

4.1 Brood- en banketbakker

Algemene informatie

Context van de uitstroom	De Brood- en banketbakker voert zijn werkzaamheden voornamelijk staand uit in een bakkerij waar zowel brood als banket wordt gemaakt, vaak achter de winkel van het bedrijf.																																														
Typerende beroepshouding	De Brood- en banketbakker ontwikkelt zijn creativiteit, kan goed improviseren en is gedreven. Hij moet zorgvuldig en hygiënisch kunnen werken. Daarnaast is hij een echte teamspeler en is hij stressbestendig en flexibel.																																														
Niveau van de beroepsuitoefening	Niveau 2																																														
Rol en verantwoordelijkheden	De Brood- en banketbakker heeft een uitvoerende rol. Hij is er verantwoordelijk voor dat eenvoudige brood- en banket(tussen)producten tijdig opgeleverd worden volgens continue kwaliteit. Hij werkt binnen de verschillende (geautomatiseerde) processtappen zelfstandig en krijgt zijn werkzaamheden aangereikt van zijn leidinggevende. Hij is er verantwoordelijk voor tijdens de bereiding van eenvoudige brood- en banket(tussen)producten evidente afwijkingen en afwijkingen of tekorten in grondstoffen te signaleren en communiceren aan zijn leidinggevende. Eenvoudige afwijkingen moet hij zelf kunnen oplossen. Hij voert zijn werkzaamheden uit onder supervisie van een Allround broodbakker, leidinggevende of ondernemer. Hij draagt bij aan een goede werksfeer door op een collegiale manier samen te werken.																																														
Complexiteit	Het bereiden van eenvoudige brood- en banketproducten en (tussen)producten voor de voorraad is deels een routinematige taak, evenals het schoonmaken van werkruimtes en machines. Elk product wordt volgens dezelfde (geautomatiseerde) processtappen bereid, zij het met andere receptuur, verschillende grondstoffen, hoeveelheden, bereidingstijden en een andere afwerking. De Brood- en banketbakker moet rekening houden met de hoeveelheid en variëteit van de eenvoudige brood- en banket(tussen)producten en hij moet kunnen signaleren wanneer er evidente afwijkingen in de verschillende eenvoudige brood- en banket(tussen)producten voorkomen. Hiervoor moet hij beschikken over algemene productkennis en basisvaardigheden binnen de bakkerijbranche.																																														
Wettelijke beroepsvereisten	Nee																																														
Branche vereisten	Nee																																														
Nederlands en (moderne) vreemde talen, rekenen en wiskunde	<p>Standaard is in onderstaande matrix uitgewerkt wat voor de startende beroepsbeoefenaar de eisen zijn voor de beheersing van het Nederlands.</p> <p>De (moderne) vreemde taal of talen zijn voor zover relevant voor de beroepsuitoefening uitgewerkt.</p> <p>De eisen voor rekenen en wiskunde zijn, voor zover relevant voor de beroepsuitoefening, uitgewerkt.</p> <p>Nederlands</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Luisteren</th> <th>Lezen</th> <th>Gesprekken voeren</th> <th>Spreken</th> <th>Schrijven</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>C2</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>C1</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>B2</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>B1</td> <td>x</td> <td>x</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>A2</td> <td>x</td> <td>x</td> <td>x</td> <td>x</td> <td>x</td> </tr> <tr> <td>A1</td> <td>x</td> <td>x</td> <td>x</td> <td>x</td> <td>x</td> </tr> </tbody> </table>						Luisteren	Lezen	Gesprekken voeren	Spreken	Schrijven	C2						C1						B2						B1	x	x				A2	x	x	x	x	x	A1	x	x	x	x	x
	Luisteren	Lezen	Gesprekken voeren	Spreken	Schrijven																																										
C2																																															
C1																																															
B2																																															
B1	x	x																																													
A2	x	x	x	x	x																																										
A1	x	x	x	x	x																																										

Engels					
	Luisteren	Lezen	Gesprekken voeren	Spreken	Schrijven
C2					
C1					
B2					
B1					
A2	x			x	
A1	x	x	x	x	x

Rekenen en wiskunde				
	Getallen	Ruimte en vorm	Gegevens verwerking	Verbanden
Z2				
Z1				
Y2				
Y1				
X2	x			
X1	x			

2.1 Brood- en banketbakker

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten

Proces-competentie-matrix Brood- en banketbakker

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten		Competenties																									
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Kwaliteit leveren	Op de behoeften en verwachtingen van de "Klant" richten	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Omgaan met tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen	
Werkprocessen																											
1.1	Adviseert de klant over broodproducten																										
1.2	Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van brood(tussen)producten				x													x									
1.3	Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van brood(tussen)producten											x	x									x					
1.4	Bereidt degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen											x	x							x	x						
1.5	Verwerkt degen, brood(tussen)producten en vullingen											x	x							x	x						
1.6	Decoreert, modelleert en snijdt de brood(tussen)producten											x	x							x	x						

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten		Competenties																								
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "Klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen
Werkprocessen																										
1.7	Bewaakt en borgt de kwaliteit van de brood(tussen)producten				X															X	X					
1.8	Verpakt en presenteert brood(tussen)producten of onafgebakken broodproducten en slaat deze op											X									X					
1.9	Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de broodbakkerij schoon											X									X					

Betekenis van de kerntaak voor deze uitstroom

In deze matrix is per kerntaak aangegeven welke competenties aangewend worden bij de uitvoering van de werkprocessen voor deze uitstroom. Dit is zichtbaar door middel van een kruisje in de matrix.

