samenwerking
beroepsonderwijs
bedrijfsleven

Kwalificatiedossier mbo

Boulangerie
Code 23467

Kwalificaties

» Boulanger (Code 27187)

Versie

Gewijzigd 2027

Geldig vanaf

01-08-2027

Opleidingsdomein

Horeca en bakkerij (Code 79120)

Penvoerder: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid
Gevalideerd door: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid
Op: 10-09-2026

Inhoudsopgave

Leeswijzer 4

Overzicht van het kwalificatiedossier 5

Basisdeel 6

1. Beroepsspecifieke onderdelen 6

B1-K1: Bereidt boulangerieproducten 6

B1-K1-W1: Plant de productie van boulangerieproducten 7

B1-K1-W2: Bereidt de productie van boulangerieproducten voor 8

B1-K1-W3: Bereidt boulangerieproducten 8

B1-K1-W4: Verwerkt, modelleert en bakt boulangerieproducten 8

B1-K1-W5: Decoreert en werkt boulangerieproducten af 9

B1-K1-W6: Bewaakt en borgt de kwaliteit van de boulangerieproducten en het productieproces 9

B1-K1-W7: Verpakt en presenteert boulangerieproducten 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 actualiteit van het assortiment 12

B1-K2-W1: Bedenkt ideeën voor het vernieuwen van het assortiment en ontwikkelt receptuur 13

B1-K2-W2: Bereidt exclusieve boulangerieproducten aan de hand van nieuwe/vernieuwde receptuur 13

B1-K2-W3: Maakt de kost- en verkoopprijsberekening van boulangerieproducten 14

B1-K2-W4: Introduceert nieuwe/vernieuwde receptuur op de werkvloer 14

B1-K2-W5: Ontwerpt en verzorgt de presentatie van boulangerieproducten 14

B1-K2-W6: Informeert en adviseert over (nieuwe/vernieuwde) boulangerieproducten 15

2. Generieke onderdelen 16

Profieldeel 17

P1: Boulanger 17

Leeswijzer

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

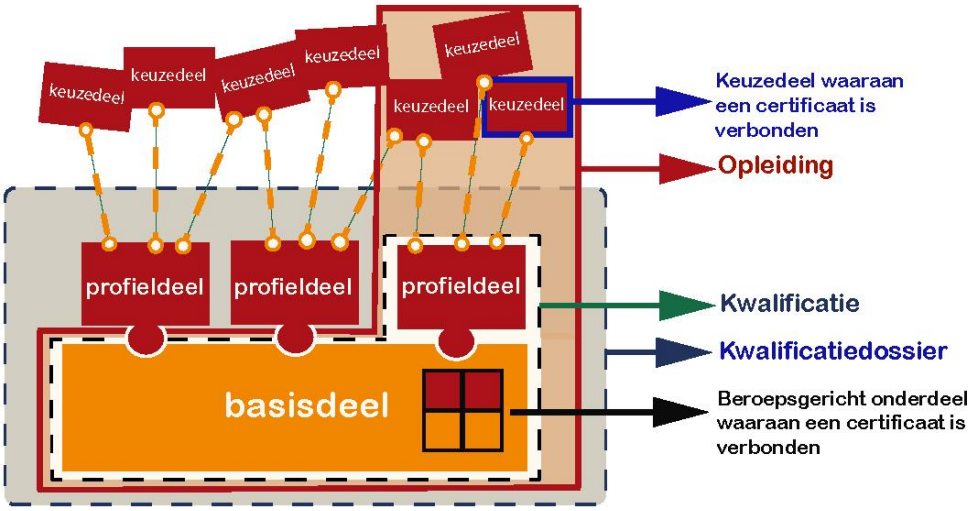
Opbouw dossier
Dit kwalificatiedossier bevat de kwalificatie-eisen voor één of meerdere mbo-beroepen en bestaat uit:

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. Alle beschikbare keuzedelen voor dit kwalificatiedossier zijn te vinden op https://kwalificatie-mijn.s-bb.nl.

Het KD kan een of meer bijlagen 'eisen mbo-certificaat' bevatten. In deze bijlagen is vermeld welke beroepsgerichte onderdelen zijn geselecteerd voor het hieraan verbinden van een mbo-certificaat.



