

Kwalificatiedossier mbo

Pâtisserie

Crebonr. 23318

Kwalificaties

» **Patissier (Crebonr. 25797)**

Versie

Gewijzigd 2022

Geldig vanaf

Opleidingsdomein

Horeca en bakkerij (Crebonr. 79120)

Penvoerder: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid
Gevalideerd door: Sectorkamer Voedsel, groen en gastvrijheid
Op: 09-09-2021

Inhoudsopgave

Leeswijzer	4
Overzicht van het kwalificatiedossier	5
Basisdeel	6
1. Beroepsspecifieke onderdelen	6
B1-K1: Bereidt patisserieproducten	6
B1-K1-W1: Plant de productie van patisserieproducten	7
B1-K1-W2: Bereidt de productie van patisserieproducten voor	7
B1-K1-W3: Bereidt patisserieproducten	8
B1-K1-W4: Verwerkt, modelleert en bakt patisserieproducten	8
B1-K1-W5: Decoreert en werkt patisserieproducten af	9
B1-K1-W6: Bewaakt en borgt de kwaliteit van de patisserieproducten	9
B1-K1-W7: Verpakt en presenteert patisserieproducten en halffabrikaten en slaat deze op	10
B1-K1-W8: Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon	10
B1-K2: Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment	11
B1-K2-W1: Bedenkt ideeën voor het vernieuwen van het assortiment en ontwikkelt receptuur	11
B1-K2-W2: Bereidt nieuwe of vernieuwde patisserieproducten aan de hand van nieuwe receptuur	12
B1-K2-W3: Ontwerpt en verzorgt de presentatie van nieuwe of vernieuwde patisserieproducten	12
B1-K2-W4: Maakt de kost- en verkoopprijsberekening van nieuwe of vernieuwde patisserieproducten	13
B1-K2-W5: Introduceert nieuwe of vernieuwde receptuur op de werkvloer	13
B1-K2-W6: Informeert en adviseert over nieuwe of vernieuwde patisserieproducten	14
2. Generieke onderdelen	15
Profieldeel	16
P1: Patissier	16

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 Patisserie	4	Nee	specialistenopleiding

Basisdeel

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

B1-K1 Bereidt patisserieproducten	B1-K1-W1	Plant de productie van patisserieproducten
	B1-K1-W2	Bereidt de productie van patisserieproducten voor
	B1-K1-W3	Bereidt patisserieproducten
	B1-K1-W4	Verwerkt, modelleert en bakt patisserieproducten
	B1-K1-W5	Decoreert en werkt patisserieproducten af
	B1-K1-W6	Bewaakt en borgt de kwaliteit van de patisserieproducten
	B1-K1-W7	Verpakt en presenteert patisserieproducten en halffabrikaten en slaat deze op
	B1-K1-W8	Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon
B1-K2 Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment	B1-K2-W1	Bedenkt ideeën voor het vernieuwen van het assortiment en ontwikkelt receptuur
	B1-K2-W2	Bereidt nieuwe of vernieuwde patisserieproducten aan de hand van nieuwe receptuur
	B1-K2-W3	Ontwerpt en verzorgt de presentatie van nieuwe of vernieuwde patisserieproducten
	B1-K2-W4	Maakt de kost- en verkoopprijsberekening van nieuwe of vernieuwde patisserieproducten
	B1-K2-W5	Introduceert nieuwe of vernieuwde receptuur op de werkvloer
	B1-K2-W6	Informeert en adviseert over nieuwe of vernieuwde patisserieproducten

Profieldeel

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

P1 Patisserie
Geen extra kerntaken en werkprocessen

Basisdeel

1. Beroepsspecifieke onderdelen

Typering van de beroepengroep

Context

De Patissier is vooral werkzaam in exclusieve patisserieën zoals die voorkomen in de bakkerijbranche of in de horeca. De werkzaamheden worden voornamelijk staand uitgevoerd in de bakkerij en kunnen ook in andere contexten dan die van de banketbakkerij worden uitgevoerd. Het betreft dan werkzaamheden in relatie tot catering, evenementen, buffetten, (thema)feesten en dergelijke. Ook in hotels en restaurants wordt het beroep van Patissier uitgeoefend. Soms worden werkzaamheden ook op externe locaties uitgevoerd.

