

BEROEPSKWALIFICATIE (BK 0020)

Banketbakker (m/v)

1. GLOBAAL

1.1 Titel

'Banketbakker (m/v)'

1.2 Definitie

'Bereidt banketproducten, verwerkt en bakt vet- en kookdegen en beslagen, werkt ze af volgens de voorschriften van de voedselveiligheid teneinde de gemaakte producten te verkopen.'

1.3 Niveau

4

1.4 Jaar van erkenning

2013

2. COMPETENTIES

2.1 Opsomming competenties

BASISACTIVITEITEN

- Bereidt vet- en kookdegen en beslagen (*Id 14966*)
 - Zet het benodigde materiaal/materieel klaar
 - Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen
 - Stelt het deeg en/of beslag samen aan de hand van een recept
 - Berekent de kwantiteit
 - Zet meeteenheden om
 - Weegt grondstoffen af
 - Bepaalt de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen
 - Draait en kneedt deeg en/of beslag manueel of machinaal
 - Past verschillende meng- en/of klopmethodes toe
 - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten
 - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid

- Verwerkt degen: vet- en kookdegen en beslagen (*Id 5817, Id 25363*)
 - Bepaalt de benodigde hoeveelheid deeg per stuk/ per gewicht
 - Verdeelt het deeg en/of beslag manueel of machinaal

- Past spuit-, snij-, rol- of uitsteektechnieken toe
 - Plaatst het deeg en/of beslag op platen of in bakvormen
 - Laat het deeg rusten in een al dan niet gekoelde ruimte
 - Koelt het halffabricaat¹ af of vriest het in
 - Toereert² en/of rolt het uit
 - Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, mousses, bavarois, boterroom garneringen,...
 - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten
 - Doreert³, decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen
 - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid
- Bakt vet- en kookdegen en beslagen (*Id 16722*)
 - Stelt de oven in (tijd, temperatuur,...) en bakt de producten af
 - Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel
 - Ontvormt de producten en plaatst ze op roosters in rekken
 - Maakt halffabricaten
 - Kan verschillende oventypes gebruiken
 - Maakt halffabricaten verder af tot een eindproduct
 - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid
- Werkt banketbakkerijproducten af (*Id 6067*)
 - Abricoteert, glaceert, garneert, maskeert, modelleert, overgiet volgens de verschillende afwerkingstechnieken
 - Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopsklaar te maken
 - Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen
 - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid
- Bewaart en verpakt banketbakkerijproducten (*Id 20379*)
 - Past snijtechnieken toe
 - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine
 - Stemt de verpakking af op het product
 - Houdt de bewaartemperatuur op peil
 - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid
- Houdt de werkomgeving netjes en hygiënisch (*Id 16246*)
 - Gebruikt schoonmaakmaterieel en -middelen
 - Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op
 - Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen
 - Controleert de staat van het materieel
 - Draagt werkkledij volgens de hygiënische richtlijnen
 - Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
 - Sorteert afval volgens de richtlijnen
- Plant de productie (*Id 18086*)
 - Schat de vraag van de klanten in
 - Stelt een assortiment samen volgens verwachte verkoop en het seizoen

¹ Een halffabricaat is een product waarmee een ander product afgewerkt wordt.

² Toereren: het inplooiën van vetstof in een gerezen bladerdeeg

³ Doreren: het bestrijken van onafgebakken producten met geheel ei of een mengsel van eieren

- Stelt recepten samen
 - Bereidt de productie voor
 - Plant het dagelijkse werk rekening houdend met externe factoren
 - Stelt een werkschema op
- Stalt banketbakkerijproducten in de etalage of op de toonbank uit (*Id 19908*)
 - Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken
 - Zorgt voor een evenwichtige schikking van producten in de verkoopruimte rekening houdend met het FEFO (First Expired, First Out) en FIFO (First In, First Out) -principe
 - Brengt etiketten met de wettelijk verplichte informatie aan
 - Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen
 - Past bij het presenteren in de toonbank de richtlijnen met betrekking tot hygiëne en voedselveiligheid toe
 - Informeert klanten over producten en verkoopt producten (*Id 25698*)
 - Stelt vragen om de wensen van de klanten te achterhalen
 - Informeert klanten over de samenstelling, bereidingswijze, bewaringswijze en toepassing van de producten
 - Wijst de klant op speciale acties en producten om de verkoop te stimuleren
 - Rekent de verkoopprijs af met de klant
 - Volgt de voorraad op en maakt bestellingen (*Id 18152*)
 - Gebruikt software voor voorraadbeheer
 - Registreert voorraadgegevens
 - Registreert gegevens over het verbruik van producten
 - Schat de vraag van de klanten in
 - Stelt een assortiment samen volgens verwachte verkoop en het seizoen
 - Berekent het rendement van de grondstoffen en producten
 - Berekent de hoeveelheid producten voor de bestellingen
 - Koopt grondstoffen, halffabricaten en materieel in
 - Vult een bestelbon in
 - Contacteert leveranciers
 - Ontvangt goederen en producten en controleert de levering (*Id 18111*)
 - Voert ontvangstcontrole uit op hoeveelheid en kwaliteit
 - Controleert de temperatuur, het gewicht, de versheid van de goederen en producten
 - Controleert of de goederen en producten voldoen aan de hygiënische voorschriften en voorschriften voor voedselveiligheid
 - Registreert afwijkingen
 - Houdt rekening met condities waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan
 - Slaat de goederen op in de koel-, diepvries-, opslagruimte,.... volgens het FIFO- EN FEFO-principe
 - Controleert de temperatuur in de opslagruimte en kan deze registreren
 - Volgt de financiële en administratieve gegevens op (*Id 18026*)
 - Verzamelt de benodigde gegevens van grond- en hulpstoffen
 - Gaat op een rendementsbewuste manier om met de grondstoffen in relatie tot de kostprijs van het (eind)product
 - Onderneemt acties om de efficiëntie te verbeteren en de kosten te beheersen

- Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op (*Id 19841*)
 - Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op
 - Geeft zelf het goede voorbeeld
 - Informeert medewerkers over voedselveiligheid en hygiëne
 - Stuurt medewerkers bij indien nodig

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

2.2.1 Kennis

- Basiskennis van financieel en administratief beheer
- Kennis van kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, gist,...
- Kennis van de FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out)
- Kennis van voorraadbeheer
- Kennis van werkorganisatie
- Kennis van bereidings- en verwerkingstechnieken
- Kennis van het productieproces van vet- , kookdegen en beslagen
- Kennis van de verschillende rijsmiddelen
- Kennis van spuit-, snij, uitrol-, toereer- en uitsteektechnieken
- Kennis van de verschillende oventypes
- Kennis van de verschillende afbaktechnieken
- Kennis van diverse afwerkings- en garneertechnieken : abricoteren, maskeren, spuiten, modelleren, garneren, glaceren, overgieten,...
- Kennis van de regelgeving inzake autocontrole in de banketbakkerij
- Kennis van het invriezen van voedingswaren
- Kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur
- Kennis van de impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product
- Kennis van de wetgeving met betrekking tot verplichte aanduidingen van goederen, etiketteringen van voorverpakte voedingsmiddelen, maten en gewichten
- Kennis van verkoopstechnieken
- Kennis van allergenen⁴
- Kennis van wettelijke reglementering in verband met vervoer van voedingswaren
- Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied
- Kennis van coaching van een team

- Grondige kennis van hygiëneregelgeving
- Grondige kennis van de vaktechnologie

⁴ Allergenen: Voedselallergenen: stoffen die bij mensen die gevoelig zijn een overgevoeligheidsreactie (allergische reactie) van het afweersysteem kunnen veroorzaken

2.2.2 Vaardigheden

Cognitieve vaardigheden

- Het kunnen respecteren van regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid
- Het kunnen respecteren en controleren van de kwaliteitseisen
- Het kunnen plannen van het werk
- Het kunnen samenstellen van recepten in functie van de periode van het kalenderjaar
- Het deeg of de beslagen kunnen samenstellen aan de hand van recepten
- Het kunnen bepalen van de temperatuur en de hoeveelheid samen te voegen grondstoffen
- Het kunnen controleren en opvolgen van het bakproces
- Het evenwichtig kunnen schikken van producten in de verkoopruimte
- Het kunnen informeren van klanten over de samenstelling, bereidingswijze en bewaarwijze van producten
- Het kunnen registreren en opvolgen van de voorraad en het verbruik van producten
- Het kunnen opvolgen van ontwikkelingen in het vakgebied
- Het kunnen werken met verschillende oventypes

Probleemoplossende vaardigheden

- Het kunnen inschatten van de vraag van de klant en het samenstellen van het assortiment volgens het seizoen/ de periode van het kalenderjaar
- Het kunnen rekening houden met condities om goederen op te slaan, rekening houdend met FIFO- en FEFO-principe
- Het kunnen aanpassen van recepten
- Het kunnen naleven van kwaliteitseisen
- Het kunnen voorkomen van bereidingsfouten
- Het kunnen aanpassen van de bereidingswijze aan de omgevingsfactoren : warmte, vochtigheid,...
- Het kunnen bijsturen van de planning en de productie
- Het kunnen sorteren van afval volgens de richtlijnen
- Het gepast kunnen reageren bij technische problemen

