

Kwalificatiedossier mbo

Brood en banket

Crebonr. 23448

Kwalificaties

- » **Uitvoerend bakker (Crebonr. 27136)**
- » **Zelfstandig werkend bakker (Crebonr. 27137)**
- » **Leidinggevende bakkerij (Crebonr. 27138)**

Versie

Gewijzigd 2026

Geldig vanaf

01-08-2026

Opleidingsdomein

Horeca en bakkerij (Crebonr. 79120)

Penvoerder: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid
Gevalideerd door: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid
Op: 11-09-2025

Inhoudsopgave

Leeswijzer	4
Overzicht van het kwalificatiedossier	5
Basisdeel	7
1. Beroepsspecifieke onderdelen	7
B1-K1: Bereidt bakkerijproducten	7
B1-K1-W1: Plant de productie van bakkerijproducten	9
B1-K1-W2: Bereidt de productie van bakkerijproducten voor	10
B1-K1-W3: Bereidt bakkerij(tussen)producten	11
B1-K1-W4: Verwerkt, modelleert en bakt bakkerijproducten	11
B1-K1-W5: Decoreert bakkerijproducten en werkt deze af	12
B1-K1-W6: Bewaakt de kwaliteit van bakkerijproducten	13
B1-K1-W7: Verpakt en presenteert bakkerijproducten en slaat de (tussen)producten op	14
B1-K1-W8: Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon	14
2. Generieke onderdelen	15
Profieldeel	16
P1: Uitvoerend bakker	16
P2: Zelfstandig werkend bakker	17
P2-K1: Beheert voorraden	17
P2-K1-W1: Controleert en/of bestelt voorraden	18
P2-K1-W2: Ontvangt en controleert bestellingen	18
P2-K1-W3: Slaat geleverde bestellingen op	18
P2-K2: Ontwikkelt en introduceert nieuwe of vernieuwde receptuur	20
P2-K2-W1: Bedenkt ideeën voor het vernieuwen van het assortiment en werkt deze uit	20
P2-K2-W2: Introduceert nieuwe of vernieuwde bakkerijproducten op de werkvloer	21
P2-K2-W3: Informeert en adviseert over nieuwe/vernieuwde bakkerijproducten	21
P3: Leidinggevende bakkerij	23
P3-K1: Beheert voorraden	23
P3-K1-W1: Controleert en/of bestelt voorraden	24
P3-K1-W2: Ontvangt en controleert bestellingen	24
P3-K1-W3: Slaat geleverde bestellingen op	24
P3-K2: Ontwikkelt en introduceert nieuwe of vernieuwde receptuur	26
P3-K2-W1: Bedenkt ideeën voor het vernieuwen van het assortiment en werkt deze uit	26
P3-K2-W2: Introduceert nieuwe of vernieuwde bakkerijproducten op de werkvloer	27
P3-K2-W3: Informeert en adviseert over nieuwe/vernieuwde bakkerijproducten	27
P3-K3: Voert leidinggevende taken uit	29
P3-K3-W1: Maakt een projectplan	29
P3-K3-W2: Plant en verdeelt werkzaamheden	30
P3-K3-W3: Beheert financiën	30
P3-K3-W4: Stuur medewerkers aan	31
P3-K3-W5: Voert intern formele gesprekken	31

Leeswijzer

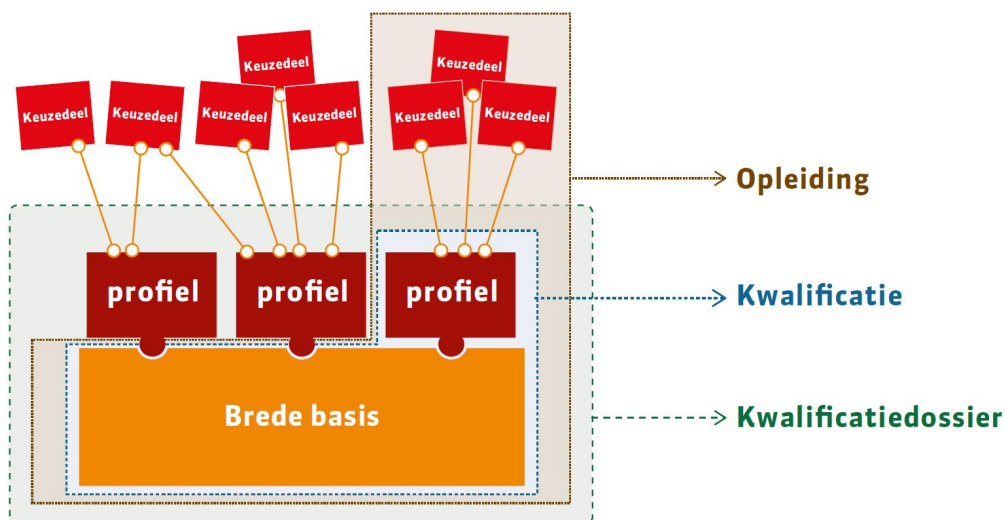
Het kwalificatiedossier voor het middelbaar beroepsonderwijs geeft weer wat de beginnend beroepsbeoefenaar moet kennen en kunnen aan het einde van de mbo-opleiding.

Opbouw dossier

Dit kwalificatiedossier bevat de kwalificatie-eisen voor één of meerdere mbo-beroepen en bestaat uit:

1. Het **basisdeel** (B), dat gevormd wordt door:
 - a. De beroepsspecifieke onderdelen. Dit betreft gemeenschappelijke kerntaken en werkprocessen voor het gehele kwalificatie - dossier.
 - b. De generieke onderdelen. De generieke onderdelen zijn door de landelijke overheid geformuleerd. Het betreft de onderdelen:
Nederlandse taal;
rekenen;
loopbaan en burgerschap; en
voor zover het niveau 4 betreft: Engels.
2. Het **profieldeel** (P). Profielen bestaan uit kerntaken (K) en werkprocessen (W) waarop de kwalificaties in dit kwalificatiedossier van elkaar verschillen.

De beroepsopleiding in het mbo is gebaseerd op een kwalificatie en één of meer **keuzedelen** (D). Keuzedelen hebben tot doel om bovenop de kwalificatie een verdieping of verbreding te leveren bij de toerusting voor de arbeidsmarkt of een extra voorbereiding voor een vervolgopleiding. De beschikbare keuzedelen voor dit kwalificatiedossier zijn te vinden op <https://kwalificatie-mijn.s-bb.nl>. Op deze website staat het overzicht met alle keuzedelen.



Taal en rekenen

De generieke kwalificatie-eisen voor taal en rekenen zijn benoemd in het basisdeel. Als sprake is van beroepsspecifieke taal- en rekeneisen is dit aangegeven in de kolom 'vakken en vaardigheden'. Daarnaast kan in de kolom 'gedrag' een extra verduidelijking aangegeven zijn hoe deze beroepsspecifieke taal- en rekeneisen worden ingezet in een werkproces.

Verantwoordingsinformatie

Aanvullende (verantwoordings-)informatie bij dit kwalificatiedossier is te vinden op <https://kwalificatie-mijn.s-bb.nl>. Deze informatie is geen onderdeel van het kwalificatiedossier.

Overzicht van het kwalificatiedossier

Naam profiel	Mbo-niveau (EQF-niveau)	Beroepsvereisten	Typering van de kwalificatie
P1 Uitvoerend bakker	2	Nee	basisberoepsopleiding
P2 Zelfstandig werkend bakker	3	Nee	vakopleiding
P3 Leidinggevende bakkerij	4	Nee	middenkaderopleiding

Basisdeel

De gemeenschappelijke kerntaken en werkprocessen voor het gehele kwalificatiedossier zijn de volgende:

B1-K1 Bereidt bakkerijproducten	B1-K1-W1	Plant de productie van bakkerijproducten
	B1-K1-W2	Bereidt de productie van bakkerijproducten voor
	B1-K1-W3	Bereidt bakkerij(tussen)producten
	B1-K1-W4	Verwerkt, modelleert en bakt bakkerijproducten
	B1-K1-W5	Decoreert bakkerijproducten en werkt deze af
	B1-K1-W6	Bewaakt de kwaliteit van bakkerijproducten
	B1-K1-W7	Verpakt en presenteert bakkerijproducten en slaat de (tussen)producten op
	B1-K1-W8	Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon

Profieldeel

De profielen in dit kwalificatiedossier hebben de volgende (specifieke) kerntaken en werkprocessen:

P1 Uitvoerend bakker		
Geen extra kerntaken en werkprocessen		
P2 Zelfstandig werkend bakker		
P2-K1 Beheert voorraden	P2-K1-W1	Controleert en/of bestelt voorraden
	P2-K1-W2	Ontvangt en controleert bestellingen
	P2-K1-W3	Slaat geleverde bestellingen op
P2-K2 Ontwikkelt en introduceert nieuwe of vernieuwde receptuur	P2-K2-W1	Bedenkt ideeën voor het vernieuwen van het assortiment en werkt deze uit
	P2-K2-W2	Introduceert nieuwe of vernieuwde bakkerijproducten op de werkvloer
	P2-K2-W3	Informeert en adviseert over nieuwe/vernieuwde bakkerijproducten
P3 Leidinggevende bakkerij		
P3-K1 Beheert voorraden	P3-K1-W1	Controleert en/of bestelt voorraden
	P3-K1-W2	Ontvangt en controleert bestellingen

P3 Leidinggevende bakkerij		
P3-K2 Ontwikkelt en introduceert nieuwe of vernieuwde receptuur	P3-K1-W3	Slaat geleverde bestellingen op
	P3-K2-W1	Bedenkt ideeën voor het vernieuwen van het assortiment en werkt deze uit
	P3-K2-W2	Introduceert nieuwe of vernieuwde bakkerijproducten op de werkvloer
	P3-K2-W3	Informeert en adviseert over nieuwe/vernieuwde bakkerijproducten
P3-K3 Voert leidinggevende taken uit	P3-K3-W1	Maakt een projectplan
	P3-K3-W2	Plant en verdeelt werkzaamheden
	P3-K3-W3	Beheert financiën
	P3-K3-W4	Stuurt medewerkers aan
	P3-K3-W5	Voert intern formele gesprekken

Basisdeel

1. Beroepsspecifieke onderdelen

Typering van de beroepengroep

Context

De beginnend beroepsbeoefenaar is werkzaam binnen de bakkerijbranche. De beginnend beroepsbeoefenaar werkt in een (ambachtelijke) bakkerij of op een afdeling zoals die voorkomt in grote productiebedrijven.