Typerende beroepshouding

De Patissier heeft een passie voor patisserieproducten en draagt het ambacht op deskundige en enthousiaste wijze uit. Hij/zij heeft een representatieve houding en is creatief, innoverend en flexibel. De Patissier speelt goed in op veranderingen en innovaties van buitenaf en is gedreven en kwaliteitsbewust. Hij/zij werkt gedisciplineerd, zorgvuldig en hygiënisch. De Patissier is sociaal en communicatief vaardig, empathisch en kan collega's begeleiden en motiveren. Hij/zij is een echte teamspeler en heeft een groot verantwoordelijkheidsgevoel en draagt bij aan een goede werksfeer door op een collegiale manier samen te werken.

Resultaat van de beroepengroep

De patisserieproducten zijn binnen de gestelde tijd bereid, verwerkt en afgewerkt. Ze voldoen aan de kwaliteitseisen die gesteld worden vanuit creativiteit en exclusiviteit.

B1-K1: Bereidt patisserieproducten

Complexiteit

De werkzaamheden van de beginnend beroepsbeoefenaar zijn zelden routinematig van aard. De werkzaamheden van de beginnend beroepsbeoefenaar bestaan uit het ontwerpen, bereiden, presenteren en/of verkoopgereed maken van exclusieve en ambachtelijke patisserieproducten. De complexiteit van het werk wordt vooral bepaald door het handmatig en ambachtelijk vervaardigen van complexe en excellente patisserieproducten elk met eigen ingrediënten, rijst- en baktijd en/of afwerking. De kennis van pure grondstoffen, technieken en productiemethoden vereisen voortdurende aandacht. De beginnend beroepsbeoefenaar beoordeelt de verschillende patisserieproducten en signaleert duidelijke afwijkingen. Vervolgens analyseert hij/zij de oorzaak van afwijkingen en lost indien mogelijk de knelpunten op. Hiervoor beschikt de beginnend beroepsbeoefenaar over specialistische kennis en vaardigheden.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar heeft een coördinerende, aansturende, controlerende, signalerende en uitvoerende rol. Hij/zij werkt zelfstandig en is verantwoordelijk voor de eigen werkzaamheden. In sommige gevallen draagt de beginnend beroepsbeoefenaar (gedeelte) verantwoordelijkheid voor een team. Indien van toepassing legt hij/zij verantwoording af aan de ondernemer of leidinggevende.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft brede kennis van de functie van pure grondstoffen in de bakkerij
- heeft brede kennis van de herkomst van pure grondstoffen in de bakkerij
- heeft brede kennis van de samenstelling van pure grondstoffen in de bakkerij
- heeft brede kennis van het assortiment
- heeft brede kennis van het gebruik van pure grondstoffen in de bakkerij
- heeft brede kennis van kwaliteitsaspecten van pure grondstoffen in de bakkerij
- heeft brede kennis van materialen in de bakkerij (onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen)
- heeft brede kennis van smaak, geur, kleur, vorm en textuur van (exclusieve) patisserieproducten
- heeft brede kennis van soorten en typen pure grondstoffen in de bakkerij
- heeft kennis van de verwerkingstijd van verschillende patisserieproducten

B1-K1: Bereidt patisserieproducten

- heeft kennis van diëten en allergieën die met pure grondstoffen/ingrediënten te maken hebben
- heeft kennis van eigenschappen en toepassingen van schoonmaakmiddelen en -materialen in de bakkerij
- kan bakkerijgereedschappen, machines en -apparatuur gebruiken
- kan bakkerijmaterialen toepassen
- kan de herkomst en samenstelling van pure grondstoffen in de bakkerij achterhalen
- kan de veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs- en levensmiddelen, (persoonlijke) hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit toepassen
- kan decoratie- modelleer- en snijtechnieken voor patisserieproducten toepassen
- kan een bewuste keuze maken voor het gebruiken of vervangen van pure grondstoffen in patisserieproducten
- kan het bedrijfsschoonmaakplan van de bakkerij uitvoeren
- kan inspelen op veranderende samenstelling van pure grondstoffen in de bakkerij
- kan kwaliteitsnormen geldend in de bakkerij hanteren
- kan presentatie- en verpakkingsmogelijkheden voor patisserieproductie toepassen
- kan procedures en technieken voor het bereiden van patisserieproducten toepassen
- kan pure grondstoffen toepassen
- kan recepturen voor patisserieproducten hanteren
- kan rijs- en bakprocessen van patisserieproducten toepassen
- kan sociale vaardigheden bij het samenwerken met collega's inzetten
- kan tussenproducten, halffabricaten en eindproducten etiketteren

B1-K1-W1: Plant de productie van patisserieproducten

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar maakt een productieplanning. Hij/zij controleert het aantal bestellingen, de voorraad of producten die op een later moment volgens de planning bereid moeten worden. De beginnend beroepsbeoefenaar bepaalt de volgorde van de productiewerkzaamheden waarbij rijs- en baktijd leidend zijn. Hij/zij stemt de productieplanning af met de leidinggevende en stelt deze bij wanneer er afwijkingen voorkomen in de uitvoering.

