnen/voorschriften van financiële administratie K: financiële administratie V: Nederlands: gesprekken voeren V: Nederlands: lezen V: Nederlands: schrijven V: Nederlands: spreken V: omzet- en kostenberekeningen V: rekenen: getallen V: rekenen: verbanden 	Formuleren en rapporteren <ul style="list-style-type: none"> Nauwkeurig en volledig rapporteren 	Zorgt voor volledige en nauwkeurige financiële administratie en rapportages van de analyses van de omzet, voor het management en/of de ondernemer.
	Analyseren <ul style="list-style-type: none"> Informatie genereren uit gegevens Oplossingen voor problemen bedenken Conclusies trekken 	Analyseert de beschikbare gegevens over budgetten en de omzet van de afdeling, maakt hiervoor kostenberekeningen en doet op basis hiervan realistische voorstellen voor budgetten aan het management en/of de ondernemer.
	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.
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none"> Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen 	Neemt bij het voeren van de financiële administratie de voorgeschreven procedures en wettelijke richtlijnen in acht.

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit

4.3 werkproces: Voert formele gesprekken

Omschrijving	De Leidinggevende bakkerij voert formele gesprekken met medewerkers. Hij 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. Hij voert functionerings- en beoordelingsgesprekken met de (lerende) medewerkers. Hij signaleert ontwikkelingsbehoeften en -mogelijkheden van de betreffende 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	Formele gesprekken zijn gevoerd. Nieuw personeel, hulp- en/of vakantiekrachten zijn geselecteerd en er zijn voorstellen gedaan om hen aan te stellen. Er zijn functionerings- en beoordelingsgesprekken gevoerd met werknemers. Ontwikkelbehoeften en -mogelijkheden van de medewerkers 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 over de verandering in functie of beloning.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none">• * K: = Kennis van; V: = Vaardig in• K: bedrijfsprocedure en de wettelijke richtlijnen m.b.t. personeelsbeleid• K: CAO-bepalingen van de branche• K: functionerings- en beoordelingsgesprekken• K: personeelsmanagement• K: selectieprocedure• K: werving, selectie en aanname van personeel• V: coachen• V: feedback geven• V: Nederlands: gesprekken voeren• V: Nederlands: lezen• V: Nederlands: schrijven• V: Nederlands: spreken	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 of medewerkers in aanmerking komen voor een verandering van functie of beloning en doet een voorstel aan het management over eventuele aanstelling.
	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 conform voorgeschreven procedures• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen	Neemt bij formele gesprekken relevante wet- en regelgeving en de in het bedrijf gebruikelijke procedure in acht en rapporteert volgens de bedrijfsregels over de resultaten van het beoordelings- en functioneringsgesprek in het personeelsdossier.
	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none">• Afstemmen	Stemt zijn bevindingen met bijbehorende argumentatie af met de ondernemer of het management en doet een voorstel aan de ondernemer of het management over eventuele aanstelling van kandidaten.

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit**4.3 werkproces: Voert formele gesprekken**

	Begeleiden <ul style="list-style-type: none">• Coachen• Motiveren• Anderen ontwikkelen	Geeft medewerkers heldere en constructieve feedback over hun functioneren, herkent en erkent ontwikkelingsbehoeften, bespreekt ontwikkelingsmogelijkheden en biedt indien nodig middelen en materialen ter ondersteuning hiervan en motiveert de medewerkers om hun best te doen, doelen te bereiken en uitdagingen aan te gaan.
	Analyseren <ul style="list-style-type: none">• Informatie genereren uit gegevens• Conclusies trekken• Oplossingen 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.

Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit**4.4 werkproces: Plant en verdeelt de werkzaamheden**

Omschrijving	De Leidinggevende 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 van kwaliteiten van medewerkers. Verantwoordelijkheden en bevoegdheden zijn toegekend aan de medewerkers.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<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: lezen• V: Nederlands: schrijven• V: rekenen: getallen• V: rekenen: verhoudingen	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.
	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 conform voorgeschreven procedures• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen	Stelt planningen op 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**4.5 werkproces: Begeleidt medewerkers en stuurt medewerkers aan**