Detaillering proces-competentie-matrix Brood- en banketbakker

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten			
1.2 werkproces: Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van brood(tussen)producten			
Omschrijving	De Brood- en banketbakker inventariseert de uit te voeren werkzaamheden voor het bereiden van brood(tussen)producten aan de hand van de voorraad en de bestellingen, bepaalt in welke volgorde hij zijn eigen werkzaamheden uit gaat voeren en maakt een schatting van de benodigde tijd. Hij plant zijn werktijden, de werkvoorraden en apparaten in. Hij stemt zijn planning af met zijn leidinggevende of de ondernemer.		
Gewenst resultaat	De eigen werkzaamheden voor het bereiden van broodproducten zijn geïnventariseerd en er is bepaald in welke volgorde ze moeten worden uitgevoerd. Er is een inschatting van de beschikbare tijd gemaakt en werktijden, werkvoorraden en apparaten zijn ingepland.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> • Activiteiten plannen • Tijd indelen • Mensen en middelen organiseren 	Bepaalt de prioriteit van de eigen werkzaamheden voor het bereiden van broodproducten , de beschikbare tijd en de middelen en zorgt voor de beschikbaarheid van middelen.	<ul style="list-style-type: none"> • mondelinge communicatie: Nederlands • sociale vaardigheden
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> • Anderen raadplegen en betrekken • Proactief informeren 	Legt de planning voor aan de leidinggevende of de ondernemer en stemt zijn eigen werkzaamheden met hem af, zodat de leidinggevende of de ondernemer op de hoogte is van de uit te voeren werkzaamheden voor het bereiden van broodproducten .	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten			
1.3 werkproces: Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van brood(tussen)producten			
Omschrijving	De Brood- en banketbakker bereidt zijn eigen werkzaamheden voor door de receptuur voor het bereiden van brood(tussen)producten te raadplegen. Hij berekent de hoeveelheden grondstoffen en hij verzamelt de benodigde grondstoffen en brood(tussen)producten. Hij zet de benodigde apparatuur, gereedschappen en materialen klaar voor productie van brood(tussen)producten.		
Gewenst resultaat	De receptuur is geraadpleegd en op basis hiervan zijn de hoeveelheden grondstoffen berekend. Grondstoffen, brood(tussen)producten, gereedschappen en materialen zijn verzameld en staan klaar voor de bereiding van broodproducten en (tussen)producten.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> • Werken conform veiligheidsvoorschriften • Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen • Werken conform voorgeschreven procedures 	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de broodbakkerij toe bij het bereiden van brood(tussen)producten.	<ul style="list-style-type: none"> • bakkerijgereedschappen en -apparatuur en vaardigheden om hiermee om te kunnen gaan • eenvoudige brood(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) • het toepassen van voorschriften en richtlijnen • rekenvaardigheden • veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> • Geschikte materialen en middelen kiezen 	Maakt op basis van de receptuur een keuze uit de beschikbare materialen en middelen voor het bereiden van eenvoudige brood(tussen)producten.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten**1.3 werkproces: Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van brood(tussen)producten**

Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden	Bereidt zijn eigen werkzaamheden voor het bereiden van broodproducten voor door de receptuur te lezen en op nauwkeurige wijze de benodigde hoeveelheden grondstoffen te berekenen, waarbij hij gebruik maakt van zijn product- en materialenkennis en de van toepassing zijnde procedures en technieken die hij precies en accuraat toepast.	<ul style="list-style-type: none">Zie de eerste competentie van dit werkproces
----------------------------	---	--	--