De beginnend beroepsbeoefenaar werkt zowel met machines als handmatig. De werkzaamheden worden lopend en staand en veelal plaatsgebonden uitgevoerd, en vereisen krachtsinspanning bij het tillen en verplaatsen van grondstoffen of (platen met) deegstukken.

De beginnend beroepsbeoefenaar voert diens werkzaamheden doorgaans vroeg op de dag uit in specifieke productieruimtes. De inrichting en condities van de productieruimtes zijn afhankelijk van de te vervaardigen bakkerijproducten. Bij broodproducten wordt in een warme omgeving gewerkt. Bij banketproducten wordt in een koude, geconditioneerde omgeving gewerkt. De beginnend beroepsbeoefenaar heeft te maken met speciale seizoensmomenten, waarop die de bakkerijproducten en/of productie afstemt.

Typerende beroepshouding

De beginnend beroepsbeoefenaar houdt zich voornamelijk bezig met het maken van allerlei bakkerijproducten op ambachtelijke wijze. De beginnend beroepsbeoefenaar maakt hierbij gebruik van vaste recepten, waarbij die gestructureerd en consistent moet zijn. De beginnend beroepsbeoefenaar heeft inzicht in de processen van het mengen, kneden, kloppen en bewerken en is flexibel daar waar een soepel verloop van deze processen vraagt om een aanpassing in de planning. De beginnend beroepsbeoefenaar houdt tijdens het uitvoeren van de werkzaamheden rekening met afwijkende grondstoffen en producten die invloed kunnen hebben op de kwaliteit van de bakkerijproducten. De beginnend beroepsbeoefenaar werkt hierbij efficiënt en volgens de (hygiëne)regels. De beginnend beroepsbeoefenaar heeft aandacht voor kosten, milieu en duurzaamheid. De beginnend beroepsbeoefenaar gebruikt creativiteit bij het bereiden en afwerken van bakkerijproducten en bij het oplossen van problemen.

De beginnend beroepsbeoefenaar draagt het ambacht uit, heeft een representatieve houding en brengt diens vakkennis op enthousiaste wijze over. De beginnend beroepsbeoefenaar is sociaal en communicatief vaardig en draagt bij aan een goede werksfeer door op een collegiale manier samen te werken.

Resultaat van de beroepengroep

De bakkerijproducten zijn binnen de gestelde tijd bereid, verwerkt en afgewerkt. De bakkerijproducten voldoen aan de kwaliteitseisen.

*LET OP: Binnen de opleiding Uitvoerend bakker, Zelfstandig werkend bakker en Leidinggevende bakkerij maken de beginnend beroepsbeoefenaar, de onderwijsinstelling en het leerbedrijf in overleg een keuze voor een productgroep. Binnen deze productgroep volgt de beginnend beroepsbeoefenaar diens opleiding en doet die ook examens. De productgroep kan zijn: Broodproducten, Banketproducten of Brood- en banketproducten. Deze keuze in productgroep wordt vermeld op de cijferlijst die de school bij het diploma uitreikt.

B1-K1: Bereidt bakkerijproducten

Complexiteit

De werkzaamheden van de beginnend beroepsbeoefenaar zijn grotendeels routinematig van aard. De beginnend beroepsbeoefenaar bereidt vaak gelijke bakkerijproducten volgens vaste werkwijze, klassieke basistechnieken en recepturen. De complexiteit in de werkzaamheden zit in het alert zijn op afwijkende omstandigheden (grondstoffen, temperatuur/vochtigheid) en hier adequaat op kunnen reageren. Tegelijkertijd moet de beginnend beroepsbeoefenaar zich houden aan veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen (voortkomend uit de bedrijfsformule, voedselveiligheid, arbo, milieuzorg en duurzaamheid), omdat anders de gezondheid en veiligheid van klanten en personeel, de reputatie en financiën van het bedrijf en het milieu risico lopen. Hiervoor moet de

B1-K1: Bereidt bakkerijproducten

beginnend beroepsbeoefenaar beschikken over basiskennis met betrekking tot grondstoffen, bakkerijproducten en processen en over vaardigheden binnen de bakkerijbranche.

Voor Uitvoerend bakker geldt aanvullend: N.v.t.	Voor Zelfstandig werkend bakker geldt aanvullend: De beginnend beroepsbeoefenaar bereidt specifieke bakkerijproducten volgens een scala aan recepturen met specifieke productietechnieken die handmatig en machinaal worden toegepast. De beginnend beroepsbeoefenaar kan variëren met basistechnieken en is in staat om keuzes te maken voor specifieke grondstoffen. Hiervoor heeft de beginnend beroepsbeoefenaar grondstof- en productkennis en vaardigheden nodig. De complexiteit in de werkzaamheden zit in het (snel en adequaat) zoeken en vinden van oplossingen voor de bereiding van bakkerijproducten. Daarbij maakt de beginnend beroepsbeoefenaar gebruik van meer specifieke procedures, die onderling op elkaar afgestemd moeten worden.	Voor Leidinggevende bakkerij geldt aanvullend: De beginnend beroepsbeoefenaar bereidt specifieke bakkerijproducten volgens een scala aan recepturen met specifieke productietechnieken die handmatig en machinaal worden toegepast. De beginnend beroepsbeoefenaar kan variëren met basistechnieken en is in staat om keuzes te maken voor specifieke grondstoffen. Hiervoor heeft de beginnend beroepsbeoefenaar grondstof- en productkennis en vaardigheden nodig. De complexiteit in de werkzaamheden zit in het (snel en adequaat) zoeken en vinden van oplossingen voor de bereiding van de bakkerijproducten. Daarbij maakt de beginnend beroepsbeoefenaar gebruik van meer specifieke procedures, die onderling op elkaar afgestemd moeten worden.
---	---	---

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De rol van de beginnend beroepsbeoefenaar is vooral uitvoerend van aard. De beginnend beroepsbeoefenaar is verantwoordelijk voor diens eigen werkzaamheden in de productie van bakkerijproducten.

Voor Uitvoerend bakker geldt aanvullend: De beginnend beroepsbeoefenaar voert diens werkzaamheden uit onder supervisie van een ervaren collega en/of leidinggevende. De beginnend beroepsbeoefenaar werkt binnen de verschillende processtappen zelfstandig en krijgt diens werkzaamheden aangereikt van diens leidinggevende.	Voor Zelfstandig werkend bakker geldt aanvullend: De rol van de beginnend beroepsbeoefenaar is naast uitvoerend ook controlerend van aard. De beginnend beroepsbeoefenaar voert diens werkzaamheden zelfstandig uit en draagt daarnaast (gedeelde) verantwoordelijkheid voor de werkzaamheden in de productie(controle).	Voor Leidinggevende bakkerij geldt aanvullend: De rol van de beginnend beroepsbeoefenaar is naast uitvoerend ook controlerend van aard. De beginnend beroepsbeoefenaar voert diens werkzaamheden zelfstandig uit en draagt daarnaast (gedeelde) verantwoordelijkheid voor de werkzaamheden in de productie(controle).
--	--	---

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft basiskennis van bakkerijgereedschappen, -machines, -materialen en -apparatuur
- heeft basiskennis van bereidingsprocessen van degen en/of beslagen
- heeft basiskennis van veel voorkomende voedselallergenen in de bakkerij
- heeft basiskennis van recepturen voor basisbakkerijproducten
- heeft basiskennis van rijs- en bakprocessen van bakkerijproducten
- heeft kennis van basisbakkerijproducten
- heeft kennis van smaak, geur, kleur, vorm van bakkerijproducten
- heeft kennis van soorten en typen grondstoffen in de bakkerij
- heeft basiskennis van eigenschappen en toepassingen van schoonmaakmiddelen en -materialen
- kan bakkerijgereedschappen, -machines en -apparatuur gebruiken
- kan modeller- en snijtechnieken toepassen
- kan grondstoffen toepassen bij het bereiden van bakkerijproducten
- kan het bedrijfsschoonmaakplan uitvoeren
- kan presentatie- en verpakkingsmogelijkheden toepassen
- kan (ambachtelijke) technieken voor het bereiden van bakkerijproducten toepassen

B1-K1: Bereidt bakkerijproducten

- kan rekenvaardigheden toepassen
- kan sociale vaardigheden toepassen
- kan decoratietechnieken toepassen
- kan recepturen voor bakkerijproducten hanteren
- kan aan de hand van een productieplanning de productie- en werkvolgorde bepalen
- kan procedures en wettelijke richtlijnen toepassen op het gebied van levensmiddelen, (persoonlijke) hygiëne, (voedsel)veiligheid, arbo, milieuzorg, kwaliteit en etiketterings- en aanduidings-voorschriften met betrekking tot allergenen

Voor Uitvoerend bakker geldt aanvullend:

N.v.t.