Omschrijving	De Leidinggevende 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.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none">* K: = Kennis van; V: = Vaardig inK: leidinggeven en aansturenV: coachenV: didactische vaardighedenV: feedback gevenV: Nederlands: gesprekken voerenV: Nederlands: spreken	Aansturen <ul style="list-style-type: none">Instructies en aanwijzingen gevenUitoefenen van gezagFunctioneren 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.
	Begeleiden <ul style="list-style-type: none">CoachenAdviserenMotiverenAnderen 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		
4.6 werkproces: Motiveert en stimuleert samenwerking in het team		
Omschrijving	De Leidinggevende 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.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<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 	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.
	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		
4.7 werkproces: Voert werkoverleg		
Omschrijving	De Leidinggevende 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.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> * K: = Kennis van; V: = Vaardig in K: overlegvormen K: rapportagevormen V: Nederlands: gesprekken voeren V: Nederlands: schrijven 	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none"> Anderen raadplegen en betrekken Afstemmen Proactief informeren 	Overlegt regelmatig met medewerkers over de werkzaamheden van het team en eventuele knelpunten en maakt melding van belangrijke zaken, stimuleert anderen om hun opvattingen en ideeën in te brengen, zodat medewerkers goed geïnformeerd zijn en afspraken gemaakt kunnen worden over de uitvoering van gemeenschappelijke taken.
	Presenteren <ul style="list-style-type: none"> Duidelijk uitleggen en toelichten Op de toehoorder(s) / toeschouwer(s) inspelen 	Informeert medewerkers op een begrijpelijke en correcte manier over het centrale en vestigingsbeleid, waarbij hij zijn communicatie afstemt op de medewerkers, en geeft antwoord op vragen van medewerkers, zodat de medewerkers goed geïnformeerd en betrokken zijn.
	Formuleren en rapporteren <ul style="list-style-type: none"> Correct formuleren Nauwkeurig en volledig rapporteren 	Stelt volledige en nauwkeurige verslagen van werkoverleggen waarin afspraken zijn vastgelegd en correcte spelling en grammatica is gehanteerd.
	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**4.8 werkproces: Rapporteert aan de ondernemer**

Omschrijving	De Leidinggevende 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.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none">• * K: = Kennis van; V: = Vaardig in• K: het opstellen van (financiële) rapportages• K: verkoopgegevens• V: Nederlands: gesprekken voeren• V: Nederlands: luisteren• V: Nederlands: schrijven• V: rekenen: verbanden	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none">• Afstemmen• Proactief informeren	Bespreekt de financiële situatie en relevante informatie afkomstig uit werkoverleggen met het management en/of de ondernemer en adviseert het management en/of de ondernemer over te nemen beslissingen, zodat het management en/of de ondernemer keuzes kan maken en besluiten kan nemen.
	Formuleren en rapporteren <ul style="list-style-type: none">• Nauwkeurig en volledig rapporteren• Structuur aanbrengen	Stelt nauwkeurige en volledige (financiële) rapportages op basis van informatie over de omzet en de informatie afkomstig uit werkoverleggen op en zorgt voor een logische opbouw van de rapportage, zodat informatie wordt vastgelegd en het management en/of de ondernemer via de rapportage geïnformeerd kan worden.
	Analyseren <ul style="list-style-type: none">• Informatie genereren uit gegevens• Conclusies trekken	Analyseert de beschikbare (financiële) gegevens van de afdeling en de informatie afkomstig uit werkoverleggen en formuleert op basis hiervan conclusies, zodat de (financiële) rapportage kan worden opgesteld.
	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:

- Uitvoerend broodbakker (juni 2011)
- Uitvoerend banketbakker (juni 2011)
- Zelfstandig werkend broodbakker (juni 2011)
- Zelfstandig werkend banketbakker (juni 2011)
- Patissier (oktober 2007);
 - Banketbakker (n.v.t.)
 - Allround banketbakker (n.v.t.)
 - Patissier
- Leidinggevende bakkerij (juni 2011).

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. Een beginnend beroepsbeoefenaar zal bijvoorbeeld vaker een ervaren collega raadplegen.

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 (februari 2011). 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 kwalificatie 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.

Vanuit het beroep is bij de Patissier en bij de Leidinggevende bakkerij aangegeven dat Engels van belang 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 2012 aangepast op de kwalificatiedossiers cohort 2012-2013 en gepubliceerd op de website van Kenwerk (www.kenwerk.nl).

2.4 Nederlands, rekenen en moderne vreemde talen

2.4.1 Uitvoerend bakker

Nederlands

Indicatief bevindt de beroepsinhoud van de Uitvoerend bakker zich op het volgende niveau:

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

Toelichting:

In de werkzaamheden van de Uitvoerendbakker komen meerdere taalvaardigheden gecombineerd voor. Van de Uitvoerendbakker wordt verlangd dat hij luistert naar collega's en overlegt. Hij leest wettelijke richtlijnen en voorschriften, recepten, planningen en instructies. Hij tekent bestellijsten af.

Rekenen

Indicatief bevindt de beroepsinhoud van de Uitvoerend bakker zich op het volgende niveau:

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

Toelichting:

De Uitvoerend bakker heeft rekenen nodig bij het omrekenen van productieaantallen naar hoeveelheid te produceren deeg, beslag, garnering en/of vulling.

