

BEROEPSKWALIFICATIE (BK 0160)

Koffieproever-expert (m/v)

1. GLOBAAL

1.1 Titel

'Koffieproever-expert (m/v)'

1.2 Definitie

'Beheerst het koffieverwerkingsproces in al zijn aspecten, teneinde kwaliteitsvolle koffieproducten op de markt te brengen.'

1.3 Niveau

5

1.4 Jaar van erkenning

2015

2. COMPETENTIES

2.1 Opsomming competenties

- Komt tegemoet aan de vraag/vereisten van de consumenten op het gebied van geuren en smaken voor koffieproducten (*Id 13494-c*)
 - Verzamelt relevante informatie over (potentiële) doelgroep, marktontwikkelingen en productontwikkelingen
 - Leest relevante informatie over marktontwikkeling, productontwikkeling en doelgroepen
 - Volgt de actuele evoluties in de sector op via studiedagen, vakbeurzen,...
 - Wisselt kennis en ervaringen uit met deskundigen
 - Kent de markttendensen op gebied van geur en smaak
 - Verzamelt relevante informatie over de producten en productontwikkeling
 - Adviseert de aankoper bij het aankopen van de producten (koffiebonen)

- Beoordeelt doorheen het ganse proces de zintuiglijke eigenschappen van het product (opeenvolging van gewaarwordingen, geurwiel¹, evenwicht, stabiliteit, ...) in functie van de finale bestemming (*Id 17912-c*)
 - Gebruikt een "geurwiel"
 - Gebruikt het reukgeheugen

¹ Geurwiel: instrument waarbij geuren worden ingedeeld in geurfamilies. Het is een ordening van de rijk geschakeerde parfumwereld en biedt houvast bij het ontwikkelen van persoonlijke voorkeuren voor smaken en geuren.

- Beoordeelt de geur
 - Beoordeelt de smaak
 - Beoordeelt visueel (symmetrie, kleur, bonenegaliteit, breuk, defecten,...)
 - Beoordeelt de textuur (hoe het aanvoelt in de mond)
 - Zorgt dat de smaak constant blijft
- Selecteert origines (*Id 17496-c*)
 - Documenteert zich over de grondstoffenmarkt en producenten
 - Selecteert de te proeven origines²
 - Beslist op basis van geproefbrande en gezette stalen
 - Zoekt alternatieven in functie van de smaakconstante onder andere bij oogstperiodes, bevoorradingsproblemen,
 - Volgt ontwikkelingen in de grondstoffenmarkt op
 - Doet ingangscntrole (*co 01177*)
 - Controleert de groen en geproefbrande grondstoffen op non-conformiteiten (visueel, smaak, geur, ...)
 - Houdt rekening met de bepalingen in de autocontrolegrids
 - Meldt niet-conforme leveringen
 - Voegt origines samen tot een gewenst finaal smaakprofiel (melange) (*Id 23524-c/ 22620-c*)
 - Gebruikt de geproefbrande en gezette stalen
 - Houdt rekening met de verschillen in smaak- en geurinteractie
 - Houdt rekening met de bestemming van het product, de zetmethode en het verwerkingsproces
 - Bepaalt de samenstelling op basis van de smaakproef
 - Gebruikt aangepaste zetapparatuur
 - Bepaalt de definitieve samenstelling van het product (formulering, sensorisch profiel,) (*Id 3346-c, Id 22622-c*)
 - Gebruikt software (tekstverwerking, rekenblad,)
 - Bepaalt de productfiche(s)
 - Beslist op basis van geproefbrande en gezette stalen
 - Bepaalt de toleranties en legt de parameters vast, eventueel in overleg met de productie- en kwaliteitsverantwoordelijke
 - Bewaakt het smaakproces (*co 01178*)
 - Doet een nacontrole op het eindproduct
 - Zorgt dat de smaakconstante behouden blijft
 - Voert de analyse van producten zelf uit of laat ze uitvoeren (*Id 22619-c*)
 - Selecteert de stalen die zinvol zijn voor analyse
 - Adviseert acties op basis van de analyseresultaten
 - Werkt organoleptische³ tests uit en laat ze uitvoeren door panelleden (proeverij, visuele tests, herkenningstests,) (*Id 21135-c, Id 22621-c*)
 - Stelt evaluatieroosters samen
 - Formuleert de doelstellingen, de inhoud en de methodiek van de tests

² Origines: hierbij wordt niet het land van oorsprong bedoeld, maar een gebied in de regio, de plantage, zelfs een perceel

³ Organoleptisch: datgene wat men met de zintuigen kan waarnemen (reuk, zicht smaak, ...).

