



SOCIAAL-ECONOMISCHE RAAD
VAN VLAANDEREN

SECTOR: AMBACHTELIJKE VOEDINGSTAK
PROFIEL: CHOCOLADEBEWERKER

In samenwerking met de Vlaamse Federatie van
Verenigingen van Brood- en banketbakkers, IJsbereiders
en Chocoladebewaterkers

De infobank over beroepenstructuren en beroepsprofielen kan worden geraadpleegd op de SERV-website : www.serv.be, via de link beroepsprofielen.

D/2001/4665/40

november 2001
KVDB_BP_chocolatier_def

INHOUDSTAFEL

INLEIDING	3
1. AFBAKENING EN OMSCHRIJVING	5
1.1 DOMEIN	5
1.2 AFBAKENING	6
1.3 BEROEPSINHOUD	8
1.4 DOORGROEIMOGELIJKHEDEN	8
2. TAKEN EN COMPETENTIES	9
2.1 VOORBEREIDENDE TAKEN	11
2.1.1 PLANNEN EN VOORBEREIDEN VAN HET WERK	11
2.2 UITVOERENDE TAKEN	12
2.2.1 BEREIDEN VAN CRÈMESOORTEN	12
2.2.2 BEREIDEN VAN BOTERDEEG	12
2.2.3 BEREIDEN VAN AMANDELWERK	13
2.2.4 BEREIDEN VAN SUIKERWERK	13
2.2.5 VERWERKEN VAN DE COUVERTURE	14
2.2.6 VERWERKEN VAN GETEMPEREERDE CHOCOLADE TOT VORM- OF MOULEERPRALINES	15
2.2.7 VERWERKEN VAN GETEMPEREERDE CHOCOLADE TOT DOMPELPRALINES OF TRUFFELS	15
2.2.8 VERWERKEN VAN GETEMPEREERDE CHOCOLADE TOT LIKEURPRALINES MET OF ZONDER SUIKERKORST	16
2.2.9 VERWERKEN VAN GETEMPEREERDE CHOCOLADE TOT COMMERCIËLE CHOCOLADESTUKJES	17
2.2.10 BEWAREN VAN AFGEWERKTE PRODUCTEN EN GRONDSTOFFEN	18
2.2.11 TOEGEPAST BEDRIJFSBEHEER	19
2.3 ONDERSTEUNENDE TAKEN	20
2.3.1 KWALITEITSZORG	20
2.3.2 HYGIËNE EN ONDERHOUD	20
2.3.3 VEILIGHEID	21
2.4 BEGINNENDE BEROEPSBEOEFENAAR	22
3. COMPETENTIES	23
3.1 ALGEMENE BEROEPSKENNIS	23
3.2 SLEUTELVAARDIGHEDEN	25

2.

4. BIJZONDERE ARBEIDSOMSTANDIGHEDEN 26

5. ARBEIDSORGANISATIE 27

6. KNELPUNTEN 28

7. TOEKOMSTIGE EVOLUTIES 29

7.1 ALGEMEEN 29

7.2 TAKEN 31

7.3 COMPETENTIES 32

8. VERKLARENDE WOORDENLIJST 34

**LIJST VAN ORGANISATIES EN BEDRIJVEN DIE DEEL UITMAAKTEN VAN DE
CONFERENTIES 'AMBACHTELIJKE CHOCOLADEBEWERKER' 35**

BRONNEN - LITERATUURLIJST 37

INLEIDING

In dit rapport wordt enkel het beroepsprofiel van de ambachtelijke chocoladebewerker in de ambachtelijke tak van de voeding besproken.

In hoofdstuk 1 van dit beroepsprofiel vindt u een afbakening van het beroep ambachtelijk chocoladebewerker in de voedingsambacht. Vooreerst wordt het domein verkend waarin de ambachtelijke chocoladebewerker werkzaam is. Daarna volgt een afbakening voor de verdere uitwerking van het beroepsprofiel. Vervolgens wordt de beroepsinhoud omschreven. Tenslotte wordt kort toegelicht welke doorgroeimogelijkheden voor de ambachtelijke chocoladebewerker bestaan.

In hoofdstuk 2 gaan wij dieper in op de taken en competenties van de ambachtelijke chocoladebewerker. In het beroepsprofiel wordt een onderscheid gemaakt tussen voorbereidende, uitvoerende en ondersteunende taken. Het onderliggend doel van deze takenanalyse is het detecteren van de taken en competenties die voor de uitoefening van het beroep vereist zijn. De SERV maakt beroepsprofielen die slaan op de doorsnee beroepsuitoefening waardoor we abstractie maken van de verschillen tussen de ambachtelijke bedrijven onderling. We geven ook het beroepsprofiel aan van een beginnend beroepsbeoefenaar. Dit geeft een indicatie van wat iemand moet kennen en kunnen na een basisopleiding.

Hoofdstuk 3 behandelt het geheel van competenties van het beroep chocoladebewerker. Er volgt een overzicht van de algemene beroepskennis en de sleutelvaardigheden die noodzakelijk zijn om het beroep van ambachtelijk chocoladebewerker uit te voeren.