Voor Zelfstandig werkend bakker geldt aanvullend:

- heeft brede kennis van bakkerijproducten
- heeft brede kennis van recepturen voor bakkerijproducten
- heeft brede kennis van soorten en typen grondstoffen in de bakkerij
- heeft kennis van bakkerijgereedschappen, -machines, -materialen en -apparatuur
- heeft kennis van bereidingsprocessen van degen en/of beslagen
- heeft kennis van rijs- en bakprocessen van bakkerijproducten
- kan variëren met basistechnieken bij het bereiden van bakkerijproducten
- kan een planmatige werkwijze toepassen
- kan procedures onderling op elkaar afstemmen
- kan kwaliteitscriteria hanteren

Voor Leidinggevende bakkerij geldt aanvullend:

- heeft brede kennis van bakkerijproducten
- heeft brede kennis van recepturen voor bakkerijproducten
- heeft brede kennis van soorten en typen grondstoffen in de bakkerij
- heeft kennis van bakkerijgereedschappen, -machines, -materialen en -apparatuur
- heeft kennis van bereidingsprocessen van degen en/of beslagen
- heeft kennis van rijs- en bakprocessen van bakkerijproducten
- kan variëren met basistechnieken bij het bereiden van bakkerijproducten
- kan een planmatige werkwijze toepassen
- kan procedures onderling op elkaar afstemmen
- kan kwaliteitscriteria hanteren

B1-K1-W1: Plant de productie van bakkerijproducten**Omschrijving**

De beginnend beroepsbeoefenaar raadpleegt de vooraf opgestelde productieplanning. De beginnend beroepsbeoefenaar bepaalt de productievolvergode van diens werkzaamheden voor een efficiënte productievoortgang en een efficiënt overgebruik.

Voor Uitvoerend bakker geldt aanvullend:

De beginnend beroepsbeoefenaar stemt de volgorde van diens werkzaamheden af met de leidinggevende en past deze waar nodig aan.

Voor Zelfstandig werkend bakker geldt aanvullend:

De beginnend beroepsbeoefenaar maakt een planning. De beginnend beroepsbeoefenaar stuurt de planning bij wanneer er afwijkingen voorkomen in de uitvoering.

Voor Leidinggevende bakkerij geldt aanvullend:

De beginnend beroepsbeoefenaar maakt een planning. De beginnend beroepsbeoefenaar stuurt de planning bij wanneer er afwijkingen voorkomen in de uitvoering.

Resultaat

De eigen werkzaamheden voor het bereiden van bakkerijproducten zijn gepland en de planning is afgestemd en waar nodig aangepast.

Voor Uitvoerend bakker geldt aanvullend:

N.v.t.

Voor Zelfstandig werkend bakker geldt aanvullend:

De planning is gemaakt.

Voor Leidinggevende bakkerij geldt aanvullend:

De planning is gemaakt.

B1-K1-W1: Plant de productie van bakkerijproducten**Gedrag**

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- maakt een logische keuze voor de prioritering van diens werkzaamheden rekening houdend met de verwerkingstijd van de bakkerijproducten en efficiënt overgebruik;
- maakt een weloverwogen inschatting van de beschikbare tijd en de benodigde middelen;
- stemt de eigen planning/volgorde van werkzaamheden tijdig af met collega's.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen, Plannen en organiseren, Materialen en middelen inzetten

Voor Uitvoerend bakker geldt aanvullend: - vraagt waar nodig om advies.	Voor Zelfstandig werkend bakker geldt aanvullend: - past de productievolgorde direct aan wanneer er tijdens de uitvoering afwijkingen ontstaan; - houdt bij het opstellen van de planning op logische wijze rekening met bestellingen, voorraad of bakkerijproducten die later in de tijd volgens de productieplanning bereidt moeten worden; - communiceert helder over de planning en eventuele wijzigingen.	Voor Leidinggevende bakkerij geldt aanvullend: - past de productievolgorde direct aan wanneer er tijdens de uitvoering afwijkingen ontstaan; - houdt bij het opstellen van de planning op logische wijze rekening met bestellingen, voorraad of bakkerijproducten die later in de tijd volgens de productieplanning bereidt moeten worden; - communiceert helder over de planning en eventuele wijzigingen.
---	--	---

B1-K1-W2: Bereidt de productie van bakkerijproducten voor**Omschrijving**

De beginnend beroepsbeoefenaar raadpleegt n.a.v. de vooraf opgestelde productieplanning de receptuur. De beginnend beroepsbeoefenaar rekent de productieaantallen om naar de hoeveelheid te produceren deeg, beslag, garnering en/of vulling. De beginnend beroepsbeoefenaar berekent op basis van de receptuur de benodigde hoeveelheid van de te gebruiken grondstoffen. De beginnend beroepsbeoefenaar verzamelt de benodigde grondstoffen en weegt de benodigde grondstoffen af. De beginnend beroepsbeoefenaar zet de benodigde gereedschappen en materialen klaar voor gebruik. De beginnend beroepsbeoefenaar houdt hierbij rekening met de omgeving waarin het product bereid moet worden om kruisbesmetting met bacteriën of allergenen te voorkomen door hygiënisch te werken.

Voor Uitvoerend bakker geldt aanvullend: N.v.t.	Voor Zelfstandig werkend bakker geldt aanvullend: De beginnend beroepsbeoefenaar controleert functionaliteit en kwaliteit van grondstoffen en bepaalt of die af moet wijken van de receptuur ter verbetering van de kwaliteit van bakkerijproducten. Wanneer dit van invloed is op de productieplanning stemt die dit af met collega's en/of leidinggevende.	Voor Leidinggevende bakkerij geldt aanvullend: De beginnend beroepsbeoefenaar controleert functionaliteit en kwaliteit van grondstoffen en bepaalt of die af moet wijken van de receptuur ter verbetering van de kwaliteit van bakkerijproducten. Wanneer dit van invloed is op de productieplanning stemt die dit af met collega's en/of leidinggevende.
---	--	---

Resultaat

De benodigde grondstoffen, machines, gereedschappen en materialen staan klaar voor gebruik.

Voor Uitvoerend bakker geldt aanvullend: N.v.t.	Voor Zelfstandig werkend bakker geldt aanvullend: Indien van toepassing zijn wijzigingen in de productieplanning afgestemd.	Voor Leidinggevende bakkerij geldt aanvullend: Indien van toepassing zijn wijzigingen in de productieplanning afgestemd.
---	---	--

B1-K1-W2: Bereidt de productie van bakkerijproducten voor**Gedrag**

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- leest de receptuur nauwkeurig;
- berekent en weegt nauwkeurig de benodigde grondstoffen af in de juiste hoeveelheden;
- zet machines, gereedschappen, materialen en grondstoffen op overzichtelijke wijze klaar;
- zet machines, gereedschappen, materialen en grondstoffen klaar volgens richtlijnen en voorschriften op het gebied van arbo, hygiëne, veiligheid en milieu.

De onderliggende competenties zijn: Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen

Voor Uitvoerend bakker geldt aanvullend: N.v.t.	Voor Zelfstandig werkend bakker geldt aanvullend: - maakt op basis van werking, toepasbaarheid en kwaliteit een logische keuze voor grondstoffen; - communiceert tijdig en duidelijk bij wijzigingen in de productieplanning. De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen	Voor Leidinggevende bakkerij geldt aanvullend: - maakt op basis van werking, toepasbaarheid en kwaliteit een logische keuze voor grondstoffen; - communiceert tijdig en duidelijk bij wijzigingen in de productieplanning. De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen
--	--	---

B1-K1-W3: Bereidt bakkerij(tussen)producten**Omschrijving**

De beginnend beroepsbeoefenaar mengt, kneedt, klopt en bewerkt de grondstoffen met machines of handmatig. De beginnend beroepsbeoefenaar bereidt degen en bakkerij(tussen)producten en voegt aanvullende ingrediënten toe. De beginnend beroepsbeoefenaar bereidt vullingen en garneringen aan de hand van recepturen en de daarbij behorende bereidingswijzen en technieken.

Resultaat

De bakkerij(tussen)producten zijn binnen de gestelde tijd bereid en voldoen aan de kwaliteitseisen.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- leest de receptuur nauwkeurig;
- gebruikt de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze;
- gaat verantwoord en duurzaam om met grondstoffen, materialen en middelen;
- werkt nauwgezet volgens planning en geldende kwaliteitseisen.

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

B1-K1-W4: Verwerkt, modelleert en bakt bakkerijproducten**Omschrijving**

De beginnend beroepsbeoefenaar verwerkt deeg en tussenproducten tot bakkerijproducten. De beginnend beroepsbeoefenaar stelt hiervoor verwerkingsmachines in, controleert tussentijds en past indien nodig de verwerkingstijd aan. De beginnend beroepsbeoefenaar verwerkt het bereide deeg tot de juiste vormen. De beginnend beroepsbeoefenaar stelt de oven in op de juiste temperatuur en bakt bakkerijproducten gedurende de juiste tijd.

Voor Uitvoerend bakker geldt aanvullend:	Voor Zelfstandig werkend bakker geldt aanvullend:	Voor Leidinggevende bakkerij geldt aanvullend:
--	---	--

B1-K1-W4: Verwerkt, modelleert en bakt bakkerijproducten

De beginnend beroepsbeoefenaar checkt de uitvoering van diens werkzaamheden bij collega's/leidinggevende en vraagt waar nodig om advies.

De beginnend beroepsbeoefenaar maakt complexe(re) bakkerijproducten met of zonder aanvullende vullingen.

De beginnend beroepsbeoefenaar maakt complexe(re) bakkerijproducten met of zonder aanvullende vullingen.

Resultaat

De bakkerijproducten zijn binnen de gestelde tijd verwerkt, gemodelleerd en gebakken en voldoen aan de kwaliteitseisen.

Voor Uitvoerend bakker geldt aanvullend:
N.v.t.

Voor Zelfstandig werkend bakker geldt aanvullend:
N.v.t.

Voor Leidinggevende bakkerij geldt aanvullend:
N.v.t.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- leest de receptuur nauwkeurig;
- gebruikt de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze;
- gaat verantwoord om met machines en apparatuur;
- werkt nauwgezet volgens planning en geldende kwaliteitseisen.

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

Voor Uitvoerend bakker geldt aanvullend:
- stemt tijdig af met collega's/leidinggevende

Voor Zelfstandig werkend bakker geldt aanvullend:
N.v.t.