- Levert de stalen aan
 - Registreert, interpreteert de resultaten van de tests en trekt conclusies
 - Neemt actie op basis van de resultaten
- Deelt ervaring met en geeft advies aan medewerkers (*Id 21245*)
 - Communiqueert efficiënt over de organoleptische tests en de gebruikte technieken
 - Verleent advies over het gebruik en de consumptie van producten

2.2 Beschrijving competenties/activiteiten a.d.h.v. de descriptorelementen

2.2.1 Kennis

- Basiskennis van markttendensen
- Basiskennis van productontwikkelingen
- Basiskennis van het brandproces
- Basiskennis ICT (kantoorsoftware)
- Basiskennis communicatietechnieken

- Kennis van producten (bonen en koffie)
- Kennis van het geur- en smaakwiel
- Kennis van de aardrijkskundige ligging van de koffieteelt
- Kennis van de basisverwerking van de koffieteelt
- Kennis van de methodes voor de bereiding van de ruwe koffie (droogproces, fermentatie, naturals,)
- Kennis van de procedés voor het behoud van de smaakconstante
- Kennis van de selectie van origines
- Kennis van het aanbod aan origines
- Kennis van het smaakverwachtingspatroon per origine
- Kennis van de oogstperiodes en de verschepingsperiodes
- Kennis van de impact van de veroudering op de smaakqualiteit en het effect van het klimaat en omgevingsvariabelen
- Kennis van groeifactoren, oogst- en verschepingsperiodes
- Kennis van de bedreigingen voor de beschikbaarheid van origines
- Kennis van de aspecten voor het uitvoeren van een ingangscntrole
- Kennis van de relevante aspecten van de autocontrolelegids
- Kennis van woordenschat (vakjargon) voor het proeven van voeding
- Kennis van de zetmethode en -apparatuur
- Kennis van tendensen in zetapparatuur
- Kennis van de brandprofielen
- Kennis van decafeïneren (methoden en smaak)
- Kennis van het Engels (kan teksten, artikelen, rapporten lezen in een aan het werk gerelateerde taal; kan hoofdpunten in standaardtaal begrijpen en zaken/onderwerpen die behoren tot de beroepsfeer; kan deelnemen aan een gesprek over onderwerpen die te maken hebben met het werk. Kan zich uiten op een simpele manier m.b.t. de werksituatie)
- Kennis van het lezen en interpreteren van analyseresultaten (m.b.t. het eigen product)
- Kennis van organoleptisch tests en hun doelstellingen
- Kennis van evaluatieroosters voor testsessies
- Kennis van interpreteren van testresultaten
- Kennis van (bedrijfs)registratieprocedures voor testresultaten

- Grondige kennis van proeftechnieken
- Grondige kennis van de grondstoffenmarkt en producenten
- Grondige kennis van de productgebreken
- Grondige kennis van het samenvoegen van originen tot een gewenst smaakprofiel
- Grondige kennis van de classificering van de groene koffie/ grondstof

2.2.2 Vaardigheden

Cognitieve vaardigheden

- Het kunnen verzamelen en lezen van relevante informatie over (potentiële) doelgroep(en), marktontwikkeling en productontwikkeling, grondstoffenmarkt, producenten, ...
- Het kunnen uitwisselen van kennis en ervaringen met deskundige
- Het kunnen opvolgen van de markttendensen op gebied van geur en smaak
- Het kunnen beoordelen van geur, smaak, textuur en visuele aspecten doorheen het ganse proces
- Het kunnen handhaven van de smaakconstante
- Het kunnen selecteren van de te proeven originen
- Het kunnen beslissen op basis van geproefbrande en gezette stalen
- Het kunnen controleren van non-conformiteiten bij de ingangscntrole
- Het kunnen naleven van de bepalingen uit de autocontrolegrids
- Het kunnen rekening houden met verschillen in smaak- en geurinteractie
- Het kunnen bepalen van de samenstelling op basis van de smaakproef, rekening houdend met de bestemming van het product, de zetmethode en het verwerkingsproces
- Het kunnen beslissen op basis van geproefbrande en gezette stalen
- Het kunnen gebruiken van software (tekstverwerking, rekenblad, ...)
- Het kunnen bepalen van productfiches
- Het kunnen bepalen van parameters en toleranties, eventueel in overleg met de productie- en kwaliteitsverantwoordelijke
- Het kunnen bewaken van het smaakproces en uitvoeren van nacontrole
- Het kunnen selecteren van stalen die zinvol zijn voor analyse
- Het kunnen adviseren van acties op basis van analyseresultaten
- Het kunnen formuleren van doelstellingen, inhoud en methodiek van organoleptische tests
- Het kunnen samenstellen van evaluatieroosters
- Het kunnen registreren, interpreteren van de resultaten van de tests en het trekken van conclusies
- Het kunnen ondernemen van acties op basis van de resultaten van de organoleptische tests
- Het efficiënt kunnen communiceren over de organoleptische tests en de gebruikte technieken
- Het kunnen verlenen van advies over het gebruik en de consumptie van producten
- Het kunnen adviseren van de aankoper bij het aankopen van de producten (bonen)

Probleemoplossende vaardigheden

- Het kunnen vinden van alternatieven bij bevoorradingsproblemen, kostprijsproblemen en oogstperiodes, rekening houdend met de smaakconstante
- Het kunnen gepast reageren bij niet-conforme leveringen
- Het kunnen bewaken van het procesverloop en gepast reageren bij processtoringen
- Het kunnen formuleren van alternatieven bij kostprijsprobleem
- Het kunnen detecteren van de oorzaak bij klachten over problemen bij non-conformiteiten