De toelichting van de bijzondere arbeidsomstandigheden voor het uitoefenen van het beroep van ambachtelijk chocoladebewerker vindt u terug in hoofdstuk 4. De mate waarin het werk kan leiden tot lichamelijke en psychische belasting en de mogelijke voorzorgsmaatregelen worden in dit hoofdstuk beschreven.

De arbeidsorganisatie waarmee de ambachtelijke chocoladebewerker te maken krijgt, wordt besproken in hoofdstuk 5.

Hoofdstuk 6 behandelt de knelpunten die voor het beroep van ambachtelijk chocoladebewerker in de bedrijven worden aangetroffen.

De toekomstige evoluties die voor het beroep van ambachtelijk chocoladebewerker verwacht worden, zijn opgenomen in hoofdstuk 7.

“In verband met de leesbaarheid van de tekst is er voor gekozen om de mannelijke vorm te gebruiken. Waar hij of hem staat wordt uiteraard ook zij of haar bedoeld.”

1. AFBAKENING EN OMSCHRIJVING

1.1 Domein

In dit beroepsprofiel wordt het beroep van chocoladebewerker beschreven in de ambachtelijke voedingstak. Hoewel de voedingsindustrie een belangrijk onderdeel is van de Belgische economie, komt in dit rapport niet aan bod hoe chocolade door een industriële onderneming wordt geproduceerd. Met 13,7% neemt de voedingsindustrie de derde plaats van de totale Belgische industrie in. De activiteiten in de voedingsindustrie zijn enorm gediversifieerd. Eén van deze industriële branches is cacao, chocolade, confiserie. Deze branche neemt zowel voor omzet als tewerkstelling 8 procent voor haar rekening.¹ In dit beroepsprofiel wordt de ambachtelijke tak van de voeding besproken.

Ambachtelijke chocoladebewerkers zijn actief in kleine en middelgrote ondernemingen. Wettelijk wordt een kleine en middelgrote onderneming door de Provinciale Kamers van Ambachten en Neringen omschreven als ondernemingen waarvan:

- het gemiddeld aantal **werknemers** op jaarbasis niet meer dan 50 bedraagt;
- niet meer dan 25% van de **aandelen of deelbewijzen** die het maatschappelijk kapitaal vertegenwoordigen of de eraan verbonden stemrechten in het bezit is van één of meerdere ondernemingen, andere dan KMO's;
- waarvan ofwel de **jaaromzet** 7 miljoen EURO niet overschrijdt, ofwel het jaarlijks **balanstotaal** 5 miljoen EURO niet overschrijdt.²

Voor een nog betere afbakening van het domein van ambachtelijk chocoladebewerker, verwijzen we verder naar art. 3 van de CAO van het subPC 118.05 van de bakkerijen en de banketbakkerijen. Deze omschrijving kan worden gebruikt om het domein waarin de ambachtelijke chocoladebewerker werkzaam is, af te bakenen. Een onderneming werkt ambachtelijk wanneer deze ondermeer voldoet aan de volgende criteria:

- het aantal tewerkgestelde personen is kleiner dan 20 werknemers
- een zakencijfer dat minder is dan 75 miljoen Belgische frank. (= 1.859.201 EURO).

In dit profiel gaat het over ondernemingen die aan deze wettelijke voorwaarden van het ambachtelijk werken voldoen.

¹ Website Fevia, cijfers 1999

² Cijfers en informatie gehaald uit de website: www.kmonet.planetinternet.be

1.2 Afbakening

Het beroep van ambachtelijke chocoladebewerker mag niet worden verward met het beroep van brood- en banketbakker, noch met dat van productieoperator in de voedingsindustrie. Er is ook een duidelijk verschil met het beroep van winkelbediende of verkoopster.

Wat de verschillen met het beroep van ambachtelijke brood –en banketbakker betreft, kunnen we het volgende stellen.³

Ten eerste is chocoladebereiding en -verwerking bij het beroep van ambachtelijk brood- en banketbakker een nevenactiviteit in tegenstelling met het beroep van chocoladebewerker. De omzet en winst wordt bij een chocoladebewerker voornamelijk gehaald uit de verkoop van chocoladeproducten.⁴

Ten tweede worden bij het vervaardigen van chocoladeproducten vakspecifieke machines gebruikt zoals een tableer- en vulmachine, een trilmachine en koeltunnel, krul- en glaceermachine.

Ten derde is de basisgrondstof waarmee een ambachtelijk chocoladebewerker werkt een vakspecifiek product. Een ambachtelijk chocoladebewerker is niet met bloem bezig in tegenstelling met een brood- en banketbakker.

De vereisten waaraan het chocoladeproduct moet voldoen, is Europees gereguleerd door de richtlijn 2000/36/EG van het Europees Parlement en de Raad van 23 juni 2000. Deze richtlijn inzake cacao- en chocoladeproducten voor menselijke consumptie stelt de regels vast voor de samenstelling en de etikettering van cacao- en chocoladeproducten voor menselijke consumptie, als omschreven in bijlage I, te weten:

- cacaoboter;
- cacao- en chocoladepoeder, inclusief mager of ontvet;
- chocolade, melkchocolade -inclusief huishoudmelkchocolade-, witte chocolade, gevulde chocolade, “*chocolate a la taza*” en chocoladebonbons/pralines.⁵

Tenslotte werkt de ambachtelijke chocoladebewerker overdag i.t.m. brood- en banketbakker. Over het algemeen wordt niet in het weekend gewerkt. Een extra reden die het afbakenen tot een apart beroep verduidelijkt, is de omgevingstemperatuur waarin wordt gewerkt.