Voor Leidinggevende bakkerij geldt aanvullend:
N.v.t.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen

B1-K1-W5: Decoreert bakkerijproducten en werkt deze af**Omschrijving**

De beginnend beroepsbeoefenaar werkt de gebakken bakkerijproducten af. Dit doet die door de bakkerijproducten handmatig te vullen, op te spuiten, te garneren, te glaceren, te decoreren en/of te snijden met gebruik van de daarbij horende materialen en middelen. De beginnend beroepsbeoefenaar werkt hierbij hygiënisch.

Resultaat

De bakkerijproducten zijn aantrekkelijk en representatief gedecoreerd en afgewerkt.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- gebruikt de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze;
- gaat verantwoord om met materialen en middelen;
- werkt de bakkerijproducten op een (visueel) aantrekkelijke wijze af;
- werkt nauwgezet volgens planning en geldende kwaliteitseisen.

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

B1-K1-W6: Bewaakt de kwaliteit van bakkerijproducten**Omschrijving**

De beginnend beroepsbeoefenaar inspecteert visueel tijdens het voorbereiden, afwegen en het bereiden op afwijkingen en fouten in grondstoffen en bakkerij(tussen)producten. De beginnend beroepsbeoefenaar doet dit op basis van kwaliteitsnormen en op smaak, geur, kleur, vorm en/of presentatie van de grondstof of het bakkerij(tussen)product. De beginnend beroepsbeoefenaar meldt (in voorkomende gevallen) afwijkingen en fouten in grondstoffen en/of bakkerij(tussen)producten bij diens leidinggevende.

Voor Uitvoerend bakker geldt aanvullend: De beginnend beroepsbeoefenaar schakelt diens leidinggevende in bij een gesignaleerde afwijking of fout in grondstoffen en/of bakkerijproducten. De beginnend beroepsbeoefenaar herstelt indien nodig en mogelijk de fout op aanwijzing van diens leidinggevende.	Voor Zelfstandig werkend bakker geldt aanvullend: De beginnend beroepsbeoefenaar beoordeelt de gemaakte bakkerijproducten op kwaliteit. De beginnend beroepsbeoefenaar overlegt met diens collega's en/of leidinggevende over mogelijke oplossingen en herstelt vervolgens fouten of afwijkingen indien nodig. De beginnend beroepsbeoefenaar analyseert waar afwijkingen in het product vandaan komen en lost deze op. Bij complexe afwijkingen overlegt die met de leidinggevende/ondernemer.	Voor Leidinggevende bakkerij geldt aanvullend: De beginnend beroepsbeoefenaar beoordeelt de gemaakte bakkerijproducten op kwaliteit. De beginnend beroepsbeoefenaar overlegt met diens collega's en/of leidinggevende over mogelijke oplossingen en herstelt vervolgens fouten of afwijkingen indien nodig. De beginnend beroepsbeoefenaar analyseert waar afwijkingen in het product vandaan komen en lost deze op. Bij complexe afwijkingen overlegt die met de leidinggevende/ondernemer.
--	---	--

Resultaat

De kwaliteit van de bakkerijproducten is bewaakt. Afwijkingen zijn gemeld bij de leidinggevende/ondernemer.

Voor Uitvoerend bakker geldt aanvullend: N.v.t.	Voor Zelfstandig werkend bakker geldt aanvullend: Afwijkingen/fouten zijn hersteld.	Voor Leidinggevende bakkerij geldt aanvullend: Afwijkingen/fouten zijn hersteld.
---	---	--

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- stemt tijdig af met collega's/leidinggevende bij het signaleren van afwijkingen en fouten;
- werkt nauwgezet volgens het kwaliteitssysteem van het bedrijf en de geldende kwaliteitsnormen.

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

Voor Uitvoerend bakker geldt aanvullend: - stemt bij het signaleren van afwijkingen of fouten tijdig af met de leidinggevende.	Voor Zelfstandig werkend bakker geldt aanvullend: - trekt logische conclusies over afwijkingen en waar in het bereidingsproces ze vandaan komen; - controleert proactief de kwaliteit van het werk; - maakt effectief gebruik van de kennis en ervaring van collega's of leidinggevende om een passende oplossing te bedenken. De onderliggende competenties zijn: Analyseren	Voor Leidinggevende bakkerij geldt aanvullend: - trekt logische conclusies over afwijkingen en waar in het bereidingsproces ze vandaan komen; - controleert proactief de kwaliteit van het werk; - maakt effectief gebruik van de kennis en ervaring van collega's of leidinggevende om een passende oplossing te bedenken. De onderliggende competenties zijn: Analyseren
--	--	---

B1-K1-W7: Verpakt en presenteert bakkerijproducten en slaat de (tussen)producten op

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar verpakt en etiketteert (zo nodig) de bakkerijproducten in de bedrijfsruimte. De beginnend beroepsbeoefenaar presenteert deze op een plaat in de vitrine of in de winkel. De beginnend beroepsbeoefenaar codeert (zo nodig) de bakkerij(tussen)producten en slaat deze onder de juiste condities op.

Resultaat

Bakkerijproducten zijn verpakt en gepresenteerd. Bakkerij(tussen)producten zijn zo nodig gecodeerd en/of geëtiketteerd en onder de juiste condities opgeslagen.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- maakt een weloverwogen keuze voor de benodigde materialen en middelen voor het verpakken en presenteren van bakkerijproducten;
- gebruikt de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze;
- codeert en etiketteert zorgvuldig;
- slaat bakkerij(tussen)producten op volgens richtlijnen;
- gaat verantwoord en duurzaam om met materialen en middelen.

De onderliggende competenties zijn: Materialen en middelen inzetten

B1-K1-W8: Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar maakt de eigen werkruimtes schoon en ordelijk, voert reststroom af en hergebruikt producten en/of materialen waar mogelijk. De beginnend beroepsbeoefenaar reinigt gebruikte apparatuur, materialen en gereedschappen, maakt ze droog of laat ze drogen. Indien van toepassing registreert de beginnend beroepsbeoefenaar de uitgevoerde schoonmaakwerkzaamheden.

Resultaat

Werkruimtes, apparatuur, materialen en gereedschappen in de bakkerij zijn schoon en opgeruimd, reststroom is afgevoerd. Registratie van schoonmaakwerkzaamheden is indien van toepassing gedaan.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- kiest de juiste materialen en middelen bij het schoonmaken van werkruimtes, apparatuur, materialen en gereedschappen in de bakkerij;
- gaat (milieu)bewust om met materialen, middelen en waterverbruik;
- registreert (indien van toepassing) nauwkeurig de uitgevoerde schoonmaakwerkzaamheden;
- werkt nauwkeurig volgens het bedrijfsschoonmaakplan en richtlijnen op het gebied van hygiëne.

De onderliggende competenties zijn: Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen

2. Generieke onderdelen

Elke kwalificatie kent - naast (beroepsgerichte) specifieke kwalificatie-eisen - ook generieke kwalificatie-eisen.

Nederlandse taal

Het generieke examenonderdeel Nederlandse taal maakt deel uit van elke kwalificatie in dit kwalificatiedossier. De referentieniveaus en de kwalificatie-eisen voor dit generieke onderdeel zijn opgenomen in bijlage 1 bij het Besluit referentieniveau Nederlandse taal en rekenen. Deze bijlage is te vinden op <https://wetten.overheid.nl/BWBR0027879> en vormt integraal onderdeel van het kwalificatiedossier.

Rekenen

Het generieke examenonderdeel rekenen maakt deel uit van elke kwalificatie in dit kwalificatiedossier. De referentieniveaus en de kwalificatie-eisen voor dit generieke onderdeel zijn opgenomen in de bijlagen 2 en 3 bij het Besluit referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen. Deze bijlage is te vinden op <https://wetten.overheid.nl/BWBR0027879> en vormt integraal onderdeel van het kwalificatiedossier.

Loopbaan en burgerschap

Het generieke examenonderdeel loopbaan en burgerschap maakt deel uit van elke kwalificatie in dit kwalificatiedossier. De kwalificatie-eisen voor dit generieke onderdeel zijn opgenomen in bijlage 1 bij het Examen- en kwalificatiebesluit beroepsopleidingen WEB. Deze bijlage is te vinden op <https://wetten.overheid.nl/BWBR0027963> en vormt integraal onderdeel van het kwalificatiedossier.

Engels (alleen voor niveau 4)

Het generieke examenonderdeel Engels maakt deel uit van elke kwalificatie op mbo-niveau 4 in dit kwalificatiedossier. De referentieniveaus en de kwalificatie-eisen voor dit generieke onderdeel zijn opgenomen in bijlage 2 bij het Examen- en kwalificatiebesluit beroepsopleidingen WEB. Deze bijlage is te vinden op <https://wetten.overheid.nl/BWBR0027963> en vormt integraal onderdeel van het kwalificatiedossier.

Profieldeel

P1 Uitvoerend bakker
<i>Mbo-niveau</i>
2
<i>Typering van het beroep</i>
De beginnend beroepsbeoefenaar is gedisciplineerd in het uitvoeren van processen en het maken van kwalitatief goede bakkerijproducten. De beginnend beroepsbeoefenaar werkt geconcentreerd en zorgvuldig aan de bereiding van bakkerijproducten. De beginnend beroepsbeoefenaar heeft een professionele houding, komt op tijd en draagt vakkleding.
<i>Beroepsvereisten</i>
Nee

P2 Zelfstandig werkend bakker

Mbo-niveau

3

Typering van het beroep

De beginnend beroepsbeoefenaar is gericht op de kwaliteit van grondstoffen, bakkerijproducten en processen in de bakkerij. Hiervoor heeft de beginnend beroepsbeoefenaar een groot kwaliteitsbewustzijn nodig en is die alert op zaken die mogelijk fout kunnen gaan. De beginnend beroepsbeoefenaar heeft aandacht voor duurzaamheid. Het gaat hier bijvoorbeeld om materiaalkeuze, verwerking van de reststroom, gebruik van machines en bewust omgaan met (drink)water en/of energie. De beginnend beroepsbeoefenaar toont creativiteit en improvisatievermogen bij het bedenken van nieuwe bakkerijproducten en recepten en speelt daarbij in op de wensen en behoeften van de klant.