Motorische vaardigheden

- Het kunnen gebruiken van de geproefbrande en gezette stalen
- Het kunnen samenvoegen van origines tot een gewenst finaal smaakprofiel
- Het kunnen werken met meet- en zetapparaten
- Het kunnen proefbranden en zetten van stalen
- Het kunnen proeven van koffie
- Het kunnen ruiken van koffie
- Het kunnen opslaan en registreren van stalen
- Het kunnen nemen van stalen

2.2.3 Context

Omgevingscontext

- De koffieproever werkt in een koffieverwerkend bedrijf, de distributiesector, op zelfstandige basis of bij koffieimporteurs (traders) in een koffielabo of proefkamer.
- De koffieproever werkt met verschillende apparatuur in functie van het koffieproeven en het maken van analyses.
- De koffieproever-expert moet rekening houden met de noden en wensen van de klanten door klantgericht te werken.
- De koffieproever-expert komt in contact met koffiebonen uit meer dan 16 verschillende landen, van verschillende koffieplantages, met verschillende oogsten en wijzigende klimatologische omstandigheden. Soms valt de oogst tegen of valt de uitvoer stil door oorlog of andere externe factoren. De kwaliteit van de bonen is niet voorspelbaar en moet getest en geproefd worden. De koffieproever-expert moet in alle gevallen een zo stabiel mogelijke samenstelling bekomen en/of op zoek gaan naar een vervangproduct dat de smaakconstante zo perfect mogelijk benadert.
- De koffieproever-expert moet bij de samenstelling van de mengsels rekening houden met de prijs van de koffiebonen; deze varieert in functie van het wetslagen van de oogst en de koffieconsumptie in andere delen van de wereld.
- De kwaliteit van de koffiebonen hangt eveneens af van de verschillende manieren van plukken, verwerken en/of drogen.
- De koffieproever-expert komt in contact met een panel experts voor de uitvoering van de tests en analyses van de gezette stalen. De koffieproever-expert gaat om met deze verschillende resultaten en gewaarwordingen om de smaakconstante te behouden en een smaakvast product aan te bieden
- De koffieproever-expert communiceert en overlegt efficiënt met leidinggevenden, branders, opdrachtgever(s)/klanten.

- De beroepsbeoefenaar moet efficiënt kunnen functioneren onder tijdsdruk

Handelingscontext

- De beroepsbeoefenaar moet een grote affiniteit met het product hebben.
- De koffieproever-expert moet zeer geconcentreerd zijn bij het uitvoeren van ingangscntroles en het bepalen van het smaakprofiel: hij/zij moet belangrijke beslissingen kunnen nemen en keuzes maken op basis van gewaarwordingen en beoordelingen.
- Hij/zij moet alert zijn tijdens het smaken om de tong en vingers niet te verbranden.
- De koffieproever-expert moet procedures opvolgen, de richtlijnen van de autocontrolelegids toepassen en hygiëne- en voedselveiligheid naleven.
- De beroepsbeoefenaar heeft constante aandacht voor de eigen voeding en vermijdt smaakbelemmerende factoren. Hij houdt rekening met factoren die de resultaten kunnen beïnvloeden.
- De koffieproever-expert moet zich concentreren op de smaakconstante tijdens het smaken, een aantal malen per dag.
- De koffieproever-expert moet in staat zijn een keuze te maken uit een groot aanbod van origines en stalen te evalueren, inclusief op voedselveiligheid.

2.2.4 Autonomie

- Is zelfstandig in de wijze waarop hij proeft, het voorstellen van de samenstelling van de origines, het vaststellen van de mengeling, het bepalen van de parameters en toleranties in overleg met de productie- en kwaliteitsverantwoordelijke, het selecteren van de stalen, het handhaven van de smaakconstante in overleg, zijn beoordeling van het product en grondstoffen, het formuleren van een advies, het interpreteren van de resultaten, het geven van instructies aan de koffiebrander, de productie-verantwoordelijke en de kwaliteitsverantwoordelijke
- Is gebonden aan de beschikbaarheid van grondstoffen, de oogst, de procedures, de autocontrolelegids, de consumentenverwachting, de planning, de bedrijfsfilosofie
- Doet beroep op de leidinggevende voor de opdracht, bij problemen en voor financiële goedkeuring.

2.2.5 Verantwoordelijkheid

- Een constant smaakprofiel
- Een correct uitgevoerde ingangscntrole
- Een volgens de regels gebrand product
- Een gefundeerd advies met betrekking tot de ingangscntrole, het branden, de samenstelling van de mengeling en het aankopen
- Een selectie van de te proeven origines
- Een correcte interpretatie van de resultaten van de analyse
- De samenstelling van de productfiches
- Een gegeven advies aan de medewerker m.b.t. het realiseren van het brandprofiel

2.3 Vereiste attesten

2.3.1 Wettelijke attesten

Medisch attest voor werken in de voedingsindustrie.