Resultaat

De werkzaamheden zijn gepland. Waar nodig is de planning bijgesteld.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- legt de planning tijdig voor aan de leidinggevende en stemt de werkzaamheden met hem/haar af;
- bepaalt nauwkeurig een efficiënte en effectieve productievolvergadering waarbij hij/zij rekening houdt met bestellingen, beschikbare voorraad, tijd en verwerkingstijd van de patisserieproducten en kostenbewust gebruik van de oven;
- past de productievolvergadering tijdig aan wanneer er afwijkingen in de uitvoering ontstaan;
- communiceert helder over de productieplanning en eventuele wijzigingen.

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

B1-K1-W2: Bereidt de productie van patisserieproducten voor

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar raadpleegt de productieplanning en de receptuur. Hij/zij rekent productieaantallen om naar hoeveelheid te produceren deeg, beslag, garnering en/of vulling. De beginnend beroepsbeoefenaar verzamelt de benodigde pure grondstoffen en bepaalt op basis van de functionaliteit en kwaliteit van pure grondstoffen of hij/zij af moet wijken van de receptuur ter verbetering van de kwaliteit. Hierna weegt de beginnend beroepsbeoefenaar de benodigde pure grondstoffen af en zet benodigde apparatuur, gereedschappen en materialen klaar. Waar nodig stemt hij/zij af met collega's en/of leidinggevende.

Resultaat

Er is een bewuste keuze gemaakt voor de te gebruiken pure grondstoffen. De benodigde pure grondstoffen, apparatuur, gereedschappen en materialen staan klaar voor gebruik.

B1-K1-W2: Bereidt de productie van patisserieproducten voor

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- leest receptuur nauwkeurig;
- past de wettelijke en bedrijfsrichtlijnen op het gebied van hygiëne zorgvuldig toe;
- weegt pure grondstoffen nauwkeurig af;
- maakt op basis van de receptuur en de werking, toepasbaarheid en kwaliteit van pure grondstoffen een logische keuze voor pure grondstoffen;
- zet materialen en pure grondstoffen op overzichtelijke wijze klaar, waarbij hij/zij rekening houdt met richtlijnen en voorschriften op het gebied, van arbo, hygiëne, veiligheid en milieu.

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

B1-K1-W3: Bereidt patisserieproducten

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar mengt, kneedt, klopt en bewerkt pure grondstoffen handmatig of met apparatuur. Hij/zij geeft met pure grondstoffen smaak, textuur en kleur aan patisserieproducten. De beginnend beroepsbeoefenaar bereidt beslag, degen, tussenproducten en patisserieproducten. Hij/zij bereidt vullingen en creatieve decoratie volgens recepturen en de daarbij behorende bereidingswijzen en technieken. De beginnend beroepsbeoefenaar leest en begrijpt receptuur en kan deze eventueel bijstellen. Indien nodig slaat hij/zij bereide patisserieproducten tijdelijk op voordat deze verwerkt worden.

Resultaat

Patisserieproducten zijn binnen de gestelde tijd bereid en voldoen aan de kwaliteitseisen.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- is continu alert op de receptuur;
- bereidt patisserieproducten op creatieve wijze;
- werkt snel, nauwkeurig en kwaliteitsbewust, zodat de werkzaamheden binnen de vooraf gestelde tijd klaar zijn;
- gebruikt de benodigde apparatuur, materialen en pure grondstoffen effectief en efficiënt;
- gaat verantwoord en duurzaam om met apparatuur, materialen en pure grondstoffen;
- bereidt producten zorgvuldig volgens vaste kwaliteit op het gebied van smaak, vorm en textuur.

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

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

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar verwerkt handmatig of machinaal deeg en tussenproducten tot de gewenste patisserieproducten. Hij/zij kneedt het bereide deeg tot de juiste vormen. De beginnend beroepsbeoefenaar stelt de oven in en bakt producten af op de juiste temperatuur. Hij/zij leest en begrijpt receptuur en verwerkt de ingrediënten.