Beroepsvereisten

Nee

P2-K1 Beheert voorraden

Complexiteit

De beginnend beroepsbeoefenaar werkt bij het beheren van voorraden (food en non-food) over het algemeen volgens een standaardwerkwijze. De beginnend beroepsbeoefenaar combineert verschillende gestandaardiseerde werkwijzen met het werken naar eigen inzicht. De problemen die zich voordoen, vragen om specifieke en meer aangepaste benaderingen en oplossingen. Het aantal, het type en de diversiteit van grondstoffenbeheer en productiebehoeften, alsook de bederfelijkheid, kwetsbaarheid en verkrijgbaarheid van producten maken voorraadbeheer complex. Fouten hierin kunnen leiden tot tekorten, overschotten en verspilling, maar ook tot mogelijke gezondheidsrisico's voor klanten en financiële verliezen voor het bedrijf. De beginnend beroepsbeoefenaar heeft te maken met verschillende voorschriften en richtlijnen, voortkomend uit de bedrijfsformule, voedselveiligheid, arbeidsomstandigheden, milieuzorg en duurzaamheid en moet hiervan goed op de hoogte te zijn. Om voorraadbeheer goed uit te kunnen voeren zijn kennis en vaardigheden nodig voor de processen controleren, bestellen, ontvangen en opslaan.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar is verantwoordelijk voor de veilige uitvoering en kwaliteit van diens eigen werkzaamheden. De beginnend beroepsbeoefenaar werkt zelfstandig. De beginnend beroepsbeoefenaar heeft een uitvoerende rol en legt verantwoording af aan diens leidinggevende. Eventuele problemen lost die zelfstandig op, maar bij complexe zaken kan die hulp vragen aan een collega/leidinggevende.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft kennis van relevante voorschriften m.b.t. voorraadbeheer
- heeft kennis van voorraadadministratie
- heeft kennis van voedingseisen
- heeft kennis van duurzaamheidsaspecten in relatie tot voorraadbeheer, zoals reststroombeheer en het minimaliseren van voedselverspilling, een verpakkingsverspilling
- heeft kennis van eigenschappen en kwaliteitscriteria van grondstoffen en producten
- heeft kennis van opslagcondities
- kan administratieve vaardigheden toepassen
- kan methodes om voorraad op kwaliteit en kwantiteit te controleren toepassen
- kan (digitale) systemen hanteren
- kan procedures en wettelijke richtlijnen toepassen op het gebied van levensmiddelen, (persoonlijke) hygiëne, (voedsel)veiligheid, arbo, milieuzorg, kwaliteit en etiketterings- en aanduidings-voorschriften met betrekking tot allergenen
- kan procedures en wettelijke richtlijnen op het gebied van HACCP en FIFO toepassen

P2-K1-W1 Controleert en/of bestelt voorraden

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar controleert of assisteert bij de controle van de (grondstof)voorraden op aantal, kwaliteit en houdbaarheid. De beginnend beroepsbeoefenaar vult de (grondstof)voorraad bij, registreert voorraadgegevens en geeft deze indien nodig door aan de leidinggevende. Indien nodig vult de beginnend beroepsbeoefenaar een bestellijst in.

Resultaat

De (grondstof)voorraden zijn gecontroleerd, bijgevuld en indien van toepassing besteld.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- controleert de (grondstof)voorraad nauwkeurig en volgens bedrijfsvoorschriften;
- vult voorraden nauwkeurig bij;
- registreert voorraadgegevens conform (bedrijfs)voorschriften en relevante wet- en regelgeving;
- vult indien van toepassing bestellijsten volledig en nauwkeurig in.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Instructies en procedures opvolgen

P2-K1-W2 Ontvangt en controleert bestellingen

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar neemt de geleverde bestelling in ontvangst en controleert of de aflevering klopt met de afleverbon. De beginnend beroepsbeoefenaar controleert en registreert de bewaarcondities van grondstoffen en producten, signaleert eventuele afwijkingen en rapporteert deze. De beginnend beroepsbeoefenaar reclameert afwijkingen bij de leverancier en zo nodig retourneert die beschadigde grondstoffen en producten. De beginnend beroepsbeoefenaar handelt indien van toepassing retourzendingen af.

Resultaat

Bestellingen zijn in ontvangst genomen, gecontroleerd en afwijkingen en/of beschadigingen zijn gerapporteerd en gereclameerd bij de leverancier. Eventuele retourzendingen zijn afgehandeld.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- controleert geleverde grondstoffen en producten secuur;
- registreert geleverde grondstoffen en producten nauwkeurig;
- signaleert en rapporteert tijdig afwijkingen in geleverde bestellingen;
- werkt conform bedrijfs- en veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving;
- reclameert en retourneert afwijkingen in de geleverde bestelling tijdig en accuraat.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Instructies en procedures opvolgen, Analyseren

P2-K1-W3 Slaat geleverde bestellingen op

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar verplaatst de in ontvangst genomen bestelling naar de afgesproken plaats. De beginnend beroepsbeoefenaar controleert bewaarcondities in het magazijn. De beginnend beroepsbeoefenaar pakt de bestelling uit en/of om, labelt deze indien nodig en slaat deze op op de daarvoor bestemde plaats. De beginnend beroepsbeoefenaar houdt het magazijn op orde. De beginnend beroepsbeoefenaar voert verpakkingsmaterialen, emballage en de overige reststroom af en werkt de voorraadgegevens bij.

Resultaat

De bestelling is verplaatst, uitgepakt en opgeslagen op de daarvoor bestemde plaats. Reststroom is afgevoerd en de voorraadgegevens zijn bijgewerkt.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- hanteert bij het opslaan van grondstoffen en producten het principe van 'first in, first out';
- werkt netjes bij het op orde houden van het magazijn;
- werkt bij het opslaan van grondstoffen en producten en werkt conform de eisen van HACCP;
- gebruikt materialen en middelen voor opslag op effectieve wijze;
- werkt de voorraadgegevens nauwkeurig bij;
- werkt conform bedrijfs- en veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving.

De onderliggende competenties zijn: Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen, Vakdeskundigheid toepassen

P2-K2 Ontwikkelt en introduceert nieuwe of vernieuwde receptuur

Complexiteit

De werkzaamheden van de beginnend beroepsbeoefenaar zijn deels routinematig van aard en deels improviserend. De complexiteit van het werk komt met name voort uit het alert zijn op afwijkende omstandigheden in processen en procedures op de werkvloer om te voorkomen dat de productie stagneert. Daarnaast moet de beginnend beroepsbeoefenaar continu nadenken over nieuwe mogelijkheden voor bakkerijproducten om het assortiment aantrekkelijk voor de klant te houden. Hiervoor heeft de beginnend beroepsbeoefenaar kennis nodig van processen binnen de bakkerij en relevante trends en ontwikkelingen.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar voert de werkzaamheden grotendeels zelfstandig uit. Bij complexere problemen, schakelt de beginnend beroepsbeoefenaar diens leidinggevende in. De beginnend beroepsbeoefenaar is verantwoordelijk voor de kwaliteit van diens eigen adviezen en verbetervoorstellen voor processen en nieuwe bakkerijproducten. De beginnend beroepsbeoefenaar werkt hierbij samen met collega's en legt verantwoording af aan de leidinggevende.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft brede kennis van de functie van grondstoffen
- heeft brede kennis van samenstelling van grondstoffen
- heeft kennis van diëten en allergieën die met bakkerijproducten/ingrediënten te maken hebben
- heeft kennis van het assortiment
- heeft kennis van processen en werkwijzen op de werkvloer
- heeft kennis van recepturen voor bakkerijproducten
- heeft kennis van relevante trends en ontwikkelingen
- heeft kennis van storytelling
- kan informerende en adviserende vaardigheden toepassen
- kan analyseren welke aanpassing nodig is bij veranderingen in de samenstelling van grondstoffen
- kan rekenvaardigheden toepassen
- kan sociale vaardigheden toepassen
- kan creatieve vaardigheden inzetten voor het bedenken van nieuwe combinaties van smaken en texturen
- kan schrijfvaardigheden inzetten voor het uitwerken van recepturen
- kan onderzoeksvaardigheden toepassen

P2-K2-W1 Bedenkt ideeën voor het vernieuwen van het assortiment en werkt deze uit

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar brengt het assortiment van de bakkerijproducten en bijbehorende recepturen in kaart. De beginnend beroepsbeoefenaar raadpleegt vakliteratuur en volgt trends en ontwikkelingen om tot ideeën te komen voor het aanpassen of vernieuwen van het assortiment. De beginnend beroepsbeoefenaar speelt hierbij in op de behoefte van diens klanten, actuele thema's of acties. De beginnend beroepsbeoefenaar werkt diens ideeën uit en ontwikkelt hierbij nieuwe receptuur of past bestaande receptuur aan. De beginnend beroepsbeoefenaar voert testen uit van nieuwe of vernieuwde recepturen en past waar nodig aan. De beginnend beroepsbeoefenaar vraagt feedback aan collega's en/of diens leidinggevende op de ideeën en de haalbaarheid voor uitvoering binnen de mogelijkheden van de bakkerij.

