

Kwalificatiedossier mbo

Boulangerie

Crebonr. 23250

Kwalificaties

» **Boulangier (Crebonr. 25614)**

Geldig vanaf

Opleidingsdomein

Horeca en bakkerij (Crebonr. 79120)

Penvoerder: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid
Gevalideerd door: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid
Op: 13-06-2019

Inhoudsopgave

Leeswijzer	4
Overzicht van het kwalificatiedossier	5
Basisdeel	6
1. Beroepsspecifieke onderdelen	6
B1-K1: Bereiden assortiment boulangerie	6
B1-K1-W1: Plant en bereidt de productie van boulangerieproducten voor	7
B1-K1-W2: Bereidt boulangerieproducten	7
B1-K1-W3: Verwerkt, modelleert en bakt boulangerieproducten	8
B1-K1-W4: Decoreert en werkt boulangerieproducten af	8
B1-K1-W5: Bewaakt en borgt de kwaliteit van de boulangerieproducten	8
B1-K1-W6: Verpakt en presenteert boulangerieproducten en slaat deze op	9
B1-K1-W7: Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon	9
B1-K2: Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment	10
B1-K2-W1: Adviseert de klant over boulangerieproducten	10
B1-K2-W2: Stuurt op de kwaliteit van de operationele processen en routing op de werkvloer	11
B1-K2-W3: Bedenkt ideeën voor het uitbreiden van het boulangerie assortiment en ontwikkelt receptuur	11
B1-K2-W4: Bereidt exclusieve boulangerieproducten aan de hand van nieuwe receptuur	11
B1-K2-W5: Ontwerpt en verzorgt de presentatie van boulangerieproducten	12
B1-K2-W6: Maakt de kost- en verkoopprijsberekening van boulangerieproducten	12
2. Generieke onderdelen	13
Profieldeel	14
P1: Boulanger	14

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 Boulanger	4	Nee	specialistenopleiding

Basisdeel

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

B1-K1 Bereiden assortiment boulangerie	B1-K1-W1	Plant en bereidt de productie van boulangerieproducten voor
	B1-K1-W2	Bereidt boulangerieproducten
	B1-K1-W3	Verwerkt, modelleert en bakt boulangerieproducten
	B1-K1-W4	Decoreert en werkt boulangerieproducten af
	B1-K1-W5	Bewaakt en borgt de kwaliteit van de boulangerieproducten
	B1-K1-W6	Verpakt en presenteert boulangerieproducten en slaat deze op
	B1-K1-W7	Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon
B1-K2 Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment	B1-K2-W1	Adviseert de klant over boulangerieproducten
	B1-K2-W2	Stuurt op de kwaliteit van de operationele processen en routing op de werkvloer
	B1-K2-W3	Bedenkt ideeën voor het uitbreiden van het boulangerie assortiment en ontwikkelt receptuur
	B1-K2-W4	Bereidt exclusieve boulangerieproducten aan de hand van nieuwe receptuur
	B1-K2-W5	Ontwerpt en verzorgt de presentatie van boulangerieproducten
	B1-K2-W6	Maakt de kost- en verkoopprijsberekening van boulangerieproducten

Profieldeel

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

P1 Boulanger
Geen extra kerntaken en werkprocessen

Basisdeel

1. Beroepsspecifieke onderdelen

Typering van de beroepengroep

Context

De boulanger is vooral werkzaam in gespecialiseerde, ambachtelijke bakkerijen. De werkzaamheden voert hij voornamelijk staand uit. Het komt ook voor dat hij zijn werkzaamheden in relatie tot catering, evenementen, buffetten, (thema)feesten en dergelijke uitvoert. Ook in hotels, restaurants en (industriële) bedrijven in de bakkerijbranche zoals grondstoffenleveranciers wordt het beroep van boulanger uitgeoefend.

Typerende beroepshouding

De boulanger is een ware vakman met passie voor brood(producten). Hij is innoverend, flexibel, steeds op zoek naar producten die aansluiten bij trends en klantenwensen. Hij werkt zorgvuldig en hygiënisch. Hij is sociaal en communicatief vaardig, empathisch en kan collega's begeleiden en motiveren. Hij is een echte teamspeler en heeft een groot verantwoordelijkheidsgevoel. Hij draagt bij aan een goede werksfeer door op een collegiale manier samen te werken.