Resultaat

Patisserieproducten zijn binnen de gestelde tijd verwerkt, gedecoreerd en gebakken en voldoen aan de kwaliteitseisen.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

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

- is alert op de receptuur en past deze indien nodig aan;
- verwerkt, modelleert en bakt patisserieproducten op creatieve wijze;
- werkt nauwkeurig en kwaliteitsbewust bij het verwerken, modelleren en bakken van patisserieproducten;
- gebruikt de benodigde apparatuur, materialen en pure grondstoffen effectief en efficiënt;
- gaat verantwoord en duurzaam om met apparatuur, materialen en pure grondstoffen;
- bereidt producten zorgvuldig volgens vaste kwaliteit op het gebied van smaak, vorm en textuur.

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

B1-K1-W5: Decoreert en werkt patisserieproducten af

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar vervaardigt ambachtelijk en handmatig decoraties. Hij/zij verwerkt verschillende pure grondstoffen tot decoratiemateriaal zoals suiker-, chocolade- en ijsproducten. De beginnend beroepsbeoefenaar verwerkt patisserieproducten ten slotte tot sierstukken en decoraties. Hij/zij werkt gebakken patisserieproducten af door ze handmatig te vullen, op te spuiten, garneren, glaceren, decoreren en/of te snijden.

Resultaat

Patisserieproducten zijn aantrekkelijk, representatief en creatief gevuld, opgespoten, gegarneerd, geglaceerd, gedecoreerd en/of gesneden.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- werkt nauwkeurig en bedreven bij het decoreren, modelleren of snijden van creatieve, exclusieve en ambachtelijke patisserieproducten;
- gebruikt de benodigde apparatuur, materialen en pure grondstoffen effectief en efficiënt;
- gaat duurzaam en verantwoord om met apparatuur, materialen en pure grondstoffen;
- werkt ordelijk en kwaliteitsbewust bij het decoreren en afwerken van patisserieproducten;
- bedenkt creatieve en exclusieve ideeën en ontwerpen en gebruikt deze bij het decoreren en modelleren van patisserieproducten.

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

B1-K1-W6: Bewaakt en borgt de kwaliteit van de patisserieproducten

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar beoordeelt patisserieproducten op kwaliteit en signaleert tijdens het voorbereiden, afwegen en bereiden van pure grondstoffen en/of producten afwijkingen en fouten in producten. Hij/zij analyseert waar afwijkingen vandaan komen, bekijkt consequenties van deze afwijkingen en bedenkt hiervoor een haalbare oplossing. De beginnend beroepsbeoefenaar overlegt met collega's en leidinggevende over mogelijke oplossingen en herstelt vervolgens fouten of afwijkingen, indien nodig, of geeft een collega de instructie om deze te herstellen.

Resultaat

Afwijkingen en fouten in qua smaak, geur, kleur, vorm en presentatie zijn gesignaleerd en hersteld. Over complexe afwijkingen is gecommuniceerd met de leidinggevende.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- overlegt tijdig met collega's of leidinggevende over duidelijke afwijkingen in de kwaliteit van pure grondstoffen en/of patisserieproducten;
- trekt logische conclusies over afwijkingen in pure grondstoffen en/of patisserieproducten en waar in het bereidingsproces deze afwijkingen vandaan komen;

B1-K1-W6: Bewaakt en borgt de kwaliteit van de patisserieproducten

- bewaakt en borgt de kwaliteit van pure grondstoffen en/of patisserieproducten grondig aan de hand van het kwaliteitssysteem van het bedrijf.
- geeft collega's duidelijke instructies om de kwaliteit te realiseren en eventuele problemen op te lossen.

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

B1-K1-W7: Verpakt en presenteert patisserieproducten en halffabrikaten en slaat deze op

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar draagt zorg voor het verpakken van (een deel van) de patisserieproducten. Hij/zij maakt voor patisserieproducten een ingrediënten- en allergenenlijst. Waar gewenst, voorziet de beginnend beroepsbeoefenaar producten van een etiket met deze informatie en koelt of vriest producten in. Hij/zij presenteert patisserieproducten en slaat de voorraad voor de dagverkoop op in de bedrijfsruimte.