Resultaat

Er zijn uitgewerkte ideeën voor nieuwe of vernieuwde bakkerijproducten in het assortiment, inclusief receptuur.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- houdt relevante trends en ontwikkelingen nauwgezet bij;
- initieert proactief creatieve ideeën;
- speelt bij het aanpassen van assortiment en/of bestaande recepturen of ontwikkelen van nieuwe recepturen op creatieve wijze in op de behoefte van diens klanten, actuele thema's of acties;
- stemt diens ideeën tijdig af op en de mogelijkheden van de eigen bakkerij;
- onderzoekt uitvoerig welke combinaties en/of vervanging van grondstoffen en ingrediënten nodig zijn voor de nieuwe of aangepaste receptuur;

P2-K2-W1 Bedenkt ideeën voor het vernieuwen van het assortiment en werkt deze uit

- vraagt proactief feedback op diens ideeën en voorstellen.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Analyseren, Creëren en innoveren, Ondernemend en commercieel handelen

P2-K2-W2 Introduceert nieuwe of vernieuwde bakkerijproducten op de werkvloer

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar legt de nieuwe of vernieuwde receptuur vast inclusief productspecificaties en informatie over de oorsprong van grondstoffen. De beginnend beroepsbeoefenaar inventariseert of aanpassing nodig is aan bestaande productieprocessen en werkmethoden voor het nieuwe of vernieuwde bakkerijproduct. De beginnend beroepsbeoefenaar bespreekt met de leidinggevende diens voorstellen voor aanpassing (indien nodig) aan bestaande productieprocessen of werkmethoden. De beginnend beroepsbeoefenaar voert berekeningen uit met betrekking tot de kosten en verkoopprijzen van de nieuwe of vernieuwde bakkerijproducten. De beginnend beroepsbeoefenaar bespreekt met de leidinggevende de uitkomst van diens berekeningen en voorstellen voor de verkoopprijzen. De beginnend beroepsbeoefenaar doet waar nodig aanpassingen in de introductie op de werkvloer en legt benodigde informatie vast.

Resultaat

Nieuwe of vernieuwde bakkerijproducten en receptuur zijn vastgelegd. Kost- en verkoopprijzen zijn berekend en mogelijke aanpassingen in productieprocessen of werkmethoden zijn bepaald en vastgelegd.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- legt nieuwe of vernieuwde recepturen nauwkeurig vast;
- maakt op basis van beschikbare informatie correcte berekeningen van de kosten en verkoopprijs;
- komt met praktische voorstellen om nieuwe of vernieuwde producten in te passen in de productieprocessen en werkmethoden;
- bespreekt nieuwe ideeën en werkwijzen helder en vakkundig.

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

P2-K2-W3 Informeert en adviseert over nieuwe/vernieuwde bakkerijproducten

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar communiceert over nieuwe of vernieuwde bakkerijproducten met diens collega's en/of klanten en beantwoordt eventuele vragen. De beginnend beroepsbeoefenaar informeert over de houdbaarheid en bewaaromstandigheden van het bakkerijproduct. De beginnend beroepsbeoefenaar maakt voor het nieuwe/vernieuwde bakkerijproduct een ingrediënten- en allergenenlijst en voorziet het nieuwe/vernieuwde bakkerijproduct waar nodig van een etiket met deze informatie. De beginnend beroepsbeoefenaar informeert over de werking van de gebruikte grondstoffen en ingrediënten en geeft passende informatie en advies over alternatieven bij dieetwensen en/of allergenen.

Resultaat

Collega's en/of klanten zijn geïnformeerd over het nieuwe/vernieuwde bakkerijproduct. Ingrediënten- en allergenenlijsten ten behoeve van de etikettering zijn gemaakt en het nieuwe of vernieuwde bakkerijproduct is waar nodig geëtiketteerd.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- weet het nieuwe/vernieuwde bakkerijproduct op enthousiaste wijze te presenteren;
- maakt zorgvuldig een ingrediënten- en allergenenlijst en/of etiket voor het nieuwe/vernieuwde bakkerijproduct;
- houdt zorgvuldig rekening met relevante (wettelijke) richtlijnen en voorschriften;
- legt de werking van de gebruikte grondstoffen en ingrediënten helder uit;

P2-K2-W3 Informeert en adviseert over nieuwe/vernieuwde bakkerijproducten

- adviseert waar nodig (bijvoorbeeld bij dieet/allergie) deskundig over alternatieve ingrediënten of bakkerijproducten.

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

P3 Leidinggevende bakkerij

Mbo-niveau

4

Typering van het beroep

De beginnend beroepsbeoefenaar is gericht op de kwaliteit van grondstoffen, bakkerijproducten en processen in de bakkerij. Hiervoor heeft de beginnend beroepsbeoefenaar een groot kwaliteitsbewustzijn nodig en is die alert op zaken die mogelijk fout kunnen gaan. De beginnend beroepsbeoefenaar heeft aandacht voor duurzaamheid. Het gaat hier bijvoorbeeld om materiaal- en/of grondstofkeuze, verwerking van reststroom, gebruik van machines en bewust omgaan met (drink)water en/of energie. De beginnend beroepsbeoefenaar toont creativiteit en improvisatievermogen bij het bedenken van nieuwe bakkerijproducten en recepten en speelt in op de wensen en behoeften van de klant.

De beginnend beroepsbeoefenaar is zakelijk, heeft een kritische blik en een groot verantwoordelijkheidsgevoel. De beginnend beroepsbeoefenaar gaat planmatig te werk en is de schakel tussen de werkvloer en het management. De beginnend beroepsbeoefenaar is verantwoordelijk voor de dagelijkse aansturing van de werkzaamheden in de bakkerij.

Beroepsvereisten

Nee

P3-K1 Beheert voorraden

Complexiteit

De beginnend beroepsbeoefenaar werkt bij het beheren van voorraden (food en non-food) over het algemeen volgens een standaardwerkwijze. De beginnend beroepsbeoefenaar combineert verschillende gestandaardiseerde werkwijzen met het werken naar eigen inzicht. De problemen die zich voordoen, vragen om specifieke en meer aangepaste benaderingen en oplossingen. Het aantal, het type en de diversiteit van grondstoffenbeheer en productiebehoeften, alsook de bederfelijkheid, kwetsbaarheid en verkrijgbaarheid van producten maken voorraadbeheer complex. Fouten hierin kunnen leiden tot tekorten, overschotten en verspilling, maar ook tot mogelijke gezondheidsrisico's voor klanten en financiële verliezen voor het bedrijf. De beginnend beroepsbeoefenaar heeft te maken met verschillende voorschriften en richtlijnen, voortkomend uit de bedrijfsformule, voedselveiligheid, arbeidsomstandigheden, milieuzorg en duurzaamheid en moet hiervan goed op de hoogte te zijn. Om voorraadbeheer goed uit te kunnen voeren zijn kennis en vaardigheden nodig voor de processen controleren, bestellen, ontvangen en opslaan.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar is verantwoordelijk voor de veilige uitvoering en kwaliteit van diens eigen werkzaamheden. De beginnend beroepsbeoefenaar werkt zelfstandig. De beginnend beroepsbeoefenaar heeft een uitvoerende rol en legt verantwoording af aan diens leidinggevende. Eventuele problemen lost die zelfstandig op, maar bij complexe zaken kan die hulp vragen aan een collega/leidinggevende.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft kennis van relevante voorschriften m.b.t. voorraadbeheer
- heeft kennis van voorraadadministratie
- heeft kennis van voedingseisen
- heeft kennis van duurzaamheidsaspecten in relatie tot voorraadbeheer, zoals reststroombeheer en het minimaliseren van voedselverspilling, een verpakkingsverspilling
- heeft kennis van eigenschappen en kwaliteitscriteria van grondstoffen en producten
- heeft kennis van opslagcondities
- kan administratieve vaardigheden toepassen
- kan methodes om voorraad op kwaliteit en kwantiteit te controleren toepassen
- kan (digitale) systemen hanteren
- kan procedures en wettelijke richtlijnen toepassen op het gebied van levensmiddelen, (persoonlijke) hygiëne, (voedsel)veiligheid, arbo, milieuzorg, kwaliteit en etiketterings- en aanduidings-voorschriften met betrekking tot allergenen
- kan procedures en wettelijke richtlijnen op het gebied van HACCP en FIFO toepassen

P3-K1-W1 Controleert en/of bestelt voorraden

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar controleert of assisteert bij de controle van de (grondstof)voorraden op aantal, kwaliteit en houdbaarheid. De beginnend beroepsbeoefenaar vult de (grondstof)voorraad bij, registreert voorraadgegevens en geeft deze indien nodig door aan de leidinggevende. Indien nodig vult de beginnend beroepsbeoefenaar een bestellijst in.

Resultaat

De (grondstof)voorraden zijn gecontroleerd, bijgevuld en indien van toepassing besteld.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- controleert de (grondstof)voorraad nauwkeurig en volgens bedrijfsvoorschriften;
- vult voorraden nauwkeurig bij;
- registreert voorraadgegevens conform (bedrijfs)voorschriften en relevante wet- en regelgeving;
- vult indien van toepassing bestellijsten volledig en nauwkeurig in.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Instructies en procedures opvolgen

P3-K1-W2 Ontvangt en controleert bestellingen

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar neemt de geleverde bestelling in ontvangst en controleert of de aflevering klopt met de afleverbon. De beginnend beroepsbeoefenaar controleert en registreert de bewaarcondities van grondstoffen en producten, signaleert eventuele afwijkingen en rapporteert deze. De beginnend beroepsbeoefenaar reclameert afwijkingen bij de leverancier en zo nodig retourneert die beschadigde grondstoffen en producten. De beginnend beroepsbeoefenaar handelt indien van toepassing retourzendingen af.

Resultaat

Bestellingen zijn in ontvangst genomen, gecontroleerd en afwijkingen en/of beschadigingen zijn gerapporteerd en gereclameerd bij de leverancier. Eventuele retourzendingen zijn afgehandeld.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- controleert geleverde grondstoffen en producten secuur;
- registreert geleverde grondstoffen en producten nauwkeurig;
- signaleert en rapporteert tijdig afwijkingen in geleverde bestellingen;
- werkt conform bedrijfs- en veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving;
- reclameert en retourneert afwijkingen in de geleverde bestelling tijdig en accuraat.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Instructies en procedures opvolgen, Analyseren

P3-K1-W3 Slaat geleverde bestellingen op

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar verplaatst de in ontvangst genomen bestelling naar de afgesproken plaats. De beginnend beroepsbeoefenaar controleert bewaarcondities in het magazijn. De beginnend beroepsbeoefenaar pakt de bestelling uit en/of om, labelt deze indien nodig en slaat deze op op de daarvoor bestemde plaats. De beginnend beroepsbeoefenaar houdt het magazijn op orde. De beginnend beroepsbeoefenaar voert verpakkingsmaterialen, emballage en de overige reststroom af en werkt de voorraadgegevens bij.