³ Meer informatie vindt u in het beroepsprofiel, Onderzoek naar de kwalificatiebehoeften van brood- en banketbakker, SERV, 2000, Brussel

⁴ Hoewel de takentabellen zoals ‘biscuit’, ‘cakebeslag’ en ‘soezenbeslag’ uit het beroepsprofiel van brood- en banket niet expliciet is vermeld, komt het ook voor dat een chocoladebewerker deze producten klaar maakt.

⁵ informatie van website: <http://europa.eu.int/scadplus/leg/nl/lvb/l21122b.htm>

De omgevingstemperatuur moet voor het welslagen van het product rond de 20° C schommelen. Dit is verschillend met het beroep van brood- en banketbakker.

Wat de verschillen betreft met het beroep van de productieoperator in de voedingsindustrie, kunnen we het volgende stellen.⁶

Bij de ambachtelijke verwerking begeleidt en voert de ambachtelijke chocoladebewerker zelf dit arbeidsintensieve proces vanaf het afwegen van de ingrediënten tot het eindproduct uit. Van een ver doorgedreven opsplitsing in aparte taken die door verschillende personen worden uitgevoerd, is bij een ambachtelijk chocoladebewerker geen sprake. Procesmatig kan dus de ambachtelijke bereidingswijze van een chocoladebewerker niet vergeleken worden met het productieproces dat de productieoperator uitvoert in de voedingsindustrie: een ambachtelijk chocoladebewerker werkt minder geautomatiseerd.

Het grote voordeel van de beroepsbeoefenaars in de ambachtelijke voedingstak is dat zij zich makkelijker en sneller kunnen schikken naar de behoeften van de individuele consument. In de industrie is een dergelijk maatwerk en flexibiliteit naar de consument niet mogelijk. Een ambachtelijk chocoladebewerker kan als het ware op bestelling werken en zijn eindproduct volledig afstemmen op de smaak en voorkeur van de individuele consument. Bovendien toont hij zijn ambacht door de bijzondere afwerking van zijn eindproduct waardoor unieke 'stukken' ontstaan die zich duidelijk onderscheiden van de massaproductie in de industrie. Kortom: de hoeveelheden die hij produceert zijn kleiner, maar unieker in vergelijking met de productieoperator. Zijn werkzaamheden vinden plaats in het chocoladeatelier. Aan de ambachtelijke bereidingswijze van het chocoladeproduct is meestal de rechtstreekse verkoop aan de eindconsument gekoppeld.

Wat het onderscheid betreft met het beroep van verkoper en winkelbediende, kunnen we het volgende stellen.⁷

De verkoopstaken behoren niet tot een onderdeel van dit profiel omdat deze meestal gebeuren door een familielid of een verk(o)op(st)er. Daarentegen worden de taken en competenties in verband met bedrijfsbeheer in dit beroepsprofiel wel omschreven omdat deze taken en competenties pijlers zijn die stuk voor stuk bouwen aan een gezonde onderneming. Vele falingen zijn immers het gevolg van onvoldoende kennis van bedrijfsbeheer.

⁶ Meer informatie vindt u in het beroepsprofiel, Productieoperator in de voedingsindustrie, SERV, 2000, Brussel

⁷ Meer informatie vindt u in het beroepsprofiel, Onderzoek naar kwalificatiebehoeften voor winkelbediende, SERV, 1997, Brussel.

Een extra reden om meer aandacht te schenken aan deze specifieke kennis is artikel 4 van de programmawet ter bevordering van het zelfstandig ondernemerschap die in werking trad in januari 1999. Elke KMO, natuurlijke persoon of rechtspersoon die een activiteit uitoefent die in het handels- of ambachtsregister wordt ingeschreven, moet volgens dit artikel over een basis beheerskennis beschikken. Het is belangrijk om in deze afbakening te benadrukken dat dit beroep niet noodzakelijk als zelfstandige wordt uitgeoefend. Er zijn in tal van ambachtelijke ondernemingen chocoladebewerker aangeworven in loondienst. In dit geval behoren bepaalde taken en competenties ondermeer in verband met bedrijfsbeheer niet tot hun werk.

1.3 *Beroepsinhoud*

De taken van een ambachtelijk chocoladebewerker worden algemeen omschreven en samengevat als:

Een ambachtelijk chocoladebewerker zet grond- en hulpstoffen (zoals cacaoboter, cacaomassa, suiker en eventueel melk) om naar verschillende vormen van chocoladeproducten. Het percentage van elke hulp- en grondstof hangt af van het chocoladeproduct dat de ambachtelijke chocoladebewerker wenst te bekomen. Het gehele productieproces gebeurt op een ambachtelijke, efficiënte en vaktechnische manier. Vóór, tijdens en na de bereiding houdt de ambachtelijke chocoladebewerker rekening met hygiëne, veiligheid en bewaartechnieken voor het product. Tenslotte moet hij zijn ambachtelijk bedrijf runnen ondermeer op het gebied van administratie, marketing en personeelsbeleid⁸.

1.4 *Doorgroeimogelijkheden*

Hoewel er geen exacte cijfers over bestaan, mag worden aangenomen dat de meeste chocoladebewerker direct in dit specifieke beroep stappen. Het komt immers zelden voor dat een bakker zijn brood- en banketzaak volledig omschakelt naar een speciaalzaak in chocolade (of omgekeerd): een omschakeling vergt immers een aanzienlijke investering en een andere arbeidsorganisatie. Wat wel voorkomt is dat beide beroepen naast elkaar worden uitgeoefend.

Een ambachtelijk chocoladebewerker kent een vlak loopbaanverloop. Omdat het bewerken van chocolade een zeer grote vakkennis en vaardigheid vereist, is een voortdurende bijscholing en vervolmaking belangrijk.

⁸ Het toegepast bedrijfsbeheer is niet van toepassing op een werknemer in loondienst

2. TAKEN EN COMPETENTIES

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. Zij hebben een hoger transversaal gehalte dan uitvoerende taken. Het kan ondermeer gaan om het plannen van de uit te voeren activiteiten, het klaarzetten van materiaal,... De meeste van deze voorbereidende taken komen in alle beroepen voor.

De uitvoerende taken maken de kern van het beroep uit. De ondersteunende taken zijn taken die doorheen het volledige takenpakket moeten worden toegepast en die voor de meeste beroepen gelden. Het gaat ondermeer om het naleven van algemene voorschriften m.b.t. kwaliteitszorg, veiligheid en milieu.

Per taak zullen tevens de competenties vermeld worden, die noodzakelijk zijn voor het uitvoeren van die welbepaalde taak. Onder competenties verstaan we het samenhangend geheel van kennis, vaardigheden en houdingen, dat aantoonbaar ontleend is aan concrete handelingen en/of taken. Competenties die doorheen het hele takenpakket vereist zijn en het niveau van één taak bijgevolg overstijgen, ondermeer de algemene beroepskennis en de sleutelvaardigheden, komen in het volgende hoofdstuk aan bod.

In dit profiel wordt het takenpakket van een ervaren ambachtelijk chocoladebewerker toegelicht. Naast de opsomming van taken en competenties van deze ervaren beroepsbeoefenaar wordt eveneens aandacht geschonken aan de taken en competenties van een beginnend beroepsbeoefenaar. Dit geeft een indicatie van wat iemand moet kennen en kunnen na een basisopleiding.

De volgende takenclusters kunnen worden onderscheiden:

Vorbereidende taken

- Plannen en voorbereiden van het werk (tabel 2.1.1)

Uitvoerende taken

- Bereiden van crèmesoorten (tabel 2.2.1)
- Bereiden van boterdeeg (tabel 2.2.2)
- Bereiden van amandelwerk (tabel 2.2.3)
- Bereiden van suikerwerk (tabel 2.2.4)
- Tempereren van de couverture (tabel 2.2.5)
- Verwerken van getempereerde chocolade tot vorm- of mouleerpralines (tabel 2.2.6)
- Verwerken van getempereerde chocolade tot dompelpralines of truffels (tabel 2.2.7)

- Verwerken van getempereerde chocolade tot likeurpralines met of zonder suikerkorst (tabel 2.2.8)
- Verwerken van getempereerde chocolade tot commerciële chocoladestukjes (tabel 2.2.9)
- Bewaren van afgewerkte producten en grondstoffen (tabel 2.2.10)
- Toegepast bedrijfsbeheer (tabel 2.2.11)

Ondersteunende taken

- Kwaliteitszorg (tabel 2.3.1)
- Hygiëne en onderhoud (tabel 2.3.2)
- Veiligheid (tabel 2.3.3)

2.1 Voorbereidende taken

2.1.1 Plannen en voorbereiden van het werk

Taken	Competenties
➤ Plannen en organiseren van het werk in een welbepaalde werkvolgorde	➤ Kunnen plannen van de dagelijkse werkzaamheden aan de hand van de verwachte drukte
➤ Verzamelen van het nodige materiaal en materieel om het werk uit te voeren	➤ Kunnen vaststellen welk materiaal en materieel nodig is ➤ Kunnen benoemen van de materialen en het klaarzetten ervan
➤ Samenstellen van het aangeboden assortiment volgens de verwachte verkoop	➤ Inzicht hebben in de verkoop
➤ Samenstellen van recepturen en berekenen van hoeveelheden	➤ Kunnen lezen, interpreteren en uitschrijven van recepten en dieetrecepten ➤ Kennis van basisbereidingen en samenstellingen van gerechten
➤ Treffen van hygiënische voorzorgen (handen wassen, aantrekken van aangepaste kledij)	➤ Kennis van richtlijnen met betrekking tot hygiëne en presentatie ➤ Kunnen toepassen van de persoonlijke hygiëne
➤ Toezien op de versheid en de kwaliteit van producten	➤ Kennis van criteria voor versheid van voedingswaren
➤ Controleren van de operationaliteit van de machines en zorgen voor de correcte instelling van de installaties	➤ Kennis van de werking van de verschillende toestellen ➤ Precies kunnen instellen van de toestellen zoals o.m. mouleermachine, verwarmkast en tempereerketel

