

BEROEPSKWALIFICATIE (BK 0021)

Chocoladebewerker (m/v)

1. GLOBAAL

1.1 Titel

'Chocoladebewerker (m/v)'

1.2 Definitie

'Bereidt en verpakt chocoladeproducten, 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

- Bereidt chocoladeproducten en -vullingen (Id 17437/14944)
 - Zet het benodigde materiaal/materieel klaar
 - Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen
 - Maakt bereidingen 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
 - Bereidt producten en vullingen manueel of machinaal
 - Past verschillende meng- en/of klopmethodes toe
 - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten
 - Past, indien nodig, recepten/bereidingswijze aan voor het voorkomen van bereidingsfouten
 - Reageert gepast bij kwaliteitsafwijkingen/technische problemen
 - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid
- Verwerkt chocoladeproducten en -vullingen (Id 14944/16721/18890)
 - Bepaalt de benodigde hoeveelheid per stuk/per gewicht
 - Verdeelt manueel of machinaal

- Past spuit-, snij-, rol-, mouleer- of uitsteektechnieken toe
 - Giet vullingen uit op platen of in vormen
 - Laat vullingen rusten en/of verharden in een al dan niet gekoelde ruimte
 - Bereidt halffabricaten¹, vullingen, crèmes, garneringen...
 - Kandiseert² producten
 - Tempereert³ de chocolade
 - Koelt het product af of vriest het in
 - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten
 - Decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen
 - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid
 - Bedient machines en toestellen voor de verwerking van chocolade
- Bakt boter- of vetdegen (*Id 23708*)
 - Stelt de oven in (tijd, temperatuur,...) en bakt de producten af
 - Werkt met verschillende oventypes
 - Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel
 - Ontvormt de producten en plaatst ze op roosters in rekken
 - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid
 - Werkt chocoladeproducten af (*Id 6530*)
 - Glaceert, garneert, modelleert, dompelt, enrobeert⁴, kandiseert en voegt samen volgens de verschillende afwerkingstechnieken
 - Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen
 - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid
 - Bewaart en verpakt chocoladeproducten (*co 00033*)
 - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine
 - Stemt de verpakking af op het product
 - Houdt de bewaartemperatuur op peil en regelt de vochtigheidsgraad
 - 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 de verwachte verkoop en het seizoen
 - Stelt recepten samen
 - Bereidt de productie voor

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

² Kandiseren : omhullen met een laagje suiker

³ Tempereren : de gesmolten massa op temperatuur brengen , wat de daarin vervatte cacaoboter in de meest stabiele kristalvorm brengt

⁴ Enroberen : omhullen met een laagje chocolade

- Plant het dagelijkse werk rekening houdend met externe factoren
 - Stelt een werkschema op
 - Optimaliseert waar mogelijk de productie
- Stalt chocoladeproducten in de etalage of op de toonbank uit (*Id 18788*)
 - Zorgt voor een evenwichtige schikking van producten in de verkoopprijs 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 de producten en verkoopt (*Id 25698*)
 - Stelt vragen om de wensen van de klanten te achterhalen
 - Informeert klanten over de samenstelling, bereidingswijze, bewaringswijze en toepassing van de producten
 - Noteert klantenbestellingen en volgt ze op
 - 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 plaatst 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
 - Koopt verpakkingen aan
 - 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 en registreert de temperatuur en het vochtgehalte in de opslagruimte
 - Meldt fouten volgens de procedure
 - 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 de FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out)
- Kennis van kenmerken van grondstoffen en ingrediënten
- Kennis van voorraadbeheer
- Kennis van werkorganisatie
- Kennis van samenstelling, bereidings- en verwerkingstechnieken
- Kennis van het productieproces van vet- en boterdegen
- Kennis van spuit-, snij, uitrol-, tempereer-, kook-, mouleer- en uitsteektechnieken
- Kennis van diverse afwerkings- en garneertechnieken : abricoteren⁵, enroberen, dompelen, spuiten, modelleren, garneren, glaceren, kandiseren,
- Kennis van de regelgeving inzake autocontrole in de chocoladebewerking
- Kennis van het koelen van vullingen en chocoladeproducten
- Kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur
- Kennis van de wetgeving met betrekking tot verplichte aanduidingen van goederen, etiketteringen van voorverpakte voedingsmiddelen, maten en gewichten
- 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 allergenen
- 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

⁵ Abricoteren : gebak bestrijken met abrikozenjam om het glanzend uitzicht te geven en uitdrogen tegen te gaan.