Resultaat

De bestelling is verplaatst, uitgepakt en opgeslagen op de daarvoor bestemde plaats. Reststroom is afgevoerd en de voorraadgegevens zijn bijgewerkt.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- hanteert bij het opslaan van grondstoffen en producten het principe van 'first in, first out';
- werkt netjes bij het op orde houden van het magazijn;
- werkt bij het opslaan van grondstoffen en producten en werkt conform de eisen van HACCP;
- gebruikt materialen en middelen voor opslag op effectieve wijze;
- werkt de voorraadgegevens nauwkeurig bij;
- werkt conform bedrijfs- en veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving.

De onderliggende competenties zijn: Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen, Vakdeskundigheid toepassen

P3-K2 Ontwikkelt en introduceert nieuwe of vernieuwde receptuur

Complexiteit

De werkzaamheden van de beginnend beroepsbeoefenaar zijn deels routinematig van aard en deels improviserend. De complexiteit van het werk komt met name voort uit het alert zijn op afwijkende omstandigheden in processen en procedures op de werkvloer om te voorkomen dat de productie stagneert. Daarnaast moet de beginnend beroepsbeoefenaar continu nadenken over nieuwe mogelijkheden voor bakkerijproducten om het assortiment aantrekkelijk voor de klant te houden. Hiervoor heeft de beginnend beroepsbeoefenaar kennis nodig van processen binnen de bakkerij en relevante trends en ontwikkelingen.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar voert werkzaamheden grotendeels zelfstandig uit. De beginnend beroepsbeoefenaar is verantwoordelijk voor de kwaliteit van adviezen en verbetervoorstellen voor processen en nieuwe bakkerijproducten van zichzelf of diens werknemers. De beginnend beroepsbeoefenaar werkt hierbij samen met collega's en legt verantwoording af aan diens leidinggevende/de ondernemer.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft brede kennis van de functie van grondstoffen
- heeft brede kennis van samenstelling van grondstoffen
- heeft kennis van diëten en allergieën die met bakkerijproducten/ingrediënten te maken hebben
- heeft kennis van het assortiment
- heeft kennis van processen en werkwijzen op de werkvloer
- heeft kennis van recepturen voor bakkerijproducten
- heeft kennis van relevante trends en ontwikkelingen
- heeft kennis van storytelling
- kan informerende en adviserende vaardigheden toepassen
- kan analyseren welke aanpassing nodig is bij veranderingen in de samenstelling van grondstoffen
- kan rekenvaardigheden toepassen
- kan sociale vaardigheden toepassen
- kan creatieve vaardigheden inzetten voor het bedenken van nieuwe combinaties van smaken en texturen
- kan schrijfvaardigheden inzetten voor het uitwerken van recepturen
- kan onderzoeksvaardigheden toepassen

P3-K2-W1 Bedenkt ideeën voor het vernieuwen van het assortiment en werkt deze uit

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar brengt het assortiment van de bakkerijproducten en bijbehorende recepturen in kaart. De beginnend beroepsbeoefenaar raadpleegt vakliteratuur en volgt trends en ontwikkelingen om tot ideeën te komen voor het aanpassen of vernieuwen van het assortiment. De beginnend beroepsbeoefenaar speelt hierbij in op de behoefte van diens klanten, actuele thema's of acties. De beginnend beroepsbeoefenaar werkt diens ideeën uit en ontwikkelt hierbij nieuwe receptuur of past bestaande receptuur aan. De beginnend beroepsbeoefenaar voert testen uit van nieuwe of vernieuwde recepturen en past waar nodig aan. De beginnend beroepsbeoefenaar vraagt feedback aan collega's en/of diens leidinggevende op de ideeën en de haalbaarheid voor uitvoering binnen de mogelijkheden van de bakkerij.

Resultaat

Er zijn uitgewerkte ideeën voor nieuwe of vernieuwde bakkerijproducten in het assortiment, inclusief receptuur.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- houdt relevante trends en ontwikkelingen nauwgezet bij;
- initieert proactief creatieve ideeën;
- speelt bij het aanpassen van assortiment en/of bestaande recepturen of ontwikkelen van nieuwe recepturen op creatieve wijze in op de behoefte van diens klanten, actuele thema's of acties;
- stemt diens ideeën tijdig af op en de mogelijkheden van de eigen bakkerij;
- onderzoekt uitvoerig welke combinaties en/of vervanging van grondstoffen en ingrediënten nodig zijn voor de nieuwe of aangepaste receptuur;
- vraagt proactief feedback op diens ideeën en voorstellen.

P3-K2-W1 Bedenkt ideeën voor het vernieuwen van het assortiment en werkt deze uit

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Analyseren, Creëren en innoveren, Ondernemend en commercieel handelen

P3-K2-W2 Introduceert nieuwe of vernieuwde bakkerijproducten op de werkvloer

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar legt de nieuwe of vernieuwde receptuur vast inclusief productspecificaties en informatie over de oorsprong van grondstoffen. De beginnend beroepsbeoefenaar inventariseert of aanpassing nodig is aan bestaande productieprocessen en werkmethoden voor het nieuwe of vernieuwde bakkerijproduct. De beginnend beroepsbeoefenaar bespreekt met de leidinggevende diens voorstellen voor aanpassing (indien nodig) aan bestaande productieprocessen of werkmethoden. De beginnend beroepsbeoefenaar voert berekeningen uit met betrekking tot de kosten en verkoopprijzen van de nieuwe of vernieuwde bakkerijproducten. De beginnend beroepsbeoefenaar bespreekt met de leidinggevende de uitkomst van diens berekeningen en voorstellen voor de verkoopprijzen. De beginnend beroepsbeoefenaar doet waar nodig aanpassingen in de introductie op de werkvloer en legt benodigde informatie vast.

Resultaat

Nieuwe of vernieuwde bakkerijproducten en receptuur zijn vastgelegd. Kost- en verkoopprijzen zijn berekend en mogelijke aanpassingen in productieprocessen of werkmethoden zijn bepaald en vastgelegd.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- legt nieuwe of vernieuwde recepturen nauwkeurig vast;
- maakt op basis van beschikbare informatie correcte berekeningen van de kosten en verkoopprijs;
- komt met praktische voorstellen om nieuwe of vernieuwde producten in te passen in de productieprocessen en werkmethoden;
- bespreekt nieuwe ideeën en werkwijzen helder en vakkundig.

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

P3-K2-W3 Informeert en adviseert over nieuwe/vernieuwde bakkerijproducten

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar communiceert over nieuwe of vernieuwde bakkerijproducten met diens collega's en/of klanten en beantwoordt eventuele vragen. De beginnend beroepsbeoefenaar informeert over de houdbaarheid en bewaaromstandigheden van het bakkerijproduct. De beginnend beroepsbeoefenaar maakt voor het nieuwe/vernieuwde bakkerijproduct een ingrediënten- en allergenenlijst en voorziet het nieuwe/vernieuwde bakkerijproduct waar nodig van een etiket met deze informatie. De beginnend beroepsbeoefenaar informeert over de werking van de gebruikte grondstoffen en ingrediënten en geeft passende informatie en advies over alternatieven bij dieetwensen en/of allergenen.

Resultaat

Collega's en/of klanten zijn geïnformeerd over het nieuwe/vernieuwde bakkerijproduct. Ingrediënten- en allergenenlijsten ten behoeve van de etikettering zijn gemaakt en het nieuwe of vernieuwde bakkerijproduct is waar nodig geëtiketteerd.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- weet het nieuwe/vernieuwde bakkerijproduct op enthousiaste wijze te presenteren;
- maakt zorgvuldig een ingrediënten- en allergenenlijst en/of etiket voor het nieuwe/vernieuwde bakkerijproduct;
- houdt zorgvuldig rekening met relevante (wettelijke) richtlijnen en voorschriften;
- legt de werking van de gebruikte grondstoffen en ingrediënten helder uit;
- adviseert waar nodig (bijvoorbeeld bij dieet/allergie) deskundig over alternatieve ingrediënten of

bakkerijproducten.

