

Keuzedeel mbo

Voedingsleer, gevorderd

gekoppeld aan één of
meerdere kwalificaties mbo

Code

K0183

Penvoerder: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid
Gevalideerd door: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid
Op: 14-01-2016

1. Algemene informatie

D1: Voedingsleer, gevorderd

Studielast

240

Beroepsvereisten

Nee

Certificaten

Nee

Gekoppeld aan kwalificatie(s)

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

Toelichting

Het wordt steeds belangrijker dat de bakker meer inzicht krijgt in voedselinformatie en hiernaar handelt. Bij het bereiden van bakkerijproducten moet de bakker de juiste kennis en vaardigheden laten zien om bakkerijproducten te maken die passen bij de wens van de klant.

Relevantie van het keuzedeel

Sinds december 2014 is nieuwe wetgeving van kracht rondom allergenen-informatie over producten voor consumenten. Ook binnen de bakkerij moet allergenen-informatie beschikbaar zijn op verpakking en/of wanneer klanten daarnaar vragen.

Beschrijving van het keuzedeel

Dit keuzedeel gaat over meer specifieke kennis over gezonde voeding, allergieën, dieetwensen. Daarnaast is er aandacht voor de etikettering van de verpakte producten (welke informatie moet er op staan).

Branchevereisten

Nee

Aard van keuzedeel

Verdiepend

2. Uitwerking

D1-K1: Past kennis over grondstoffen, ingrediënten en voedingsgewoonten toe

Complexiteit

De werkzaamheden van de bakker hebben een hoge complexiteit. Hij heeft kennis over (hulp)grondstoffen, ingrediënten en voedingsgewoonten nodig om zijn werk goed uit te voeren. Daarnaast is het essentieel dat hij verbanden kan leggen tussen voedingsgewoontes en de mogelijkheden binnen een bakkerijproduct. Hij moet accuraat kunnen inspelen op de wensen van de klant. De werkzaamheden vereisen uiterste zorgvuldigheid. Fouten in de uitvoering en het verkeerd toepassen van procedures kunnen gevolgen hebben voor de gezondheid van de klant. Daarnaast is de regelgeving rondom etikettering van producten complex. Het vraagt van de bakker specifieke kennis en vaardigheden om de juiste informatie op de juiste wijze te vermelden op een etiket.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De bakker werkt zelfstandig en is verantwoordelijk voor het produceren van een passend bakkerijproduct. Daartoe werkt hij met zijn collega's. Hij draagt de verantwoordelijkheid om nauwkeurig te werken bij het bereiden van het bakkerijproduct of bij het uitvragen van de voedingsgewoonten van de klant. Hij is verantwoordelijk voor het correct samenstellen van etiketten. Er is een hoog afbreukrisico, omdat fouten in het opstellen van een passend bakkerijproduct kan leiden tot gevaren voor de gezondheid van de klant.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft gespecialiseerde kennis van grondstoffen in de bakkerij
 - heeft gespecialiseerde kennis van hulpgrondstoffen in de bakkerij
 - heeft kennis over het verschil tussen grondstoffen en ingrediënten
 - heeft gespecialiseerde kennis over voedingsstoffen (koolhydraten, eiwitten, vetten)
 - heeft gespecialiseerde kennis over voedselallergieën
 - heeft gespecialiseerde kennis over allergenen die voorkomen in de bakkerij
 - heeft gespecialiseerde kennis over de functie van E-nummers
 - heeft gespecialiseerde kennis over levensovertuigingen en voeding (biologisch / veganistisch)
 - heeft gespecialiseerde kennis over geloofsovertuiging en voeding (halal / kosher)
 - heeft kennis over de verschillen tussen versproducten, voorverpakte producten en verpakte producten
 - heeft gespecialiseerde kennis over etiketteren
-
- kan herleiden welke ingrediënten in grondstoffen zitten
 - kan etiketten maken
 - kan grondstofsificaties samenstellen
 - kan een voedingswaardetabel samenstellen

D1-K1-W1: Heeft inzicht in (hulp)grondstoffen en ingrediënten

Omschrijving

De Bakker weet wat de verschillen tussen grondstoffen en ingrediënten zijn. Hij herkent de verschillende (hulp)grondstoffen en ingrediënten. Hij kent de werking en toepassingsmogelijkheden van de grondstoffen en ingrediënten. Hij is bekend met allergenen, e-nummers, voedingswaarden en de invloed hiervan op diëten, levensovertuigingen of geloofsovertuigingen. Hij informeert zijn collega's / medewerkers over de werking van de grondstoffen en ingrediënten.

Resultaat

De bakker heeft inzicht in (hulp)grondstoffen en ingrediënten die in de bakkerij gebruikt worden.
De medewerkers zijn geïnformeerd over de werking van grondstoffen en ingrediënten.

Gedrag

Begrijpt de werking van de grondstoffen en ingrediënten hij gebruikt bij de bereiding van bakkerijproducten.

Legt op helder en eenduidig wijze uit wat de werking van de grondstoffen en ingrediënten zijn, die de in de bakkerij worden gebruikt.

D1-K1-W1: Heeft inzicht in (hulp)grondstoffen en ingrediënten

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen

D1-K1-W2: Stelt een bakkerijproduct samen passen bij de levensovertuiging of geloofsovertuiging van de klant

Omschrijving

De bakker ontvangt informatie van het winkelpersoneel over klantwensen vanuit diëten, levensovertuiging of geloofsovertuiging. Hij komt met een geschikt alternatief door ingrediënten in het (standaard)recept te vervangen of een ander bakkerijproduct voor te stellen. Hij voert de administratie voor de aangepaste receptuur en/of alternatieven.

Resultaat

De receptuur van bakkerijproducten is aangepast, passen bij de klantwens. De aangepaste receptuur en/of alternatieven is vastgelegd in het administratieve systeem.

Gedrag

Overlegt tijdig met het winkelpersoneel en collega-bakkers bij het samenstellen van een passend bakkerijproduct.

Zet zijn vakkennis over voedingsleer accuraat in om een receptuur samen te stellen passend bij levensovertuigingen en geloofsovertuigingen van de klant.

Legt aanpassingen in het bakkerijproduct of de receptuur zorgvuldig vast in het administratieve systeem.

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

D1-K1-W3: Verzorgt juiste etiketten voor bakkerijproducten

Omschrijving

De bakker etiketteert bakkerijproducten die verpakt worden. Hij herkent de juiste etiketten voor de verschillende bakkerijproducten en herleidt welke bakkerijproducten geschikt zijn voor verschillende levensovertuigingen en geloofsovertuigingen. Bij onjuiste of incomplete informatie op de etiketten signaleert hij dit bij zijn leidinggevende. Hij past indien nodig de informatie op de etiketten aan.

Resultaat

Verpakte bakkerijproducten met juiste etikettering.

Gedrag

Zet zijn vakkennis over bakkerijproducten en voedingsleer accuraat in om de juiste etiketten te gebruiken voor verpakte bakkerijproducten.

Stelt tijdig en accuraat nieuwe etiketten samen volgens de aangepaste receptuur.

Werkt nauwkeurig en zorgvuldig aan de hand van het kwaliteitssysteem van het bedrijf.

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