Taal en rekenen
De generieke kwalificatie-eisen voor taal en rekenen zijn benoemd in het basisdeel.

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	SBU
P1 Boulanger	4	Nee	specialistenopleiding	1600

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

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

B1-K2	Bevordert de kwaliteit en actualiteit van het assortiment	B1-K2-W1	Bedenkt ideeën voor het vernieuwen van het assortiment en ontwikkelt receptuur
		B1-K2-W2	Bereidt exclusieve boulangerieproducten aan de hand van nieuwe/vernieuwde receptuur
		B1-K2-W3	Maakt de kost- en verkoopprijsberekening van boulangerieproducten
		B1-K2-W4	Introduceert nieuwe/vernieuwde receptuur op de werkvloer
		B1-K2-W5	Ontwerpt en verzorgt de presentatie van boulangerieproducten
		B1-K2-W6	Informeert en adviseert over (nieuwe/vernieuwde) 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 worden voornamelijk staand uitgevoerd in de bakkerij en kunnen ook in andere contexten dan die van de ambachtelijke bakkerij worden uitgevoerd. Het betreft dan werkzaamheden in relatie tot catering, evenementen, buffetten, (thema)feesten en dergelijke. Ook in hotels, restaurants en (industriële) bedrijven in de bakkerijbranche zoals grondstoffenleveranciers wordt het beroep van boulanger uitgeoefend.

Onder boulangerieproducten wordt verstaan: ambachtelijke brood- en broodachtige producten die worden vervaardigd met pure, enkelvoudige ingrediënten zoals graan, water, zout en rijsmiddel. Het bereidingsproces – bestaande uit kneden, rijzen, vormen en bakken – vormt hierbij de kern. Bij boulangerieproducten ligt de nadruk op hoogwaardige grondstoffen en ambachtelijke bewerking. Denk hierbij aan hoofdgroepen, zoals brood, klein brood en speciale broodsoorten, hartige deegproducten op basis van brood, basisdegen en halffabricaten en viennoiserie.

Typerende beroepshouding

De boulanger heeft een passie voor brood(producten) en draagt het ambacht op deskundige en enthousiaste wijze uit. De boulanger heeft een representatieve houding en is creatief, innoverend en flexibel, heeft een groot improvisatievermogen en kan goed werken onder druk. De boulanger speelt in op veranderingen en innovaties van buitenaf, is gedreven, heeft een groot kwaliteitsbewust zijn en is alert op zaken die mogelijk fout kunnen gaan. De boulanger is analytisch in diens werkwijze, is zakelijk, werkt planmatig en denkt vooruit. De boulanger kan met het inzetten van diens zintuigen bepalen wat gedurende de bereiding en verwerking nodig is aan aanpassingen om de kwaliteit van de boulangerieproducten te borgen. De boulanger werkt gedisciplineerd, ordelijk, zorgvuldig en hygiënisch. De boulanger heeft aandacht voor kosten, milieu en duurzaamheid. De boulanger is sociaal en communicatief vaardig. De boulanger heeft een groot verantwoordelijkheidsgevoel en draagt bij aan een goede werksfeer door collegiaal samen te werken.

Resultaat van de beroepengroep

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

B1-K1: Bereidt boulangerieproducten

Complexiteit

De werkzaamheden van de beginnend beroepsbeoefenaar zijn routinematig van aard waar het gaat om de bereiding van boulangerieproducten volgens vaste werkwijze, klassieke technieken en recepturen. De werkzaamheden van de beginnend beroepsbeoefenaar zijn onvoorspelbaar bij onvoorziene omstandigheden gedurende de bereiding en het productieproces. De complexiteit van het werk wordt vooral bepaald door het handmatig en ambachtelijk vervaardigen van complexe boulangerieproducten, elk met eigen ingrediënten, rijs- en baktijd. De complexiteit neemt toe door het combineren van productieprocessen, elk met verschillende (enkelvoudige en samengestelde) grondstoffen en de productieplanning. Ook het alert zijn op afwijkende omstandigheden (grondstoffen, temperatuur/vochtigheid) en hier adequaat op kunnen reageren maakt het werk complex. De gezondheid en veiligheid van klanten en personeel kunnen schade oplopen als niet aan de kwaliteitsnormen, veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen voldaan wordt. Hiervoor moet de beginnend beroepsbeoefenaar beschikken over (brede) kennis en vaardigheden met betrekking tot grondstoffen, technieken, productie, hygiëne, allergenen en veiligheid.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar heeft een coördinerende, aansturende, controlerende, signalerende en uitvoerende rol. De beginnend beroepsbeoefenaar werkt zelfstandig. De beginnend beroepsbeoefenaar is verantwoordelijk voor de eigen werkzaamheden. Afhankelijk van het bedrijf en de bedrijfsstructuur is die ook medeverantwoordelijk voor de werkzaamheden van het team. Waar nodig legt de beginnend beroepsbeoefenaar verantwoording af aan de leidinggevende.

