

BEROEPSKWALIFICATIE (BK 0023)

Suiker- en marsepeinbewerker (m/v)

1. GLOBAAL

1.1 Titel

'Suiker- en marsepeinbewerker (m/v)'

1.2 Definitie

'Bereidt suiker- en marsepeinproducten teneinde deze te verwerken, verpakken en verkopen.'

1.3 Niveau

4

1.4 Jaar van erkenning

2013

2. COMPETENTIES

2.1 Opsomming competenties

- Bereidt suiker- en marsepeinproducten (*Id 17437*)
 - Zet het benodigde materiaal/materieel klaar
 - Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen
 - Berekent de kwantiteit
 - Zet meeteenheden om
 - Weegt grondstoffen af
 - Bepaalt de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen
 - Voegt ingrediënten samen aan de hand van een recept
 - Bereidt producten manueel of machinaal
 - Past verschillende meng- en kooktechnieken toe
 - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten
 - Bereidt decoraties
 - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid

- Verwerkt suiker- en marsepeinproducten (*Id 14944*)
 - Bepaalt de benodigde hoeveelheid per stuk/ per gewicht
 - Past spuit-, snij-, rol-, uitsteek-, blaas- en trektechnieken toe
 - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten

- Decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen
 - Bereidt en verwerkt diverse kooksuikers
 - Bakt marsepeinbonbons
 - Bereidt en bewaart halffabricaten¹ en garneringen
 - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid
- Werkt suiker- en marsepeinproducten af (*Id 6530*)
 - Abricoteert², glaceert³, garneert, modelleert, dompelt, decoreert volgens de verschillende afwerkingstechnieken
 - Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen
 - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid
 - Bewaart en verpakt suiker- en marsepeinproducten (*co 0035*)
 - 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 de verwachte verkoop en het seizoen
 - Stelt recepten samen
 - Bereidt de productie voor
 - Plant het dagelijkse werk rekening houdend met externe factoren
 - Stelt een werkschema op
 - Optimaliseert waar mogelijk de productie
 - Stalt suiker- en marsepeinproducten in de etalage of op de toonbank uit en maakt verkoopsklaar (*Id 18788*)
 - 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
 - Brenget 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

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

² Abricoteren : gebak bestrijken met abrikozenjam om het een glanzend uitzicht te geven en uitdrogen tegen te gaan.

³ Glaceren : voorzien van een glanzende laag

- 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 allergenen⁴
 - 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
 - Koopt verpakkingen aan
 - Vult een bestelbon in
 - Contacteert leveranciers

- Ontvangt goederen en producten en controleert de levering (*Id 18111*)
 - Voert ontvangstcontrole uit op hoeveelheid en kwaliteit
 - Controleert 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 volgens hygiënerelgeving
 - Controleert en registreert de temperatuur en vochtgehalte in de opslagruimte
 - Meldt fouten volgens 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

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

- Kennis van de regelgeving inzake autocontrole
- Kennis van de wetgeving met betrekking tot verplichte aanduidingen van goederen, etiketteringen van voorverpakte voedingsmiddelen, maten en gewichten
- Kennis van kenmerken van grondstoffen en ingrediënten
- Kennis van allergenen⁵
- Kennis van bewaar technieken van grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten en niet-verkochte waren,...
- 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 de wettelijke reglementering i.v.m. ingrediënten (voornamelijk kleur- en smaakstoffen)
- Kennis van het productieproces van marsepein- en suikerdegen en kooksels
- Kennis van vorm- en modelleertechnieken
- Kennis van de verschillende kooktechnieken bij suikerwerk
- Kennis van het proces en het belang van het macereren⁶ van gekonfijt fruit
- Kennis van fruitsoorten bij het vervaardigen van gekarameliseerd fruit
- Kennis in welke fase de ingrediënten worden toegevoegd en gemengd
- Kennis van de verschillende soorten chocolade, de eigenschappen en de toepassingen
- Kennis van spuit-, snij, uitrol-, blaas-, trek- en uitsteektechnieken
- Kennis van de afbaktechniek voor marsepein
- Kennis van verschillende verwarmtechnieken bij het verwerken van suiker (warmtelampen,...)
- Kennis van diverse afwerkings- en garneertechnieken : abricoteren⁷, spuiten, modelleren, garneren, glaceren⁸, dompelen,
- Kennis van bewaar technieken
- Kennis van wettelijke reglementering in verband met vervoer van voedingswaren
- Kennis van de invloed van temperatuur en vocht op het eindproduct
- Kennis van de impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product
- Kennis van verkooptechnieken
- Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied

- Grondige kennis van hygiëneregelgeving
- Grondige kennis van de vaktechnologie

2.2.2 Vaardigheden

Cognitieve vaardigheden

- Het bewust omgaan met grondstoffen in relatie tot de kostprijs van de producten Het kunnen marktgericht denken
- Het kunnen respecteren van regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid
- Het kunnen respecteren en controleren van de kwaliteitseisen
- Het kunnen plannen van het werk

⁵ Allergenen : voedselallergenen: stoffen die bij mensen die daar gevoelig voor zijn een overgevoeligheidsreactie (allergische reactie) van het afweersysteem kunnen veroorzaken

⁶ Macereren: gedurende een zekere tijd in likeur laten weken

⁷ Abricoteren: bestrijken met abrikozenmousse

⁸ Glaceren: van een glanslaag voorzien

- Het kunnen samenstellen van recepten in functie van de periode van het kalenderjaar
- Het suiker- en marsepeindeeg en decoraties kunnen samenstellen aan de hand van recepten
- Het kunnen kennen van de richtlijnen i.v.m. bewaren
- Het kunnen bepalen van de temperatuur en de hoeveelheid samen te voegen grondstoffen
- Het kunnen controleren en opvolgen van de temperatuur bij het koken van suiker
- 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 rekening houden met condities om goederen op te slaan en te bewaren
- Het kunnen sorteren van afval volgens de richtlijnen

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 naleven van kwaliteitseisen
- Het kunnen aanpassen van de bereidingswijze aan de omgevingsfactoren: warmte, vochtigheid, ...
- Het kunnen voorkomen van bereidingsfouten
- Het kunnen bijsturen van de planning en de productie
- 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 halffabricaten en garneringen
- Het kunnen correct uitvoeren van het kookproces
- Het kunnen gebruiken van een refractometer⁹/bauméweger¹⁰
- Het kunnen bereiden van verschillende soorten suiker- en marsepeinproducten
- Het kunnen toepassen van spuit-, snij-, rol-, blaas-, trek- en uitsteektechnieken
- Het kunnen decoreren en modeleren van de producten
- Het kunnen tempereren¹¹ van chocolade
- Het kunnen toepassen van diverse vorm-, modelleer- en dompeltechnieken
- Het kunnen manueel of machinaal verpakken van producten
- Het kunnen toepassen van afwerkings- en garneringstechnieken om de producten verkoop- en gebruiksklaar te maken
- Het kunnen reinigen van het materieel volgens de richtlijnen
- Het kunnen opruimen van de werkplek

⁹ Refractometer: instrument waarmee men de brekingsindex van een vloeistof of een vaste stof bepaalt (en daarmee bijvoorbeeld het suikergehalte in water vastlegt)

¹⁰ Bauméweger: instrument dat gebruikt wordt voor het meten van de dichtheid bij suikerstroop. De Bauméschaal is een verhouding tussen het soortelijk gewicht en de concentratie van de suikeroplossing.

¹¹ Tempereren: de gesmolten massa op temperatuur brengen wat de daarin vervatte cacaoboter in de meest stabiele kristalvorm brengt

2.2.3 Context

Omgevingscontext

- Het wordt uitgeoefend in banketbakkerijen of (semi-)industriële bedrijven
- Het varieert naargelang de organisatie (ambachtelijke onderneming of industriële bedrijven) en de industrialisatie- en automatiseringsgraad van het productieproces
- Het dragen van persoonlijke beschermingskledij volgens de wetgeving is verplicht

Handelingscontext

- De activiteit vindt plaats in een banketbakkerij/bedrijf 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
- 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

2.2.4 Autonomie

-Is zelfstandig in het voorbereiden, plannen en uitvoeren van zijn taken

-Is gebonden aan:

- de vigerende autocontrolegrids(en)
- de vigerende wetgeving met betrekking tot suiker- en marsepeinbewerking
- 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 vakkundig bereiding van grondstoffen op een hygiënische manier tot een kwaliteitsvol product
- Kwalitatief toegepaste garneertechnieken

- 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 product
- 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 voedingsindustrie)