Daarnaast moet hij in staat zijn om apparatuur af te lezen, in te stellen en bij te stellen. Bijvoorbeeld als het gaat om temperatuur, gewicht, volume, vochtigheid, tijd, snelheid etc. Tot slot kent hij verbanden en verhoudingen met betrekking tot hoeveelheden, volumes, temperatuur en grondstoffen die in de standaardreceptuur is vastgelegd.

2.4.2 Zelfstandig werkend broodbakker

Nederlands

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

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

Toelichting:

In de werkzaamheden van de Zelfstandig werkend broodbakker komen meerdere taalvaardigheden gecombineerd voor. Van de Zelfstandig werkend broodbakker wordt verlangd dat hij mondeling communiceert met collega's. Hij voert onderling overleg en bespreekt afwijkingen en oplossingen. Daarnaast heeft de Zelfstandig werkend broodbakker ook klantcontact. Hij adviseert de klanten over broodproducten en is in staat de wensen en verwachtingen van de klant te achterhalen. Hij leest en schrijft recepten, planningen, bestellijsten en instructies. Bovendien leest hij vakliteratuur, wettelijke richtlijnen en voorschriften.

Rekenen

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

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

Toelichting:

De Zelfstandig werkend broodbakker heeft rekenen nodig bij het omrekenen van productieaantallen naar hoeveelheid te produceren deeg, beslag, garnering en/of vulling. Daarnaast moet hij in staat zijn om apparatuur af te lezen, in te stellen en bij te stellen. Bijvoorbeeld als het gaat om temperatuur, gewicht, volume, vochtigheid, tijd, snelheid etc. Tot slot kent hij verbanden en verhoudingen met betrekking tot hoeveelheden, volumes, temperatuur en grondstoffen.

2.4.3 Zelfstandig werkend banketbakker

Nederlands

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

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

Toelichting:

In de werkzaamheden van de Zelfstandig werkend banketbakker komen meerdere taalvaardigheden gecombineerd voor. Van de Zelfstandig werkend banketbakker wordt verlangd dat hij mondeling communiceert met collega's. Hij voert onderling overleg en communiceert afwijkingen en oplossingen. Daarnaast heeft de Zelfstandig werkend banketbakker ook klantcontact. Hij adviseert de klanten over banketproducten en is in staat de wensen en verwachtingen van de klant te achterhalen. Hij leest en schrijft recepten, planningen, bestellijsten en instructies. Bovendien leest hij vakliteratuur, (wettelijke) richtlijnen en voorschriften.

Rekenen

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

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

Toelichting:

De Zelfstandig werkend banketbakker heeft rekenen nodig bij het omrekenen van productieaantallen naar hoeveelheid te produceren deeg, beslag, garnering en/of vulling. Daarnaast moet hij in staat zijn om apparatuur af te lezen, in te stellen en bij te stellen. Bijvoorbeeld als het gaat om temperatuur, gewicht, volume, vochtigheid, tijd, snelheid, etc. Tot slot kent hij verbanden en verhoudingen met betrekking tot hoeveelheden, volumes, temperatuur en grondstoffen.

2.4.4 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:

De Patisserie heeft sporadisch Engels nodig bij werkzaamheden in de bakkerij. Dit komt onder andere naar voren in de volgende taken:- het raadplegen van receptuur- het luisteren naar klanten/gasten en hun wensen en verwachtingen begrijpen- het bijhouden van vakliteratuur, trends en ontwikkelen

2.4.5 Leidinggevende bakkerij

Nederlands

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

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

Toelichting:

De Leidinggevende bakkerij heeft Nederlands nodig bij werkzaamheden in de bakkerij en bij leiding geven aan het team. Dit komt onder andere naar voren in de volgende taken:

- Deelnemen aan discussie en (werk-)overleg
- Informatie uitwisselen met medewerkers en klanten
- Informatie en advies geven / presenteren / ideeën onderbouwen met argumenten.
- Formulieren invullen, plannings en roosters opstellen
- Rapportages opstellen
- Luisteren naar klanten/gasten en hun wensen en verwachtingen begrijpen
- Lezen en begrijpen van teksten (etiketten, receptuur, bestellijsten, planning, aanwijzingen apparatuur, etc.)

Rekenen

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

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

Toelichting:

De Leidinggevende bakkerij heeft rekenen en wiskunde nodig bij werkzaamheden in de bakkerij en bij leiding geven aan het team. Dit komt onder andere naar voren in de volgende taken:

- Registreren van gegevens op formulieren
- Lezen en begrijpen van teksten (etiketten, receptuur, bestellijsten, planning, aanwijzingen apparatuur, etc.
- Informatie over trends en ontwikkelingen in de bakkerijbranche /markt volgen en vertalen naar activiteiten in een plan (actieplan, personeelsplanning, marketingplan).