2.2 Uitvoerende taken

2.2.1 Bereiden van crèmesoorten

Taken	Competenties
➤ Afwegen van de grondstoffen	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis van de samenstelling en de rol van de (hulp)grondstoffen ➤ Kunnen bepalen van hoeveelheid en temperatuur van de grondstoffen
➤ Bereiden van crèmes	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis van de samenstelling en de bereiding van de verschillende crèmesoorten
➤ Bereiden van verschillende soorten boterroom	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis van verschillende methodes: biscuitmethode, kooksuiker, fondantsuiker
➤ Maken van verschillende soorten chocolademousses, chocoladebavarois met aandacht voor de gebruikte hoeveelheid gelatine	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kunnen bepalen van de benodigde hoeveelheid gelatine
➤ Afwerken van het chocoladegebak	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kunnen lossen van pudding ➤ Kunnen afwerken met slagroom, boterroom, vruchten of andere decoraties
➤ Bewaren van de afgewerkte producten	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis van houdbaarheid van de verschillende crèmes ➤ Kennis van HACCP
➤ Koelen of invriezen	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis van de invloed van de temperatuur op het eindproduct

2.2.2 Bereiden van boterdeeg

Taken	Competenties
➤ Kiezen en afwegen van de grondstoffen in functie van het te bereiden product	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis van de samenstelling en de rol van de (hulp)grondstoffen ➤ Kunnen bepalen van de vereiste grondstoffen in functie van het te bereiden product ➤ Inzicht in de grondstoffenverhouding ➤ Kunnen bepalen van de toe te voegen hoeveelheid zout
➤ Manueel of machinaal bereiden en verwerken van verschillende boterdeggen op uiteenlopende manieren	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Verschil kennen tussen zetdeeg, wrijfdeeg en roerdeeg ➤ Kennis van het verband tussen de wijze van verwerken van het deeg in functie van het deegtype ➤ Kunnen bereiden van speciale producten waarvan de bereidingswijze afwijkt van de gewone boterdeggen
➤ Afwerken van de gerolde, gespoten of gesneden deegproducten met ei, garnering, mousse,... (voor of na het bakken afhankelijk van de garnering)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kunnen bepalen van het moment waarop de afwerking moet plaatsvinden

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Licht en krokant afbakken van een boterdessert 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kunnen bepalen van de temperatuur ➤ Kennis van factoren die het uitvloeien van boterdeeg beïnvloeden en kunnen voorkomen hiervan ➤ Kennis van de chemische invloeden met betrekking tot bakpoeder
--	---

2.2.3 Bereiden van amandelwerk

Taken	Competenties
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bepalen van de benodigde hoeveelheid van de grondstoffen 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kunnen verwerken van amandelen ➤ Kunnen bepalen van de benodigde grondstoffen en de juiste verhoudingen
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bereiden van biscuit-vanille, yocondebeslag 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis van de soorten amandelbeslag
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Decoraties maken op gelegenhedsgebak 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis van technieken voor het maken van decoraties
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bakken van amandelproducten 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis van de temperatuur
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bewerken van marsepein: vormen, modelleren en kleuren van marsepeinen figuren 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis van de benodigde grondstoffen en de hoeveelheid ➤ Kennis van de methodes voor het samenstellen van marsepein ➤ Kennis van technieken van kleuren, vormen en modelleren
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bewaren van amandelproducten en marsepein 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis van bewaring van amandelproducten ➤ Kennis van bewaar technieken voor marsepein

2.2.4 Bereiden van suikerwerk

Taken	Competenties
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bepalen van de benodigde hoeveelheid van de grondstoffen 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kunnen verwerken van verschillende soorten suikers ➤ Kunnen bepalen van de benodigde grondstoffen en de juiste verhoudingen
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bereiden van kooksuikers (fondant, siropen, kookschuim,...) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis van temperaturen ➤ Kennis van kooktechnieken van de verschillende basisgrondstoffen
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Verwerken van diverse kooksuikers (fondant, siropen, kookschuim,...) en van hun afgeleiden 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis van het gebruik van diverse kooksuikers ➤ Kennis van HACCP

2.2.5 Tempereren van de couverture

Taken	Competenties
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Methode 1: chocolade handmatig op de juiste temperatuur zetten 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kunnen gebruiken van de methode verwarmbak of droogstoof ➤ Kennis hebben van de methode van het handmatig smelten van chocolade ➤ Kunnen tempereren op een koele tafel rekening houdend met tijd, temperatuur en beweging(tableren) ➤ Kunnen controleren van de juiste temperatuur tijdens het hele proces volgens de chocoladesoort ➤ Kunnen nemen van een staal om de krimpkracht, glans en hardheid te controleren ➤ Kunnen bedienen van warmtekassen, smeltketels, smeltbakken ➤ Kunnen werken met een microgolfoven om kleine hoeveelheden te tempereren
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Methode 2: chocolade machinaal op temperatuur zetten 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kunnen smelten van de chocolade in de tempereermachines ➤ Kennis hebben van de techniek van het toevoegen van stukjes chocolade ➤ Kunnen controleren van de juiste temperatuur tijdens het hele proces volgens de chocoladesoort ➤ Kunnen nemen van een staal om de krimpkracht, glans en hardheid te controleren

