



# ONDERZOEK NAAR DE KWALIFICATIEBEHOEFTE VOOR DE AMBACHTELIJKE BROOD- EN BANKETBAKKER

*In samenwerking met : de Vlaamse Federatie van Verenigingen  
van Brood- en Banketbakkers, IJsbereiders en  
Chocoladebewerkeren en de Syndicale Unie voor Brood-, Banket-,  
Chocolade- en IJsbedrijf*

© Het copyright over de SERV-beroepsprofielen hoort toe aan de SERV.  
Gebruik van gegevens en tekst is toegestaan mits een correcte bronvermelding.

D/2000/4665/18

Mei 2002  
VDKambachtelbakker\_def



## VOORWOORD

Het beroepsprofielenproject van de SERV gaat zijn zesde werkjaar in vanaf 2000. Eigenlijk gaat het vanaf nu niet meer om een project. De SERV wordt namelijk structureel gefinancierd voor dit onderzoekswerk door de Vlaamse Minister van Economie die de voogdijminister is van de SERV. Het onderzoeksteam is ook uitgebreid met een extra onderzoeker.

Het beroepsprofielenonderzoek is dus uit zijn experimentele fase gegroeid. Het werk krijgt ook meer en meer erkenning. Dat blijkt niet alleen uit de financiering van overheidswege, maar ook uit de vertaling van SERV-beroepsprofielen naar opleidingsprofielen, het gebruik van de SERV-beroepsprofielen voor de modules die het modulariseringsproject van het departement onderwijs maakt voor het BSO, de mogelijke vertaling van de beroepsprofielen in basiscompetenties voor het beroepsgerichte gedeelte van een opleiding.

Een belangrijk debat dat momenteel ook in de SERV wordt gevoerd is dat over levenslang leren en certificering van reeds verworven competenties. Beroepsprofielen zouden daarvoor een dienstig instrument kunnen zijn.

Met de structurele verankering van het project in de SERV is ook een inhoudelijke uitbreiding gebeurd. Vanaf 2000 zal de aandacht ook meer gaan naar beroepenstructuren. Uiteraard blijven we beroepsprofielen maken. Een derde belangrijke en nieuwe opdracht is het uitbouwen van een informatiebank over sectoren en beroepen op basis van het onderzoekswerk. Die informatiebank zal op de SERV-website komen en voor iedereen gratis toegankelijk zijn.

\*

\* \*

Voor meer informatie over het onderzoek kan U - uiteraard - terecht bij de SERV of op de SERV-website: [www.serv.be](http://www.serv.be).

Het onderzoeksteam bestaat uit: Veerle De Keersmaecker, Ann Olbrechts, Anne Roose en Leen Vanaerschot (coördinatie).



---

## **INHOUDSTAFEL**

---

### **INLEIDING** **5**

---

### **DEEL I AFBAKENING** **7**

---

#### **1 AFBAKENING EN OMSCHRIJVING** **9**

<b>1.1</b>	<b>DOMEIN</b>	<b>9</b>
<b>1.2</b>	<b>BEROEPSINHOUD</b>	<b>11</b>
<b>1.3</b>	<b>AFBAKENING</b>	<b>11</b>

---

### **DEEL II PROFIEL AMBACHTELIJK BROOD- EN BANKETBAKKER** **13**

---

#### **1 TAKEN EN ACTIVITEITEN** **15**

<b>1.1</b>	<b>VOORBEREIDENDE TAKEN</b>	<b>17</b>
1.1.1	PLANNING EN VOORBEREIDING VAN DE WERKZAAMHEDEN	17
<b>1.2</b>	<b>UITVOERENDE TAKEN</b>	<b>18</b>
1.2.1	BEREIDEN VAN BROOD	18
1.2.2	BEREIDEN VAN ZACHTE LUXE	19
1.2.3	BEREIDEN VAN HARDE LUXE	21
1.2.4	BEREIDINGEN MET GEREZEN BLADERDEEG	22
1.2.5	BEREIDEN VAN VET- EN BOTERDEGEN	24
1.2.6	BEREIDEN VAN BLADERDEEG	25
1.2.7	BEREIDEN VAN BESLAGEN	27
1.2.8	BEREIDEN VAN VLAAIEN	28
1.2.9	BEREIDEN VAN TAARTEN	28
1.2.10	BEREIDEN VAN CRÈMESOORTEN	29
1.2.11	BEREIDEN VAN SOEZENBESLAG	30
1.2.12	BEREIDEN VAN AMANDELWERK	31
1.2.13	BEREIDEN VAN SUIKERWERK	32
1.2.14	WERKEN MET CHOCOLADE	32
1.2.15	BEREIDEN VAN IJS EN IJSPRODUCTEN	33
<b>1.3</b>	<b>ONDERSTEUNENDE TAKEN</b>	<b>34</b>
1.3.1	BEWARING VAN AFGEWERKTE PRODUCTEN EN GRONDSTOFFEN	34
1.3.2	HYGIËNE EN ONDERHOUD	35
1.3.3	KWALITEITSCONTROLE	35
1.3.4	BEDRIJFSBEHEER	36
1.3.5	VEILIGHEID	37

---

<b>2</b>	<b><u>BEROEPSKWALIFICATIES</u></b>	<b>38</b>
2.1	ALGEMENE BEROEPSKENNIS	38
2.2	SLEUTELVAARDIGHEDEN	39
<b>3</b>	<b><u>VERANTWOORDELIJKHEIDSDOMEINEN</u></b>	<b>40</b>
<b>4</b>	<b><u>BIJZONDERE ARBEIDSOMSTANDIGHEDEN</u></b>	<b>40</b>
4.1	VEILIGHEIDSRISICO'S	40
4.2	GEZONDHEIDSRISICO'S	40
<b>5</b>	<b><u>ARBEIDSORGANISATIE</u></b>	<b>41</b>
<b>6</b>	<b><u>SPECIFIEKE KWALIFICATIEPROBLEMEN</u></b>	<b>41</b>
<b>7</b>	<b><u>TOEKOMSTIGE EVOLUTIES</u></b>	<b>41</b>
	<b><u>LIJST VAN ORGANISATIES EN BEDRIJVEN DIE DEEL UITMAAKTEN VAN DE CONFERENTIES "AMBACHTELIJK BROOD- EN BANKETBAKKER"</u></b>	<b>43</b>
	<b><u>BRONNEN - LITERATUURLIJST</u></b>	<b>45</b>

## **INLEIDING**

In dit beroepsprofiel worden de kwalificatiebehoeften voor de ambachtelijke brood- en banketbakker uiteengezet.

In deel I, de afbakening wordt het beroep van de ambachtelijke brood- en banketbakker gedefinieerd en wordt gespecificeerd wat we wel en niet onder dit beroep zullen verstaan in het kader van dit beroepsprofiel. Dit gebeurt aan de hand van een omschrijving van het domein en de beroepsinhoud. Verder wordt nog verduidelijkt hoe het beroep in dit document wordt opgevat.

In deel II gaan we in op de taken, activiteiten en de vereiste kennis en vaardigheden voor het beroep van de ambachtelijke brood- en banketbakker. We wensen er de aandacht op te vestigen dat dit beroepsprofiel slaat op de modale beroepsuitoefening, abstractie makend van verschillen die kunnen voorkomen tussen de bakkerijen inzake schaalgrootte, werkverdeling,...

In hoofdstuk 1 sommen we de activiteiten op die onder de omschreven takendomeinen ressorteren. De weergegeven takenanalyse heeft als doel de kennis en de vaardigheden op te sporen die vereist zijn voor de uitoefening van het beroep. De taken worden opgesplitst in voorbereidende, uitvoerende en ondersteunende taken.

Hoofdstuk 2 bevat een algemeen overzicht van de beroepskennis en de sleutelvaardigheden die een minimale basis vormen voor het goed functioneren van de ambachtelijke bakker.

In de volgende hoofdstukken komen de verantwoordelijkheidsdomeinen, de bijzondere arbeidsomstandigheden en de specifieke kwalificatieproblemen aan bod. We sluiten het document af met een korte blik op de toekomstige evoluties die verwacht worden in de sector en die een impact zullen hebben op het beroep van de ambachtelijke brood- en banketbakker.





