

## 4.1 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, aanlokkelijk en vernieuwend blijft. Hij werkt hierbij inhoudelijk nauw samen met de eindverantwoordelijke (afhankelijk van de bedrijfssituatie is dat de ondernemer of, indien hij zelf géén leiding geeft, aan zijn direct leidinggevende). Om de continuïteit van de kwaliteit van de originele en exclusieve patisserieproducten te waarborgen, wordt zoveel mogelijk gebruik gemaakt van standaardprocedures en methoden die gelden voor het vigerende (bedrijfs)productaanbod. Bij het ontwikkelen van nieuwe exclusieve patisserieproducten is hij de creatieve verantwoordelijke. Van de Patissier wordt verwacht dat hij die standaardprocedures en methoden evalueert en optimaliseert. De Patissier is voor collega's een voorbeeld en er gaat van hem een inspirerende en stimulerende werking uit. Hij 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"> <li>• het ERK-niveau B1 is van toepassing op de vaardigheden lezen en luisteren.</li> <li>• het ERK-niveau A2 is van toepassing op de vaardigheden gesprekken voeren, spreken en schrijven.</li> </ul> <p>De beroepseisen ten aanzien van een (moderne) vreemde taal (of talen) zijn beschreven in deel C van dit dossier. Het betreft Engels.</p>

## 2.4 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 Patisserie**

<b>Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten</b>		
<b>1.1 werkproces: Adviseert de klant over bakkerijproducten</b>		
<b>Omschrijving</b>	De Patisserie 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.	
<b>Gewenst resultaat</b>	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.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>* K: = Kennis van; V: = Vaardig in</li> <li>K: assortiment en patisserieproducten</li> <li>V: Engels: gesprekken voeren</li> <li>V: Engels: luisteren</li> <li>V: Nederlands: gesprekken voeren</li> <li>V: Nederlands: luisteren</li> <li>V: Nederlands: spreken</li> <li>V: sociale vaardigheden</li> </ul>	<b>Presenteren</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Duidelijk uitleggen en toelichten</li> <li>Betrouwbaarheid en deskundigheid uitstralen</li> </ul>	Legt productaanbod en mogelijkheden hierbinnen duidelijk uit en straalt hierbij kundigheid en geloofwaardigheid uit, zodat de klant goed geïnformeerd is.
	<b>Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Behoeften en verwachtingen achterhalen</li> <li>Aansluiten bij behoeften en verwachtingen</li> </ul>	Stelt vast welke wensen de klant heeft op het gebied van 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.

<b>Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten</b>		
<b>1.2 werkproces: Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van bakkerijproducten</b>		
<b>Omschrijving</b>	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.	
<b>Gewenst resultaat</b>	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.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>* K: = Kennis van; V: = Vaardig in</li> <li>K: bakkerijgereedschappen en -apparatuur</li> <li>K: verwerkingstijd van patisserieproducten</li> <li>V: Nederlands: gesprekken voeren</li> <li>V: rekenen: verbanden</li> <li>V: sociale vaardigheden</li> </ul>	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none"> <li>Anderen raadplegen en betrekken</li> <li>Afstemmen</li> </ul>	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"> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> </ul>	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"> <li>Activiteiten plannen</li> <li>Tijd indelen</li> <li>Mensen en middelen organiseren</li> </ul>	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.

<b>Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten</b>		
<b>1.3 werkproces: Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van bakkerijproducten</b>		
<b>Omschrijving</b>	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.	
<b>Gewenst resultaat</b>	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.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>* K: = Kennis van; V: = Vaardig in</li> <li>K: bakkerijgereedschappen en -apparatuur</li> <li>K: patisserieproducten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</li> <li>K: recepturen</li> <li>K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit</li> <li>V: Engels: lezen</li> <li>V: het omgaan met bakkerijgereedschappen en -apparatuur</li> <li>V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen</li> <li>V: Nederlands: lezen</li> <li>V: rekenen: getallen</li> <li>V: rekenen: meten en meetkunde</li> </ul>	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> <li>Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden</li> </ul>	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"> <li>Geschikte materialen en middelen kiezen</li> </ul>	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"> <li>Werken conform veiligheidsvoorschriften</li> <li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> </ul>	Werkt volgens veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, HACCP, veiligheid milieuzorg en kwaliteit.

<b>Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten</b>		
<b>1.4 werkproces: Bereidt en verwerkt bakkerijproducten</b>		
<b>Omschrijving</b>	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.	
<b>Gewenst resultaat</b>	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.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>* K: = Kennis van; V: = Vaardig in</li> <li>K: bakkerijgereedschappen en -apparatuur</li> <li>K: materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen)</li> <li>K: patisserieproducten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</li> <li>K: procedures en technieken voor het bereiden van patisserieproducten</li> <li>K: recepturen</li> <li>K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit</li> <li>V: Engels: lezen</li> <li>V: het omgaan met bakkerijgereedschappen en -apparatuur</li> <li>V: het toepassen van kwaliteitsnormen</li> <li>V: het toepassen van materialen en grondstoffen</li> <li>V: het toepassen van technieken en procedures</li> <li>V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen</li> <li>V: Nederlands: lezen</li> <li>V: rekenen: meten en meetkunde</li> <li>V: rekenen: verbanden</li> </ul>	<b>Vakdeskundigheid toepassen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> <li>Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden</li> </ul>	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.
	<b>Materialen en middelen inzetten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Materialen en middelen doeltreffend gebruiken</li> <li>Materialen en middelen doelmatig gebruiken</li> </ul>	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.
	<b>Kwaliteit leveren</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kwaliteitsniveaus halen</li> <li>Productiviteitsniveaus halen</li> </ul>	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.
	<b>Instructies en procedures opvolgen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> <li>Werken conform veiligheidsvoorschriften</li> <li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> </ul>	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.

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

<b>Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten</b>		
<b>1.5 werkproces: Bereidt exclusieve bakkerijproducten aan de hand van nieuwe receptuur</b>		
<b>Omschrijving</b>	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.	
<b>Gewenst resultaat</b>	Nieuwe patisserieproducten zijn uitgeprobeerd en receptuur is eventueel aangepast. Voorstellen voor aanpassing van het assortiment zijn gedaan.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>* K: = Kennis van; V: = Vaardig in</li> <li>K: assortiment en patisserieproducten</li> <li>K: bakkerijgereedschappen en -apparatuur</li> <li>K: kwaliteitsnormen</li> <li>K: materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen)</li> <li>K: patisserieproducten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</li> <li>K: procedures en technieken voor het bereiden van patisserieproducten</li> <li>K: recepturen</li> <li>K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit</li> <li>V: Engels: lezen</li> <li>V: het toepassen van kwaliteitsnormen</li> <li>V: het toepassen van materialen en grondstoffen</li> <li>V: het toepassen van technieken en procedures</li> <li>V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen</li> <li>V: Nederlands: lezen</li> <li>V: rekenen: meten en meetkunde</li> <li>V: rekenen: verbanden</li> <li>V: rekenen: verhoudingen</li> </ul>	<b>Vakdeskundigheid toepassen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> <li>Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden</li> </ul>	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.
	<b>Materialen en middelen inzetten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Materialen en middelen doeltreffend gebruiken</li> <li>Materialen en middelen doelmatig gebruiken</li> </ul>	Gebruikt bij het bereiden van nieuwe patisserieproducten de benodigde materialen en grondstoffen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.
	<b>Creëren en innoveren</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vernieuwend en creatief handelen</li> </ul>	Experimenteert met grondstoffen en producten op basis van nieuwe receptuur en maakt hierbij gebruik van innovatieve technieken, zodat nieuwe of verbeterde producten ontwikkeld worden.
	<b>Instructies en procedures opvolgen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> <li>Werken conform veiligheidsvoorschriften</li> <li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> </ul>	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het bereiden van nieuwe patisserieproducten.
	<b>Samenwerken en overleggen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Anderen raadplegen en betrekken</li> </ul>	Betrekt collega's bij het maken en beoordelen van nieuwe of verbeterde patisserieproducten, zodat patisserieproducten van goede kwaliteit ontstaan.