Resultaat

Patisserieproducten zijn gepresenteerd. Ingrediënten- en allergenenlijsten ten behoeve van de etikettering zijn gemaakt. Patisserieproducten en halffabrikaten zijn zo nodig geëtiketteerd en/of gekoeld of ingevroren.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- presenteert de patisserieproducten op aantrekkelijke wijze;
- maakt creatieve keuzes voor het verpakken en presenteren van patisserieproducten en de daarvoor benodigde materialen en middelen;
- gebruikt de benodigde materialen, middelen en gereedschappen effectief en efficiënt;
- gaat verantwoord en duurzaam om met materialen, middelen en gereedschappen;
- anticipeert tijdig op de klantwens en de bruikbaarheid van het verpakkingsmiddel.

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

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

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar maakt tijdens en na het uitvoeren van de werkzaamheden de werkruimte, gereedschappen en machines schoon en vult controlelijsten in.

Resultaat

Werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij zijn schoongemaakt. Controlelijsten uit het bedrijfsschoonmaakplan zijn ingevuld.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- kiest de juiste materialen en middelen bij het schoonmaken van werkruimtes, materialen en machines in de bakkerij;
- gaat bewust om met materialen, middelen, tijd en energie;
- maakt zorgvuldig gebruik van het bedrijfsschoonmaakplan en richtlijnen op het gebied van hygiëne;
- vult de controlelijsten uit het bedrijfsschoonmaakplan nauwkeurig in.

De onderliggende competenties zijn: Materialen en middelen inzetten, Formuleren en rapporteren

B1-K2: Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment

Complexiteit

De werkzaamheden van de beginnend beroepsbeoefenaar zijn divers van aard. Hij/zij heeft brede en specialistische kennis en vaardigheden nodig voor het bevorderen van de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment. Het creëren en realiseren van toegevoegde waarde aan patisserieproducten kan niet routinematig worden aangepakt. Dit vergt een grote mate van flexibiliteit en creativiteit van de beginnend beroepsbeoefenaar die proactief nieuwe producten/smaakcombinaties ontwikkelt. Hierbij zijn geur- en smaakbeleving, uitstraling, exclusiviteit en creativiteit van het product belangrijk. Om de continuïteit van de kwaliteit van de originele en exclusieve en ambachtelijke patisserieproducten te waarborgen, wordt zoveel mogelijk gebruik gemaakt van standaardprocedures en methoden die gelden voor het (bedrijfs)productaanbod.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar heeft een aansturende, controlerende, uitvoerende en creatieve rol. Hij/zij werkt zelfstandig en is verantwoordelijk voor de eigen werkzaamheden. In sommige gevallen draagt de beginnend beroepsbeoefenaar (gedeelte) verantwoordelijkheid voor een team. Ook is de beginnend beroepsbeoefenaar verantwoordelijk voor de productie van specialistische en exclusieve en ambachtelijke patisserieproducten. Hij/zij is verantwoordelijk voor het evalueren van standaardprocedures en methoden, het introduceren van methodes en werkwijzen voor nieuwe producten en voor het aanbod van specialistische en ambachtelijke patisserieproducten. Indien van toepassing legt de beginnend beroepsbeoefenaar verantwoording af aan de ondernemer en/of de leidinggevende bakkerij.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft brede kennis van de functie van pure grondstoffen in de bakkerij
- heeft brede kennis van de herkomst van pure grondstoffen in de bakkerij
- heeft brede kennis van de samenstelling van pure grondstoffen in de bakkerij
- heeft brede kennis van het gebruik van pure grondstoffen in de bakkerij
- heeft brede kennis van kwaliteitsaspecten van pure grondstoffen in de bakkerij
- heeft brede kennis van patisserieproducten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)
- heeft brede kennis van smaak, geur, kleur, vorm en textuur van (exclusieve) patisserieproducten
- heeft brede kennis van smaakcombinaties
- heeft brede kennis van soorten en typen pure grondstoffen in de bakkerij
- heeft kennis van diëten en allergieën die met pure grondstoffen/ingrediënten te maken hebben
- heeft kennis van presentatiemogelijkheden voor patisserieproducten
- heeft kennis van procedures en processen op de werkvloer in de bakkerij
- heeft kennis van relevante bedrijfs- en kwaliteitsrichtlijnen
- heeft kennis van relevante trends en ontwikkelingen
- heeft kennis van storytelling
- kan de herkomst en samenstelling van pure grondstoffen in de bakkerij achterhalen
- kan de klantwens achterhalen
- kan de kost- en verkoopprijs van patisserieproducten berekenen
- kan een bewuste keuze maken voor het gebruiken of vervangen van pure grondstoffen in patisserieproducten
- kan informeren en adviseren over de producten en ingrediënten
- kan inspelen op veranderende samenstelling van pure grondstoffen in de bakkerij
- kan kwaliteitsnormen geldend in de bakkerij hanteren
- kan nieuwe patisserie-receptuur bedenken
- kan producten, werkwijzen en processen in de bakkerij analyseren
- kan recepturen voor patisserieproducten hanteren
- kan rijs- en bakprocessen van patisserieproducten toepassen
- kan sierwerkproducten voor patisserieproducten maken
- kan tussenproducten, halffabricaten en eindproducten etiketteren

