

Keuzedeel mbo

Streekproducten bakkerij

Code

K1446

Ontwikkeld door: Deltion college, ROC van Amsterdam, ROC Nijmegen, Bakkerij Degen, Thomassen de echte Bakker, Meesterbakker Uljee, SBB

Penvoerder: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid

Gevalideerd door: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid

Op: 23-11-2023

1. Algemene informatie

D1: Streekproducten bakkerij

Studielast

240

Beroepsvereisten

Nee

Certificaten

Nee

Ontwikkeld voor kwalificatie(s)

Zie bijlage op www.s-bb.nl/kwalificatiedossiers

Toelichting

Consumenten vragen in toenemende mate naar eerlijke producten. Kwaliteit, herkomst en productieproces spelen hierbij een steeds belangrijkere rol. Met traditionele streekproducten in de bakkerij kan de bakker inspelen op die behoefte. Een erkend streekproduct is een bakkerijproduct waarvan tenminste 51% van de grondstoffen uit de streek komt en waarbij producten en grondstoffen op een maatschappelijk verantwoorde (duurzame) wijze worden geproduceerd.

Relevantie van het keuzedeel

Elke regio heeft met betrekking tot het bereiden van brood en banket eigen streekproducten. Dit keuzedeel maakt het mogelijk de beginnend beroepsbeoefenaar het bereiden van deze streekproducten aan te leren. Met dit keuzedeel wordt op de groeiende vraag naar erkende streekproducten bakkerij ingespeeld. Dit vergroot de kans op werk.

Beschrijving van het keuzedeel

Dit keuzedeel is een verdieping voor de beginnende beroepsbeoefenaar op het vlak van het bereiden van brood en banket. Die doet met dit keuzedeel kennis en vaardigheden op voor het bereiden van specifieke streekproducten. Ook leert de beginnende beroepsbeoefenaar de streekproducten te presenteren en te promoten in de eigen bakkerij.

Branchevereisten

Nee

Aard van keuzedeel

Verdiepend

2. Uitwerking

D1-K1: Bereidt streekproducten in de bakkerij

Complexiteit

De werkzaamheden van de beginnend beroepsbeoefenaar zijn grotendeels routinematig van aard. De complexiteit van de werkzaamheden zit in het bereiden van dagelijkse kwaliteitsproducten met behulp van (duurzaam geproduceerde) regionale grondstoffen waarvan de kwaliteit aan verandering onderhevig kan zijn. De kwaliteit kan variëren door bijvoorbeeld het ontbreken van het proces van grondstofbewerking in een fabriek na het produceren en oogsten. Het is hierbij belangrijk dat de beginnend beroepsbeoefenaar alert is op afwijkingen in samenstelling, eigenschappen en houdbaarheid en hierop adequaat reageert. Het kiezen van regionale grondstof(fen) voor een streekproduct bepaalt ook de complexiteit. Hierbij is een afweging nodig tussen eisen die worden gesteld aan erkende streekproducten en de kwaliteit en de duurzaamheid van grondstoffen. Voor dit alles beschikt de beginnend beroepsbeoefenaar over kennis en vaardigheden op het vlak van het samenstellen en bereiden van streekproducten met grondstoffen uit de regio.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar is verantwoordelijk voor de eigen werkzaamheden in afstemming met collega's en de leidinggevende. Hoewel de meeste werkzaamheden uitvoerend van aard zijn, heeft de beginnend beroepsbeoefenaar ook een initiërende en coördinerende rol. Een leidinggevende draagt de eindverantwoordelijkheid.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft kennis van en inzicht in de criteria en eisen voor een 'erkend' streekproduct
- heeft kennis van regionale streekgebieden
- heeft kennis van regionale grondstoffen
- heeft kennis van de duurzaamheidskeurmerken, zoals 'Europees biologisch' en 'Beter leven'
- heeft kennis van streekproducten en –specialiteiten op het gebied van brood en banket
- heeft, met betrekking tot streekproducten, kennis van trends en ontwikkelingen
- heeft kennis van bereidingswijzen van streekproducten
- heeft kennis van eisen vanuit wetgeving voor productinformatie over streekproducten
- heeft kennis van duurzaam verpakkingsmateriaal
- heeft kennis van eenvoudige promotiemiddelen voor de bakkerij
- kan de benodigde hoeveelheden van de (regionale) grondstoffen berekenen
- kan op basis van (regionale) grondstoffen een receptuur samenstellen
- kan werken met materiaal en machines
- kan met grondstoffen uit de regio kwaliteitsproducten vervaardigen
- kan streekproducten op kwaliteit beoordelen

D1-K1-W1: Onderzoekt regionale grondstoffen voor een streekproduct

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar onderzoekt lokale grondstoffen in de regio om geschikte grondstof(fen) te vinden voor een streekproduct. Hierbij betreft die onder andere de herkomst van de grondstoffen, de kwaliteit, de wijze van productie en de duurzaamheidskeurmerken. De beginnend beroepsbeoefenaar maakt op basis hiervan een keuze en legt deze vast in een overzichtslijst van geschikte lokale grondstoffen en leveranciers voor een erkend streekproduct.