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

<b>Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten</b>		
<b>1.6 werkproces: Decoreert, modelleert en snijdt de bakkerijproducten</b>		
<b>Omschrijving</b>	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.	
<b>Gewenst resultaat</b>	Patisserieproducten zijn aantrekkelijk, representatief en creatief gevuld, opgespoten, gegarneerd, geglaceerd, gedecoreerd en/of gesneden, zodat zij in de winkel gepresenteerd kunnen worden.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>* K: = Kennis van; V: = Vaardig in</li> <li>K: bakkerijgereedschappen en -apparatuur</li> <li>K: decoratie-, modelleer- en snijtechnieken</li> <li>K: kwaliteitsnormen</li> <li>K: materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen)</li> <li>K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit</li> <li>V: Engels: lezen</li> <li>V: het toepassen van decoratie-, modelleer- en snijtechnieken</li> <li>V: het toepassen van kwaliteitsnormen</li> <li>V: het toepassen van materialen en grondstoffen</li> <li>V: het toepassen van technieken en procedures</li> <li>V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen</li> <li>V: Nederlands: lezen</li> <li>V: rekenen: verhoudingen</li> <li>K: smaak, geur, kleur, vorm van (exclusieve) banketproducten</li> </ul>	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden</li> </ul>	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"> <li>Materialen en middelen doeltreffend gebruiken</li> <li>Materialen en middelen doelmatig gebruiken</li> </ul>	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"> <li>Vernieuwend en creatief handelen</li> </ul>	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"> <li>Kwaliteitsniveaus halen</li> <li>Productiviteitsniveaus halen</li> </ul>	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.

<b>Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten</b>		
<b>1.7 werkproces: Bewaakt en borgt de kwaliteit van de bakkerijproducten</b>		
<b>Omschrijving</b>	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.	
<b>Gewenst resultaat</b>	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.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>* K: = Kennis van; V: = Vaardig in</li> <li>K: het kwaliteitssysteem</li> <li>K: kwaliteitsnormen</li> <li>K: patisserieproducten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</li> <li>K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit</li> <li>V: Engels: lezen</li> <li>V: het toepassen van kwaliteitsnormen</li> <li>V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen</li> <li>V: Nederlands: gesprekken voeren</li> <li>V: Nederlands: lezen</li> <li>V: Nederlands: spreken</li> </ul>	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none"> <li>Anderen raadplegen en betrekken</li> </ul>	Overlegt met collega's of leidinggevende over duidelijke afwijkingen in de kwaliteit van patisserieproducten en raadpleegt hen om een passende oplossing te bedenken.
	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> </ul>	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"> <li>Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken</li> </ul>	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"> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> <li>Werken conform veiligheidsvoorschriften</li> <li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> </ul>	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past wettelijke richtlijnen toe bij het bewaken en borgen van de kwaliteit van bakkerijproducten.
	Aansturen <ul style="list-style-type: none"> <li>Richting geven</li> <li>Instructies en aanwijzingen geven</li> </ul>	Geeft medewerkers duidelijke instructies hoe de kwaliteit gerealiseerd kan worden en hoe eventuele problemen opgelost kunnen worden.

<b>Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten</b>		
<b>1.8 werkproces: Verpakt en presenteert bakkerijproducten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op</b>		
<b>Omschrijving</b>	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.	
<b>Gewenst resultaat</b>	Patisserieproducten zijn in de winkel gepresenteerd. Patisserie(tussen)producten zijn zo nodig geëtiketteerd en gekoeld of ingevroren.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>* K: = Kennis van; V: = Vaardig in</li> <li>K: het presenteren van patisserieproducten</li> <li>K: presentatiemogelijkheden</li> <li>K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit</li> <li>V: Engels: lezen</li> <li>V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen</li> <li>V: Nederlands: lezen</li> <li>V: het toepassen van presentatie- en verpakkingsmogelijkheden</li> <li>v: presenteren bij specifieke gelegenheden (o.a. buffetten, deserttafels, high tea)</li> </ul>	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> <li>Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden</li> </ul>	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"> <li>Geschikte materialen en middelen kiezen</li> <li>Materialen en middelen doelmatig gebruiken</li> </ul>	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"> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> <li>Werken conform veiligheidsvoorschriften</li> <li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> </ul>	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.