B1-K2-W1: Bedenkt ideeën voor het vernieuwen van het assortiment en ontwikkelt receptuur

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar analyseert trends en ontwikkelingen, patisserieproducten en het assortiment aan de hand van een opdracht van de leidinggevende/de ondernemer, een specifiek vraagstuk of een specifieke

B1-K2-W1: Bedenkt ideeën voor het vernieuwen van het assortiment en ontwikkelt receptuur

klantwens. Hij/zij doet een voorstel voor het aanvullen of aanpassen van het assortiment passend bij de opdracht, het vraagstuk en/of de klantwens. De beginnend beroepsbeoefenaar bepaalt welke pure grondstoffen hij/zij gaat gebruiken en houdt hierbij rekening met de mogelijke effecten van het gebruik van bepaalde pure grondstoffen op het nieuwe of vernieuwde product. De beginnend beroepsbeoefenaar ontwikkelt nieuwe receptuur en/of stelt bestaande receptuur op basis van de mogelijkheden van de eigen bakkerij. Waar nodig betreft hij/zij collega's, leidinggevende en/of klanten.

Resultaat

Nieuwe ideeën voor het vernieuwen van het assortiment zijn bedacht en nieuwe of vernieuwde receptuur is ontwikkeld.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- houdt relevante trends en ontwikkelingen nauwgezet bij;
- initieert proactief creatieve ideeën;
- speelt bij het aanpassen of vernieuwen van het assortiment en/of recepturen op creatieve wijze in op de opdracht, het vraagstuk en/of de klantwens;
- maakt een logische keuze voor de te gebruiken pure grondstoffen;
- vraagt proactief om hulp, input en/of feedback bij het uitwerken van zijn/haar verbetervoorstellen;

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

B1-K2-W2: Bereidt nieuwe of vernieuwde patisserieproducten aan de hand van nieuwe receptuur

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar bereidt het nieuwe of vernieuwde product op basis van de nieuwe of vernieuwde receptuur. Hij/zij experimenteert met nieuwe smaakcombinaties en het combineren en/of vervangen van pure grondstoffen en past innovatieve technieken toe. De beginnend beroepsbeoefenaar beoordeelt het nieuwe of vernieuwde product op kwaliteit, smaak en textuur en past de receptuur eventueel aan. Waar nodig betreft hij/zij collega's, leidinggevende en/of klanten.

Resultaat

Nieuwe of vernieuwde patisserieproducten zijn uitgetprobeerd en nieuwe of vernieuwde receptuur is eventueel aangepast.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- gebruikt de benodigde materialen, middelen en pure grondstoffen op effectieve en efficiënte wijze;
- gaat hier verantwoord en duurzaam om met materialen, middelen en pure grondstoffen;
- maakt op creatieve wijze combinaties van smaakprofielen en/of vervangt op creatieve wijze ingrediënten in nieuwe recepten;
- trekt logische conclusies over het effect van het gebruiken, combineren en/of vervangen van pure grondstoffen op het nieuwe of vernieuwde product;
- vraagt proactief om hulp, input en/of feedback en/of input bij het uitwerken van zijn/haar verbetervoorstellen.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Creëren en innoveren, Analyseren

B1-K2-W3: Ontwerpt en verzorgt de presentatie van nieuwe of vernieuwde patisserieproducten

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar onderzoekt mogelijkheden voor nieuwe manieren om zijn/haar nieuwe of vernieuwde product te presenteren. De beginnend beroepsbeoefenaar ontwerpt en maakt nieuwe presentaties waarbij hij/zij ook gebruik maakt van (ICT-)middelen.