B1-K1: Bereidt boulangerieproducten

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- heeft brede kennis van het assortiment en boulangerieproducten
- heeft brede kennis van de functie van enkelvoudige grondstoffen in de bakkerij
- heeft kennis van de herkomst van enkelvoudige grondstoffen in de bakkerij
- heeft brede kennis van de samenstelling van enkelvoudige grondstoffen in de bakkerij
- heeft brede kennis van de stappen in het bereidingsproces
- heeft brede kennis van relevante veiligheidsvoorschriften en wet- en regelgeving op het gebied van bedrijfs- en levensmiddelen, (persoonlijke) hygiëne, HACCP, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit
- heeft brede kennis van recepturen voor boulangerieproducten
- heeft kennis van de verwerkingstijd van verschillende boulangerieproducten
- heeft kennis van diëten en allergieën met betrekking tot brood en ingrediënten
- heeft kennis van eigenschappen en toepassingen van schoonmaakmiddelen en -materialen in de bakkerij
- heeft kennis van duurzaamheidsaspecten, zoals reststroombeheer en het minimaliseren van voedsel- en verpakkingsverspilling
- kan bakkerijgereedschappen, -materialen, -grondstoffen, -machines en -apparatuur gebruiken
- kan procedures en technieken voor het bereiden van boulangerieproducten toepassen
- kan rijs- en bakprocessen van boulangerieproducten toepassen
- kan decoratie- modelleer- en snijtechnieken voor boulangerieproducten toepassen
- kan het bedrijfsschoonmaakplan van de bakkerij uitvoeren
- kan afwijkingen aan producten herkennen
- kan presentatie- en verpakkingsmogelijkheden voor boulangerieproducten toepassen
- kan recepturen voor boulangerieproducten hanteren
- kan tussenproducten, halffabricaten en eindproducten etiketteren
- kan samenwerken met diverse betrokkenen
- heeft brede kennis van het gebruik van enkelvoudige grondstoffen in de bakkerij
- heeft brede kennis van smaak, geur, kleur, vorm en textuur van (exclusieve) boulangerieproducten
- kan communicatieve vaardigheden toepassen
- kan adviesvaardigheden toepassen

B1-K1-W1: Plant de productie van boulangerieproducten

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar 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 voor een efficiënte productievoortgang en een efficiënt ovengebruik waarbij rijs- en baktijd leidend zijn. De beginnend beroepsbeoefenaar neemt daarin mee hoe reststromen beperkt kunnen worden. De beginnend beroepsbeoefenaar maakt een productieplanning voor kortere termijn (één dag of aantal dagen) en voor de langere termijn. De beginnend beroepsbeoefenaar stemt de productieplanning af met diens leidinggevende en stuurt de planning bij wanneer er afwijkingen ontstaan in de uitvoering.

Resultaat

De productieplanning is gemaakt, afgestemd en waar nodig aangepast.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- bepaalt een efficiënte en effectieve productievolgorde;
- gaat kostenbewust om met ovengebruik en grondstoffen;
- stemt de planning tijdig af met de leidinggevende;
- houdt voor de planning duidelijk rekening met de verwerkingstijd van boulangerieproducten;
- past de planning tijdig aan wanneer er afwijkingen in de uitvoering ontstaan.

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

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

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar raadpleegt de productieplanning en de receptuur en rekent productieaantallen om naar hoeveelheid te produceren deeg en/of vulling. De beginnend beroepsbeoefenaar berekent de hoeveelheden grondstoffen en verzamelt de benodigde grondstoffen. De beginnend beroepsbeoefenaar bepaalt op basis van de functionaliteit en kwaliteit van de grondstoffen of die af moet wijken van de receptuur. De beginnend beroepsbeoefenaar weegt benodigde grondstoffen af. De beginnend beroepsbeoefenaar zet de apparatuur, gereedschappen en materialen klaar. Waar nodig stemt de beginnend beroepsbeoefenaar af met collega's en/of leidinggevende.