<b>Kerntaak 1 Bereidt bakkerijproducten</b>		
<b>1.9 werkproces: Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon</b>		
<b>Omschrijving</b>	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.	
<b>Gewenst resultaat</b>	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.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>* K: = Kennis van; V: = Vaardig in</li> <li>K: het bedrijfsschoonmaakplan</li> <li>K: schoonmaakmiddelen en -materialen (eigenschappen en toepassingen)</li> <li>K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit</li> <li>V: Engels: lezen</li> <li>V: Engels: schrijven</li> <li>V: het toepassen van schoonmaakmiddelen en -materialen</li> <li>V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen</li> <li>V: Nederlands: lezen</li> <li>V: Nederlands: schrijven</li> </ul>	<b>Materialen en middelen inzetten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Geschikte materialen en middelen kiezen</li> <li>Materialen en middelen doelmatig gebruiken</li> <li>Goed zorgdragen voor materialen en middelen</li> </ul>	Kiest de 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.
	<b>Instructies en procedures opvolgen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> <li>Werken conform veiligheidsvoorschriften</li> <li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> </ul>	Maakt gebruik van het 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	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 Patissier**

<b>Kerntaak 2 Bestelt grondstoffen en producten en slaat deze op</b>		
<b>2.1 werkproces: Bestelt benodigde grondstoffen en producten</b>		
<b>Omschrijving</b>	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.	
<b>Gewenst resultaat</b>	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.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>* K: = Kennis van; V: = Vaardig in</li> <li>K: assortiment en patisserieproducten</li> <li>K: bestellijsten en bestelmethode</li> <li>K: planningen</li> <li>K: recepturen</li> <li>K: voorraadbeheer</li> <li>V: Engels: lezen</li> <li>V: Engels: schrijven</li> <li>V: Nederlands: schrijven</li> <li>V: rekenen: getallen</li> <li>V: rekenen: verbanden</li> </ul>	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> </ul>	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"> <li>Activiteiten plannen</li> </ul>	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"> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> </ul>	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.

<b>Kerntaak 2 Bestelt grondstoffen en producten en slaat deze op</b>		
<b>2.2 werkproces: Controleert de grondstoffen en producten bij ontvangst op (opslag)specificaties</b>		
<b>Omschrijving</b>	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.	
<b>Gewenst resultaat</b>	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.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>* K: = Kennis van; V: = Vaardig in</li> <li>K: (opslag)specificaties</li> <li>K: controleprocedures en -wetgeving</li> <li>K: patisserieproducten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</li> <li>V: Engels: lezen</li> <li>V: het toepassen van (opslag)specificaties</li> <li>V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen</li> <li>V: Nederlands: lezen</li> <li>V: Nederlands: schrijven</li> <li>V: rekenen: getallen</li> <li>V: rekenen: verbanden</li> </ul>	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> <li>Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden</li> </ul>	Vergelijkt de specificaties van de geleverde goederen met de bestelling nauwkeurig en beoordeelt of deze overeenkomen, zodat verkeerd geleverde goederen niet verder worden verwerkt en eventueel voor retourzending worden klaargezet.
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none"> <li>Werken conform veiligheidsvoorschriften</li> <li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> </ul>	Neemt de veiligheidsvoorschriften, de interne procedures van het bedrijf en de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de bakkerij, in acht bij het controleren van ontvangen bestellingen van patisserie(tussen) producten en grondstoffen bij ontvangst.