Resultaat van de beroepengroep

De boulangerieproducten zijn binnen de gestelde tijd bereid, verwerkt en afgewerkt. Ze voldoen aan de kwaliteitseisen die het vakmanschap voorschrijft.

B1-K1: Bereiden assortiment boulangerie

Complexiteit

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

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar heeft een coördinerende, aansturende, controlerende, signalerende en ook uitvoerende rol. Hij werkt zelfstandig en is verantwoordelijk voor zijn eigen werkzaamheden, soms ook die van een team, en de productie van specialistische, ambachtelijke boulangerieproducten. Indien van toepassing legt hij verantwoording af aan de ondernemer of leidinggevende bakkerij.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft brede kennis van het assortiment en boulangerieproducten
- heeft brede kennis van materialen en grondstoffen in de bakkerij (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen)
- heeft brede kennis van smaak, geur, kleur, vorm van (exclusieve) boulangerieproducten
- heeft kennis van de verwerkingstijd van verschillende boulangerieproducten
- heeft kennis van diëten en allergieën die met brood/ingrediënten te maken hebben
- heeft kennis van eigenschappen en toepassingen van schoonmaakmiddelen en -materialen in de bakkerij
- kan bakkerijgereedschappen en -apparatuur gebruiken
- kan bakkerijmaterialen en -grondstoffen toepassen
- kan procedures en technieken voor het bereiden van boulangerieproducten toepassen
- kan de veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, HACCP, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit toepassen
- kan rijst- en bakprocessen van boulangerieproducten toepassen

B1-K1: Bereiden assortiment boulangerie

- kan decoratie- modelleer- en snijtechnieken voor boulangerieroducten toepassen
- kan het bedrijfsschoonmaakplan van de bakkerij uitvoeren
- kan kwaliteitsnormen van boulangerieproducten geldend in de bakkerij hanteren
- kan presentatie- en verpakkingsmogelijkheden voor boulangerieproducten toepassen
- kan recepturen voor boulangerieroducten hanteren
- kan sociale vaardigheden bij het samenwerken met collega's inzetten
- kan tussenproducten, halffabricaten en eindproducten etiketteren

B1-K1-W1: Plant en bereidt de productie van boulangerieproducten voor

Omschrijving

De beginnend boulanger maakt een productieplanning en voert deze uit. Hij controleert het aantal bestellingen, de voorraad of producten die op een later moment volgens de planning bereid moeten worden. Hij bepaalt de volgorde van de productiewerkzaamheden waarbij rijs- en baktijd leidend zijn. Hij raadpleegt de receptuur en rekent productieaantallen om naar hoeveelheid te produceren deeg en/of vulling. Hij berekent hoeveelheden grondstoffen, verzamelt ze en weegt benodigde grondstoffen af. Hij zet naast de noodzakelijke apparatuur en gereedschappen ook de materialen klaar. Hij stemt de productieplanning af met zijn leidinggevende en stuurt de planning bij wanneer er afwijkingen ontstaan in de uitvoering.

Resultaat

De werkzaamheden zijn gepland en voorbereid.

Gedrag

De beginnend boulanger:

- legt de planning tijdig voor aan de leidinggevende en stemt de werkzaamheden met hem af;
- houdt duidelijk rekening met de verwerkingstijd van boulangerieproducten;
- gaat kostenbewust om met de oven en grondstoffen;
- weegt grondstoffen nauwkeurig en in de juiste hoeveelheden af;
- bepaalt een efficiënte en effectieve productievolgorde en past deze waar nodig aan, waarbij hij rekening houdt met bestellingen, beschikbare voorraad, tijd en verwerkingstijd;
- kiest op basis van de receptuur en planning uit de beschikbare materialen en grondstoffen.