Resultaat

De productie is voorbereid, waarbij de benodigde grondstoffen zijn afgewogen en de apparatuur, gereedschappen en materialen klaarstaan voor gebruik.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- weegt grondstoffen nauwkeurig af;
- kiest op basis van de receptuur en kwaliteit de juiste grondstoffen;
- zet materialen en grondstoffen op overzichtelijke wijze klaar;
- houdt duidelijk rekening met de richtlijnen en voorschriften op het gebied van arbo, hygiëne, veiligheid en milieu.

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

B1-K1-W3: Bereidt boulangerieproducten

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar leest receptuur. De beginnend beroepsbeoefenaar mengt, kneedt en vormt grondstoffen handmatig of met apparatuur. De beginnend beroepsbeoefenaar voegt grondstoffen toe voor smaak, textuur en in sommige gevallen, kleur. De beginnend beroepsbeoefenaar bereidt degen en tussenproducten. De beginnend beroepsbeoefenaar laat degen rijzen volgens receptuur en stelt eventueel de rijstijd bij. De beginnend beroepsbeoefenaar bereidt waar nodig vullingen volgens recepturen en de daarbij behorende bereidingswijzen en technieken. De beginnend beroepsbeoefenaar stelt receptuur eventueel bij. Wanneer nodig slaat de beginnend beroepsbeoefenaar boulangerieproducten tijdelijk op voordat ze verwerkt worden.

Resultaat

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

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- leest de receptuur nauwkeurig;
- stelt de receptuur anticiperend op het verloop van het bereidingsproces bij;
- gebruikt benodigde apparatuur, materialen en grondstoffen op effectieve en efficiënte wijze;
- gaat verantwoord en duurzaam om met apparatuur, materialen en grondstoffen;
- werkt nauwgezet volgens planning en geldende kwaliteitseisen;
- bereidt producten zorgvuldig volgens vaste kwaliteit op het gebied van smaak, vorm en textuur;
- houdt duidelijk rekening met de richtlijnen en voorschriften op het gebied van arbo, hygiëne, veiligheid en milieu.

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

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

Omschrijving

De beroepsbeoefenaar verwerkt handmatig of machinaal deeg en tussenproducten tot de gewenste boulangerieproducten. De beginnend beroepsbeoefenaar controleert tussentijds of het deeg en tussenproduct voldoen aan de kwaliteitseisen voor verdere verwerking en past wanneer nodig de verwerkingstijd aan. De

B1-K1-W4: Verwerkt, modelleert en bakt boulangerieproducten
beginnend beroepsbeoefenaar kneedt het bereide deeg tot de juiste vormen. De beginnend beroepsbeoefenaar stelt de oven in en bakt producten op de juiste temperatuur en gedurende de juiste tijd.
Resultaat
Boulangerieproducten zijn binnen de gestelde tijd verwerkt, gemodelleerd en gebakken.
Gedrag
De beginnend beroepsbeoefenaar: - stelt de receptuur anticiperend op het verloop van het verwerkingsproces bij; - gebruikt de benodigde apparatuur, materialen en grondstoffen op effectieve en efficiënte wijze; - gaat verantwoord en duurzaam om met apparatuur, materialen en grondstoffen; - werkt nauwgezet volgens planning en geldende kwaliteitseisen; - houdt duidelijk rekening met de richtlijnen en voorschriften op het gebied van arbo, hygiëne, veiligheid en milieu. De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Kwaliteit leveren