Motorische vaardigheden

- Het kunnen klaar zetten van het materiaal en materieel
- Het kunnen bepalen en klaar zetten van de hoeveelheid grondstoffen
- Het kunnen bereiden van halffabricaten, vullingen, crèmes, mousses, bavarois, boterroom en garneringen
- Het kunnen bereiden van degen en beslagen volgens diverse technieken
- Het kunnen toepassen van de verschillende kneedwijzen, kloppen en mengtechnieken
- Het kunnen toepassen van spuit-, snij-, rol-, toereer- of uitsteektechnieken
- Het kunnen doreren, decoreren en modeleren van de producten
- Het kunnen in- en uitovenen van producten volgens diverse technieken
- Het kunnen ontvormen van de producten
- Het manueel of machinaal kunnen verpakken van producten
- Het kunnen toepassen van afwerkings- en garneringstechnieken om de producten verkoopklaar te maken
- Het kunnen reinigen van het materieel volgens de richtlijnen
- Het kunnen opruimen van de werkplek

2.2.3 Context

Omgevingscontext

- Het wordt uitgeoefend in banketbakkerijen, traditionele of industriële banketbakkerijen, in de afdeling banketbakkerij van supermarkten
- Het kan worden uitgeoefend tijdens de dag, 's nachts, 's ochtends vroeg, in het weekend of op feestdagen. Het varieert naar gelang de organisatie (ambachtelijke onderneming, hypermarkt, ...) en de industrialisatie- en automatiseringsgraad van het productieproces
- Het kan worden uitgeoefend in een gekoelde omgeving met wisselende temperatuurschommelingen en vochtigheidsgraad
- Het kunnen omgaan met en inspelen op een flexibele markt
- Het respecteren van tijdsschema's : de banketbakkerijproducten moeten tijdig klaar zijn

Handelingscontext

- De activiteit vindt plaats in een banketbakkerij en kan het hanteren van lasten en langdurig rechtstaan inhouden
- Routinematig dezelfde handelingen uitvoeren
- Kan zich aanpassen en flexibel opstellen bij wisselende omgevingsfactoren (weersomstandigheden, speciale gelegenheden, seizoenen,) die een invloed uitoefenen op de productie
- Creativiteit in ontwikkeling van producten en opstelling van de verkoopruimte (aankleding, het etaleren van producten, ...) is noodzakelijk
- Permanente aandacht voor voedselveiligheid en hygiëne
- Moet met klanten en medewerkers omgaan
- Moet markt en concurrentie opvolgen
- Het afstemmen van de productie op de noden en wensen van de klanten
- Moet kunnen omgaan met financiële aspecten (verkoopprijs, kassa, kostprijsberekening)
- Werkt samen met leveranciers, het afdelingshoofd en de hygiënische diensten en medewerkers
- Moet onder tijdsdruk kunnen werken
- Draagt persoonlijke beschermingskledij volgens de wetgeving

2.2.4 Autonomie

- Is zelfstandig in/werkt alleen bij het voorbereiden, plannen en uitvoeren van zijn taken
- Is gebonden aan
 - de autocontrole gids (G -026)
 - de vigerende wetgeving met betrekking tot het bakkerijberoep
 - de vraag van het cliënteel
 - de opdrachten
 - de bestellingen
 - de wensen en noden van de doelgroep
 - de weersomstandigheden en buitentemperaturen
- Kan beroep doen op een medewerker voor het ondersteunen van de activiteiten

2.2.5 Verantwoordelijkheid

- De correcte toepassing van het autocontrole-systeem
- Een vakkundig bereiding van grondstoffen tot degen/beslagen en verwerking op een hygiënische manier tot een kwaliteitsvol banketbakkerijproduct
- Kwalitatief toegepaste baktechnieken
- Professioneel gedecoreerde eindproducten
- Kwaliteitsvolle en prijsbewuste keuze van grondstoffen
- Klantgericht samengesteld assortiment
- Hygiënisch en volgens de regelgeving gemaakte en bewaarde producten
- Een voedselveilig en gerentabiliseerd banketbakkerijproduct
- Correcte informatie aan de klant met betrekking tot de productsamenstelling
- Een verantwoorde planning van het productieproces
- Officiële instanties en klanten informeren in geval er zich problemen voordoen met voedselveiligheid
- Een uitgewerkte commerciële strategie (Pasen, Kerstmis, Vaderdag, Valentijn,...)
- Een selectie van leveranciers
- Volgens richtlijnen behandelde niet-conforme producten
- Opgevolgde grondstoffenvoorraad en doorgegeven bestellingen aan leveranciers
- Opgevolgde klantenbestellingen

2.3 Vereiste attesten

Een medisch attest (om te mogen werken in de voedingssector)