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten			
1.4 werkproces: Bereidt degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen			
Omschrijving	De Brood- en banketbakker bereidt eenvoudige degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen door grondstoffen te mengen en te kneden, de draaitijd van de brood(tussen)producten vast te stellen en extra ingrediënten toe te voegen volgens vastgestelde kwaliteitseisen . Hij bedient bakkerijgereedschappen en -apparatuur en zorgt ervoor dat de brood(tussen)producten binnen de gestelde tijd klaar zijn.		
Gewenst resultaat	Eenvoudige degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen zijn bereid door de draaitijd van brood(tussen)producten vast te stellen en waar nodig extra ingrediënten toe te voegen. De brood(tussen)producten zijn binnen de gestelde tijd bereid en voldoen aan de kwaliteitseisen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten			
1.4 werkproces: Bereidt degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen			
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> • Werken conform veiligheidsvoorschriften • Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen • Werken conform voorgeschreven procedures 	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het bereiden van eenvoudige degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen .	<ul style="list-style-type: none"> • bakkerijgereedschappen en -apparatuur • eenvoudige brood(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) • het toepassen van kwaliteitsnormen • het toepassen van voorschriften en richtlijnen • materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) en vaardigheden om deze toe te passen • procedures en technieken voor het bereiden van eenvoudige brood(tussen)producten • veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> • Productiviteitsniveaus halen • Systematisch werken • Kwaliteitsniveaus halen 	Richt zich op het leveren van eenvoudige degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen van hoge kwaliteit en werkt daarbij in het tempo dat nodig is en op een ordelijke en systematische manier om de werkzaamheden binnen de vooraf gestelde tijd af te kunnen maken.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten			
1.4 werkproces: Bereidt degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen			
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> • Materialen en middelen doelmatig gebruiken • Materialen en middelen doeltreffend gebruiken 	Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> • Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden • Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Werkt bij het bereiden van eenvoudige degen, brood(tussen)producten, vullingen en garneringen snel en precies , zodat de brood(tussen)producten gekneed en gemengd zijn en de draaitijd kan worden vastgesteld .	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten			
1.5 werkproces: Verwerkt degen, brood(tus-sen)producten en vullingen			
Omschrijving	De Brood- en banketbakker verwerkt eenvoudige degen, brood(tussen)producten en vullingen door deze te bewerken. Hij stelt het rijs- en bakproces voor de brood(tussen)producten vast door de receptuur te raadplegen. Hij bedient tijdens het rijs- en bakproces bakkerijgereedschappen en -apparatuur en stelt de tijd en temperatuur in. Hij controleert de voortgang van deze processen op vastgestelde kwaliteitsnormen.		
Gewenst resultaat	Het rijs- en bakproces voor de brood(tussen)producten is vastgesteld volgens de receptuur en tijd en temperatuur voor deze processen zijn ingesteld. Eenvoudige degen, brood(tussen)producten en vullingen zijn tijdig verwerkt en voldoen aan de vastgestelde kwaliteitsnormen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten

1.5 werkproces: Verwerkt degen, brood(tus-sen)producten en vullingen

Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">• Werken conform veiligheidsvoorschriften• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen• Werken conform voorgeschreven procedures	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het verwerken van eenvoudige degen, beslagen, brood(tussen)producten en vullingen .	<ul style="list-style-type: none">• het toepassen van kwaliteitsnormen• het toepassen van voorschriften en richtlijnen• materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) en vaardigheden om deze toe te passen• procedures en technieken voor het bereiden van eenvoudige brood(tussen)producten• rijs- en bakprocessen van eenvoudige brood(tussen)producten en vaardigheden om hiermee om te kunnen gaan• veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none">• Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken• Productiviteitsniveaus halen• Kwaliteitsniveaus halen	Richt zich op het leveren van eenvoudige degen, brood(tussen)producten en vullingen van hoge kwaliteit en werkt daarbij in het tempo dat nodig is en op een ordelijke en systematische manier om de werkzaamheden binnen de vooraf gestelde tijd af te kunnen maken.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten			
1.5 werkproces: Verwerkt degen, brood(tus-sen)producten en vullingen			
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> • Materialen en middelen doelmatig gebruiken • Materialen en middelen doeltreffend gebruiken 	Gebruikt bij het verwerken van eenvoudige degen, brood(tussen)producten en vullingen de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> • Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden • Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Leest de receptuur nauwkeurig, bedient de apparatuur snel en precies op een wijze die aansluit bij de receptuur, zodat eenvoudige degen, brood(tussen)producten en vullingen van goede kwaliteit ontstaan .	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten			
1.6 werkproces: Decoreert, modelleert en snijdt de brood(tussen)producten			
Omschrijving	De Brood- en banketbakker decoreert, modelleert of snijdt de eenvoudige brood(tussen)producten en bedient hierbij bakkerijgereedschappen en -apparatuur. Hij bereidt hiervoor extra ingrediënten en voegt deze toe aan het brood(tussen)product. Vervolgens maakt hij het brood(tussen)product op en werkt het af door te decoreren of te snijden.		
Gewenst resultaat	Eenvoudige brood(tussen)producten zijn aantrekkelijk en representatief afgewerkt en opgemaakt, zodat zij in de winkel gepresenteerd kunnen worden.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> • Werken conform veiligheidsvoorschriften • Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen • Werken conform voorgeschreven procedures 	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het decoreren, modelleren en snijden van eenvoudige brood(tussen)producten .	<ul style="list-style-type: none"> • decoratie-, modelleer- en snijtechnieken en vaardigheden om deze toe te passen • het toepassen van technieken en procedures • kwaliteitsnormen • materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) en vaardigheden om deze toe te passen • veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> • Productiviteitsniveaus halen • Kwaliteitsniveaus halen 	Werkt bij het decoreren, modelleren en snijden van eenvoudige brood(tussen)producten in het tempo dat nodig is en op een ordelijke en systematische manier om de werkzaamheden binnen de vooraf gestelde tijd af te kunnen maken.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten			
1.6 werkproces: Decoreert, modelleert en snijdt de brood(tussen)producten			
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> • Materialen en middelen doelmatig gebruiken • Materialen en middelen doeltreffend gebruiken 	Gebruikt bij het decoreren, modelleren en snijden van eenvoudige brood(tussen)producten de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> • Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden 	Werkt snel, precies, bedreven en accuraat bij het decoreren, modelleren of snijden van eenvoudige brood(tussen)producten, zodat aantrekkelijke en representatief afgewerkte producten gecreëerd worden.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten			
1.7 werkproces: Bewaakt en borgt de kwaliteit van de brood(tussen)producten			
Omschrijving	De Brood- en banketbakker herkent afwijkingen in eenvoudige brood(tussen)producten en/of grondstoffen. Hij communiceert duidelijke afwijkingen in de kwaliteit naar zijn collega's of leidinggevende en overlegt over mogelijke oplossingen. Hij herstelt eenvoudige fouten in bereidingswijzen na overleg met collega's of leidinggevende.		
Gewenst resultaat	Eenvoudige brood(tussen)producten zijn beoordeeld op kwaliteit en afwijkingen in brood(tussen)producten en in de bereidingswijze en het bereidingsproces zijn herkend. Afwijkingen en knelpunten zijn gecommuniceerd naar collega's/leidinggevende en er heeft overleg over mogelijke oplossingen plaatsgevonden. Problemen en afwijkingen worden volgens vastgestelde kwaliteitsnormen gecontroleerd , waardoor het bereidingsproces tijdig hersteld kan worden.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> • Werken conform veiligheidsvoorschriften • Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen • Werken conform voorgeschreven procedures 	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het bewaken en borgen van de kwaliteit van eenvoudige brood(tussen)producten.	<ul style="list-style-type: none"> • eenvoudige brood(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) • het kwaliteitssysteem • het toepassen van kwaliteitsnormen • het toepassen van voorschriften en richtlijnen • mondelinge communicatie: Nederlands • sociale vaardigheden • veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten**1.7 werkproces: Bewaakt en borgt de kwaliteit van de brood(tussen)producten**

Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none">• Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken	Bewaakt en borgt de kwaliteit van eenvoudige brood(tussen)producten aan de hand van het kwaliteitssysteem van het bedrijf, zodat de productie tijdig hersteld kan worden en eenvoudige brood(tussen)producten voldoen aan de kwaliteitsnormen en binnen de gestelde tijd zijn opgeleverd.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none">• Anderen raadplegen en betrekken	Overlegt met collega's of leidinggevende over duidelijke afwijkingen in de kwaliteit van eenvoudige brood(tussen)producten om een passende oplossing te bedenken.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten			
1.8 werkproces: Verpakt en presenteert brood(tussen)producten of onafgebakken broodproducten en slaat deze op			
Omschrijving	De Brood- en banketbakker verpakt de eenvoudige brood(tussen)producten of onafgebakken producten voor in de winkel of voor de voorraad en presenteert deze op een plaat, waarbij hij bakkerijgereedschappen en -apparatuur bedient. Hij koelt de brood(tussen)producten of onafgebakken producten of vriest ze in.		
Gewenst resultaat	Eenvoudige brood(tussen)producten zijn op een plaat in de winkel gepresenteerd. Onafgebakken producten zijn verpakt en in het magazijn geplaatst. Brood(tussen)producten of onafgebakken producten zijn gekoeld of ingevroren.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> • Werken conform veiligheidsvoorschriften • Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen • Werken conform voorgeschreven procedures 	Neemt de veiligheidsvoorschriften, de interne procedures van het bedrijf en de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de bakkerij, in acht bij het verpakken, presenteren en opslaan van eenvoudige brood(tussen)producten of onafgebakken producten.	<ul style="list-style-type: none"> • het presenteren van eenvoudige broodproducten • het toepassen van voorschriften en richtlijnen • veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit • verpakkingsmogelijkheden en vaardigheden om deze toe te passen
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> • Materialen en middelen doelmatig gebruiken • Geschikte materialen en middelen kiezen 	Kiest de benodigde materialen en middelen voor het verpakken en presenteren van eenvoudige brood (tussen) producten, gaat hiermee efficiënt om en gaat bewust om met materialen en gereedschappen, zodat er geen tijd en energie verspild wordt en de producten verpakt, gepresenteerd en opgeslagen zijn.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 1 Bereidt brood(tussen)producten			
1.9 werkproces: Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de broodbakkerij schoon			
Omschrijving	De Brood- en banketbakker maakt tijdens en na het uitvoeren van de werkzaamheden in de broodbakkerij werkruimtes, gereedschappen en machines schoon. Hierbij maakt hij gebruik van het bedrijfsschoonmaakplan en het bijbehorende schoonmaakrooster en verzamelt hij de benodigde schoonmaakmiddelen. Ten slotte vult hij de controlelijsten in.		
Gewenst resultaat	De werkruimtes, gereedschappen en machines in de broodbakkerij zijn schoongemaakt. De controlelijsten uit het bedrijfsschoonmaakplan zijn ingevuld, zodat gecontroleerd kan worden wanneer en wat er is schoongemaakt in de bakkerij.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> • Werken conform veiligheidsvoorschriften • Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen • Werken conform voorgeschreven procedures 	Maakt gebruik van het schoonmaakplan en wettelijke richtlijnen bij het schoonmaken van verschillende ruimtes in de broodbakkerij en houdt zich aan de voorgeschreven richtlijnen, zodat de veiligheid van hemzelf en van anderen niet in gevaar komt en zodat ruimtes klaar zijn voor gebruik door anderen.	<ul style="list-style-type: none"> • het bedrijfsschoonmaakplan • het toepassen van voorschriften en richtlijnen • schoonmaakmiddelen en -materialen (eigenschappen en toepassingen) en vaardigheden om deze toe te passen • veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> • Materialen en middelen doeltreffend gebruiken • Geschikte materialen en middelen kiezen • Goed zorgdragen voor materialen en middelen 	Kiest de materialen en middelen bij het onderhouden van de accommodatie en gaat bewust om met materialen, middelen, tijd en energie, zodat de broodbakkerij schoon en veilig is.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten

Proces-competentie-matrix Brood- en banketbakker

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten		Competenties																									
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Omgaan met tegenslag omgaan	Met druk en tegenslag tonen	Gedrevenheid en ambitie	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen
Werkprocessen																											
2.1	Adviseert de klant over patisserieproducten								X										X								
2.2	Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van patisserie(tussen)producten					X					X							X									
2.3	Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van patisserie(tussen)producten										X	X									X						
2.4	Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen										X	X							X	X							
2.5	Decoreert, modelleert en snijdt de patisserie(tussen)producten										X	X							X	X							
2.6	Bereidt exclusieve banket- en patisserieproducten aan de hand van nieuwe receptuur																										

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten	Competenties																								
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y
	Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "Klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen
Werkprocessen																									
2.7	Bewaakt en borgt de kwaliteit van patisserie(tussen)producten				X								X							X	X				
2.8	Verpakt en presenteert patisserie(tussen)producten of onafgebakken patisserieproducten en slaat deze op											X									X				
2.9	Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de patisserie schoon											X									X				

Betekenis van de kerntaak voor deze uitstroom

In deze matrix is per kerntaak aangegeven welke competenties aangewend worden bij de uitvoering van de werkprocessen voor deze uitstroom. Dit is zichtbaar door middel van een kruisje in de matrix.