B1-K1-W5: Decoreert en werkt boulangerieproducten af
Omschrijving
De beginnend beroepsbeoefenaar werkt de boulangerieproducten af door gebruik te maken van de daarbij horende (decoratie)technieken, materialen en middelen. De decoraties vervaardigt de beginnend beroepsbeoefenaar ambachtelijk en handmatig. De beginnend beroepsbeoefenaar brengt decoraties aan op het boulangerieproduct of verwerkt deze in het boulangerieproduct.
Resultaat
Boulangerieproducten zijn aantrekkelijk, representatief en creatief gedecoreerd en afgewerkt.
Gedrag
De beginnend beroepsbeoefenaar: - werkt nauwkeurig en bedreven bij het decoreren en afwerken van boulangerieproducten; - gebruikt de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze; - gaat verantwoord en duurzaam om met materialen en middelen; - werkt ordelijk en kwaliteitsbewust bij het decoreren en afwerken van boulangerieproducten; - gebruikt creatieve ideeën en ontwerpen bij het decoreren van boulangerieproducten; - decoreert en werkt af op het juiste moment (voor of na het bakken); - houdt duidelijk rekening met de richtlijnen en voorschriften op het gebied van arbo, hygiëne, veiligheid en milieu. De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Creëren en innoveren, Kwaliteit leveren

B1-K1-W6: Bewaakt en borgt de kwaliteit van de boulangerieproducten en het productieproces
Omschrijving
De beginnend beroepsbeoefenaar inspecteert tijdens het voorbereiden, afwegen en het bereiden op afwijkingen en fouten in grondstoffen en boulangerieproducten. De beginnend beroepsbeoefenaar doet dit op basis van kwaliteitsnormen en op smaak, geur, kleur, vorm en/of presentatie van de grondstof of het boulangerieproduct. De beginnend beroepsbeoefenaar analyseert waar afwijkingen in het boulangerieproduct vandaan komen, bekijkt consequenties van deze afwijkingen en bedenkt hiervoor een haalbare oplossing. De beginnend beroepsbeoefenaar overlegt bij complexe afwijkingen met diens collega's en leidinggevende over mogelijke oplossingen. Wanneer nodig herstelt die fouten of afwijkingen of maakt afspraken met een collega om deze te herstellen. De beginnend beroepsbeoefenaar controleert en beoordeelt of de werkzaamheden worden uitgevoerd volgens vaste kwaliteitsprocedures. Ook controleert die of processen volgens planning verlopen. Als de beginnend beroepsbeoefenaar problemen of stagnaties tegenkomt, lost die deze op. De beginnend beroepsbeoefenaar stelt verbetervoorstellen voor gericht op de kwaliteit en efficiëntie van processen, werkmethoden en procedures op de

B1-K1-W6: Bewaakt en borgt de kwaliteit van de boulangerieproducten en het productieproces

werkvloer en toetst deze met collega's. De beginnend beroepsbeoefenaar bespreekt verbetervoorstellen met diens leidinggevende.

Resultaat

Afwijkingen en fouten in producten en processen zijn gesignaleerd en tijdig hersteld. Verbetervoorstellen voor processen en procedures op de werkvloer zijn getoetst en besproken.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- overlegt en stemt tijdig af met collega's of leidinggevende over complexe afwijkingen in de kwaliteit van producten binnen de gestelde kaders;
- trekt logische conclusies over afwijkingen in het boulangerieproduct en waar in het bereidingsproces deze afwijkingen vandaan komen;
- maakt, wanneer nodig, duidelijke afspraken met collega's over herstelwerkzaamheden;
- bewaakt en borgt de kwaliteit van boulangerieproducten grondig aan de hand van het kwaliteitssysteem van het bedrijf;
- controleert de werkzaamheden nauwkeurig aan de hand van kwaliteitsprocedures en planning;
- grijpt tijdig in als er stagnaties voorkomen;
- formuleert duidelijke verbetervoorstellen voor processen en procedures op de werkvloer.

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

B1-K1-W7: Verpakt en presenteert boulangerieproducten en slaat deze op

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar verpakt (een deel van) de boulangerieproducten. De beginnend beroepsbeoefenaar maakt voor de boulangerieproducten een ingrediënten- en allergenenlijst. Wanneer nodig voorziet die de boulangerieproducten van een etiket met deze informatie. De beginnend beroepsbeoefenaar presenteert boulangerieproducten in de vitrine of in de winkel en/of slaat deze op.

Resultaat

Boulangerieproducten zijn verpakt, ingrediënten- en allergenenlijsten ten behoeve van de etikettering zijn gemaakt en boulangerieproducten zijn waar nodig geëtiketteerd. Boulangerieproducten zijn gepresenteerd en/of opgeslagen.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- codeert en etiketteert zorgvuldig;
- presenteert en verpakt de boulangerieproducten op aantrekkelijke wijze;
- slaat boulangerieproducten onder de juiste condities op;
- gebruikt de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze;
- gaat verantwoord en duurzaam om met materialen en middelen.

