

Keuzedeel mbo

Ambachtelijke ijsbereiding

gekoppeld aan één of
meerdere kwalificaties mbo

Code

K1073

Penvoerder: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid
Gevalideerd door: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid
Op: 07-03-2019

1. Algemene informatie

D1: Ambachtelijke ijsbereiding

Studielast

240

Beroepsvereisten

Nee

Certificaten

Nee

Gekoppeld aan kwalificatie(s)

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

Toelichting

Relevantie van het keuzedeel

In de toeristische regio's is het bereiden en verkopen van ambachtelijke ijsproducten een groeimarkt. Consumenten vragen in toenemende mate naar eerlijke ambachtelijke producten. Kwaliteit, herkomst en productieproces spelen een steeds belangrijkere rol bij de keuze die de consument maakt. Met ambachtelijke ijsproducten kan een bakker inspelen op die behoefte. Dit keuzedeel maakt het mogelijk om het bestaande assortiment in een bakkerij uit te breiden met ambachtelijke ijsproducten. Hiermee kan het bedrijf zich profileren ten opzichte van meer traditionele brood- en banketbedrijven in de regio. Ook andere horecagelegenheden en de detailhandel kunnen zich toeleggen op ijsbereiding. De beginnend beroepsbeoefenaar kan ook in een ijssalon gaan werken. Veel ijssalons bereiden hun eigen ijs; het is niet eenvoudig om gekwalificeerd personeel te krijgen.

Beschrijving van het keuzedeel

In dit keuzedeel leert een beginnend beroepsbeoefenaar hoe hij ambachtelijke ijsproducten kan bereiden: premium ijs, roomijs, melkijs, consumptie ijs, sherbet, sorbetijs en ijstaarten. Hij leert om met machines te werken en zelfstandig ijs te maken. Daarnaast heeft hij basiskennis van grondstoffen, receptuur, hygiëne, wetgeving, onderhoud en werking van de apparatuur. Hij kan ijsproducten decoreren, presenteren en verpakken. Het keuzedeel gaat in op alle dimensies van het ambachtelijk ijsbereiden waarbij creativiteit van belang is. Hij maakt eigen recepturen voor de ontwikkeling van nieuwe ijsproducten.

Branchevereisten

Nee

Aard van keuzedeel

Verbreidend

2. Uitwerking

D1-K1: Bereidt ambachtelijke ijsproducten

Complexiteit

De medewerker werkt over het algemeen volgens standaardwerkwijze. De complexiteit van de werkzaamheden zit in het alert zijn op afwijkende omstandigheden (grondstoffen, temperatuur en bereidingsmethoden) en het hierop adequaat kunnen reageren. Aanvullende complexe factoren zijn: het leveren van een constante kwaliteit en de veranderende wensen van de consument. Bij het uitvoeren van zijn werkzaamheden dient hij rekening te houden met voorschriften en richtlijnen voortkomend uit de voedselveiligheid.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

Bij het bereiden van ambachtelijk ijs heeft de beginnend beroepsbeoefenaar vooral een uitvoerende rol. Hij is verantwoordelijk voor zijn eigen werkzaamheden in de productie en presentatie van zijn product. Bij afwijkingen in de ijsproducten overlegt hij met collega's over mogelijke oplossingen en herstelt deze zo mogelijk. Tegelijkertijd heeft hij een innovatieve rol als hij zoekt naar andere ingrediënten, waarmee hij het bedrijf kan positioneren in de markt.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- Heeft kennis van ambachtelijke ijsproducten
- Heeft kennis van grondstoffen gebruikt bij bereiding van ambachtelijk ijs
- Heeft kennis van de receptuur van verschillende soorten ambachtelijk ijs
- Kan recepturen hanteren
- Kan ambachtelijk ijs vervaardigen
- Kan bij de bereiding rekening houden met dieetwensen, levensovertuigingen en geloofsovertuigingen waar het de samenstelling van ijs betreft
- Kan passende verpakking en presentatie verzorgen voor ambachtelijk ijsproducten
- Kan omgaan met ijsmachines en pasteurisatie machines
- Kan werken conform de relevante wet- en regelgeving t.a.v. voedselveiligheid en ijsbereiding

D1-K1-W1: Bereidt, verwerkt en modelleert ambachtelijk ijsproducten

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar maakt voor uitvoeren van de werkzaamheden de werkruimte, gereedschappen en machines schoon volgens het bedrijfsschoonmaakplan. Hij vult de controlelijsten in. De beginnend beroepsbeoefenaar bewerkt de grondstoffen voor ambachtelijke ijsproducten met machines of handmatig. Hij volgt hierbij receptuur en bereidt tussenproducten en voegt ingrediënten toe. Hij bereidt vullingen en garneringen passend bij de ijssoort. Hij houdt indien nodig rekening met dieetwensen. De ambachtelijk ijsbereider verwerkt ijs, tussenproducten en garneringen tot een ambachtelijk ijsproduct. Hij stelt hiervoor verwerkingsmachines in. Hij verwerkt het ijsproduct tot de gewenste vormen. Hij koelt en viest de ambachtelijke ijsproducten in.

Resultaat

De tussenproducten, eindproducten en garneringen zijn binnen de gestelde tijd bereid, verwerkt en gevoren, en voldoen aan de kwaliteitseisen. Ijsproducten zijn altijd van dezelfde kwaliteit (kleur, geur, vorm en consistentie).

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- werkt volgens kwaliteitseisen
- werkt volgens bedrijfsschoonmaakplan
- gebruikt verschillende technieken
- toont creativiteit bij nieuwe receptuur
- werkt in het tempo dat nodig is om de vereiste productiviteit te halen binnen de gestelde tijd
- werkt volgens de relevante wet- en regelgeving

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

D1-K1-W2: Werkt ijsproducten af en slaat ze op

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar werkt de gevoren ijsproducten af door deze handmatig te garneren, glaceren, decoreren en/of snijden. Hij etiketteert en koelt producten of vriest deze in. Hij verpakt (tussen)ijsproducten en/of presenteert deze in de vitrine of winkel.

Resultaat

Ijsproducten zijn in de winkel gepresenteerd. IJs(tussen) producten zijn zo nodig geëtiketteerd en gekoeld of ingevroren.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- kiest weloverwogen de benodigde materialen voor verpakken en presenteren van ijsproducten
- voert de technieken bij afwerken en presenteren van de producten bedreven uit
- werkt volgens de relevante wet- en regelgeving
- werkt volgens bedrijfsprocedures
- geeft blijk van creativiteit
- werkt in het tempo dat nodig is om de vereiste productiviteit te halen binnen de gestelde tijd

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