|  |  |
| --- | --- |
| Cursist(e):  Contractnummer: | Bedrijf:  Contactpersoon: |

**Beroep: BAKKERSHULP (m/v) Indicatieve duur tijd: xxx weken[[1]](#footnote-1)**

Bereidt broodproducten en fijne patisserie volgens de voorschriften van de voedselveiligheid.   
Bijkomende activiteiten kunnen zijn: brood- en banketproducten verkopen en een voedingskleinhandel beheren (bakkerij, brood- en banketbakkerij, ...).

1. De competenties: Inhoudstafel

[Het deeg in deegstukken verdelen, rollen en vormgeven . De gisting controleren 5](#_Toc426366135)

[Patisserie bereiden (snijden, versieren, bestrijken met een laagje eigeel, ...) 6](#_Toc426366136)

[De deegstukken en patisserie voorbakken, bakken en uit de oven halen 7](#_Toc426366137)

[Producten versieren na afkoeling (stukjes chocolade, sesamzaadjes, suiker, met een saus overgieten, ...) 8](#_Toc426366138)

[Het werkblad, het gereedschap en de ruimtes schoonmaken en hygiënisch houden 9](#_Toc426366139)

[Voedingswaren bereiden: Chocolade/Gebakjes / IJs, sorbets / Suikerwaren . Specifieer de activiteit: 10](#_Toc426366140)

[Voedingswaren bereiden: Belegde broodjes /Traiteurschotels (pizza's, quiches, sandwiches, ...) 11](#_Toc426366141)

[Voedingswaren bereiden: Speciaal brood (regionale specialiteiten, brood op grootmoeders wijze, ...) 12](#_Toc426366142)

[De productie plannen volgens de bestellingen, de voorraad en het seizoen 12](#_Toc426366143)

[A.1.1.1 De begeleider: Bepaalt de prioriteiten en de timing. Stelt samen met de cursist de werkvolgorde van de taken vast. Laat de cursist een werkvolgorde opstellen, controleert en corrigeert waar nodig, legt aan de cursist uit waarom correcties nodig waren. 12](#_Toc426366144)

[Brood- en banketwaren in de etalage of op de toonbank uitstallen 14](#_Toc426366145)

[Klanten informeren over de producten / Producten verkopen 15](#_Toc426366146)

[De voorraad opvolgen, tekorten vaststellen / Bestellingen plaatsen 16](#_Toc426366147)

[Goederen en producten ontvangen / De levering controleren 16](#_Toc426366148)

[Aan huis verkopen van brood- en banketwaren 17](#_Toc426366149)

1. **Geplande opleidingsacties**

1. **Job gerelateerde competenties: basis**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Ingrediënten uitkiezen (bloem, gist, additieven, ...) en doseren voor het maken van brooddeeg of patisseriedeeg. Het deeg mengen, kneden en uitrollen** | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Controleert de versheid en de kwaliteit van producten voor gebruik | De begeleider:  Toont de controleprocedure en aandachtspunten bij de controle van kwaliteit en versheid  Controleert de gegeven opdrachten |  |  |
| Kiest de grondstoffen op basis van het recept  Berekent de benodigde hoeveelheden  Weegt grondstoffen af met een weegschaal  Volgt het recept | De begeleider:  Stelt de nodige informatie (recepturen, temperatuur, hoeveelheden, …) ter beschikking van de cursist. Toont technische fiches  Toont de werking van de weegschalen  Toont de klaar te zetten grondstoffen  rekening houdende met de verwerkingstijd. |  |  |
| Draait en kneedt deeg manueel of met een kneed- of deegmachine  Toert bladerdeeg | De begeleider:  Geeft duidelijke richtlijnen aan de cursist in het gebruik van de machines, toont de werking van de machines, leert de handleiding gebruiken.  Toont het toeren van bladerdeeg voor.  Hij geeft het goede voorbeeld en stuurt bij waar nodig. |  |  |
| Bepaalt de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen  Controleert de duur van het kneden en de temperatuur van het deeg | De begeleider  Geeft duidelijke richtlijnen rond tijden en temperatuur bij het bewerken van verschillende degen  Toont de bereiding en controles, informeert bij de cursist of de opdracht(en) duidelijk zijn overgekomen. |  |  |
| Werkt ergonomisch (juiste houding, hef- en tiltechnieken) | De begeleider toont de cursist(e) de handelingen volgens de ergonomische hef- en tiltechnieken. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Het deeg in deegstukken verdelen, rollen en vormgeven . De gisting controleren | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Bepaalt de benodigde hoeveelheid of gewicht aan deeg per stuk  Past technieken toe voor het modelleren van deegstukken  Plaatst het deeg in de rem-rijskast  Plaatst de deegstukken op platen of in bakvormen | De begeleider  Informeert en toont de juiste hoeveelheid en/of deeggewicht per stuk voor.  Toont het modelleren van deegstukken  Toont de verschillende technieken bij het plaatsen van deeg op platen en/of bakvormen  Toont het plaatsen van deeg in de rem-rijskast. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Patisserie bereiden (snijden, versieren, bestrijken met een laagje eigeel, ...) | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Hanteert procedures en technieken voor het bereiden en verwerken van degen, beslagen, banketproducten, vullingen en garneringen (suikerwerk, marsepein, …) | De begeleider:  Toont de verschillende procedures en technieken voor bij het bereiden, verwerken van degen, beslagen en vullingen  Maakt met de cursist garneringen in suikerwerk en/of marsepein  Geeft opdracht aan de cursist om garneringen te ontwerpen in suikerwerk en/of marsepein,…, volgens bepaalde opdrachten van klanten of seizoenen. |  |  |
| Voegt rozijnen, chocolade, noten, … toe aan het deeg of beslag  Voegt met natuurlijke aroma’s smaak en kleur toe aan de producten | De begeleider:  Geeft informatie rond het gebruik(dosering) en toevoegen van natuurlijke aroma’s, kleurstoffen en andere hulpgrondstoffen voor. |  |  |
| Decoreert, modelleert en snijdt producten volgens het recept en de kwaliteitseisen | De begeleider  Stelt kwaliteitsnormen, modellen en decoratie voor aan de hand van technische fiches of foto.  Toont de verschillende technieken van modeleren, snijden en decoreren volgens recept en kwaliteitsnorm |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| De deegstukken en patisserie voorbakken, bakken en uit de oven halen | | | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties** | **Voorziene einddatum** | | **Afgewerkt op** | |
| Gebruikt verschillende ovens indien beschikbaar (houtoven, rotoroven, vloeroven,….)  Stelt de oven in (tijd, temperatuur, …) en bakt de producten af  Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel  Ontvormt de producten en plaatst ze op rekken  Stelt broodfouten vast | De begeleider:  Geeft duidelijke richtlijnen aan de cursist(e) over het gebruik van de ovens.  Hij toont aan de cursist hoe de ovens moeten worden ingesteld afhankelijk van de verschillende bakprocedures.  De technieken voor de controle van de bakprocessen en uitzicht worden door de begeleider getoond.  Wijst de cursist op mogelijke broodfouten  Volgt de cursist op stuurt bij waar nodig en is de eindverantwoordelijke bij de eerste controles. |  | |  | |
| Werkt met half afgebakken (bake-off) producten | De begeleider:  Informeert de cursist om de bake-off producten juist te hanteren, de gebruiksaanwijzingen en etiketten te lezen  Toont het ontdooien en/of afbakken van de bake-off producten. |  | |  | |
| Producten versieren na afkoeling (stukjes chocolade, sesamzaadjes, suiker, met een saus overgieten, ...) | | | | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties** | | **Voorziene einddatum** | | **Afgewerkt op** | |
| Koelt het deeg af of vriest het in  Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten klaar te maken voor verkoop | De koel- en invriestechnieken of procedures worden uitgelegd en getoond zoals deze in het bedrijf toegepast worden.  De afwerking en garnering om producten verkoop klaar te maken worden getoond en onder toezicht van de begeleider uitgevoerd, de begeleider geeft de nodige instructie om de resultaten te optimaliseren.  De nog niet gekende technieken worden door de begeleider getoond en verder opgevolgd tot de technieken zelfstandig kunnen uitgevoerd worden. | |  | |  | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Het werkblad, het gereedschap en de ruimtes schoonmaken en hygiënisch houden | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Draagt werkkledij volgens de hygiënische richtlijnen  Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen | De begeleider geeft duidelijke richtlijnen aan de cursist, toont de hygiënische handelingen en geeft het goede voorbeeld.  Hij stelt de werkkledij en persoonlijke beschermingsmiddelen ter beschikking.  Het dragen van juwelen, zichtbare piercing en uurwerken is verboden. Het dragen van een gepast hoofddeksel is aangewezen, de haren, snor of baard moeten verzorgd zijn. |  |  |
| Ruimt de werkplek en het materiaal systematisch op  Controleert de staat van het materiaal | De begeleider toont de handelingen voor en geeft het goede voorbeeld |  |  |
| Reinigt het materiaal volgens de hygiënische richtlijnen  Gebruikt schoonmaakmateriaal | De begeleider:  Stelt het onderhoudsplan en productfiches ter beschikking van de cursist en geeft hem de nodige richtlijnen.  Geeft het goede voorbeeld, toont de handelingen voor. Past de juiste techniek toe en gebruikt hiervoor een aangepast product in een juiste dosering, afhankelijk van de aard van de vervuiling. Informeert de cursist over de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen en stelt de nodige beschermingsmiddelen ter beschikking van de cursist  Stuurt bij waar nodig. | . |  |
| Sorteert afval volgens de richtlijnen | De begeleider; toont de cursist de handelingen bij het sorteren van afval.  Stuurt bij waar nodig. |  |  |

1. **Job gerelateerde competenties: specifiek**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Voedingswaren bereiden: Chocolade/Gebakjes / IJs, sorbets / Suikerwaren . Specifieer de activiteit: | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Gebruikt toestellen om suiker en chocolade te bewerken, ijs en sorbets te bereiden | De begeleider:  Legt de werking van de verschillende toestellen uit, gebruikt de handleidingen  Toont de technieken voor het bewerken en/of bereiden van de diverse specialiteiten voor.  Maakt de cursist opmerkzaam op de aandachtspunten bij het bereiden en/of bewerken van de diverse specialiteiten  Betrekt de cursist bij het beoordelen van de smaak en structuur van de diverse specialiteiten |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Voedingswaren bereiden: Belegde broodjes /Traiteurschotels (pizza's, quiches, sandwiches, ...) | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Bereidt gerechten aan de hand van een culinaire of technische fiche  Respecteert de juiste proporties van de maaltijdcomponenten  Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten  Bereidt sauzen  Warmt de voedingswaren op volgens traditionele technieken (kookplaat, stoom, met warmtecirculatie, hete lucht,…)  Respecteert de timing van de verschillende bereidingen en gerechten  Past verschillende kooktechnieken toe eigen aan de specifieke noden en behoeften van de specifieke bereidingen | De begeleider: Stelt de nodige technische en culinaire fiches ter beschikking van de cursist  Toont de juiste proporties bij het bereiden van gerechten, toont en past de juiste technieken toe volgens de eigenheid van de zaak  Betrekt de cursist bij het beoordelen van de smaak  Toont de methodieken en timing voor het bereiden en opwarmen van gerechten (technische fiches) |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Voedingswaren bereiden: Speciaal brood (regionale specialiteiten, brood op grootmoeders wijze, ...) | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Gebruikt een houtoven, rotoroven, vloeroven, …..  Gebruikt technische fiches. | De begeleider:  Stelt de nodige technische fiches ter beschikking van de cursist  Toont de juiste proporties bij het bereiden van speciaal brood, toont en past de juiste technieken toe volgens de eigenheid van de zaak  Toont de methodieken en timing voor het maken van speciaal brood. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| De productie plannen volgens de bestellingen, de voorraad en het seizoen | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Schat de vraag van de klanten in.  Stelt een assortiment samen volgens verwachte verkoop | De begeleider:  Laat de cursist een inschatting maken van de verwachte verkoop, hij/zij corrigeert waar nodig. Stelt samen met de cursist het assortiment samen, houdt rekening met uitzonderlijke omstandigheden (braderie, feestdag, …,) bij het opstellen van het assortiment. |  |  |
| Legt prioriteiten in het uit te voeren werk | De begeleider: Bepaalt de prioriteiten en de timing.  Stelt samen met de cursist de werkvolgorde van de taken vast. Laat de cursist een werkvolgorde opstellen, controleert en corrigeert waar nodig, legt aan de cursist uit waarom correcties nodig waren. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Het deeg bewaren en de brood- en banketwaren verpakken (bakjes, zakjes, ...)** | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Houdt de bewaartemperatuur voor deeg op peil  Gebruikt een snijmachine  Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine | De begeleider: Stelt de nodige technische fiches om degen op temperatuur te houden ter beschikking van de cursist  Stelt de nodige verpakkingsmateriaal ter beschikking van de cursist  Toont het gebruik en de te nemen veiligheidsmaatregelen van snijmachine. Toont de technieken van het manueel of machinaal verpakken van producten Toont het gebruik en de te nemen veiligheidsmaatregelen van de verpakkingsmachine (indien aanwezig) |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Brood- en banketwaren in de etalage of op de toonbank uitstallen | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen  Schikt en presenteert schotels in de toonbank volgens het ‘first in first out’ principe en het toonbank vulschema  Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, …)  Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheid) norm voldoen  Past bij het presenteren in de toonbank de voorschriften voor voedselveiligheid en hygiëne toe | De begeleider:  Stelt de nodige informatie ter beschikking van de cursist, toont de schikking, presentatie, het vulschema van de toonbank en het vullen van schalen op een evenwichtige manier.  