Resultaat

De beginnend beroepsbeoefenaar heeft de keuze van geschikte grondstoffen voor een erkend streekproduct onderzocht en vastgelegd in een overzichtslijst met herleidbare lokale grondstoffen en leveranciers.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- onderzoekt doelgericht de relevante kenmerken van de grondstoffen in de regio;
- onderzoekt de regio zorgvuldig op regionale grondstoffen;
- weegt voor- en nadelen van het gebruiken van grondstoffen zorgvuldig tegen elkaar af;

D1-K1-W1: Onderzoekt regionale grondstoffen voor een streekproduct

- onderzoekt kritisch of de grondstof geschikt is voor het bereiden van een streekproduct.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Onderzoeken

D1-K1-W2: Stelt een receptuur samen voor een erkend streekproduct

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar stelt op basis van de gekozen grondstoffen de receptuur voor het streekproduct samen. De receptuur wordt vastgelegd voor gebruik in de eigen bakkerij. In deze receptuur beschrijft de beginnend beroepsbeoefenaar de verhouding en verwerking van de grondstoffen om tot een erkend streekproduct te komen. De beginnend beroepsbeoefenaar voert een bakproef uit, vraagt collega's of proefpersonen om feedback en past waar nodig de receptuur aan.

Resultaat

De beginnend beroepsbeoefenaar heeft een receptuur voor een erkend streekproduct samengesteld en getest voor de eigen bakkerij.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- verwerkt nauwkeurig de eisen voor een erkend streekproduct in de samenstelling van receptuur;
- ontwikkelt zorgvuldig receptuur en werkwijze voor een erkend streekproduct;
- toont creativiteit bij het samenstellen van een recept voor een streekproduct.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Kwaliteit leveren, Samenwerken en overleggen

D1-K1-W3: Bereidt het streekproduct

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar verzamelt en beoordeelt de grondstoffen. Vervolgens bewerkt die de grondstoffen met machines of handmatig tot degen en tussenproducten. De beginnend beroepsbeoefenaar bereidt vullingen en garneringen en verwerkt deeg en tussenproducten met behulp van de daarbij horende bereidingswijzen en technieken tot verkoopbare streekproducten voor de bakkerij. Hierbij hanteert die de vastgestelde kwaliteitseisen.

Resultaat

Het streekproduct is bereid.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- toont vakkundig inzicht in het recept en de gebruikte grondstoffen;
- bereidt een streekproduct met de juiste technieken en vaardigheden;
- is alert op afwijkingen bij de voorbereiding, de verwerking, het bakken of de afwerking van het streekproduct
- neemt zorgvuldig hygiëne-maatregelen voor de bereiding, verwerking en behandeling van het streekproduct;
- gaat zuinig om met de beschikbare grondstoffen.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Kwaliteit leveren

D1-K1-W4: Verpakt en etiketteert het streekproduct

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar gebruikt duurzame materialen en verpakt het bereide streekproduct. Vervolgens stelt die een volledig etiket samen met productinformatie en informatie over de regio. De beginnend beroepsbeoefenaar toetst de verpakking en het etiket bij derden om zonodig verbeteringen aan te brengen.

D1-K1-W4: Verpakt en etiketteert het streekproduct

Resultaat

Het streekproduct is op duurzame wijze verpakt en voorzien van een volledig etiket.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- maakt een bewuste keuze voor duurzame verpakkingsmaterialen;
- houdt rekening met de wettelijke vereisten voor productinformatie;
- gaat bewust en efficiënt om met verpakkingsmaterialen en -middelen;
- staat open voor feedback van derden en past zo nodig de verpakking/etiket aan.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Instructies en procedures opvolgen, Formuleren en rapporteren

D1-K1-W5: Presenteert en promoot het streekproduct via een presentatiemiddel

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar maakt de keuze voor een eenvoudig presentatiemiddel, zoals een poster, krijtbordtekst of socialmediabericht op het kanaal van de bakkerij. Vervolgens bedenkt die een promotiebericht om het streekproduct onder de aandacht te brengen en betreft hierin informatie over de herkomst, productiewijze en verwerking van de grondstoffen tot een erkend streekproduct. De beginnend beroepsbeoefenaar vervaardigt tot slot het gekozen presentatiemiddel.

Resultaat

De beginnend beroepsbeoefenaar heeft het streekproduct gepromoot via een eenvoudig presentatiemiddel waarmee informatie over het streekproduct is overgebracht aan belanghebbenden.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- kiest een bij de bakkerij passend eenvoudig presentatiemiddel;
- formuleert een helder en op de doelgroep afgestemd promotiebericht;
- promoot creatief de streekproducten met behulp van een passend presentatiemiddel.

De onderliggende competenties zijn: Materialen en middelen inzetten, Presenteren, Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten