

BEROEPSKWALIFICATIE (BK 0018)

Medewerker bakkerij (m/v)

1. GLOBAAL

1.1 Titel

'Medewerker bakkerij (m/v)'

1.2 Definitie

'Helpt in opdracht (banket)bakkerijproducten te bereiden, verwerken en degen en beslagen af te bakken, om ze volgens de voorschriften van de voedselveiligheid af te werken teneinde de gemaakte producten verkoopklaar te maken'.

1.3 Niveau

2

1.4 Jaar van erkenning

2013

2. COMPETENTIES

2.1 Opsomming competenties

BASISACTIVITEITEN

- Bereidt gistdegen, 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
 - 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-, kneed- en/of klopmethodes toe
 - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten
 - Respeceert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid

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

- Past spuit-, snij-, rol- of uitsteektechnieken toe
 - Bolt het deeg op en/of maakt het lang
 - Plaatst het deeg en/of beslag op platen of in bakvormen
 - Laat het deeg rusten in een al dan niet gekoelde ruimte
 - Laat het deeg rijzen (in de (rem)rijkskast, gekoelde ruimte,...)
 - Koelt het halffabricaat¹ of deeg 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 gistdegen, 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 en bakt half afgebakken producten verder af
 - Kan verschillende oventypes gebruiken
 - Voorkomt broodfouten
 - Maakt en bakt halffabricaten verder af tot een eindproduct
 - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid
- Werkt bakkerij- en banketbakkerijproducten af (*Id 6067*)
 - Abricoteert, glaceert, garneert, maskeert, modelleert, overgiet volgens de verschillende afwerkingstechnieken
 - Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken
 - Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen
 - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid
- Bewaart en verpakt bakkerij- en banketbakkerijproducten (*Id 20379*)
 - Past snijtechnieken toe
 - Gebruikt een snijmachine
 - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine
 - 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
 - Draagt werkkledij volgens de hygiënische richtlijnen
 - Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
 - Sorteert afval volgens de richtlijnen

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

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

2.2.1 Kennis

- Basiskennis van werkorganisatie
- Basiskennis van de vaktechnologie
- Basiskennis van de verschillende oventypes
- Basiskennis van de regelgeving inzake autocontrole in de bakkerij en banketbakkerij
- Basiskennis van het invriezen van voedingswaren
- Basiskennis van allergenen⁴

- Kennis van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, gist, bakpoeders,....
- Kennis van de FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expiry First Out)
- Kennis van bereidings- en verwerkingstechnieken
- Kennis van het productieproces van vet- , gist- ,kookdegen en beslagen
- Kennis van de verschillende rijsmiddelen
- Kennis van spuit-, snij-, uitrol-, toereer- en uitsteektechnieken
- Kennis van de verschillende afbaktechnieken
- Kennis van diverse afwerkings- en garneertechnieken : abricoteren, maskeren, spuiten, modelleren, garneren, glaceren, overgieten,
- Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied

- Grondige kennis van hygiëneregelgeving

2.2.2 Vaardigheden

Cognitieve vaardigheden

- Het kunnen respecteren van regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid
- Het kunnen respecteren van de kwaliteitseisen
- Het deeg en/of beslagen kunnen samenstellen aan de hand van recepten
- Het kunnen bepalen van de temperatuur en de hoeveelheid samen te voegen grondstoffen
- Het kunnen opvolgen van het bakproces, de gisting en het rijzen van het deeg
- Het kunnen opvolgen van ontwikkelingen in het vakgebied
- Het kunnen werken met verschillende oventypes
- Het kunnen sorteren van afval volgens de richtlijnen
- Het kunnen toepassen van het FIFO- en FEFO-principe
- Het kunnen naleven van kwaliteitseisen

Probleemoplossende vaardigheden

- Het kunnen voorkomen van bereidingsfouten
- Het kunnen herberekenen van de hoeveelheid ingrediënten in functie van de opdracht

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

- Het kunnen aanpassen van de bereidingswijze aan de omgevingsfactoren : warmte, vochtigheid,....
- Het gepast kunnen reageren bij technische problemen

Motorische vaardigheden

- Het kunnen klaar zetten van het materiaal en materieel
- Het kunnen 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
- Het kunnen afwegen van het deeg
- Het kunnen toepassen van spuit-, snij-, rol-, toereer- of uitsteektechnieken
- Het kunnen verdelen, opbollen en lang maken van het deeg
- 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
- Het kunnen uitvoeren van de werkplanning

2.2.3 Context

Omgevingscontext

- Het wordt uitgeoefend in traditionele of industriële (banket)bakkerijen
- Het kan worden uitgeoefend tijdens de dag, 's nachts, 's ochtends vroeg, in het weekend of op feestdagen. Dit varieert naar gelang de organisatie (ambachtelijke onderneming, hypermarkt, ...) en de industrialisatie- en automatiseringsgraad van het productieproces
- Het wordt uitgeoefend in een omgeving met temperatuurschommelingen en wisselende vochtigheidsgraad

Handelingscontext

- De activiteit vindt plaats in een (banket)bakkerij 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
- Permanente aandacht voor voedselveiligheid en hygiëne
- Moet in team kunnen werken
- Komt sporadisch in contact met klanten
- Moet onder tijdsdruk kunnen werken

- Draagt persoonlijke beschermingskledij volgens de wetgeving
- Het respecteren van tijdsschema's : de bakkerijproducten moeten tijdig klaar zijn

2.2.4 Autonomie

- Werkt onder leiding van de bakker of banketbakker voor het voorbereiden, plannen en uitvoeren van zijn taken.
- Is gebonden aan
 - de autocontrole gids (G -026)
 - de vigerende wetgeving met betrekking tot het (banket)bakkerijberoep
 - de opdrachten
 - de weersomstandigheden en buitentemperaturen
- Doet onmiddellijk beroep op de (banket)bakker in geval zich problemen voordoen met voedselveiligheid. Hij/zij kan beroep doen op de (banket)bakker voor het ondersteunen van de activiteiten.

2.2.5 Verantwoordelijkheid

- Een vakkundig bereiding van grondstoffen tot gistdegen, vet- en kookdegen beslagen en de verwerking op een hygiënische manier tot een kwaliteitsvol (banket)bakkerijproduct
- Kwalitatief toegepaste baktechnieken
- Professioneel gedecoreerde eindproducten
- Hygiënisch en volgens de regelgeving gemaakte producten
- Meldingsplicht aan de (banket)bakker in geval zich problemen voordoen met voedselveiligheid
- Volgens richtlijnen behandelde niet-conforme producten

2.3 Vereiste attesten

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