Wijst de cursist op de verplichting van het aanbrengen van wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, allergenen,…)  Geeft de nodige richtlijnen voor het aanvullen van de toonbank en legt het FIFO-principe uit aan de cursist en verwijdert de producten die niet meer aan de gestelde normen voldoen, geeft hierbij uitleg aan de cursist.  Informeert de cursist over de toegepaste bewaartemperaturen en de te nemen acties bij afwijkingen.  Geeft het goede voorbeeld en werkt hygiënisch. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Klanten informeren over de producten / Producten verkopen | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Stemt de dienstverlening af op het type klant  Stelt vragen om de wensen van de klant te achterhalen  Wijst de klant op speciale acties en producten om de verkoop te stimuleren  Rekent de kostprijs af met de klant | De begeleider:  Leert de gebruikelijke formules aan bij klantencontact, aan de cursist en brengt de principes van klantvriendelijkheid aan bij de cursist. De begeleider let op een correct taalgebruik  Betrekt de cursist bij speciale acties en de promotie ervan.  Stimuleert hem/haar bij het actief deelnemen aan promotieacties.  Toont de werking van de kassa, en laat de cursist oefenen in het registreren van bestellingen in de kassa[[2]](#footnote-2).  Volgt de cursist op en stuurt bij waar nodig. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| De voorraad opvolgen, tekorten vaststellen / Bestellingen plaatsen | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Gebruikt software voor voorraadbeheer  Maakt een inventaris op  Registreert gegevens over het verbruik van grondstoffen  Berekent het rendement van de grondstoffen en de producten  Berekent de te bestellen hoeveelheden  Houdt bij het bestellen rekening met kosten en levertermijnen | De begeleider stelt de software voor voorraadbeheer ter beschikking van de cursist en toont de werking ervan, maakt samen met de cursist de inventaris en berekent het rendement van de grondstoffen  Werkt samen met de cursist de bestellingen uit volgens de verschillende parameters eigen aan de werking van het bedrijf.  Wijst de cursist op mogelijke knelpunten bij het opstellen van de bestellingen (capaciteit opslagruimten, specifieke vragen van klanten, planning levering rekening houdend met verlofdagen en andere mogelijke omstandigheden die van invloed kunnen zijn bij het leveren enzoverder. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Goederen en producten ontvangen / De levering controleren | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Voert ontvangstcontrole uit op hoeveelheid en kwaliteit  Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen en producten met meetapparatuur en visueel  Controleert of de goederen en producten voldoen aan de voorschriften voor voedselveiligheid en hygiëne  Registreert afwijkingen  Controleert de voorwaarden voor het opslaan van goederen (temperatuur, luchtvochtigheid, first in first out principe, …)  Controleert en registreert de temperatuur in de opslagruimte | De begeleider: Stelt alles in het werk om de cursist opmerkzaam te maken van de kenmerken van bederf (geur, kleur, kleverigheid,…)  Informeert de cursist over de te volgen procedure en toont de werkwijze aan de cursist.  Volgt de cursist op stuurt bij waar nodig en is de eindverantwoordelijke bij de eerste controles. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Aan huis verkopen van brood- en banketwaren | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Rijdt met een (bestel)wagen[[3]](#footnote-3)  Stelt een routeplan op  Levert de producten af volgens de bestelling en het routeplan | De begeleider: Stelt een (bestel)wagen en routeplan ter beschikking van de cursist  Neemt het routeplan door met de cursist en geeft advies bij het opmaken van een aangepast routeplan en de te leveren bestellingen.  Stuurt bij waar nodig. |  |  |

# Persoonsgebonden competenties

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Omschrijving** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| **Efficiënt werken** | De cursist leert geleidelijk om meer initiatief zelf te nemen met minder instructies van de begeleider. Cursist en begeleider bespreken de geleidelijkheid in functie van de bedrijfscontext (moeilijkheidsgraad) en haalbaarheid (competentieniveau) van de cursist. |  |  |
| **Kunnen doorwerken** | De cursist kan geleidelijk aan taken opnemen met een grotere complexiteit en tijdsdruk en brengt deze tot een goed einde |  |  |
| **Kunnen omgaan met regels** | Cursist en begeleider maken werkafspraken over veiligheidsregels en werkplanning. De cursist volgt de afgesproken werkwijze. |  |  |
| **Kunnen omgaan met stress** | De begeleider bewaakt en helpt de cursist omgaan met tijdsdruk, werkdruk, kritiek of teleurstelling. De begeleider waakt er over dat kritiek enkel werk gerelateerd is en treedt op bij persoon gerelateerde kritiek. |  |  |
| **Kunnen plannen en organiseren** | Cursist en begeleider maken afspraken over een werkplanning en resultaat. De cursist leert belangrijke dingen van minder belangrijke onderscheiden. |  |  |
| **Resultaat nastreven** | Cursist en begeleider bespreken resultaten en leerpunten van de cursist in verband met het werk op tijd gedaan hebben binnen de beoogde kwaliteit. De cursist leert verantwoordelijkheid nemen voor het resultaat van het werk. |  |  |
| **Veilig werken en respect voor materialen hebben** | De cursist wordt geïnformeerd over de geldende veiligheidsregels en leeft deze na een tijd spontaan na. |  |  |
| **Verzorgen van persoonlijke presentatie** | De cursist wordt geïnformeerd over de gebruikelijke regels inzake dress code en leeft deze na een tijd spontaan na |  |  |
| **Zorgvuldig en hygiënisch werken** | De cursist krijgt aanvankelijk nauwkeurige aanwijzingen in verband met de hygiëne en weet geleidelijk zelf welke regels hij in welke situatie moet naleven |  |  |
| **Taalvaardig zijn in het Nederlands** | De opdrachten van de begeleider begrijpen als die duidelijk en niet te snel praat en de opdracht geeft op de plaats waar de taak moet gebeuren.  Aangeven wat hij niet begrijpt en extra informatie vragen als het nodig is.  De werkdocumenten in het bedrijf gebruiken (bv. Zaalplan, onderhoudsplan, ...).  Communiceren met de klanten: hen begroeten en afscheid nemen met de juiste formules en informeren naar hun wensen.  Bestellingen noteren en doorgeven aan de bar.  Klachten en problemen van gasten begrijpen en er correct op reageren (begrip tonen, doorverwijzen naar een collega, de collega briefen).  Technische defecten melden: het probleem omschrijven. |  |  |

1. [↑](#footnote-ref-1)
2. [↑](#footnote-ref-2)
3. [↑](#footnote-ref-3)