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

B1-K1-W2: Bereidt boulangerieproducten

Omschrijving

De beginnend boulanger mengt, kneedt en vormt grondstoffen handmatig of met apparatuur. Hij geeft met natuurlijke grondstoffen smaak, textuur en in sommige gevallen, kleur aan boulangerieproducten. Hij bereidt degen, tussenproducten en boulangerieproducten. Hij laat degen rijzen volgens receptuur en stelt bij indien nodig. Hij bereidt creatieve decoraties en soms vullingen volgens recepturen en de daarbij behorende bereidingswijzen en technieken. Hij leest en begrijpt receptuur en kan deze eventueel bijstellen. Hij hanteert hierbij de vastgestelde kwaliteitseisen. Indien nodig slaat hij bereide boulangerieproducten tijdelijk op voordat ze verwerkt worden.

Resultaat

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

Gedrag

De beginnend boulanger:

- is alert op receptuur en past deze aan indien nodig;
- werkt nauwkeurig en creatief;
- gebruikt de benodigde materialen en middelen effectief, efficiënt en verantwoord;
- werkt kwaliteitsbewust en in het gewenste tempo.

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

B1-K1-W3: Verwerkt, modelleert en bakt boulangerieproducten

Omschrijving

De beginnend boulanger verwerkt handmatig of machinaal deeg en tussenproducten tot de gewenste boulangerieproducten. Hij kneedt het deeg tot de juiste vormen en brengt waar gewenst decoraties aan. Hij stelt de oven in en bakt producten af op de juiste temperatuur. Hij leest en begrijpt receptuur en verwerkt de ingrediënten conform de receptuur.

Resultaat

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

Gedrag

De beginnend boulanger:

- is alert op receptuur en past deze indien nodig aan;
- werkt snel, precies en creatief zodat de werkzaamheden binnen de vooraf gestelde tijd klaar zijn;
- gebruikt de benodigde apparatuur, materialen en grondstoffen effectief en efficiënt en gaat er verantwoord mee om;
- levert werk van hoge kwaliteit.

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

B1-K1-W4: Decoreert en werkt boulangerieproducten af

Omschrijving

De beginnend boulanger vervaardigt ambachtelijk en handmatig decoraties. Hij verwerkt verschillende grondstoffen tot decoratiemateriaal en boulangerieproducten. Hij werkt gebakken boulangerieproducten af door ze handmatig te garneren en/of te decoreren en/of te snijden.

Resultaat

Boulangerieproducten zijn aantrekkelijk, representatief en creatief gegarneerd en/of gedecoreerd en/of gesneden.

Gedrag

De beginnend boulanger:

- werkt nauwkeurig en bedreven;
- gebruikt de benodigde materialen en middelen effectief, efficiënt en verantwoord;
- werkt volgens de kwaliteitseisen van het bedrijf;
- bedenkt creatieve en exclusieve ideeën en ontwerpen en gebruikt deze;
- werkt ordelijk en creatief zodat de werkzaamheden binnen de vooraf gestelde tijd klaar zijn.

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

B1-K1-W5: Bewaakt en borgt de kwaliteit van de boulangerieproducten

Omschrijving

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

Resultaat

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

B1-K1-W5: Bewaakt en borgt de kwaliteit van de boulangerieproducten

Gedrag

De beginnend boulanger:

- overlegt met collega's of leidinggevende over duidelijke afwijkingen in de kwaliteit van producten en raadpleegt hen om een passende oplossing te bedenken;
- toont inzicht in afwijkingen in boulangerieproducten en waar in het bereidingsproces deze afwijkingen vandaan komen;
- bewaakt en borgt de kwaliteit van boulangerieproducten 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: Aansturen, Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen, Kwaliteit leveren

B1-K1-W6: Verpakt en presenteert boulangerieproducten en slaat deze op

Omschrijving

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

Resultaat

Boulangerieproducten zijn in de winkel/bedrijfsruimte gepresenteerd. Ingrediënten- en allergenenlijsten ten behoeve van de etikettering zijn gemaakt. Afbakproducten zijn zo nodig geëtiketteerd en/of ingevroren.

Gedrag

De beginnend boulanger:

- presenteert de boulangerieproducten aantrekkelijk in de winkel;
- kiest verschillende materialen en middelen voor het verpakken en presenteren van boulangerieproducten;
- gaat efficiënt en kostenbewust om met materialen;
- anticipeert op de klantenwens en de bruikbaarheid van het verpakkingsmiddel.