2.2.6 Verwerken van getempereerde chocolade tot vorm- of mouleerpralines

Taken	Competenties
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kiezen, afwegen van de grondstoffen voor de verschillende vullingen 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis van de samenstelling en de rol van de (hulp)grondstoffen ➤ Kunnen bepalen van de grondstoffen
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mouleren tot vormpraline 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis van het bepalen van de juiste dikte van de chocolade ➤ Kennis van het op temperatuur brengen van vormen ➤ Kunnen bepalen van de temperatuur afhankelijk van de chocoladesoort ➤ Kennis van de belangrijkheid van propere vormen ➤ Kennis van de manieren van mouleren (het gieten in één of meerdere lagen)
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bereiden en samenstellen van vullingen en interieurs voor mouleerpralines 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis van fondant-, boter-, slagroom-, ganache-, marsepein-, praliné-, gianduja-, en likeurvullingen
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vullen en afsluiten van de mouleerpralines 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Juist kunnen inbrengen van de vulling in de praline ➤ Kunnen afstemmen van de temperatuur van de vulling indien mogelijk op de temperatuur van de chocolade ➤ Kunnen afsluiten van de praline met de juiste bodemdikte
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Afkoelen en ontvormen van de praline 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis hebben van het afkoelingsproces en het ventileren van de chocolade ➤ Kunnen ontvormen zonder het uitzicht (glans) van de praline te beschadigen

2.2.7 Verwerken van getempereerde chocolade tot dompelpralines of truffels

Taken	Competenties
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kiezen, afwegen van de grondstoffen voor de verschillende vullingen 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis van de samenstelling en de rol van de (hulp)grondstoffen ➤ Kunnen bepalen van de grondstoffen
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vullingen en interieurs voor dompelpralines samenstellen en bereiden 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis van fondant-, boter-, slagroom-, ganache-, marsepein-, praliné-, giandujavullingen ➤ Kunnen controleren van de vastheid van de spuitmassa
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Snijden en spuiten 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Correct kunnen gebruiken en vullen van het snijraam ➤ Kunnen dressereren van het product
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pralineren / enroberen 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Zeer goed kunnen beheersen van de dompeltechniek ➤ Kunnen werken met de enrobeermachine
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Afwerken van de dompelpraline 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis hebben van het aanbrengen van garnituur bij een dompelpraline of truffels ➤ Kunnen aanbrengen van het fijne decoreerwerk ➤ Kunnen behandelen van de praline met pralineevork ➤ Kunnen inrollen van truffels in verschillende garneringen zoals chocoladeschaafsel, cacao poeder enz...

2.2.8 Verwerken van getempereerde chocolade tot likeurpralines met of zonder suikerkorst

Taken	Competenties
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kiezen, afwegen van de grondstoffen voor de verschillende vullingen 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis van de samenstelling en de rol van de (hulp)grondstoffen ➤ Kunnen bepalen van de grondstoffen
Methode 1: likeurpralines met suikerkorst	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Likeursamenstelling aanmaken 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis hebben van de verschillende soorten likeuren die in likeurpralines worden gebruikt ➤ Kunnen aanmaken van suikerwater (verhoudingen tussen water en suiker respecteren) ➤ Kunnen aanmaken van de alkoholsamenstelling (de verhoudingen tussen alcohol en likeur respecteren) ➤ Kunnen mengen van het suikerwater met verschillende soorten alkoholsamenstellingen om een likeursamenstelling te bekomen
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Poederbakken klaarmaken en vullen met likeursamenstelling 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis van het belang van temperatuur, vochtigheid voor het zetmeel ➤ Poederbakken met stijfelpoeder of zetmeel kunnen vullen, luchtig opkloppen en gladstrijken ➤ De gipsstempels in de vorm van likeurpralines vlot in de poederbakken kunnen drukken ➤ Kunnen hanteren van een giettrechter bij het vullen van de vormen met de likeursamenstelling ➤ Kennis van het kristallisatieproces voor het vormen van de suikerkorst ➤ De interieurs vlot na de rustperiode kunnen omdraaien ➤ Kunnen afstoffen van de likeurkorsten
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pralineren /enroberen 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Zeer goed kunnen beheersen van de dompeltechniek ➤ Kunnen werken met de enrobeermachine-

Methode 2: likeurpralines zonder suikerkorst	
➤ Snobinetten mouleren	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis van het bepalen van de juiste dikte van de chocolade ➤ Kennis van het op temperatuur brengen van de snobinetten en het bepalen van temperatuur afhankelijk van de chocolade ➤ Kennis van de belangrijkheid van propere vormen ➤ Kennis van de methodes van het inbrengen van chocolade (hand of machinaal) ➤ Kennis van de manieren van mouleren (het gieten in één of meerdere lagen)
➤ Vullen met likeuroplossing	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis hebben van de verschillende soorten likeuren die in likeurpralines worden gebruikt ➤ Kunnen aanmaken van suikerwater (verhoudingen tussen water en suiker respecteren) ➤ Kunnen hanteren van een giettrechter voor het vullen met likeuroplossing van de vormen ➤ Botercrème kunnen samenstellen, smelten en op de likeur spuiten ➤ Nadat de crème is verhard de likeurpraline met de juiste bodemdikte kunnen afsluiten
➤ Afkoelen en ontvormen van de praline	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis hebben van het afkoelingsproces en het ventileren van de chocolade ➤ Kunnen ontvormen zonder het uitzicht (glans) van de praline te beschadigen