2.2.2 Vaardigheden

Cognitieve vaardigheden

- Het bewust omgaan met grondstoffen in relatie tot de kostprijs van de producten
- 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 kunnen samenstellen van bereidingen aan de hand van recepten
- Het kunnen bepalen van de temperatuur en de hoeveelheid samen te voegen grondstoffen
- Het kunnen aanhouden van de juiste temperatuur tijdens de verwerking
- Het kunnen controleren en opvolgen van het productieproces
- Het kunnen evenwichtig 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
- Het kunnen bedienen van machines en toestellen voor de verwerking van chocolade
- Het kunnen sorteren van afval volgens de richtlijnen
- Het kunnen rekening houden met condities om goederen op te slaan
- Het kunnen noteren van klantenbestellingen en deze opvolgen
- Het kunnen selecteren en contacteren van leveranciers
- Het kunnen afstemmen van de verpakking op het product
- Het kunnen aankopen en opvolgen van de voorraad
- Het kunnen bepalen van de commerciële acties (moederdag, Valentijn, muffins, donuts,...)
- Het kunnen omzetten van meeteenheden

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 aanpassen van recepten
- Het kunnen aanpassen van de bereidingswijze aan de omgevingsfactoren : warmte, vochtigheid,
- Het kunnen bijsturen van de planning en de productie
- Het kunnen voorkomen van bereidingsfouten
- Het kunnen gepast reageren bij kwaliteitsafwijkingen en 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, garneringen,...
- Het kunnen temperen van de chocolade

- Het kunnen bereiden volgens diverse technieken
- Het kunnen toepassen van de verschillende klop-, kook- en mengtechnieken
- Het kunnen afkoelen van de producten
- Het kunnen toepassen van spuit-, snij-, rol-, dompel-, mouleer-, enrobeer- en uitsteektechnieken
- Het kunnen decoreren en modeleren van de producten
- Het kunnen in- en uitovenen van producten
- Het kunnen ontvormen van de producten
- Het kunnen manueel of machinaal 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 beroep wordt uitgeoefend in een chocoladebedrijf (traditionele of industriële chocoladebedrijven) of in een banketbakkerij
- Het dragen van persoonlijke beschermingskledij volgens de wetgeving is verplicht
- Het kunnen omgaan met en inspelen op een flexibele markt (moet markt en concurrentie opvolgen)

Handelingscontext

- De beroepsbeoefenaar moet lasten hanteren en langdurig rechtstaan
- 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
- Het afstemmen van de productie op de noden en wensen van de klanten
- Moet nauwkeurig 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

2.2.4 Autonomie

- Is zelfstandig in het voorbereiden, plannen en uitvoeren van zijn taken
- Is gebonden aan:
 - de vigerende autocontrole(e)gids(en)
 - de vigerende wetgeving

- de vraag van het cliënteel
- de opdrachten
- de bestellingen
- de wensen en noden van de doelgroep
- de weersomstandigheden en buitentemperaturen
- Doet beroep op een medewerker voor het ondersteunen van de activiteiten

2.2.5 Verantwoordelijkheid

- De correcte toepassing van het autocontrole-systeem
- Een vakkundige bereiding van vullingen en producten op een hygiënische manier tot een kwaliteitsvol chocoladeproduct
- Kwalitatief toegepaste technieken
- Professioneel gedecoreerde eindproducten
- Kwaliteitsvolle en prijsbewuste keuze van grondstoffen
- Klantgericht samengesteld assortiment
- Hygiënisch en volgens de regelgeving gemaakte en bewaarde producten
- Een correct geïnformeerde 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 voedingsindustrie)