**DEEL I**  
**AFBAKENING**



## 1 ABAKENING EN OMSCHRIJVING

### 1.1 Domein

In dit beroepsprofiel bespreken we de taken en vaardigheden van de ambachtelijke brood- en banketbakker.

De brood- en banketbakkerij is een belangrijke sector binnen de voedingsbranche. We onderscheiden de ambachtelijke bakkerijen, en de industriële bakkerijen.

In de CAO (art. 3 van de CAO van het subPC 118.05) wordt gesteld dat men van een industriële bakkerij spreekt als aan de volgende drie criteria is voldaan :

- Een omzet behalen van meer dan 75 miljoen;
- Meer dan 20 werknemers in dienst hebben;
- In het bezit zijn van een tunnel- of bandoven.

Bakkerijen die niet aan deze voorwaarden voldoen kunnen zich dus geen industriële bakkerij noemen.

De Europese norm stelt dat de grens op 50 werknemers ligt.

Een verschil met de ambachtelijke bakkerijen ligt ondermeer in het feit dat in de *ambachtelijke bakkerijen* niet alleen de productie plaatsvindt, maar ook de verkoop aan de eindverbruiker is er in eigen beheer. De ambachtelijke bakker is niet alleen een vakman, maar vaak ook ondernemer van zijn eigen zaak. Industriële bakkerijen hebben niet steeds een eigen verkooppunt. Verder wordt er in de ambachtelijke bakkerijen niet met tunnelovens of bandovens gewerkt, deze zijn typisch voor de industrie.

De *industriële bakkerijen* zijn gewoonlijk meer geautomatiseerd en hebben een andere productie. Hier worden tunnelovens gebruikt met een hoge verwerkingscapaciteit waardoor grote hoeveelheden van dezelfde producten kunnen worden gemaakt. De industriële bakker werkt meer aan machines en staat meestal slechts voor een deelproces in.

Verder kan een onderscheid gemaakt worden tussen brood- en banketbakkers, broodbakkers en banketbakkers. In de industrie komt banket iets minder voor, het banketbakken gebeurt vooral ambachtelijk. Voorbeelden van industriële banketbakkerijen zijn o.a. Lotus en Corona.

In veel bakkerijen wordt naast brood en banket ook chocolade en ijs verwerkt in de productie. Het betreft nevenactiviteiten die eveneens zullen worden opgenomen in het beroepsprofiel van de ambachtelijke bakker.

Volgens de vestigingswet van 14/01/93 wordt het volgende verstaan onder de beroepsactiviteiten van de brood- en banketbakker :

“Beroepsomschrijving van de brood- en banketbakkerij volgens de vestigingswet :

Brood- en banketbakker is de persoon of de vennootschap die voor rekening van derden ten minste één van volgende werkzaamheden uitoefent :

- het bereiden van bakkerijproducten of andere producten zoals die door de wetgeving inzake levensmiddelen betreffende brood en andere bakkerijproducten worden bepaald;
- het bereiden van producten die gewoonlijk met de term banketbakkerijproducten worden aangeduid, met name :
  - producten op basis van soezenbeslag en bladerdeeg;
  - meringues;
  - diverse vetdegen, biscuit- en cakebeslagsoorten;
  - “petits fours”;
  - taarten, taartjes en gebak

Vallen niet onder de vestigingswet :

- restauranthouders en traiteurs-banketaannemers, wat de gerechten betreft die zij in het kader van hun eigen werkzaamheid bereiden;
- de suikerbakkers en fabrikanten van chocolade-producten of jam, wat betreft de bereiding van deze producten;
- de ijsbereiders en pannekoekenbakkers voor de bereiding van ijs en pannekoeken;
- de “bake-off”-activiteit, dit wil zeggen de laatste bewerking voor de verkoop, die uitsluitend bestaat in het uitgesteld afbakken op de verkoopplaats van rauw diepgevroren voorgebakken of gedeeltelijk voorgebakken, elders gefabriceerde brood- en banketbakkerijproducten door middel van materiaal dat eigen is aan dit type van uitbating.”

Wat precies het onderscheid is tussen brood- en banketproducten en welke precies de nevenproducten zijn wordt in de volgende tabel verduidelijkt :

<b>BROODPRODUCTEN</b>	<b>BANKETPRODUCTEN</b>	<b>NEVENPRODUCTEN</b>
	Suikerwerk (basis)	
Brood	Crèmesoorten	
Zachte luxe : suikerbrood, rozijnenbrood,...	Taarten	Chocolade
Harde luxe : pistolets, stokbrood,...	Bladerdeeg	Ijs
Gerezen bladerdeeg : koffiekoeken,...	Boterdeeg	Hartige producten vervaardigd uit verschillende soorten deeg
Vlaaien	Biscuit	
	Soezenbeslag	
	Amandelwerk	Suikerbewerking
		Dieetproducten

## **1.2 Beroepsinhoud**

Definitie van ambachtelijk brood- en banketbakker :

De ambachtelijke brood- en banketbakker zet bakwaardige graangewassen en andere ingrediënten om naar bakkerijproducten zoals witbrood, bruinbrood, volkorenbrood, harde en zachte broodjes, gebak en taarten. Dit gebeurt op een vaktechnisch perfecte, efficiënte en hygiënische manier. Bovendien besteedt de bakker als ondernemer aandacht aan marketing, reclame, administratie, personeelsbeleid, milieueisen en noem maar op.

## **1.3 Afbakening**

Er is een duidelijk onderscheid tussen de taken van de ambachtelijke en deze van de industriële bakker. In de industriële productie is er een grotere opdeling in functies en spreekt men niet alleen van bakkers, maar ook van deegmakers, kneders, bankwerkers, ovenmannen, biscuitbakkers, bereiders van vullingscrèmes, ... . Het gaat hier eerder om productie-operators of productie-arbeiders.

Een ambachtelijk bakker werkt 's nachts aan de bereidingen, de verkoop wordt meestal uitgevoerd door een familielid of een verko(o)p(st)er. Daarom worden de verkoopstaken niet opgenomen in dit profiel. Deze bakker zal meestal zelf zijn bedrijf beheren, taken in verband met bedrijfsbeheer werden wel opgenomen in dit document.

Ook de chocolade- en de ijsbereiding en de bereiding van suikerwerk die een nevenactiviteit uitmaken de brood- en banketbakker worden in dit profiel opgenomen.

Dit beroepsprofiel heeft betrekking op de activiteiten die typisch zijn voor een volleerd en polyvalent ambachtelijk brood- en banketbakker die alle aspecten van het beroep beheerst.



**DEEL II**  
**PROFIEL**  
**AMBACHTELIJK**  
**BROOD- EN**  
**BANKETBAKKER**



## 1 TAKEN EN ACTIVITEITEN

Het takenpakket zal telkens ingedeeld worden in *voorbereidende*, *uitvoerende* en *ondersteunende* taken. De *voorbereidende* taken zijn die taken die voorafgaand aan de uitvoerende taken verricht moeten worden. Het kan onder meer gaan om het plannen van de uit te voeren activiteiten, het klaarzetten van materiaal,... . Het gaat dus heel specifiek om taken die verricht worden ter voorbereiding van het eigen werk en niet ter voorbereiding van het werk van anderen. De *uitvoerende* taken maken de kern van de functie uit. De *ondersteunende* taken maken dat de uitvoering van het werk ongestoord en vlot kan plaatsvinden. Het kan gaan om onderhoud, kwaliteitscontrole, administratie,... . Ook hier wordt de ondersteuning van het eigen werk bedoeld, niet de taken die ter ondersteuning van het werk van anderen worden uitgevoerd.

Naast de opsomming van taken, kennis en vaardigheden wordt aandacht geschonken aan het feit of het belang van de taken zal toenemen of afnemen in de toekomst (trend). Ook de moeilijkheidsgraad van de taken wordt weergegeven. Een taak kan eenvoudig of moeilijk zijn. Ze is eenvoudig als ze vanuit routine wordt gedaan of als men beslissingen moet nemen die keuzes uit bekende opties inhouden. Een eenvoudige taak kan gemakkelijk aangeleerd worden. Een taak is moeilijk als er steeds nieuwe oplossingen gezocht moeten worden voor nieuwe problemen. Het vergt meer inspanningen om een moeilijke taak aan te leren.

De volgende taken kunnen onderscheiden worden:

### Vorbereidende taken

- Planning en voorbereiding van de werkzaamheden (tabel 1.1.1)

### Uitvoerende taken

#### BEREIDEN VAN BROODPRODUCTEN

- Bereiden van brood (tabel 1.2.1)
- Bereiden van zachte luxe (tabel 1.2.2)
- Bereiden van harde luxe (tabel 1.2.3)
- Bereidingen met gerezen bladerdeeg (tabel 1.2.4)

#### BEREIDEN VAN BANKETPRODUCTEN

- Bereiden van vet -en boterdeggen (tabel 1.2.5)
- Bereiden van bladerdeeg (tabel 1.2.6)
- Bereiden van beslagen (tabel 1.2.7)
- Bereiden van vlaaien (tabel 1.2.8)
- Bereiden van taarten (tabel 1.2.9)
- Bereiden van crèmesoorten (tabel 1.2.10)

- Bereiden van soezenbeslag (tabel 1.2.11)
- Bereiden van amandelwerk (tabel 1.2.12)
- Bereiden van suikerwerk (tabel 1.2.13)
- Werken met chocolade (tabel 1.2.14)
- Bereiden van ijs en ijsproducten (tabel 1.2.15)

### **Ondersteunende taken**

- Bewaring van afgewerkte producten en grondstoffen (tabel 1.3.1)
- Hygiëne en onderhoud (tabel 1.3.2)
- Kwaliteitscontrole (tabel 1.3.3)
- Bedrijfsbeheer (tabel 1.3.4)
- Veiligheid (tabel 1.3.5)

## 1.1 Voorbereidende taken

### 1.1.1 Planning en voorbereiding van de werkzaamheden

Activiteiten	Ambachtelijk brood- en banketbakker		Bijzondere kennis en/of vaardigheden
	M	T	
➤ Plannen van de werkzaamheden en vaststellen van de werkvolgorde	M	↑	➤ Het eigen werk kunnen organiseren en kunnen plannen van de dagelijkse werkzaamheden aan de hand van de verwachte drukte
➤ Verzamelen van het nodige materiaal om het werk uit te voeren	E	=	➤ Kunnen vaststellen welk materiaal nodig is en het klaarzetten ervan
➤ Controleren van de operationaliteit van de machines en zorgen voor de correcte instelling van de installaties	E	↑	➤ Kennis van de werking van de verschillende toestellen ➤ Kunnen instellen/aanzetten van de toestellen
➤ Samenstellen van recepturen en berekenen van hoeveelheden	M	↑	➤ Kunnen lezen, interpreteren en uitschrijven van recepten en dieetrecepten ➤ Kennis van basisbereidingen en samenstellingen van gerechten
➤ Samenstellen van het aangeboden assortiment volgens de verwachte verkoop	M	↑	➤ Warenkennis ➤ Inzicht hebben in de verkoop
➤ Treffen van hygiënische voorzorgen (handen wassen, aantrekken van aangepaste kledij)	M	↑	➤ Kennis en toepassing van richtlijnen met betrekking tot hygiëne en presentatie ➤ Persoonlijke hygiëne kunnen toepassen
➤ Toezien op de versheid en de kwaliteit van producten	E	=	➤ Kennis van criteria voor versheid van voedingswaren

Moeilijkheidsgraad : E= eenvoudig; M= moeilijk

Trend : ↑= toenemend belang ; ↓= afnemend belang ; = = status-quo

## 1.2 Uitvoerende taken

### BEREIDEN VAN BROODPRODUCTEN

#### 1.2.1 Bereiden van brood

Activiteiten	Ambachtelijk brood- en banketbakker		Bijzondere kennis en/of vaardigheden
	M	T	
➤ Afwegen van de grondstoffen	E	=	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van verschillende types brood, hun samenstelling en bereidingswijze</li> <li>➤ Kennis van de samenstelling en de rol van de (hulp)grondstoffen</li> <li>➤ Kunnen bepalen van hoeveelheid en temperatuur van de grondstoffen</li> </ul>
➤ Draaien/kneden van deeg (eventueel met de kneedmachine)	M	↑	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van kneedmethodes</li> <li>➤ Kunnen bepalen van hoeveelheid en temperatuur van het toe te voegen water</li> <li>➤ Kunnen bedienen van de deegmachine</li> </ul>
➤ Controleren van de gisting	M	=	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van de voorwaarden voor gisting</li> </ul>
➤ Afwegen van deeg	E	=	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kunnen aflezen van het gewicht</li> </ul>
➤ Verwerken naar deegstukken en verschillende modellen (rond/lang) en in platen en/of bakvormen plaatsen	E	↑	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kunnen bepalen van de benodigde hoeveelheid deeg per stuk</li> <li>➤ Kennis van technieken voor het modelleren van de stukken</li> </ul>
➤ Invriezen of koelen, in rijskast of remrijskast of in de koeling plaatsen	E	↑	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van de invloed van de temperatuur en van het rijzen op het eindproduct</li> <li>➤ Kunnen controleren van het rijzen van het deeg</li> </ul>
➤ Instellen van de oven en afbakken van het brood	E	=	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kunnen bepalen van parameters voor het instellen van de oven</li> <li>➤ Kennis van afbakmethodes</li> </ul>
➤ Regelmatig controleren van het uitzicht van de producten	E	=	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Visueel kunnen controleren van het bakproces en van de producten</li> </ul>

Activiteiten	Ambachtelijk brood- en banketbakker		Bijzondere kennis en/of vaardigheden
	M	T	
➤ Ontvormen en op rekken plaatsen volgens wettelijke voorschriften	E	=	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van technieken voor het ontvormen van de broden</li> <li>➤ Kunnen vaststellen van broodfouten</li> </ul>
➤ Snijden en verpakken van brood	E	=	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kunnen snijden van brood</li> <li>➤ Kennis en kunnen toepassen van richtlijnen voor het verpakken van brood</li> </ul>

Moeilijkheidsgraad : E= eenvoudig; M= moeilijk

Trend : ↑= toenemend belang ; ↓= afnemend belang ; = = status-quo

### 1.2.2 Bereiden van zachte luxe

Activiteiten	Ambachtelijk brood- en banketbakker		Bijzondere kennis en/of vaardigheden
	M	T	
➤ Afwegen van de grondstoffen	E	=	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van de verschillende types zachte luxe waren</li> <li>➤ Kennis van de samenstelling en de rol van de (hulp)grondstoffen</li> <li>➤ Kunnen bepalen van hoeveelheid en temperatuur van de grondstoffen</li> </ul>
➤ Samenstellen en kneden van het deeg	M	↑	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Een zachte luxe deeg kunnen samenstellen</li> <li>➤ Verschillende kneedwijzen kunnen toepassen</li> <li>➤ Kennis van de praktische toepassingen van luxedeeg</li> <li>➤ Aandacht kunnen schenken aan afleidingen</li> </ul>
➤ Controleren van de gisting	M	=	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van de voorwaarden voor gisting</li> </ul>
➤ Toevoegen van suiker, rozijnen , fruit,...	E	↑	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kunnen bepalen wanneer deze ingrediënten toegevoegd dienen te worden</li> </ul>
➤ Afwegen van het deeg	E	=	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kunnen aflezen van het gewicht</li> </ul>

Activiteiten	Ambachtelijk brood- en banketbakker		Bijzondere kennis en/of vaardigheden
	M	T	
➤ Verwerken naar deegstukken en verschillende modellen	E	↑	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kunnen bepalen van de benodigde hoeveelheid deeg per stuk</li> <li>➤ Kennis van technieken voor het modelleren van de stukken</li> </ul>
➤ Bewaren of diepvriezen van de zachte luxe	E	↑	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van de rol van vetstof en/of verbeteraars in deze fase</li> <li>➤ Kennis van de invloed van de temperatuur op het eindproduct</li> </ul>
➤ In de remrijkskast of in de koeling plaatsen	M	↑	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van de invloed van het rijzen op het eindproduct</li> <li>➤ Kunnen controleren van het rijzen van het deeg</li> </ul>
➤ Afbakken en bepalen en aanpassen van oventemperatuur en baktijd	M	↑	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van afbakmethodes</li> <li>➤ Kunnen bepalen van deze factoren voor de verschillende recepturen</li> </ul>
➤ Verpakken	E	=	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis en kunnen toepassen van richtlijnen voor het verpakken van de producten</li> </ul>