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

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, apparatuur, materialen, gereedschappen en machines schoon. De beginnend beroepsbeoefenaar vult controlelijsten voor schoonmaakwerkzaamheden in. De beginnend beroepsbeoefenaar voert reststromen af en scheidt producten en/of materialen die hergebruikt kunnen worden.

B1-K1-W8: Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon
Resultaat
Werkruimtes, apparatuur, materialen, machines en gereedschappen in de bakkerij zijn schoongemaakt en opgeruimd. Registratie van schoonmaakwerkzaamheden is gedaan. Reststromen zijn afgevoerd, producten en/of materialen die hergebruikt kunnen worden zijn hiervan gescheiden.
Gedrag
De beginnend beroepsbeoefenaar: - kiest de juiste materialen en middelen bij het schoonmaken van werkruimtes, apparatuur, materialen, gereedschappen en machines in de bakkerij; - gaat (milieu)bewust en veilig om met materialen, middelen, tijd en energie; - vult de controlelijsten uit het bedrijfsschoonmaakplan nauwkeurig in; - werkt nauwkeurig volgens het bedrijfsschoonmaakplan en richtlijnen op het gebied van hygiëne. De onderliggende competenties zijn: Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen

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

Complexiteit

De werkzaamheden van de beginnend beroepsbeoefenaar zijn divers van aard. Het proactief nieuwe producten/smaakcombinaties ontwikkelen vraagt flexibiliteit en creativiteit van de beginnend beroepsbeoefenaar. De complexiteit van het werk komt met name voort uit het alert zijn op afwijkende omstandigheden om te voorkomen dat de kwaliteit van het assortiment achteruitgaat. Daarnaast moet de beginnend beroepsbeoefenaar continu nadenken over nieuwe mogelijkheden voor boulangerieproducten om het assortiment actueel en aantrekkelijk voor de klant te houden, passend bij het seizoen en actuele thema's. Experimenteren om tot vernieuwde of nieuwe boulangerieproducten te komen kost tijd en investering in grondstoffen zonder zekerheid over de verkoopbaarheid. Dat brengt een risico op verspilling en kostenstijging met zich mee. De beginnend beroepsbeoefenaar heeft (brede) kennis en vaardigheden nodig voor het onderhouden van de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar heeft een coördinerende, aansturende, controlerende, signalerende en uitvoerende rol. De beginnend beroepsbeoefenaar werkt zelfstandig. De beginnend beroepsbeoefenaar is verantwoordelijk voor de eigen werkzaamheden. Afhankelijk van het bedrijf en de bedrijfsstructuur is die ook medeverantwoordelijk voor de werkzaamheden van het team. Wanneer nodig legt de beginnend beroepsbeoefenaar verantwoording af aan de leidinggevende.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft brede kennis van de functie van enkelvoudige grondstoffen in de bakkerij
- heeft kennis van de herkomst van enkelvoudige grondstoffen in de bakkerij
- heeft brede kennis van de samenstelling van enkelvoudige grondstoffen in de bakkerij
- kan rijs- en bakprocessen van boulangerieproducten toepassen
- kan recepturen voor boulangerieproducten hanteren
- heeft kennis van doelgroepen en klantbeleving
- heeft kennis van presentatiemogelijkheden voor boulangerieproducten
- heeft kennis van procedures en processen op de werkvloer in de bakkerij
- heeft kennis van de routing van werkzaamheden op de werkvloer in de bakkerij
- heeft kennis van de bedrijfsformule
- heeft kennis van trends en ontwikkelingen
- heeft kennis van diëten en allergieën met betrekking tot enkelvoudige grondstoffen/ingrediënten
- heeft brede kennis van het gebruik van enkelvoudige grondstoffen in de bakkerij
- heeft brede kennis van kwaliteitsaspecten van enkelvoudige grondstoffen in de bakkerij
- heeft brede kennis van soorten en typen enkelvoudige grondstoffen in de bakkerij
- heeft brede kennis van de bewaring- en bereidingswijze in de bakkerij
- heeft brede kennis van de eigenschappen boulangerieproducten
- heeft brede kennis van de kwaliteitscriteria van boulangerieproducten
- heeft brede kennis van smaakcombinaties
- heeft brede kennis van smaak, geur, kleur, vorm en textuur van (exclusieve) boulangerieproducten
- heeft kennis van communicatiekanalen en -middelen
- kan kwaliteitsnormen geldend in de bakkerij hanteren
- kan innovatieve vaardigheden toepassen
- kan probleemoplossende vaardigheden toepassen
- kan communicatieve vaardigheden toepassen
- kan de klantwens achterhalen
- kan keuzes maken voor het gebruiken of vervangen van enkelvoudige grondstoffen in boulangerieproducten
- kan berekeningen met betrekking tot boulangerieproducten uitvoeren
- kan adaptieve vaardigheden toepassen
- kan analysevaardigheden toepassen
- kan creatieve vaardigheden toepassen
- kan adviesvaardigheden toepassen
- kan schrijfvaardigheden toepassen
- kan onderzoeksvaardigheden toepassen