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

B1-K1-W7: Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon

Omschrijving

De beginnend boulanger 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 boulanger:

- 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 gebruik van het bedrijfsschoonmaakplan en richtlijnen op het gebied van hygiëne;
- vult zorgvuldig de controlelijsten uit het bedrijfsschoonmaakplan in.

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

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

Complexiteit

De werkzaamheden van de beginnend boulanger zijn divers van aard. Hij 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 boulangerieproducten kan niet routinematig worden aangepakt. Dit vergt meer flexibiliteit en creativiteit van de beginnend boulanger, 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 boulangerieproducten te waarborgen, wordt zoveel mogelijk gebruik gemaakt van standaardprocedures en methoden die gelden voor het (bedrijfs)productaanbod.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend boulanger heeft een aansturende, controlerende, uitvoerende en creatieve rol. Hij werkt zelfstandig en is verantwoordelijk voor zijn eigen werkzaamheden, soms ook die van een team, en de productie van specialistische, ambachtelijke boulangerieproducten. Hij is verantwoordelijk voor het evalueren en optimaliseren van standaardprocedures en methoden en voor het aanbod van specialistische, ambachtelijke boulangerieproducten. Indien van toepassing legt hij verantwoording af aan de ondernemer en/of leidinggevende bakkerij.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft brede kennis van boulangerieroducten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)
- heeft brede kennis van smaak, geur, kleur, vorm van (exclusieve) boulangerieroducten
- heeft kennis van de routing van werkzaamheden op de werkvloer in de bakkerij
- heeft kennis van presentatiemogelijkheden voor boulangerieroducten
- heeft kennis van procedures en processen op de werkvloer in de bakkerij
- heeft kennis van trends en ontwikkelingen in de bakkerijbranche
- heeft kennis van de bedrijfsformule
- kan kwaliteitsnormen geldend in de bakkerij hanteren
- kan nieuwe boulangerieroducten of -recepten bedenken
- kan problemen in operationele boulangerieprocessen oplossen
- kan recepturen voor boulangerieroducten hanteren
- kan de kost- en verkoopprijs van de producten berekenen
- kan klanten adviseren over de producten en ingrediënten

B1-K2-W1: Adviseert de klant over boulangerieproducten

Omschrijving

De beginnend boulanger communiceert met het winkelpersoneel over het aanbod van producten. Hij adviseert klanten over de producten tijdens het aannemen van bestellingen. Hij inventariseert specifieke klantwensen, geeft passende informatie over dieetwensen en boulangerieproducten.

Resultaat

De klant en het winkelpersoneel beschikken over passende informatie over het productaanbod en de mogelijkheden binnen dit aanbod.

Gedrag

De beginnend boulanger:

- legt het productaanbod en mogelijkheden duidelijk uit en straalt hierbij deskundigheid en geloofwaardigheid uit;
- stelt vast welke wensen de klant heeft op het gebied van de producten in de winkel. Hij vertaalt dit in een klantgericht aanbod;
- waar van toepassing (dieet/allergie) adviseert hij de klant over alternatieve producten.

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

B1-K2-W2: Stuur op de kwaliteit van de operationele processen en routing op de werkvloer

Omschrijving

De beginnend boulanger controleert en beoordeelt of de werkzaamheden worden uitgevoerd volgens vaste kwaliteitsprocedures. Ook controleert hij of processen volgens planning verlopen. Als hij problemen of stagnaties tegenkomt, lost hij deze op. Hij stelt verbetervoorstellen voor aanpassing van processen en procedures op de werkvloer voor en toetst deze met collega's. Hij bespreekt verbetervoorstellen met zijn leidinggevende.

Resultaat

Werkzaamheden zijn gecontroleerd en beoordeeld. Problemen zijn opgelost en of besproken met de leidinggevende.

Gedrag

De beginnend boulanger:

- heeft helder inzicht in operationele processen en routing op de werkvloer;
- beoordeelt deskundig de kwaliteit van werkzaamheden;
- levert proactief creatieve ideeën voor de verbetering van processen of procedures;
- formuleert duidelijke verbetervoorstellen voor processen en procedures op de werkvloer;
- controleert de werkzaamheden aan de hand van kwaliteitsprocedures en planning nauwkeurig;
- grijpt tijdig in als er stagnaties voorkomen en geeft duidelijke aanwijzingen voor het verhelpen ervan.

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

B1-K2-W3: Bedenkt ideeën voor het uitbreiden van het boulangerie assortiment en ontwikkelt receptuur

Omschrijving

De beginnend boulanger houdt ontwikkelingen op het vakgebied bij en volgt trends en ontwikkelingen in de branche. Hij denkt mee over mogelijkheden voor het aanvullen of aanpassen van het standaard-assortiment. Hij analyseert boulangerieproducten en het assortiment, doet verbetervoorstellen en brengt nieuwe ideeën in voor het aanpassen van het standaard-assortiment. Hij ontwikkelt nieuwe receptuur voor boulangerieproducten en/of stelt bestaande receptuur bij op de mogelijkheden van de eigen bakkerij en het standaard-assortiment en betreft waar nodig collega's.

Resultaat

Er is nieuwe receptuur ontwikkeld en/of bestaande receptuur is bijgesteld.

Gedrag

De beginnend boulanger:

- houdt nauwgezet trends en ontwikkelingen op het vakgebied bij, ook op social media;
- initieert nieuwe ideeën voor verbetering van het standaard-assortiment of aanpassing van recepturen;
- vraagt feedback op zijn verbetervoorstellen;
- past het assortiment en/of recepten aan passend bij de wens van zijn klanten.

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

B1-K2-W4: Bereidt exclusieve boulangerieproducten aan de hand van nieuwe receptuur

Omschrijving

De beginnend boulanger bereidt producten op basis van de nieuwe receptuur. Hij past innovatieve technieken toe bij het vervaardigen van exclusieve boulangerieproducten. Hij beoordeelt nieuwe producten op kwaliteit, smaak en textuur en past de receptuur eventueel aan. Hij doet voorstellen voor aanpassing van het assortiment exclusieve boulangerieproducten. Hij betreft waar nodig collega's en klanten hierbij.

Resultaat

Nieuwe exclusieve boulangerieproducten zijn uitgetest, receptuur en assortiment zijn eventueel aangepast.

B1-K2-W4: Bereidt exclusieve boulangerieproducten aan de hand van nieuwe receptuur

Gedrag

De beginnend boulanger:

- experimenteert met grondstoffen en producten op basis van nieuwe receptuur;
- maakt gebruik van innovatieve technieken;
- gebruikt materialen en grondstoffen effectief, efficiënt en verantwoord.

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

B1-K2-W5: Ontwerpt en verzorgt de presentatie van boulangerieproducten

Omschrijving

De beginnend boulanger onderzoekt mogelijkheden voor nieuwe manieren om zijn producten te presenteren. Hij ontwerpt en maakt nieuwe presentaties waarbij hij ook gebruik maakt van (ICT-)middelen.

Resultaat

Nieuwe presentatiemogelijkheden zijn onderzocht, ontworpen en vervaardigd.

Gedrag

De beginnend boulanger:

- gaat actief op zoek naar manieren om presentatiemogelijkheden te vernieuwen;
- komt met creatieve ideeën voor nieuwe presentatiemogelijkheden;
- ontwerpt en maakt bedreven en accuraat nieuwe presentatiemogelijkheden met gebruik van materialen en (ICT-)middelen.

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

B1-K2-W6: Maakt de kost- en verkoopprijsberekening van boulangerieproducten

Omschrijving

De beginnend boulanger berekent de verkoopprijs van de producten. Hij berekent deze prijs op basis van de markt, het ondernemingsresultaat, de kostprijs, de BTW en de winstmarge per product. Hij gebruikt zijn gegevens in een advies aan zijn leidinggevende.

Resultaat

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

Gedrag

De beginnend boulanger:

- 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: Bedrijfsmatig handelen, Formuleren en rapporteren, Vakdeskundigheid toepassen, Analyseren

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 Boulanger
Mbo-niveau
4
Typering van het beroep
Beroepsvereisten
Nee