Moeilijkheidsgraad : E= eenvoudig; M= moeilijk

Trend : ↑= toenemend belang ; ↓= afnemend belang ; = = status-quo

### 1.2.3 Bereiden van harde luxe

Activiteiten	Ambachtelijk brood- en banketbakker		Bijzondere kennis en/of vaardigheden
	M	T	
➤ Afwegen van de grondstoffen	E	=	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van de verschillende types harde luxe waren</li> <li>➤ Kennis van de samenstelling en de rol van de (hulp)grondstoffen</li> <li>➤ Kunnen bepalen van hoeveelheid en temperatuur van de grondstoffen</li> <li>➤ Kennis van het belang van de deegtemperatuur</li> </ul>
➤ Samenstellen en kneden van het deeg	M	↑	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Een harde luxe deeg kunnen samenstellen</li> <li>➤ Verschillende kneedwijzen kunnen toepassen</li> <li>➤ Kennis van de praktische toepassingen van luxedeeg</li> </ul>
➤ Controleren van de gisting	M	=	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van de voorwaarden voor gisting</li> </ul>
➤ Invriezen of koelen van de harde luxe in de rijskast of de remrijskast	M	↑	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van de rol van vetstof en/of verbeteraars in deze fase en kunnen bepalen welke nodig zijn</li> <li>➤ Kennis van de invloed van de temperatuur en van het rijzen op het eindproduct</li> <li>➤ Kunnen controleren van het rijzen van het deeg</li> </ul>
➤ Instellen van de oven en afbakken	M	↑	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van afbakmethodes</li> <li>➤ Kunnen bepalen van de parameters voor het instellen van de oven</li> <li>➤ Kunnen werken met halfafgebakken producten</li> </ul>
➤ Verpakken	E	=	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis en kunnen toepassen van richtlijnen voor het verpakken van de producten</li> </ul>

Moelijkheidsgraad : E= eenvoudig; M= moeilijk

Trend : ↑= toenemend belang ; ↓= afnemend belang ; = = status-quo

### 1.2.4 Bereidingen met gerezen bladerdeeg

Activiteiten	Ambachtelijk brood- en banketbakker		Bijzondere kennis en/of vaardigheden
	M	T	
➤ Afwegen van de grondstoffen	E	=	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van de verschillende producten op basis van gerezen bladerdeeg</li> <li>➤ Kennis van de samenstelling en de rol van de (hulp)grondstoffen</li> <li>➤ Kunnen bepalen van hoeveelheid en temperatuur van de grondstoffen</li> </ul>
➤ Samenstellen van het deeg	M	↑	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van verschillende recepturen en van de verschillende methodes om deeg te bereiden</li> <li>➤ Kunnen samenstellen van de deeg</li> <li>➤ Kennis van het belang van de deegtemperatuur</li> </ul>
➤ Kneden van het deeg	M	↑	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Verschillende kneedwijzen kunnen toepassen</li> <li>➤ Kennis van kleefstofontwikkeling</li> <li>➤ Kennis van de gevolgen van te lage of te hoge temperatuur en vochtigheidsgraad op de kwaliteit</li> <li>➤ Kennis van het belang van de bloemkwaliteit</li> </ul>
➤ Toeren van de bladerdeeg	M	↑	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kunnen toeren van deeg</li> <li>➤ Kunnen bepalen van het aantal benodigde toerbehandelingen</li> </ul>
➤ De gisting controleren	M	↑	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kunnen bepalen van de optimale temperatuur voor de gistactiviteit</li> <li>➤ Kennis van de voorwaarden voor de gisting</li> </ul>

Activiteiten	Ambachtelijk brood- en banketbakker		Bijzondere kennis en/of vaardigheden
	M	T	
➤ Versnijden en opmaken van verschillende modellen	M	↑	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van de praktische toepassingen van gerezen bladerdeeg</li> <li>➤ Kunnen bepalen van de benodigde hoeveelheid deeg per stuk</li> <li>➤ Kennis van technieken voor het modelleren van de stukken</li> <li>➤ Kunnen verwerken van producten met hartige bladerdeeg</li> </ul>
➤ Koelen of invriezen in rijskast of remrijskast	M	↑	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van de invloed van de temperatuur op het eindproduct</li> </ul>
➤ Instellen van de oven en bakken	M	↑	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van het gedrag van de verschillende stoffen bij verhitting</li> <li>➤ Kunnen bepalen van de parameters voor het instellen van de oven</li> </ul>
➤ Afwerken van de waren	E	=	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kunnen afwerken met suikerwater, geleien, glaceren,...</li> </ul>
➤ Verpakken	E	=	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis en kunnen toepassen van richtlijnen voor het verpakken van de producten</li> </ul>

Moeilijkheidsgraad : E= eenvoudig; M= moeilijk

Trend : ↑= toenemend belang ; ↓= afnemend belang ; = = status-quo

## BEREIDEN VAN BANKETPRODUCTEN

### 1.2.5 Bereiden van vet- en boterdegen

Activiteiten	Ambachtelijk brood- en banketbakker		Bijzondere kennis en/of vaardigheden
	M	T	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kiezen en afwegen van de grondstoffen in functie van het te bereiden product</li> </ul>	E	=	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van de samenstelling en de rol van de (hulp)grondstoffen</li> <li>➤ Kunnen bepalen van de vereiste grondstoffen in functie van het te bereiden product</li> <li>➤ Inzicht in de grondstoffenverhouding</li> <li>➤ Kunnen bepalen van de toe te voegen hoeveelheid zout</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Manueel of machinaal bereiden en verwerken van verschillende boterdegen op uiteenlopende manieren</li> </ul>	M	=	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Verschil kennen tussen zetdeeg, wrijfdeeg en roerdeeg</li> <li>➤ Kennis van het verband tussen de wijze van verwerken van het deeg in functie van het deegtype</li> <li>➤ Kunnen bereiden van speciale producten waarvan de bereidingswijze afwijkt van de gewone boterdegen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Afwerken van de gerolde, gespoten of gesneden deegproducten met ei, garnering, mousse,... (voor of na het bakken afhankelijk van de garnering)</li> </ul>	E	=	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kunnen bepalen van het moment waarop de afwerking moet plaatsvinden</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Licht en krokant afbakken van een boterdessert</li> </ul>	M	=	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kunnen bepalen van de temperatuur</li> <li>➤ Kennis van factoren die het uitvloeien van boterdeeg beïnvloeden en kunnen voorkomen hiervan</li> <li>➤ Kennis van de chemische invloeden met betrekking tot bakpoeder</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Verpakken en bewaren van het afgewerkte product</li> </ul>	E	=	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van de eigenschappen en de richtlijnen voor bewaring en verpakking</li> </ul>

Moeilijkheidsgraad : E= eenvoudig; M= moeilijk

Trend : ↑= toenemend belang ; ↓= afnemend belang ; = = status-quo

### 1.2.6 Bereiden van bladerdeeg

Activiteiten	Ambachtelijk brood- en banketbakker		Bijzondere kennis en/of vaardigheden
	M	T	
➤ Afwegen van de grondstoffen	E	=	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van de samenstelling van bladerdeeg en van de rol van de grondstoffen</li> <li>➤ Kennis van de invloed van de grondstoffen en de werkwijze op het eindproduct</li> <li>➤ Kunnen bepalen van hoeveelheid en temperatuur van de grondstoffen</li> </ul>
➤ Samenstellen van het deeg	E	=	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kunnen toepassen van verschillende methodes (Franse methode, Hollandse methode, korstdegen)</li> <li>➤ Kennis van het belang van de deegtemperatuur</li> </ul>
➤ Kneeden van het deeg	M	↑	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Verschillende kneedwijzen kunnen toepassen</li> <li>➤ Kennis van kleefstofontwikkeling</li> <li>➤ Kennis van de gevolgen van te lage of te hoge temperatuur en vochtigheidsgraad op de kwaliteit</li> <li>➤ Kennis van het belang van de bloemkwaliteit</li> </ul>
➤ Toeren van het deeg	M	↑	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kunnen toeren van deeg</li> <li>➤ Kunnen bepalen van het aantal benodigde toerbehandelingen</li> </ul>
➤ De werking controleren	M	↑	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kunnen bepalen van de optimale temperatuur voor de gistactiviteit</li> <li>➤ Kennis van de voorwaarden voor de gisting</li> </ul>

Activiteiten	Ambachtelijk brood- en banketbakker		Bijzondere kennis en/of vaardigheden
	M	T	
➤ Versnijden en opmaken van verschillende modellen	M	=	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van de praktische toepassingen van bladerdeeg</li> <li>➤ Kunnen bepalen van de benodigde hoeveelheid deeg per stuk</li> <li>➤ Kennis van technieken voor het modelleren van de stukken</li> <li>➤ Zowel zoet als hartig bladerdeeg kunnen verwerken</li> </ul>
➤ Koelen of invriezen	M	↑	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van de invloed van de temperatuur op het eindproduct</li> </ul>
➤ Instellen van de oven en bakken	M	=	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kunnen bepalen van de juiste temperatuur voor een optimale verwerking te krijgen en dit naargelang de verbruikte vetstof</li> <li>➤ Visuele controle van het bakproces</li> </ul>
➤ Bladerdeeg bewaren	E	=	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van de bewaring van bladerdegen</li> </ul>

Moelijkheidsgraad : E= eenvoudig; M= moeilijk

Trend : ↑= toenemend belang ; ↓= afnemend belang ; = = status-quo

### 1.2.7 Bereiden van beslagen

Activiteiten	Ambachtelijk brood- en banketbakker		Bijzondere kennis en/of vaardigheden
	M	T	
➤ Maken van verschillende toepassingen van biscuit en cakebeslag	M	=	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van de verschillende soorten beslag en hun bereidingswijze</li> <li>➤ Kennis van en kunnen bepalen van de grondstoffen</li> </ul>
➤ Kiezen en afwegen van de grondstoffen in functie van het te bereiden product	E	=	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van de samenstelling en de rol van de (hulp)grondstoffen</li> <li>➤ Inzicht in de grondstoffenverhouding</li> </ul>
➤ Manueel of machinaal bereiden en verwerken van het beslag	M	=	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van het verband tussen de wijze van verwerken van het deeg in functie van het deegtype</li> </ul>
➤ Afwerken van de deegproducten	E	=	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kunnen bepalen van het moment waarop de afwerking moet plaatsvinden</li> </ul>
➤ Afbakken van het product	M	=	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kunnen bepalen van de temperatuur</li> </ul>
➤ Verpakken en bewaren van het afgewerkte product	E	=	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van de eigenschappen en de richtlijnen voor bewaring en verpakking</li> </ul>

Moeilijkheidsgraad : E= eenvoudig; M= moeilijk

Trend : ↑= toenemend belang ; ↓= afnemend belang ; = = status-quo

### 1.2.8 Bereiden van vlaaien

Activiteiten	Ambachtelijk brood- en banketbakker.		Bijzondere kennis en/of vaardigheden
	M	T	
➤ Bereiden van verschillende soorten/types vlaaien	M	↑	➤ Streekgebonden toepassingen van degen kennen
➤ Verwerken van vlaaien met beslag	M	↑	➤ Verschillende vullingen kennen en kunnen toepassen : fruit, beslag, pudding
➤ Verwerken van vlaaien met fruit	E	=	➤ Kennis van de afwerkingen : geleren, aardbeien abricoterie,...
➤ Verwerken van vlaaien met slagroom	M	=	➤ Kunnen werken met slagroom
➤ Koelen of invriezen	E	=	➤ Kennis van de invloed van de temperatuur op het eindproduct

Moelijkheidsgraad : E= eenvoudig; M= moeilijk

Trend : ↑= toenemend belang ; ↓= afnemend belang ; = = status-quo

### 1.2.9 Bereiden van taarten

Activiteiten	Ambachtelijk brood- en banketbakker.		Bijzondere kennis en/of vaardigheden
	M	T	
➤ Bereiden van verschillende soorten taarten (beslagen)	M	↑	➤ Toepassing van de verschillende beslagen
➤ Verwerken van taarten	M	↑	➤ Kunnen vullen en afstrijken van taarten met verschillende soorten crème
➤ Afwerken van taarten en –of gelegenheidsgebak	M	↑	➤ Kunnen dresser en versieren met fruit, chocolade, marsepein enzovoort,...
➤ Koelen en bewaren	E	=	➤ Kennis van HACCP

Moelijkheidsgraad : E= eenvoudig; M= moeilijk

Trend : ↑= toenemend belang ; ↓= afnemend belang ; = = status-quo

### 1.2.10 Bereiden van crèmesoorten

Activiteiten	Ambachtelijk brood- en banketbakker		Bijzondere kennis en/of vaardigheden
	M	T	
➤ Afwegen van de grondstoffen	E	↑	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van de samenstelling en de rol van de (hulp)grondstoffen</li> <li>➤ Kunnen bepalen van hoeveelheid en temperatuur van de grondstoffen</li> </ul>
➤ Bereiden van crèmes	M	=	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van de samenstelling en de bereiding van de verschillende crèmesoorten</li> </ul>
➤ Bereiden van verschillende soorten boterroom	E	=	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van verschillende methodes : biscuitmethode, kooksuiker, fondantsuiker</li> </ul>
➤ Maken van verschillende soorten mousses, bavarois met aandacht voor de gebruikte hoeveelheid gelatine	M	↑	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kunnen bepalen van de benodigde hoeveelheid gelatine</li> </ul>
➤ Afwerken van het gebak	M	↑	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kunnen lossen van pudding</li> <li>➤ Kunnen afwerken met slagroom, boterroom, vruchten of andere decoraties</li> </ul>
➤ Bewaren van de afgewerkte producten	E	↑	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van houdbaarheid van de verschillende crèmes</li> <li>➤ Kennis van HACCP</li> </ul>
➤ Koelen of invriezen	E	=	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van de invloed van de temperatuur op het eindproduct</li> </ul>

Moeilijkheidsgraad : E= eenvoudig; M= moeilijk

Trend : ↑= toenemend belang ; ↓= afnemend belang ; = = status-quo

### 1.2.11 Bereiden van soezenbeslag

Activiteiten	Ambachtelijk brood- en banketbakker		Bijzondere kennis en/of vaardigheden
	M	T	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Bepalen en afwegen van de benodigde hoeveelheid van de ingrediënten</li> </ul>	E	=	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van de samenstelling en de rol van de (hulp)grondstoffen</li> <li>➤ Kunnen bepalen van de hoeveelheid van de benodigde ingrediënten</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Bereiden van het beslag en de andere bestanddelen</li> </ul>	M	=	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van verschillende recepturen</li> <li>➤ Kunnen samenstellen van het beslag</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Beleggen van de bakplaten met papier of vet en bestrooien met bloem</li> </ul>	E	=	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kunnen klaarmaken van de bakvormen voor het vullen ervan</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Het beslag op de platen spuiten</li> </ul>	M	↑	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van de techniek voor het spuiten van beslag</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Bakken</li> </ul>	M	=	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kunnen bepalen van de parameters voor het instellen van de oven</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Koelen en invriezen (voor of na het bakken)</li> </ul>	M	↑	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van de invloed van de temperatuur op het eindproduct</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Afwerken van het gebak op verschillende wijzen : <ul style="list-style-type: none"> <li>- opvullen met crème of slagroom</li> <li>- afwerken met chocolade, suiker...</li> </ul> </li> </ul>	M	=	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kunnen afwerken op verschillende wijzen</li> </ul>

Moeilijkheidsgraad : E= eenvoudig; M= moeilijk

Trend : ↑= toenemend belang ; ↓= afnemend belang ; = = status-quo

### 1.2.12 Bereiden van amandelwerk

Activiteiten	Ambachtelijk brood- en banketbakker		Bijzondere kennis en/of vaardigheden
	M	T	
➤ Bepalen van de benodigde hoeveelheid van de grondstoffen	E	=	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kunnen verwerken van amandelen</li> <li>➤ Kunnen bepalen van de benodigde grondstoffen en de juiste verhoudingen</li> </ul>
➤ Bereiden van amandeltaart, biscuit-vanille, yocondebeslag	M	↑	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van de soorten amandelbeslag</li> </ul>
➤ Bakken van amandelproducten	M	=	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van de temperatuur</li> </ul>
➤ Decoraties maken op gelegenheidsgebak	M	↑	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van technieken voor het maken van decoraties</li> </ul>
➤ Bewerken van marsepein : vormen, modelleren en kleuren van marsepeinen figuren	M	↑	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van de benodigde grondstoffen en de hoeveelheid</li> <li>➤ Kennis van de methodes voor het samenstellen van marsepein</li> <li>➤ Kennis van technieken van kleuren, vormen en modelleren</li> </ul>
➤ Bewaren van amandelproducten en marsepein	E	=	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van bewaring van amandelproducten</li> <li>➤ Kennis van bewaartechnieken voor marsepein</li> </ul>

Moelijkheidsgraad : E= eenvoudig; M= moeilijk

Trend : ↑= toenemend belang ; ↓= afnemend belang ; = = status-quo

### 1.2.13 Bereiden van suikerwerk

Activiteiten	Ambachtelijk brood- en banketbakker		Bijzondere kennis en/of vaardigheden
	M	T	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Bepalen van de benodigde hoeveelheid van de grondstoffen</li> </ul>	M	=	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kunnen verwerken van verschillende soorten suikers</li> <li>➤ Kunnen bepalen van de benodigde grondstoffen en de juiste verhoudingen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Bereiden van kooksuikers (fondant, siropen, kookschuim,...)</li> </ul>	M	=	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van temperaturen</li> <li>➤ Kennis van kooktechnieken van de verschillende basisgrondstoffen</li> <li>➤ Kunnen vervaardigen van eenvoudige sierstukken</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Verwerken van diverse kooksuikers (fondant, siropen, kookschuim,...) en van hun afgeleiden</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van het gebruik van diverse kooksuikers</li> <li>➤ Kennis van HACCP</li> </ul>

Moelijkheidsgraad : E= eenvoudig; M= moeilijk

Trend : ↑= toenemend belang ; ↓= afnemend belang ; = = status-quo

### 1.2.14 Werken met chocolade

Activiteiten	Ambachtelijk brood- en banketbakker		Bijzondere kennis en/of vaardigheden
	M	T	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Verwerken van chocolade tot consumeerbare chocolade-artikelen : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Monteren van chocoladefiguren</li> <li>- Spuiten van chocolade-artikelen</li> </ul> </li> </ul>	M	↑	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van de verschillende soorten chocolade, de eigenschappen ervan en de toepassingen</li> <li>➤ Kunnen verwerken van chocolade, smelten, tablere, mengen en mouleren</li> <li>➤ Kunnen maken van eenvoudige decoraties</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Samenstellen van interieurs voor bonbons of pralines</li> </ul>	M	↑	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kunnen samenstellen en bereiden van verschillende vullingen</li> <li>➤ Kennis van technieken (mouleren, spuitwerk, snijwerk) voor het maken van pralines</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Bewaren van de chocolade-artikelen</li> </ul>	E	=	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van koel- en bewaartechnieken voor chocolade</li> </ul>

Moelijkheidsgraad : E= eenvoudig; M= moeilijk

Trend : ↑= toenemend belang ; ↓= afnemend belang ; = = status-quo

### 1.2.15 Bereiden van ijs en ijsproducten

Activiteiten	Ambachtelijk brood- en banketbakker		Bijzondere kennis en/of vaardigheden
	M	T	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Bepalen en afwegen van de benodigde hoeveelheid van de grondstoffen</li> </ul>	E	=	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van de grondstoffen en de samenstelling van consumptie-ijs en sorbet</li> <li>➤ Kunnen berekenen van de verhouding room en melk</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mengten en bewerken van de grondstoffen (homogeniseren, koelen, vriezen, harden)</li> </ul>	M	↑	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van de technieken voor het bereiden van consumptie-ijs en sorbet</li> <li>➤ Kennis van technieken voor het op smaak brengen van ijsproducten</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Verwerken van ijs tot taarten en andere ijsproducten</li> </ul>	M	↑	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van technieken voor het maken van ijstaarten en andere ijsproducten</li> <li>➤ Kennis van de verschillende garnituren voor het maken van een ijstaart</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Bewaren en verpakken van de ijsproducten</li> </ul>	M	↑	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van bewaartechnieken voor consumptie-ijs en sorbet</li> </ul>

Moeilijkheidsgraad : E= eenvoudig; M= moeilijk

Trend : ↑= toenemend belang ; ↓= afnemend belang ; = = status-quo

### 1.3 Ondersteunende taken

#### 1.3.1 Bewaring van afgewerkte producten en grondstoffen

Activiteiten	Ambachtelijk brood- en banketbakker		Bijzondere kennis en/of vaardigheden
	M	T	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Vakkundig bewaren van grondstoffen, hulpgrondstoffen, halffabrikaten, afgewerkte producten en niet verkochte producten</li> </ul>	M	↑	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, halffabrikaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren,...</li> <li>➤ Rationeel kunnen omspringen met het gebruik van koeling, diepvries, deegremrijkskast, vacuumentrekken</li> <li>➤ Inzicht hebben in verschillende koeltechnieken, zowel voor de productieruimte als de verkoopsruimte</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Op peil houden van de bewaartemperatuur</li> </ul>	E	↑	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van de bewaartemperatuur</li> </ul>

Moeilijkheidsgraad : E= eenvoudig; M= moeilijk

Trend : ↑= toenemend belang ; ↓= afnemend belang ; = = status-quo

### 1.3.2 Hygiëne en onderhoud

Activiteiten	Ambachtelijk brood- en banketbakker		Bijzondere kennis en/of vaardigheden
	M	T	
➤ Persoonlijke hygiëne : regelmatige lichaamsverzorging	E	↑	➤ Kennis en toepassen van de richtlijnen voor persoonlijke hygiëne
➤ Bedrijfshygiëne : - schoonhouden van het materieel, gereedschap en machines - schoonhouden van vloeren, wanden en plafonds van lokalen en bedrijfsruimtes - maatregelen treffen m.b.t. afval en ongedierte - maatregelen treffen m.b.t. reinigen en desinfecteren	E	↑	➤ Kennis van de richtlijnen voor de bedrijfshygiëne ➤ Volgens de richtlijnen kunnen reinigen en onderhouden van het materiaal ➤ Kennis van richtlijnen m.b.t. het koelen van voedingswaren ➤ Kennis en kunnen toepassen van richtlijnen i.v.m. desinfecteren ➤ Kennis van reinigingsmiddelen en ontsmettingsmiddelen
➤ Toepassen van de geschikte bewaartechnieken : pasteuriseren, koken, afkoelen, steriliseren	M	↑	➤ Kunnen toepassen van het HACCP-systeem ➤ Kunnen voorkomen van bederf
➤ Behandelen van afval en restproducten	M	↑	➤ Kennis van de principes van afvalverwerking

Moeilijkheidsgraad : E= eenvoudig; M= moeilijk

Trend : ↑= toenemend belang ; ↓= afnemend belang ; = = status-quo

### 1.3.3 Kwaliteitscontrole

Activiteiten	Ambachtelijk brood- en banketbakker		Bijzondere kennis en/of vaardigheden
	M	T	
➤ HACCP-richtlijnen toepassen	M	↑	➤ Kennis van HACCP wetgeving en van de gids van goede hygiënepraktijken
➤ Controleren van de kwaliteit van het werk en de afgewerkte producten	M	↑	➤ Het werk kunnen evalueren op kwaliteit en kwantiteit ➤ Kennis van systemen van kwaliteitszorg
➤ Een professionele ingesteldheid aannemen die de kwaliteit van het werk en de ontwikkeling van de onderneming bevordert	M	↑	➤ Kunnen vaststellen van technische en organisatorische en relationele tekortkomingen