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

P3-K3 Voert leidinggevende taken uit

Complexiteit

De beginnend beroepsbeoefenaar geeft leiding aan medewerkers, waarvan elk individu een eigen werkopvatting, interesse, motivatie, capaciteit en betrokkenheid heeft. Omdat die te maken kan krijgen met diverse situaties en afwijkingen van gangbare procedures moet de beginnend beroepsbeoefenaar proactief en oplossingsgericht te werk gaan en meerdere processen op elkaar afstemmen. De beginnend beroepsbeoefenaar kan dan ook niet volstaan met routinematige en standaardprocedures en moet voor elke situatie naar een passende oplossing zoeken. De beginnend beroepsbeoefenaar heeft brede kennis en vaardigheden nodig om leiding te geven en kan deze kennis toepassen in beroepstaken die tactisch en operationeel van aard zijn.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar vervult een coördinerende, informerende, adviserende, coachende en faciliterende rol. De beginnend beroepsbeoefenaar is eindverantwoordelijk voor de werkzaamheden binnen de afdeling, vestiging, team of het onderdeel van het bedrijf. De beginnend beroepsbeoefenaar is verantwoordelijk voor de uitvoering en kwaliteit van diens eigen werkzaamheden. De beginnend beroepsbeoefenaar legt over de uitvoering van diens werkzaamheden verantwoording af bij de ondernemer/leidinggevende.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft brede kennis van arbeidsvoorwaarden
- heeft brede kennis van conflicthantering
- heeft brede kennis van employability
- heeft brede kennis van functieprofielen
- heeft brede kennis van personeelsgesprekken
- heeft kennis van kenmerken van een projectplan
- heeft brede kennis van kostensoorten
- heeft brede kennis van marketinginstrumenten
- heeft brede kennis van relevante bedrijfs- en kwaliteitsprocedures en processen
- heeft brede kennis van werving- en selectieinstrumenten
- heeft brede kennis van ziekteverzuimbeleid
- heeft kennis van de cao van de branche
- heeft kennis van financiële stromen in de bakkerij
- heeft kennis van het aannamebeleid van het bedrijf
- heeft kennis van arbeidscontracten
- heeft kennis van het ondernemingsplan/bedrijfsdoelstellingen
- heeft kennis van veiligheidsvoorschriften en (wettelijke) richtlijnen op het gebied van bedrijfs- en levensmiddelen, (persoonlijke) hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
- kan computerprogramma's hanteren
- kan diverse gesprekstechnieken hanteren
- kan een kosten-batenanalyse maken
- kan een SWOT-analyse opstellen
- kan financiële overzichten interpreteren
- kan sociale vaardigheden toepassen
- kan verschillende leiderschapstijlen hanteren
- kan verwachte kosten en omzetten berekenen

P3-K3-W1 Maakt een projectplan

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar onderzoekt een trend of ontwikkeling in de maatschappij, branche of omgeving. De beginnend beroepsbeoefenaar beschrijft wat hierbij gevolgen of kansen zijn voor het eigen bedrijf. De beginnend beroepsbeoefenaar brengt hierbij de doelstellingen voor het team, de afdeling of het bedrijf in kaart. De beginnend beroepsbeoefenaar beschrijft welke activiteit(en) en/of werkzaamheden voor het behalen van die doelen moeten worden uitgevoerd. De beginnend beroepsbeoefenaar beschrijft, op welke wijze, met welke hulpmiddelen en aan welke eisen dit moet voldoen. De beginnend beroepsbeoefenaar maakt een inschatting van de benodigde inzet aan personeel (forecast). De beginnend beroepsbeoefenaar stemt daar waar nodig met de leidinggevende/ondernemer af en brengt alle gegevens samen in een projectplan.

P3-K3-W1 Maakt een projectplan

Resultaat

Er is een onderbouwd projectplan gemaakt.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- schat kansen en risico's reëel in en vertaalt dit in realistische doelen en uitvoerbare activiteiten;
- bepaalt de juiste volgorde in activiteiten voor het behalen van de doelen
- stemt activiteiten zodanig op elkaar af dat deze uitvoerbaar en haalbaar zijn;
- maakt een realistische inschatting van de personele behoefte;
- stemt tijdig en volgens bedrijfsrichtlijnen af met de ondernemer/leidinggevende af;
- schrijft een volledig, nauwkeurig en logisch gestructureerd projectplan.

De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren, Samenwerken en overleggen, Formuleren en rapporteren, Vakdeskundigheid toepassen, Plannen en organiseren, Ondernemend en commercieel handelen

P3-K3-W2 Plant en verdeelt werkzaamheden

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar maakt een planning voor de inzet van medewerkers en maakt een werkrooster. De beginnend beroepsbeoefenaar houdt hierbij rekening met de capaciteit en kwaliteiten van medewerkers. De beginnend beroepsbeoefenaar kent taken, verantwoordelijkheden en bevoegdheden toe aan medewerkers. De beginnend beroepsbeoefenaar past de planning aan als er verbeterpunten of problemen zijn en houdt hierbij rekening met relevante richtlijnen, bedrijfsvoorschriften en wettelijke voorschriften. De beginnend beroepsbeoefenaar stemt de planning indien nodig af met de ondernemer/leidinggevende.

Resultaat

Werkzaamheden zijn zo optimaal mogelijk gepland en verdeeld.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- houdt bij het plannen vooruitziend rekening met drukke en rustige periodes en momenten;
- stelt juiste prioriteiten in werkzaamheden en de volgorde daarvan;
- wijst de activiteit toe aan de medewerker die daar het meest geschikt voor is;
- houdt bij het verdelen van werkzaamheden zorgvuldig rekening met de bedrijfsrichtlijnen, cao-bepalingen, Arbowet en overige wettelijke bepalingen.

De onderliggende competenties zijn: Aansturen, Plannen en organiseren, Instructies en procedures opvolgen

P3-K3-W3 Beheert financiën

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar maakt een inschatting van de kosten van geplande activiteiten, doet een begrotingsvoorstel en bespreekt deze met de leidinggevende/ondernemer. De beginnend beroepsbeoefenaar vraagt offertes aan. De beginnend beroepsbeoefenaar voert regelmatig controle uit op de financiële situatie op basis van overzichten en rapportages en bespreekt diens analyse hierop met de leidinggevende/ondernemer. De beginnend beroepsbeoefenaar doet voorstellen om overschrijdingen of afwijkingen te beperken of te herstellen en voert nacalculatie uit. De beginnend beroepsbeoefenaar houdt de financiële administratie bij.

Resultaat

Het budget is bewaakt en de financiële administratie is op orde.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

P3-K3-W3 Beheert financiën

- maakt een heldere analyse van overzichten en rapportages om budgetten te kunnen bewaken;
- is alert op overschrijdingen of afwijkingen;
- doet realistische en economisch aantrekkelijke voorstellen;
- houdt de financiële administratie volledig en nauwkeurig bij;
- neemt bij het voeren van financiële administratie de voorgeschreven procedures en wettelijke richtlijnen in acht.

De onderliggende competenties zijn: Aansturen, Formuleren en rapporteren, Analyseren, Instructies en procedures opvolgen, Bedrijfsmatig handelen

P3-K3-W4 Stuurt medewerkers aan

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar begeleidt en instrueert (lerende) medewerkers. De beginnend beroepsbeoefenaar geeft uitleg en instructie over uitvoeringsaspecten als kwaliteit, milieuaspecten, veiligheid en processen en procedures binnen het bedrijf. De beginnend beroepsbeoefenaar stuurt daarbij aan op het behalen van persoonlijke en teamdoelstellingen. De beginnend beroepsbeoefenaar stimuleert medewerkers zelf problemen op te lossen of alternatieven uit te proberen, geeft adviezen bij mogelijke problemen en/of stagnatie in werkzaamheden en, als de beginnend beroepsbeoefenaar verbetermogelijkheden signaleert, draagt die oplossingen of verbeterpunten aan. De beginnend beroepsbeoefenaar motiveert medewerkers doelen te bereiken en uitdagingen aan te gaan. De beginnend beroepsbeoefenaar besteedt aandacht aan het bevorderen van een goede verstandhouding tussen medewerkers en tussen leidinggevende en medewerkers onderling. Wanneer nodig treedt de beginnend beroepsbeoefenaar op als bemiddelaar bij conflicten. De beginnend beroepsbeoefenaar ziet erop toe dat er op de werkvloer wordt gewerkt volgens de relevante wetgeving.

Resultaat

Iedere (lerende) medewerker is geïnstrueerd en begeleid. Er is aandacht besteed aan de samenwerking binnen het team, problemen en/of verbeterpunten zijn besproken en doelen zijn nagestreefd.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- geeft met overtuiging duidelijke aanwijzingen, instructies en/of opdrachten;
- geeft heldere, onderbouwde en constructieve feedback;
- bewaakt de kwaliteit van werkzaamheden en productiviteit aan de hand van de gestelde eisen en planning;
- bespreekt zaken die het functioneren en de harmonie in het team verstoren tijdig en constructief;
- signaleert afwijkingen of knelpunten in de uitvoering van werkzaamheden tijdig;
- komt met een passende oplossing bij afwijkingen of knelpunten in de uitvoering van de werkzaamheden.

De onderliggende competenties zijn: Aansturen, Begeleiden, Samenwerken en overleggen, Analyseren

P3-K3-W5 Voert intern formele gesprekken

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar voert formele gesprekken met (lerende) medewerkers en/of sollicitanten. De beginnend beroepsbeoefenaar bereidt zich voor door zich te verdiepen in de medewerker waarmee die het gesprek gaat voeren. De beginnend beroepsbeoefenaar stemt tijdens het gesprek diens manier van communiceren af op de betreffende medewerker en hanteert daarbij gesprekstechnieken die passen bij het type gesprek. Ook voert de beginnend beroepsbeoefenaar werkoverleg met de medewerkers in diens team. De beginnend beroepsbeoefenaar informeert medewerkers over het beleid van het gehele bedrijf. De beginnend beroepsbeoefenaar bespreekt veranderingen in het werk, actuele zaken, evaluaties van werkzaamheden en knelpunten. Daarnaast bespreekt de beginnend beroepsbeoefenaar zaken die het functioneren en de harmonie in het team verstoren. De beginnend beroepsbeoefenaar legt afspraken vast.

Resultaat

Gesprekken zijn gevoerd en afspraken zijn vastgelegd.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- past diens manier van communiceren aan op de medewerker waarmee die spreekt;
- motiveert de medewerker actief om diens best te doen, doelen te bereiken, uitdagingen aan te gaan en ideeën en opvattingen in te brengen;
- analyseert relevante gegevens over het functioneren van medewerkers zorgvuldig;
- handelt in gesprekken met medewerkers onbevooroordeeld;
- neemt bij het voeren van gesprekken bedrijfsprocedures en wettelijke richtlijnen die betrekking hebben op het personeelsbeleid in acht;
- maakt duidelijke afspraken met de medewerker(s);
- legt afspraken zorgvuldig en nauwkeurig vast.

De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren, Aansturen, Begeleiden, Ethisch en integer handelen, Presenteren, Instructies en procedures opvolgen, Formuleren en rapporteren