Moderne vreemde talen - Engels

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

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

Toelichting:

De Leidinggevende bakkerij heeft sporadisch Engels nodig bij werkzaamheden in de bakkerij. Dit komt onder andere naar voren in de volgende taken:

- Luisteren naar klanten/gasten en hun wensen en verwachtingen begrijpen

- Spreken met klanten en iets duidelijk maken aan hen
- Lezen en begrijpen van teksten (etiketten, receptuur, aanwijzingen apparatuur, etc.)

2.5 Discussiepunten

Vanuit het ministerie van OCW is in april 2010 de zorg uitgesproken over het aantal uitstromen in dit kwalificatiedossier. Ook vanuit het coördinatiepunt heeft de paritaire commissie een dergelijke brief ontvangen. Het was niet haalbaar om in cohort 2011-2012 de gevraagde reductie van het aantal uitstromen te realiseren. De paritaire commissie was van mening dat er een goede grondslag moet zijn om een aanpassing van de uitstromen te bewerkstelligen. De paritaire commissie heeft bij het ministerie van OCW aangegeven hiervoor in 2011 de nodige inspanning te leveren. Vanuit de Stichting Sociaal Fonds bakkersbedrijf is arbeidsmarktonderzoek gedaan en zijn vervolgens nieuwe beroepscompetentieprofielen ontwikkeld. In het kwalificatiedossier cohort 2012-2013 komt de uitwerking hiervan tot uiting.

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 kwalificatie (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 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".

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).

Servicedocumenten Taal en Rekenen

Voor 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

Binnen de examinering via de examenstichting SLEBB wordt gewerkt met een systematiek om de complexiteit van bakkerijproducten aan te geven. Per niveau en productgroep is in de systematiek aangegeven hoeveel producten in het examen bereid moeten worden en aan welke complexiteit minimaal voldaan moet worden.

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	x	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		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 op basis van geactualiseerde brondocumenten. Het voert te ver om alle wijzigingen hier te noemen. Om de wijzigingen inzichtelijk te maken ontwikkelt Kenwerk een servicedocument. Dit zal begin 2012 beschikbaar zijn via de website van Kenwerk.

Taal- en rekenniveaus

(zie paragraaf 2.3)

Algemene aanpassingen:

- De nieuwe beroepscompetentieprofielen zijn verwerkt in de uitstromen van dit kwalificatiedossier.
- 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 beheerstaken uit'. Enkele werkprocessen zijn samengevoegd, waardoor onderwerpen die een duidelijke relatie met elkaar hebben nu samen in één werkproces zijn ondergebracht.

3. Ontwikkel- en onderhoudsperspectief

Onderwerp	Actie	Wie	Wanneer
Algemene brondocumenten	Geactualiseerde of nieuwe brondocumenten verwerken in het dossier	Kenwerk in samenwerking met de paritaire commissie	Zodra brondocumenten beschikbaar zijn
Trends en innovaties	Onderzoek naar trends en innovaties en verwerken in het kwalificatiedossier	Kenwerk	Vanaf 2012 elke drie jaar, tenzij daartoe eerder aanleiding is
Veranderingen in de beroepsuitoefening	Geactualiseerde of nieuwe brondocumenten verwerken in het kwalificatiedossier	Kenwerk in samenwerking met de paritaire commissie	Zodra nieuwe brondocumenten beschikbaar zijn
Taal- en rekenniveaus	Niveaus voor taal en rekenen worden geëvalueerd	Kenwerk in samenwerking met de paritaire commissie	Vanaf 2012 elke drie jaar, tenzij daartoe eerder aanleiding is
Van ontwikkeling naar onderhoud	Aanpassingen verzamelen en urgentie bepalen	Kenwerk in samenwerking met de paritaire commissie	Vanaf 2012 elke drie jaar, tenzij daartoe eerder aanleiding is
NLQF / EQF	Ontwikkelingen monitoren en zo spoedig mogelijk NLQF / EQF duiden in kwalificatiedossiers	Kenwerk in samenwerking met de paritaire commissie	2012-2016
Monitor kwalificatiedossiers	Onderzoek naar de uitvoerbaarheid van kwalificatiedossiers voor het onderwijs	Kenwerk, in samenwerking met de OWGB	2012-2016
Servicedocument taal en rekenen	Het ontwikkelen / aanpassen van het servicedocument taal en rekenen	Kenwerk	2012-2016
Ondernemerschap binnen beroepen	Desgewenst ontwikkelen, monitoren en bediscussieren	Kenwerk in samenwerking met paritaire commissie	2012-2016

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