Moeilijkheidsgraad : E= eenvoudig; M= moeilijk

Trend : ↑= toenemend belang ; ↓= afnemend belang ; = = status-quo

### 1.3.4 Bedrijfsbeheer

Activiteiten	Ambachtelijk brood- en banketbakker		Bijzondere kennis en/of vaardigheden
	M	T	
➤ Toepassen van de beroepswetgeving	M	↑	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van de vestigingswet</li> <li>➤ Kennis van de beroepswetgeving inzake broodreglementering, meelreglementering, gewichten, aanduiding van prijzen, verplichte verkoopprijzen, sluitingsdagen en – uren, vervoer van brood- en banketbakkerswaren, verzekering, speciale risico's</li> </ul>
➤ Voorraadbeheer : inkopen van benodigde grondstoffen en halffabrikaten en van materieel	M	↑	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van voorraadbeheer en kunnen plannen wanneer wat moet worden aangekocht</li> <li>➤ Kennis van procedures voor het aankopen van grondstoffen en materieel</li> </ul>
➤ Marketing : verzorgen van public-relations, reclame en publiciteit, toepassen van verkoopstechnieken	M	↑	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van verkoopstechnieken</li> <li>➤ Kunnen omgaan met klanten</li> </ul>
➤ Berekenen van de kostprijzen van het voorbereid product en de verantwoorde verkoopprijs van het afgewerkt product	M	↑	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kunnen berekenen van de kostprijs rekening houdend met allerlei factoren</li> <li>➤ Doelbewust kunnen aankopen en stockeren</li> </ul>
➤ Voeren van een personeelsbeleid : aanwerven en opleiden van personeel	M	↑	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van de arbeidswetgeving</li> <li>➤ Kennis van procedures en technieken voor het aanwerven en opleiden van personeel</li> </ul>
➤ Bijhouden van ontwikkelingen in het eigen vakgebied en deze vertalen naar de eigen praktijk	M	↑	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis om nieuwe ontwikkelingen toe te passen in het werk</li> <li>➤ Kennis van informaticatoepassingen op het eigen vakgebied</li> </ul>

Moeilijkheidsgraad : E= eenvoudig; M= moeilijk

Trend : ↑= toenemend belang ; ↓= afnemend belang ; = = status-quo

### 1.3.5 Veiligheid

Activiteiten	Ambachtelijk brood- en banketbakker		Bijzondere kennis en/of vaardigheden
	M	T	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Toezien op en respecteren van veiligheidsnormen</li> </ul>	E	↑	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van veiligheidsmaatregelen bij het gebruik van machines en het onderhoud van toestellen en ze toepassen</li> <li>➤ Kennis van beschermingsmiddelen</li> <li>➤ Kennis van specifieke kledingvoorschriften</li> <li>➤ Gevaarlijke situaties herkennen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Aandacht hebben voor beroepsveiligheid :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- voorzien van aangepaste verlichting en goede luchtverversing</li> <li>- voorzorgen nemen bij het aansluiten van elektrische toestellen</li> <li>- voorzorgen nemen bij de bestrijding tegen parasieten, insecten en knaagdieren</li> <li>- EHBO toepassen bij brand- en snijwonden</li> </ul> </li> </ul>	E	↑	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kennis van en kunnen toepassen van maatregelen voor het beschermen van de eigen gezondheid en die van personeel en klanten</li> <li>➤ Kennis en toepassen van de wettelijke voorschriften ter voorkoming van arbeidsongevallen</li> <li>➤ Kennis van EHBO</li> </ul>

Moeilijkheidsgraad : E= eenvoudig; M= moeilijk

Trend : ↑= toenemend belang ; ↓= afnemend belang ; = = status-quo

## **2 BEROEPSKWALIFICATIES**

Onder beroepskwalificaties verstaan we het samenhangend geheel van kennis, vaardigheden en houdingen, dat aantoonbaar ontleend is aan concrete handelingen en/of taken die voorkomen in de beroepsuitoefening van de ambachtelijke brood- en banketbakker. We onderscheiden enerzijds de algemene beroepskennis en anderzijds de sleutelvaardigheden.

### **2.1 Algemene beroepskennis**

#### **Warenkennis**

De ambachtelijke bakker moet over een grondige kennis beschikken van de basisgrondstoffen (zoals bloem, gist eieren, melk, vetstoffen, enz...) en de hulpgrondstoffen (b.v. in brood en andere bakkerijproducten toegestane bereidingsmiddelen, mixen en toevoegsels), de afgewerkte en halfafgewerkte producten. Hij is op de hoogte van de functie en de verwerking en de opslagmethodes van deze grondstoffen en producten en is in staat de kwaliteit te vergelijken.

#### **Materieelkennis**

Kennis van de werking en de eigenschappen van de toestellen die gebruikt worden voor het bereiden en bewaren van brood- en banket en kunnen bedienen ervan. Kennis van de in te stellen parameters en de invloed hiervan op de bereiding.

#### **Kennis van de bereidingswijze van brood en banket**

Kennis van allerlei recepten en deegsoorten en van de theorie en de technieken voor het bereiden van verschillende brood- en banketbakkerijproducten rekening houdend met verschillende factoren zoals kwaliteit, hygiëne,... . Inzicht in de verhoudingen en de opeenvolgende fasen in het verwerkingsproces. Bekwaam zijn om het assortiment steeds aan te passen en te vernieuwen.

#### **Voedingsleer**

Kennis van basisvoedingsstoffen en van voedingswaarde van de gebruikte producten.

#### **Hygiëne**

Kennis van de HACCP-reglementering en de gids voor de goede hygiëne voor de voedingspraktijk.

#### **Rekenkunde**

De ambachtelijke bakker is in staat inkoop- en verwerkingsprijzen, evenals de opbrengst en de kostprijs van de te maken producten te berekenen.

## Bedrijfsbeheer

Kennis van de beroepswetgeving, bedrijfsuitrusting en inrichting, inzichten in rendement, voorraadbeheer en personeelsbeheer zijn vereist voor zelfstandige bakkers.

## 2.2 Sleutelvaardigheden

Onder sleutelvaardigheden verstaan we de vaardigheden, attitudes, persoonlijkheids- en gedragskenmerken die functioneel kunnen zijn in het arbeidsproces.

Sleutelvaardigheid	Omschrijving
➤ Nauwkeurigheid	Erop gericht zijn ingrediënten stipt af te wegen en machines nauwkeurig in te stellen opdat de vooropgestelde kwaliteitsstandaarden worden bereikt
➤ Flexibiliteit	Bereid zijn zich aan te passen aan onregelmatige werkuren en werkdruk en aan wisselende opdrachten
➤ Motivatie	Bereid zijn om te werken en ook taken aanpakken zonder dat het gevraagd wordt of dat de omstandigheden ertoe dwingen
➤ Hygiënisch bewustzijn	Actief en pro-actief gericht zijn op hygiëne en inzicht hebben in het belang van de hygiëne in de voeding
➤ Zelfbewustzijn	Aandacht hebben voor de impact die het eigen gedrag en voorkomen kan hebben op anderen en op het product
➤ Zin voor creativiteit	Creatief zijn bij het uitvoeren van taken en desgevallend ook esthetische overwegingen laten meespelen
➤ Organisatievermogen	Erop gericht zijn de taken zodanig te plannen, te coördineren en te delegeren, dat het beoogde doel op een efficiënte manier wordt bereikt
➤ Omgaan met stress	Zoeken naar een aanvaardbare werkdruk, ook in moeilijke arbeidsomstandigheden
➤ Zin voor samenwerking	Bereid zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken

### **3 VERANTWOORDELIJKHEIDSDOMEINEN**

De ambachtelijke brood- en banketbakker is verantwoordelijk voor het afleveren van een goed product. Dit wil zeggen dat het product moet kunnen voldoen aan de verwachtingen van de klant. Dat betekent dat de bakker het bewerkingsproces goed moet beheersen en onder controle houden, zodanig dat er niets mislukt. Mislukt brood en banket leidt immers tot productie- en grondstoffenverlies. De bakker is dus verantwoordelijk voor de taken die hij uitvoert.

De bakker moet vooruitziend zijn en is verantwoordelijk voor de planning van zijn werk zodanig dat de werkdruk verdeeld wordt over meerdere dagen. Dit om te voorkomen dat hij de producten niet tijdig af krijgt op drukke dagen.