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

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar houdt ontwikkelingen op het vakgebied bij en volgt trends en ontwikkelingen in de branche. Daarbij denkt die mee over mogelijkheden voor het aanvullen of aanpassen van het standaardassortiment. De beginnend beroepsbeoefenaar analyseert boulangerieproducten en het assortiment en brengt nieuwe ideeën in voor het aanpassen van het standaardassortiment. Daarbij maakt die een inschatting van de gevolgen voor de operationele processen, de benodigde inzet van personeel, de kwaliteit en verkoopbaarheid van nieuwe/vernieuwde boulangerieproducten. De beginnend beroepsbeoefenaar ontwikkelt nieuwe receptuur voor boulangerieproducten en/of stelt bestaande receptuur bij op de mogelijkheden van de eigen bakkerij en het standaardassortiment en betrekt waar nodig collega's.

Resultaat

Ideeën voor het vernieuwen van het assortiment zijn bedacht. Nieuwe of vernieuwde receptuur is ontwikkeld.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- houdt relevante trends en ontwikkelingen nauwgezet bij;
- initieert proactief creatieve ideeën;
- speelt bij het vernieuwen van het assortiment op creatieve wijze in op de behoefte van klanten, actuele thema's, seizoenen of acties;
- stemt diens ideeën weloverwogen af op kwaliteit, kostenbewustzijn en efficiëntie met betrekking tot operationele processen en verkoopbaarheid;
- onderzoekt uitvoerig welke combinaties en/of vervanging van grondstoffen en ingrediënten nodig zijn voor de nieuwe of aangepaste receptuur.

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

B1-K2-W2: Bereidt exclusieve boulangerieproducten aan de hand van nieuwe/vernieuwde receptuur

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar past innovatieve technieken toe bij het bereiden van exclusieve boulangerieproducten. De beginnend beroepsbeoefenaar experimenteert met nieuwe smaakcombinaties en het combineren en/of vervangen van enkelvoudige grondstoffen. De beginnend beroepsbeoefenaar beoordeelt nieuwe producten op kwaliteit, smaak en textuur en past de nieuwe/vernieuwde receptuur eventueel aan. De beginnend beroepsbeoefenaar betrekt waar nodig collega's en klanten hierbij. De beginnend beroepsbeoefenaar doet voorstellen voor aanpassingen van het assortiment aan exclusieve boulangerieproducten.

Resultaat

Nieuwe/vernieuwde exclusieve boulangerieproducten zijn uitgeprobeerd en nieuwe/vernieuwde receptuur is eventueel aangepast. Voorstellen voor het assortiment zijn gedaan.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- gebruikt de benodigde materialen, middelen en grondstoffen op effectieve en efficiënte wijze;
- gaat verantwoord en duurzaam om met materialen, middelen en grondstoffen;
- maakt op creatieve wijze combinaties van smaakprofielen en/of vervangt op creatieve wijze enkelvoudige grondstoffen in nieuwe/vernieuwde producten;
- vraagt proactief om hulp, input en/of feedback;
- houdt duidelijk rekening met de 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, Creëren en innoveren