B1-K2-W3: Ontwerpt en verzorgt de presentatie van nieuwe of vernieuwde patisserieproducten

Resultaat

Nieuwe presentatiemogelijkheden zijn onderzocht, ontworpen en gemaakt.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- ontwerpt en maakt deskundig nieuwe presentatiemogelijkheden;
- komt actief met creatieve ideeën voor nieuwe presentatiemogelijkheden;
- speelt met de presentatie van het nieuwe of vernieuwde product op creatieve wijze in op de opdracht, het vraagstuk en/of de klantwens;
- gaat actief op zoek naar manieren om presentatiemogelijkheden te vernieuwen.

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

B1-K2-W4: Maakt de kost- en verkoopprijsberekening van nieuwe of vernieuwde patisserieproducten

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar berekent de verkoopprijs van het nieuwe of vernieuwde product. Hij/zij berekent deze prijs op basis van de markt, het ondernemingsresultaat, de kostprijs, de BTW en de winstmarge per product. De beginnend beroepsbeoefenaar gebruikt deze gegevens in een advies aan de leidinggevende.

Resultaat

Er is een realistische verkoopprijs vastgesteld die past bij de bedrijfsformule.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- past zorgvuldig rekenregels en kengetallen toe bij het berekenen van de inkoopprijs, de BTW en verkoopprijs van producten;
- bepaalt zo nauwkeurig mogelijk de invloed van een te hoge of te lage verkoopprijs op het resultaat van de onderneming;
- adviseert klanten (en waar van toepassing collega's) deskundig.

De onderliggende competenties zijn: Formuleren en rapporteren, Vakdeskundigheid toepassen, Bedrijfsmatig handelen

B1-K2-W5: Introduceert nieuwe of vernieuwde receptuur op de werkvloer

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar denkt na over de wijze waarop hij/zij de nieuwe of vernieuwde producten kan introduceren op de werkvloer. De beginnend beroepsbeoefenaar legt de nieuwe of vernieuwde receptuur vast en besteedt daarbij aandacht aan de productspecificaties en de oorsprong van grondstoffen. Hij/zij analyseert bestaande productieprocessen en werkmethoden en bepaalt hoe het nieuwe of vernieuwde product hier het beste in kan passen. Eventueel draagt de beginnend beroepsbeoefenaar suggesties aan voor nieuwe werkmethoden. Hij/zij bespreekt dit met de leidinggevende en past dit waar nodig aan. De beginnend beroepsbeoefenaar introduceert het nieuwe of vernieuwde product en de bijbehorende processen en werkwijzen bij collega's en beantwoordt eventuele vragen.

Resultaat

Mogelijke processen en werkmethoden zijn geanalyseerd. Nieuwe of vernieuwde producten zijn geïntroduceerd op de werkvloer.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

B1-K2-W5: Introduceert nieuwe of vernieuwde receptuur op de werkvloer

- legt nieuwe of vernieuwde recepturen nauwkeurig vast;
- komt proactief met creatieve 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, Formuleren en rapporteren

B1-K2-W6: Informeert en adviseert over nieuwe of vernieuwde patisserieproducten

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar communiceert over nieuwe of vernieuwde producten met collega's, verkooppersoneel en/of klanten. Hij/zij informeert over de werking van de gebruikte grondstoffen en ingrediënten en geeft passende informatie over dieetwensen en/of allergenen en gangbare bakkerijproducten. De beginnend beroepsbeoefenaar adviseert over het nieuwe/vernieuwde product en de mogelijkheden binnen het assortiment. Hij/zij doet waar nodig een voorstel voor een geschikt alternatief door ingrediënten in het (standaard)recept te vervangen of een ander bakkerijproduct voor te stellen.

Resultaat

Collega's, verkooppersoneel en/of klanten zijn geïnformeerd over het nieuwe/vernieuwde product.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- weet het nieuwe/vernieuwde product op enthousiaste en inspirerende wijze te presenteren;
- legt de werking van de gebruikte grondstoffen en ingrediënten en de mogelijkheden binnen het assortiment helder uit en straalt hierbij deskundigheid en geloofwaardigheid uit;
- adviseert waar nodig (bijvoorbeeld bij dieet/allergie) deskundig over alternatieve ingrediënten of producten.

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

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 Patissier
Mbo-niveau
4
Typering van het beroep
nvt
Beroepsvereisten
Nee