2.2.9 Verwerken van getempereerde chocolade tot commerciële chocoladestukjes

Taken	Competenties
➤ Vormen klaarmaken	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Optimaal kunnen prepareren van de vormen door het toepassen van de basiskennis omtrent zuivere vormen en temperatuurbelang van de vorm
➤ Chocolade mouleren en ontvormen	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis hebben van de verschillende basismoules volgens de periode van het jaar (haas, paasei, sinterklaas, enz.) ➤ Kunnen inkleuren van figuren ➤ Kunnen afhandelen van het proces van koelen, afdichten en ontvormen
➤ Chocolade monteren tot chocoladecomposities	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis hebben van de verhoudingen van een figuur ➤ Kunnen versnijden en samenstellen van chocolade tot complexe composities ➤ Kunnen gebruiken van garnituren voor chocolade ➤ Kennis hebben van de verschillende chocolade – marsepein combinaties
➤ Chocolade verspuiten	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis van het verspuiten (korven) van ingedikte chocolade ➤ Kennis hoe garnituren worden gespoten
➤ Chocolade bedrukken	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis hebben van het bewerken van foto's voor chocoladedrukwerk ➤ Kunnen gebruiken van transfers volgens de twee bestaande systemen ➤ Kennis hebben van het gebruiken van bedrukte chocolade

2.2.10 Bewaren van afgewerkte producten en grondstoffen

Taken	Competenties
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vakkundig bewaren van grondstoffen, hulpgrondstoffen, halffabrikaten, afgewerkte producten en niet verkochte producten 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, halffabrikaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren,... ➤ Rationeel kunnen omspringen met het gebruik van compressorkoeling, diepvries ➤ Inzicht hebben in verschillende koeltechnieken, zowel voor de productieruimte als de verkoopsruimte
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bescherming tegen vochtigheid 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis van het beschermen van chocolade tegen vochtigheid (vermijden van suikerrijp)
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bescherming tegen licht en lucht 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis van het beschermen van verschillende chocoladesoorten tegen oxidatie
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Op peil houden van de bewaartemperatuur 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis van het belang van een constante bewaartemperatuur voor chocolade (vermijden van vetrijp)
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Verpakken en bewaren van het afgewerkte product 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis van de eigenschappen en de richtlijnen voor bewaring en verpakking ➤ Weten dat de bewaringstemperatuur schommelt afhankelijk van het soort praline

2.2.11 Toegepast bedrijfsbeheer⁹

Taken	Competenties
➤ Toepassen van de beroepswetgeving	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis van de beroepswetgeving ➤ Kennis hebben van de programmawet
➤ Uitrusting en opstellen van machines	➤ Kennis hebben hoe machines moeten worden opgesteld op de werkvloer om een rendabele productie te verwerven
➤ Voorraadbeheer: inkopen van benodigde grondstoffen, halffabrikaten en materieel	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis van voorraadbeheer en kunnen plannen wanneer wat moet worden aangekocht ➤ Kennis van procedures voor het aankopen van grondstoffen en materieel.
➤ Berekenen van de kostprijzen van het voorbereid product en de verantwoorde verkoopprijs van het afgewerkt product	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kunnen berekenen van de kostprijs rekening houdend met allerlei factoren ➤ Doelbewust kunnen aankopen en stockeren
➤ Marketing en verkoop: toepassen van verkoopstechnieken, het verzorgen van reclame, publiciteit, promotie en andere marketinginstrumenten	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kunnen omgaan met klanten ➤ Kennis van promotie - en marketingtechnieken
➤ Voeren van een personeelsbeleid : aanwerven en opleiden van personeel	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis van de arbeidswetgeving ➤ Kennis van procedures en technieken voor het aanwerven en opleiden van personeel
➤ Bijhouden van ontwikkelingen in het eigen vakgebied en deze vertalen naar de eigen praktijk	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis om nieuwe ontwikkelingen toe te passen in het werk ➤ Kennis van informaticatoepassingen in eigen vakgebied

⁹ Voor de helper van de chocoladebewerker beperkt deze takentabel zich tot aanvullende kennis.

2.3 Ondersteunende taken

2.3.1 Kwaliteitszorg

Taken	Competenties
➤ Toepassen van HACCP-richtlijnen	➤ Kennis van HACCP-wetgeving en van de gids van goede hygiënepraktijken
➤ Toepassen van Total quality management', ISO 9002 of andere kwaliteitssystemen	➤ Kennis van systemen van kwaliteitszorg
➤ Een professionele ingesteldheid aannemen die de kwaliteit van het werk en de ontwikkeling van de onderneming bevordert	➤ Kunnen vaststellen van technische en organisatorische tekortkomingen

2.3.2 Hygiëne en onderhoud

Taken	Competentie
➤ Letten op persoonlijke hygiëne: regelmatige lichaamsverzorging	➤ Kennis van de richtlijnen voor persoonlijke hygiëne ➤ Toepassen van de richtlijnen voor persoonlijke hygiëne
➤ Letten op bedrijfshygiëne: <ul style="list-style-type: none"> – 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 	➤ Kennis van de richtlijnen voor de bedrijfshygiëne ➤ Kunnen reinigen en onderhouden van het materiaal volgens de richtlijnen ➤ 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	➤ Kunnen toepassen van het HACCP-systeem ➤ Kunnen voorkomen van bederf
➤ Behandelen van afval en restproducten	➤ Kennis van de principes van afvalverwerking / Vlaream