B1-K2-W3: Maakt de kost- en verkoopprijsberekening van boulangerieproducten
Omschrijving
De beginnend beroepsbeoefenaar berekent de kost- en verkoopprijs van de boulangerieproducten. De beginnend beroepsbeoefenaar onderbouwt de verkoopprijs op basis van de markt, het ondernemingsresultaat, de kostprijs, de BTW en de winstmarge per product. De beginnend beroepsbeoefenaar adviseert de leidinggevende over de uitkomst van diens berekeningen en doet een voorstel voor de verkoopprijs.
Resultaat
De kost- en verkoopprijs zijn berekend en de leidinggevende is geadviseerd over de uitkomst van de berekeningen.
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 de leidinggevende deskundig. De onderliggende competenties zijn: Bedrijfsmatig handelen, Formuleren en rapporteren, Vakdeskundigheid toepassen, Analyseren

B1-K2-W4: Introduceert nieuwe/vernieuwde receptuur op de werkvloer
Omschrijving
De beginnend beroepsbeoefenaar legt de nieuwe/vernieuwde receptuur vast inclusief de productspecificaties en informatie over de oorsprong van grondstoffen. De beginnend beroepsbeoefenaar bepaalt hoe het nieuwe/vernieuwde boulangerieproduct in de bestaande productieprocessen en werkmethoden past en legt dit vast.
Resultaat
Nieuwe of vernieuwde receptuur is vastgelegd. Toepassing in productieprocessen en werkmethoden zijn bepaald en vastgelegd.
Gedrag
De beginnend beroepsbeoefenaar: - legt nieuwe/vernieuwde recepturen nauwkeurig vast; - komt proactief met praktische voorstellen om nieuwe/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, Formuleren en rapporteren, Vakdeskundigheid toepassen

B1-K2-W5: Ontwerpt en verzorgt de presentatie van boulangerieproducten
Omschrijving
De beginnend beroepsbeoefenaar onderzoekt mogelijkheden voor nieuwe manieren om nieuwe of vernieuwde boulangerieproducten te presenteren. De beginnend beroepsbeoefenaar ontwerpt en maakt nieuwe presentaties en kiest een communicatievorm en -middel. De beginnend beroepsbeoefenaar sluit met de presentatie van nieuwe/vernieuwde boulangerieproducten aan op de opdracht, het vraagstuk en/of de klantwens.
Resultaat
Nieuwe presentatiemogelijkheden zijn onderzocht, ontworpen en gemaakt.

B1-K2-W5: Ontwerpt en verzorgt de presentatie van boulangerieproducten
Gedrag
De beginnend beroepsbeoefenaar: - gaat actief op zoek naar manieren om presentatiemogelijkheden te vernieuwen; - komt proactief met creatieve ideeën voor nieuwe presentatiemogelijkheden; - ontwerpt en maakt deskundig nieuwe presentatiemogelijkheden; - kiest een passend(e) communicatievorm en -middel. De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Creëren en innoveren, Ondernemend en commercieel handelen

B1-K2-W6: Informeert en adviseert over (nieuwe/vernieuwde) boulangerieproducten
Omschrijving
De beginnend beroepsbeoefenaar communiceert met winkelpersoneel en/of klanten over het aanbod van boulangerieproducten. De beginnend beroepsbeoefenaar verzamelt informatie over specifieke klantwensen bij de klant of via het winkelpersoneel. De beginnend beroepsbeoefenaar analyseert en interpreteert de verzamelde informatie. De beginnend beroepsbeoefenaar geeft advies over de mogelijkheden binnen het assortiment. De beginnend beroepsbeoefenaar geeft passende informatie bij dieetwensen over de gebruikte grondstoffen en ingrediënten in de boulangerieproducten.
Resultaat
Winkelpersoneel en/of klanten zijn geïnformeerd en geadviseerd over de boulangerieproducten en de mogelijkheden binnen het assortiment.
Gedrag
De beginnend beroepsbeoefenaar: - communiceert duidelijk met het winkelpersoneel en/of klanten; - legt de werking van de gebruikte grondstoffen en ingrediënten en de mogelijkheden binnen het assortiment helder uit; - verzamelt doelgericht relevante informatie over de specifieke wensen van de klant; - onderbouwt het advies met deskundige argumenten. 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 Boulanger
Mbo-niveau
4
Typering van het beroep
N.v.t.
Beroepsvereisten
Nee