Indien hij een eigen zaak runt moet de brood- en banketbakker extra aandacht besteden aan een goed bedrijfsbeheer. Verkeerde beslissingen of nalatigheid kunnen nefast zijn voor het voortbestaan van de zaak.

### **4 BIJZONDERE ARBEIDSOMSTANDIGHEDEN**

Met bijzondere arbeidsomstandigheden worden die arbeidsomstandigheden bedoeld die typisch zijn voor de ambachtelijke brood- en banketbakker. Er kan een onderscheid gemaakt worden tussen veiligheidsrisico's (gevaar voor arbeidsongevallen) en gezondheidsrisico's (gevaar voor ziekte). We geven hier enkele risico's weer de mogelijke preventie.

#### **4.1 Veiligheidsrisico's**

- Het kan voorkomen dat men zich verbrandt aan de hete ovens of dat men zich snijdt aan bepaalde toestellen. *Preventie* : men kan dergelijke ongevallen voorkomen door steeds alert te zijn, door de gebruiksaanwijzingen van de toestellen strikt te volgen en door het dragen van de voorziene werkkledij.

#### **4.2 Gezondheidsrisico's**

- Het stof van meel en bloem kan allergische reacties en klachten aan de luchtwegen uitlokken bij brood- en banketbakkers. *Preventie* : men kan zoveel mogelijk stof vermijden door goede afzuigsystemen te voorzien in de bakkerij.
- Nu en dan moeten er zware zakken met grondstoffen gedragen worden waardoor rugklachten kunnen ontstaan. *Preventie* : Klachten hieromtrent kunnen vermeden worden door de juiste hef- en tiltechnieken toe te passen of door het transport van deze zakken zoveel mogelijk automatisch te regelen.
- In de zomer kan de temperatuur in een bakkerij aardig oplopen. *Preventie* : voorzien van een goede klimaatregeling.

## **5 ARBEIDSORGANISATIE**

Over het algemeen heeft een zelfstandig ambachtelijk brood- en banketbakker enkele of meerdere personeelsleden in dienst. Deze kunnen ingeschakeld worden in specifieke werkzaamheden, maar ze kunnen ook instaan voor het volledige gebeuren van de bereiding van zowel brood als banket.

In een bakkerij worden de werkzaamheden vroeg gestart (rond 4 of 5 u in de ochtend) opdat het brood klaar is tegen wanneer de winkel opengaat. Een deel van het nachtwerk kan opgevangen worden door de dag te voren al een deel van de voorbereidingen te treffen voor de volgende dag. Ook het al of niet gebruikmaken van remrijskasten speelt hierin een rol. De werkdruk voor een brood- en banketbakker kan fel toenemen afhankelijk van bepaalde periodes (weekends, communies, feestdagen,...)

## **6 SPECIFIEKE KWALIFICATIEPROBLEMEN**

Uit de analyse van de knelpuntberoepen van de VDAB blijkt dat er in 1998 (Vlaams gewest) maar 75% van de jobs voor brood- en banketbakker werden ingevuld. Het probleem ligt gedeeltelijk bij het nacht- en weekendwerk dat kenmerkend is in de bakkerij. Anderzijds kan ook de gevoeligheid voor stof een reden zijn voor het niet kunnen uitvoeren van het beroep.

## **7 TOEKOMSTIGE EVOLUTIES**

Wat de trends en ontwikkeling in de ambachtelijke brood- en banketbakkerij betreft kunnen we een onderscheid maken tussen evoluties in het consumentengedrag enerzijds en vakinhoudelijke evoluties anderzijds.

### ➤ Vakinhoudelijke evoluties :

We stellen vast dat er een trend is om een deel van het productieproces te verschuiven naar de winkel, denk maar aan de zogenaamde bake off procedure. Op die manier ziet de klant dat de producten vers zijn, maar het zorgt ook voor extra sfeer in de winkel. Deze nieuwe trend in de verkoopstrategie, waarbij de klanten de producten ook ruiken, maakt dat de bakker meer in contact komt met de klanten. Dit vereist andere vaardigheden. Vooral aan hygiëne en verzorging dient dan nog meer aandacht besteed te worden. Maar ook voor het winkelpersoneel betekent dit dat zij zich deze vaardigheden eigen zullen moeten maken.

Anderzijds merken we een trend op waarbij steeds meer gebruik wordt gemaakt van halffabrikaten en premixen. Het productieproces wordt hierdoor vereenvoudigd en kan sneller verlopen. Dit neemt niet weg dat er nog steeds ambachtelijke brood- en banketbakkers zijn wiens visitekaartje het is om alles zelf te bereiden uit de grondstoffen en geen gebruik te maken van halffabrikaten.

Er is een trend naar meer automatisering op het vlak van de processen van deegverwerking tot en met de oven waarneembaar. Daardoor zal het gevoelsmatig bijsturen steeds minder voorkomen en fouten kunnen gemakkelijker bijgestuurd worden op basis van geregistreerde gegevens.

➤ Evoluties in het consumentengedrag :

Door het steeds veranderende consumentengedrag moet de brood- en banketbakkerij ook steeds zijn assortiment aanpassen aan de noden en de vragen van de klant. Zo zal de bakker niet langer alleen maar zoete producten bereiden, maar meer en meer zal hij zich ook op hartige producten en broodsnacks moeten toeleggen.

We kunnen besluiten dat er een continu actie en reactie proces plaatsvindt hetgeen bedrijfskennis, marktinzicht en technologisch inzicht, gekoppeld aan een hoge mate van vernieuwingsbereidheid, steeds meer onontbeerlijk maakt.

---

**LIJST VAN ORGANISATIES EN BEDRIJVEN DIE DEEL UITMAAKTEN  
VAN DE CONFERENTIES “AMBACHTELIJK BROOD- EN  
BANKETBAKKER”**

DBO	De heer VERLINDEN H.
VIZO	Mevrouw VANDEPUTTE L.
VDAB	Mevrouw VRIJHOEVEN C.
VLAAMSE FEDERATIE VAN VERENIGINGEN VAN BROOD- EN BANKETBAKKERS, IJSBEREIDERS EN CHOCOLADEBEWERKERS : LEDEN VAN DE BEROEPSRAAD	<i>De heer FAUQUETTE J.P</i> <i>De heer HEREMANS V.</i> <i>De heer KESTENS R.</i> <i>De heer SANSEN M.</i> <i>De heer STOUT E.</i> <i>De heer SWINNEN B.</i>
SYNDICALE UNIE VOOR BROOD-, BANKET-, CHOCOLADE- EN IJSBEDRIJF	<i>De heer PEETERS W.</i>



---

## **BRONNEN - LITERATUURLIJST**

### **Interviews :**

- De heer W. Serbruyns, Bakkerij Serbruyns, Zottegem
- De heer C. Roelandt, Bakkerij Roelandt, Zele

### **Documenten :**

- Broere, M., Hümmels, E., (1999) : Herijking beroepsprofielen in de bakkerij branche. Constructie beroepsprofiel van de bakker-ondernemer. NBC, Wageningen.
- Malfait, D., Sels, L., (1996) : Het opstellen van een beroepsprofiel. Het proces van A tot Z. HIVA, Leuven.
- Sels, L., (1995) : Een koninklijke weg ... ook voor Vlaanderen, een studie naar methoden voor de ontwikkeling van functie- en beroepsprofielen. HIVA, Leuven.
- Syndicale Unie voor het Brood-, Banket-, Chocolate- en ijsbedrijf vzw, (2000) : Gids voor de goede hygiënepraktijk in de brood- en banketbakkerij. Antwerpen
- Van Dijk, M.W.A., Van Egmond, J., Vermeer, P.A., (1979) : Theorie en praktijkleer van het banketbakken. Deel I en Deel II. VBOB, Bussum.
- van Dijk, R., van Asch, A., (1987) : Sociaal-organisatorische aspecten bij invoering nieuwe technologie in de bakkerij. Deelrapportage : De sociale en organisatorische kant van automatisering in de bakkerij. Stichting Arbeid en Nieuwe Technologie, Amsterdam.
- VLOR, (1999) : Documentatiemap en verslag van de studiedag "Broodnodig" van 29/04/99, PIVA, Antwerpen.