<b>Kerntaak 2 Bestelt grondstoffen en producten en slaat deze op</b>		
<b>2.3 werkproces: Slaat de geleverde producten op in geconditioneerde ruimtes</b>		
<b>Omschrijving</b>	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.	
<b>Gewenst resultaat</b>	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.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>* K: = Kennis van; V: = Vaardig in</li> <li>K: (opslag)specificaties</li> <li>K: patisserieproducten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)</li> <li>K: veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit</li> <li>V: Engels: lezen</li> <li>V: het toepassen van voorschriften en richtlijnen</li> <li>V: Nederlands: lezen</li> <li>V: rekenen: meten en meetkunde</li> </ul>	<b>Materialen en middelen inzetten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Goed zorgdragen voor materialen en middelen</li> <li>Geschikte materialen en middelen kiezen</li> </ul>	Maakt een logische indeling in de geconditioneerde ruimtes, waarbij hij rekening houdt met opslagspecificaties van grondstoffen en patisserieproducten en slaat de geleverde grondstoffen en producten veilig en zorgvuldig op.
	<b>Instructies en procedures opvolgen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Werken conform veiligheidsvoorschriften</li> <li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> </ul>	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
		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											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		
<b>Omschrijving</b>	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.	
<b>Gewenst resultaat</b>	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"> <li>* K: = Kennis van; V: = Vaardig in</li> <li>K: bedrijfsregels omtrent processen en procedures</li> <li>K: kwaliteitsprocedures</li> <li>K: procedures en processen op de werkvloer</li> <li>K: routing van werkzaamheden op de werkvloer</li> <li>V: Nederlands: gesprekken voeren</li> <li>V: Nederlands: schrijven</li> <li>V: Nederlands: spreken</li> <li>V: rekenen: verbanden</li> <li>V: het oplossen van problemen in processen</li> </ul>	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none"> <li>Afstemmen</li> <li>Proactief informeren</li> </ul>	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"> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> </ul>	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"> <li>Kwaliteits- en productiviteitsnormen formuleren</li> </ul>	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"> <li>Instructies en aanwijzingen geven</li> <li>Functioneren van mensen controleren</li> </ul>	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.

<b>Kerntaak 3 Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment</b>		
<b>3.2 werkproces: Bedenkt ideeën voor het uitbreiden van het assortiment en ontwikkelt receptuur</b>		
<b>Omschrijving</b>	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.	
<b>Gewenst resultaat</b>	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.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>* K: = Kennis van; V: = Vaardig in</li> <li>K: assortiment en patisserieproducten</li> <li>K: recepturen</li> <li>V: Engels: lezen</li> <li>V: Engels: schrijven</li> <li>V: Nederlands: lezen</li> <li>V: Nederlands: schrijven</li> <li>V: Nederlands: spreken</li> <li>V: rekenen: getallen</li> <li>V: rekenen: verhoudingen</li> <li>K: trends en ontwikkelingen in de patisserie</li> <li>V: bedenken van nieuwe receptuur</li> <li>K: sierwerkproducten</li> </ul>	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> </ul>	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"> <li>Conclusies trekken</li> <li>Verbanden leggen</li> </ul>	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"> <li>Verandering zoeken en introduceren</li> </ul>	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"> <li>Kansen en mogelijkheden identificeren en creëren</li> </ul>	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.

<b>Kerntaak 3 Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment</b>		
<b>3.3 werkproces: Ontwerpt en verzorgt de exclusieve presentatie van patisserieproducten</b>		
<b>Omschrijving</b>	De Patissier onderzoekt mogelijkheden voor nieuwe presentatiemogelijkheden. Hij maakt ontwerpen van nieuwe presentatiemogelijkheden en gebruikt materialen en (ICT-)middelen om nieuwe presentatiemogelijkheden te vervaardigen.	
<b>Gewenst resultaat</b>	Nieuwe presentatiemogelijkheden zijn onderzocht, ontworpen en vervaardigd.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>* K: = Kennis van; V: = Vaardig in</li> <li>K: ICT-hulpmiddelen</li> <li>K: presentatiemogelijkheden</li> <li>V: Engels: lezen</li> <li>V: Nederlands: lezen</li> <li>V: rekenen: meten en meetkunde</li> <li>K: sierwerkproducten</li> <li>V: maken van sierwerkproducten</li> </ul>	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden</li> </ul>	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"> <li>Verandering zoeken en introduceren</li> </ul>	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"> <li>Kansen en mogelijkheden identificeren en creëren</li> </ul>	Gaat actief op zoek naar manieren om presentatiemogelijkheden te vernieuwen, zodat de aantrekkelijkheid van het product verhoogd wordt.