Detaillering proces-competentie-matrix Brood- en banketbakker

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten			
2.1 werkproces: Adviseert de klant over patisserieproducten			
Omschrijving	De Brood- en banketbakker adviseert de klanten in de winkel over de eenvoudige banketproducten tijdens het aannemen van bestellingen. Hij inventariseert de wens van de klant. Hij geeft informatie over de banketproducten en de verschillende mogelijkheden (voor speciale gelegenheden) binnen het productaanbod. Hij sluit met zijn advies aan bij de wens van de klant.		
Gewenst resultaat	De klant beschikt over passende informatie met betrekking tot het aanbod van banketproducten en de mogelijkheden binnen dit aanbod. De bestellingen zijn in ontvangst genomen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	<ul style="list-style-type: none"> Behoeften en verwachtingen achterhalen Aansluiten bij behoeften en verwachtingen 	Stelt vast welke wensen de klant heeft op het gebied van eenvoudige banketproducten en productaanbod door vragen te stellen en bekijkt de wensen van de klant in relatie tot de mogelijkheden binnen het aanbod, zodat hij de klant gericht advies kan geven.	<ul style="list-style-type: none"> assortiment en eenvoudige banket(tussen)producten mondelijke communicatie: Nederlands sociale vaardigheden
Presenteren	<ul style="list-style-type: none"> Duidelijk uitleggen en toelichten Betrouwbaarheid en deskundigheid uitstralen 	Legt productaanbod en mogelijkheden hierbinnen duidelijk uit en straalt hierbij kundigheid en geloofwaardigheid uit.	<ul style="list-style-type: none"> Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten			
2.2 werkproces: Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van patisserie(tussen)producten			
Omschrijving	De Brood- en banketbakker maakt een planning voor zijn eigen werkzaamheden op grond van de voorraad, de (verwachte) bestellingen en de verschillende te bereiden eenvoudige banket(tussen)producten of onafgebakken banket(tussen)producten voor de voorraad. De Brood- en banketbakker bepaalt voor zijn eigen werkzaamheden de productievolgorde voor een efficiënte productievoortgang en een efficiënt overgebruik bij het bereiden van banket(tussen)producten. Hij houdt rekening met de verwerkingstijd van banket(tussen)producten, bijvoorbeeld afkoelen na bakken of opstijven na koude bewerking. Hij houdt rekening met de processen van zijn collega's en stemt zijn planning af met zijn leidinggevende of de ondernemer en stelt de planning zo nodig bij.		
Gewenst resultaat	De eigen werkzaamheden voor het bereiden van banketproducten zijn gepland en er is bepaald in welke volgorde ze moeten worden uitgevoerd. Er is een inschatting van de beschikbare tijd gemaakt en werktijden, werkvoorraden en apparaten zijn ingepland. De eigen planning is waar nodig bijgesteld.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> • Activiteiten plannen • Tijd indelen • Mensen en middelen organiseren 	Stelt zijn planning voor het bereiden van banketproducten op, legt hierin de prioriteit van de werkzaamheden, de beschikbare tijd en de grondstoffen vast, en stelt de beschikbaarheid van grondstoffen en materialen vast, zodat een realistische planning voor zijn eigen werkzaamheden kan worden gemaakt.	<ul style="list-style-type: none"> • mondelinge communicatie: Nederlands • sociale vaardigheden • verwerkingstijd van banket(tussen)producten
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> • Afstemmen • Anderen raadplegen en betrekken 	Legt zijn planning voor aan de leidinggevende of de ondernemer en stemt de werkzaamheden met hem en zijn directe collega's af, zodat de leidinggevende of de ondernemer op de hoogte is van de werkzaamheden die de Brood- en banketbakker gaat uitvoeren bij het bereiden van banketproducten en de planning zo nodig kan worden bijgesteld.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> • Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Toont inzicht in de processen van het bereiden van banket(tussen)producten, door bij het maken van de planning rekening te houden met de verwerkingstijd van banket(tussen)producten.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten			
2.3 werkproces: Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van patisserie(tussen)producten			
Omschrijving	De Brood- en banketbakker kijkt vooruit in de dagplanning en houdt rekening met bestellingen of eenvoudige banket(tussen)producten die later in de tijd volgens de planning bereid moeten worden. Hij raadpleegt receptuur voor het bereiden van banket(tussen)producten. Hij berekent de hoeveelheid grondstoffen en verzamelt de grondstoffen, banket(tussen)producten die zijn ingekocht of de vorige dag(en) zijn gemaakt en materialen die hij die dag nodig heeft bij het bereiden en/of afwerken van banket(tussen)producten. Hij weegt grondstoffen af.		
Gewenst resultaat	De planning is geraadpleegd. Grondstoffen, banket(tussen)producten, gereedschappen en materialen zijn verzameld en staan klaar voor de bereiding van eenvoudige banketproducten en (tussen)producten.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> • Werken conform veiligheidsvoorschriften • Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen • Werken conform voorgeschreven procedures 	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de banketbakkerij toe.	<ul style="list-style-type: none"> • bakkerijgereedschappen en -apparatuur en vaardigheden om hiermee om te kunnen gaan • eenvoudige banket(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) • het toepassen van voorschriften en richtlijnen • rekenvaardigheden • veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> • Geschikte materialen en middelen kiezen 	Maakt op basis van de planning een keuze uit de beschikbare materialen en grondstoffen voor het bereiden van eenvoudige banket(tussen)producten.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten

2.3 werkproces: Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van patisserie(tussen)producten

Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden	Bereidt de werkzaamheden t.b.v. het bereiden van banketproducten voor door de receptuur te lezen en op nauwkeurige wijze de benodigde hoeveelheden grondstoffen te berekenen en af te wegen, waarbij hij gebruik maakt van zijn product- en materialenkennis die hij precies en accuraat toepast bij het bereiden van banketproducten.	<ul style="list-style-type: none">Zie de eerste competentie van dit werkproces
----------------------------	---	--	--

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten			
2.4 werkproces: Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen			
Omschrijving	De Brood- en banketbakker mengt, kneedt en klopt de grondstoffen met behulp van apparatuur. Hij geeft met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur aan eenvoudige banket(tussen)producten. De Brood- en banketbakker bakt eenvoudige beslag, degen en banket(tussen)producten af. Hij bereidt vullingen en garneringen aan de hand van recepturen en de daarbij behorende bereidingswijzen en technieken volgens vastgestelde kwaliteitseisen en zorgt ervoor dat de banket(tussen)producten tijdig klaar zijn.		
Gewenst resultaat	Eenvoudige degen, beslagen, banket(tussen)producten, vullingen en garneringen zijn bereid door de draaitijd van banket(tussen)producten vast te stellen en waar nodig natuurlijke aroma's toe te voegen. De eenvoudige banket(tussen)producten zijn op basis van de kwaliteitseisen binnen de gestelde tijd bereid.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten

2.4 werkproces: Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen

Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">• Werken conform veiligheidsvoorschriften• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen• Werken conform voorgeschreven procedures	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het bereiden van eenvoudige degen, beslagen, banket(tussen)producten, vullingen en garneringen .	<ul style="list-style-type: none">• bakkerijgereedschappen en -apparatuur• eenvoudige banket(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)• het toepassen van kwaliteitsnormen• het toepassen van voorschriften en richtlijnen• materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) en vaardigheden om deze toe te passen• procedures en technieken voor het bereiden van eenvoudige banket(tussen)producten• veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none">• Productiviteitsniveaus halen• Kwaliteitsniveaus halen	Richt zich op het leveren van eenvoudige degen, beslagen, banket(tussen)producten, vullingen en garneringen van hoge kwaliteit en werkt daarbij in het tempo dat nodig is en op een ordelijke en creatieve manier om de werkzaamheden binnen de vooraf gestelde tijd af te kunnen maken.	<ul style="list-style-type: none">• Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten			
2.4 werkproces: Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen			
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> • Materialen en middelen doelmatig gebruiken • Materialen en middelen doeltreffend gebruiken 	Gebruikt bij het bereiden van eenvoudige degen, beslagen, banket(tussen)producten, vullingen en garneringen de benodigde materialen en grondstoffen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> • Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden • Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	Werkt bij het bereiden van eenvoudige degen, beslagen, banket(tussen)producten, vullingen en garneringen snel en precies , zodat de eenvoudige banketproducten gekneed en gemengd zijn en de draaitijd kan worden vastgesteld, de eenvoudige banket(tussen)producten gekneed en gemengd zijn en mengsels op kleur en smaak zijn gebracht.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten			
2.5 werkproces: Decoreert, modelleert en snijdt de patisserie(tussen)producten			
Omschrijving	De Brood- en banketbakker vervaardigt eenvoudige decoraties door de receptuur toe te passen en de verschillende grondstoffen met behulp van de bijbehorende technieken te verwerken tot suiker-, chocolade- en ijsproducten. Hij verwerkt de eenvoudige banket(tussen)producten ten slotte tot sierstukken en decoraties. Hij werkt de gebakken banket(tussen)producten af door de banket(tussen)producten handmatig te vullen, op te spuiten, te garneren, te glaceren, te decoreren, met bijvoorbeeld slagroom of marsepein, of te snijden.		
Gewenst resultaat	Eenvoudige banketproducten zijn aantrekkelijk en representatief gevuld, opgespoten, gegarneerd, geglaceerd, gedecoreerd en/of gesneden, zodat zij in de winkel gepresenteerd kunnen worden.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen Werken conform voorgeschreven procedures 	Volgt de voorgeschreven procedures en veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het decoreren, modelleren en snijden van eenvoudige banket(tussen)producten .	<ul style="list-style-type: none"> decoratie-, modelleer- en snijtechnieken en vaardigheden om deze toe te passen het toepassen van technieken en procedures kwaliteitsnormen materialen en grondstoffen (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) en vaardigheden om deze toe te passen veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> Productiviteitsniveaus halen Kwaliteitsniveaus halen 	Werkt bij het decoreren, modelleren en snijden van eenvoudige banket(tussen)producten in het tempo dat nodig is en op een ordelijke en creatieve manier om de werkzaamheden binnen de vooraf gestelde tijd af te kunnen maken.	<ul style="list-style-type: none"> Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten			
2.5 werkproces: Decoreert, modelleert en snijdt de patisserie(tussen)producten			
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> • Materialen en middelen doelmatig gebruiken • Materialen en middelen doeltreffend gebruiken 	Gebruikt bij het decoreren, modelleren en snijden van eenvoudige banket(tussen)producten de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze en gaat hier verantwoord mee om.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> • Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden 	Werkt snel, precies, bedreven en accuraat bij het decoreren, modelleren of snijden van eenvoudige banket(tussen)producten, zodat aantrekkelijke en representatief afgewerkte banketproducten van een juiste kwaliteit gecreëerd worden.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten			
2.7 werkproces: Bewaakt en borgt de kwaliteit van patisserie(tussen)producten			
Omschrijving	De Brood- en banketbakker beoordeelt eenvoudige banket(tussen)producten op kwaliteit en herkent afwijkingen in eenvoudige banket(tussen)producten en/of grondstoffen volgens vastgestelde kwaliteitsnormen en relevante voorschriften en richtlijnen. Hij signaleert en communiceert duidelijke afwijkingen in de kwaliteit naar zijn collega's of leidinggevende en overlegt over mogelijke oplossingen. Hij herstelt fouten in bereidingswijzen en in het bereidingsproces na overleg met collega's of leidinggevende.		
Gewenst resultaat	Eenvoudige banket(tussen)producten zijn beoordeeld op kwaliteit en afwijkingen in banket(tussen)producten en in de bereidingswijze en het bereidingsproces zijn herkend. Afwijkingen en knelpunten zijn gecommuniceerd naar collega's/leidinggevende en er heeft overleg over mogelijke oplossingen plaatsgevonden. Problemen en afwijkingen worden volgens vastgestelde kwaliteitsnormen gecontroleerd , waardoor het bereidingsproces tijdig hersteld wordt.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Analyseren	<ul style="list-style-type: none"> • Informatie genereren uit gegevens • Conclusies trekken • Oplossingen voor problemen bedenken 	Analyseert waar afwijkingen in eenvoudige banket(tussen)producten en in het bereidingsproces vandaan komen, bekijkt de consequenties van deze afwijkingen, bedenkt hiervoor een haalbare oplossing en herstelt fouten in bereidingswijzen .	<ul style="list-style-type: none"> • eenvoudige banket(tussen)producten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) • het kwaliteitssysteem • het toepassen van kwaliteitsnormen • het toepassen van voorschriften en richtlijnen • mondelinge communicatie: Nederlands • sociale vaardigheden • veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten			
2.7 werkproces: Bewaakt en borgt de kwaliteit van patisserie(tussen)producten			
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> • Werken conform veiligheidsvoorschriften • Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen • Werken conform voorgeschreven procedures 	Houdt zich aan de voorgeschreven procedures, volgt veiligheidsvoorschriften op en past de wettelijke richtlijnen bij het bewaken en borgen van de kwaliteit van eenvoudige banket(tussen)producten.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> • Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken 	Bewaakt en borgt de kwaliteit van eenvoudige banket(tussen)producten en het bereidingsproces aan de hand van het kwaliteitssysteem van het bedrijf, zodat de productie tijdig hersteld wordt en banket(tussen)producten voldoen aan de kwaliteitsnormen en binnen de gestelde tijd zijn opgeleverd.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> • Afstemmen • Anderen raadplegen en betrekken 	Overlegt met collega's of leidinggevende over duidelijke afwijkingen in de kwaliteit van eenvoudige banket(tussen)producten en in het bereidingsproces om een passende oplossing te bedenken.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten			
2.8 werkproces: Verpakt en presenteert patisserie(tussen)producten of onafgebakken patisserieproducten en slaat deze op			
Omschrijving	De Brood- en banketbakker verzorgt het verpakken van de eenvoudige banket(tussen)producten in de bedrijfsruimte en presenteert eenvoudige banket(tussen)producten in de vitrine of in de winkel. Hij gebruikt nieuwe presentatie- en verpakkingsmogelijkheden om eenvoudige banket(tussen)producten mee te presenteren. Hij draagt zorg voor (een deel van) het verpakken van producten. Hij etiketteert en koelt banket(tussen)producten of vriest deze in. Hij presenteert de banket(tussen)producten op platen.		
Gewenst resultaat	Eenvoudige banket(tussen)producten zijn op een plaat in de winkel gepresenteerd. Onafgebakken banketproducten zijn verpakt en in het magazijn geplaatst. Banket(tussen)producten of onafgebakken banketproducten zijn gekoeld of ingevroren.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> • Werken conform veiligheidsvoorschriften • Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen • Werken conform voorgeschreven procedures 	Neemt de veiligheidsvoorschriften, de interne procedures van het bedrijf en de wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het werken in de patisserie, in acht bij het verpakken, presenteren en opslaan van eenvoudige banket(tussen)producten of onafgebakken banketproducten.	<ul style="list-style-type: none"> • het presenteren van eenvoudige banketproducten • het toepassen van voorschriften en richtlijnen • veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit • verpakkingsmogelijkheden en vaardigheden om deze toe te passen
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> • Materialen en middelen doelmatig gebruiken • Geschikte materialen en middelen kiezen 	Kiest de benodigde materialen en middelen voor het verpakken en presenteren van eenvoudige banketproducten, gaat hiermee efficiënt om en gaat bewust om met materialen en gereedschappen, zodat er geen tijd en energie verspild wordt en de banketproducten verpakt, gepresenteerd en opgeslagen zijn.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces

Kerntaak 2 Bereidt patisserie(tussen)producten			
2.9 werkproces: Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de patisserie schoon			
Omschrijving	De Brood- en banketbakker maakt tijdens en na het uitvoeren van de werkzaamheden in de banketbakkerij werkruimtes, gereedschappen en machines schoon. Hierbij maakt hij gebruik van het bedrijfsschoonmaakplan en het bijbehorende schoonmaakrooster en verzamelt hij de benodigde schoonmaakmiddelen. Ten slotte vult hij de controlelijsten uit het bedrijfsschoonmaakplan in.		
Gewenst resultaat	De werkruimtes, gereedschappen en machines in de banketbakkerij zijn schoongemaakt. De controlelijsten uit het bedrijfsschoonmaakplan zijn ingevuld, zodat gecontroleerd kan worden wanneer en wat er is schoongemaakt in de banketbakkerij.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> • Werken conform veiligheidsvoorschriften • Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen • Werken conform voorgeschreven procedures 	Maakt gebruik van het schoonmaakplan en wettelijke richtlijnen bij het schoonmaken van verschillende ruimtes in de banketbakkerij en houdt zich aan de voorgeschreven richtlijnen, zodat de veiligheid van hemzelf en van anderen niet in gevaar komt en zodat werkruimtes klaar zijn voor gebruik door anderen.	<ul style="list-style-type: none"> • het bedrijfsschoonmaakplan • het toepassen van voorschriften en richtlijnen • schoonmaakmiddelen en -materialen (eigenschappen en toepassingen) en vaardigheden om deze toe te passen • veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> • Materialen en middelen doeltreffend gebruiken • Geschikte materialen en middelen kiezen • Goed zorgdragen voor materialen en middelen 	Kiest de materialen en middelen bij het onderhouden van de werkruimtes en gaat bewust om met materialen, middelen, tijd en energie, zodat de banketbakkerij schoon en veilig is.	<ul style="list-style-type: none"> • Zie de eerste competentie van dit werkproces