2.3.3 Veiligheid

Taken	Competenties
➤ Toezien op en respecteren van veiligheidsnormen	➤ Kennis van veiligheidsmaatregelen bij het gebruik van machines en het onderhoud van toestellen ➤ Kennis van beschermingsmiddelen ➤ Kennis van specifieke kledingvoorschriften ➤ Kunnen herkennen van gevaarlijke situaties
➤ Aandacht hebben voor beroepsveiligheid : <ul style="list-style-type: none">– voorzien van aangepaste verlichting en goede luchtverversing– voorzorgen nemen bij het aansluiten van elektrische toestellen– voorzorgen nemen bij de bestrijding tegen parasieten, insecten en knaagdieren– EHBO toepassen bij brand- en snijwonden	➤ Kennis van maatregelen voor het beschermen van de eigen gezondheid en die van personeel en klanten ➤ Kunnen toepassen van maatregelen voor het beschermen van de eigen gezondheid en die van personeel en klanten ➤ Kennis van de wettelijke voorschriften ter voorkoming van arbeidsongevallen ➤ Kunnen toepassen van de wettelijke voorschriften ter voorkoming van arbeidsongevallen ➤ Kennis van EHBO

2.4 *Beginnende beroepsbeoefenaar*

Met de aanduidingen voor beginnend beroepsbeoefenaar wensen we een indicatie te geven van wat iemand moet kennen en kunnen na een basisopleiding zonder dat de persoon in kwestie over beroepservaring beschikt.

Voor het beroep van ambachtelijk chocoladebewerker valt moeilijk een onderscheid te maken tussen wat een beginnend en een ervaren chocoladebewerker moet kennen en kunnen: de sterkte van een ambachtsman zoals een chocoladebewerker ligt in zijn vakkennis. De chocoladebewerkers duiden daarom tijdens de conferentie alle taken en competenties als belangrijk aan. Volgens de sector moet een beginnend ambachtelijk chocoladebewerker zonder noemenswaardige problemen rechtstreeks in het beroep kunnen instappen om geleidelijk met het ambacht te vergroeien.

Elke takentabel draagt volgens de chocoladebewerkers bij tot de algehele en specifieke beroepskennis. Het weglaten van bepaalde taken werd dus niet als opportuun geacht. Het is immers de specifieke kennis die het ambacht van chocoladebewerker definieert en hem onderscheidt van een productieoperator in de voedingsindustrie.

3. COMPETENTIES

Onder competenties 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 chocoladebewerker.

In dit hoofdstuk beschrijven we achtereenvolgend de algemene beroepskennis en de sleutelvaardigheden waarover de chocoladebewerker moet beschikken.

3.1 Algemene beroepskennis

Materiaalkennis

Kennis van de verschillende grond- en hulpstoffen, hun eigenschappen en de mogelijkheden en beperkingen die hiermee samenhangen. Kennis van de verwerkings- en gebruikseigenschappen. Kennis van de basisvoedingsstoffen en hun voedingswaarde en de onderlinge interacties tussen de verschillende basisvoedingsstoffen. Kennis van het bewaren en verpakken van chocolade.

Kennis van het productieproces van chocolade

Op de hoogte zijn van de smaakverschillen tussen cacaobonen uit verschillende regio's. Weten hoe cacaobonen worden gewassen en gebrand. Weten wat de verhoudingen zijn tussen de verschillende basisproducten zoals de vaste cacaomassa en de cacaoboter. Het belang kennen van cacaoboter en cacaomassa voor het bekomen van verschillende soorten chocolade. Weten welke toevoegingen er nodig zijn om verschillende soorten chocolade te bekomen (pure, melk chocolade en witte massa). Het proces van chocolade pletten, walsen, kneden en concheren begrijpen.

Kennis van de bereiding en verwerkingswijze van chocoladeproducten

Kennis van allerlei recepten, de theorie, de technieken voor het bereiden van verschillende chocoladeproducten rekening houdend met verschillende factoren zoals kwaliteit, hygiëne... Inzicht in de verhoudingen en de opeenvolgende fasen in het verwerkingsproces. Kennis hoe het assortiment wordt aangepast en vernieuwd. Kennis om de recepten via software bij te houden.

Kennis van het handmatig op juiste temperatuur zetten van chocolade

Uit de interviews blijkt dat er zeer veel belang wordt gehecht aan de kennis van het handmatig op de juiste temperatuur zetten van chocolade. Hoewel deze basismethode in de praktijk minder wordt gebruikt dan voorheen, behoort het tot de essentiële kennis van een ambachtelijk chocoladebewerker.

Deze handmatige techniek geeft immers inzicht in het proces van de ambachtelijke chocoladebereiding. Deze techniek komt ook van pas wanneer chocolade machinaal op temperatuur wordt gezet..

Wanneer dit machinaal proces niet naar behoren functioneert, kan hij terugvallen op zijn basiskennis van het handmatig op juiste temperatuur zetten van chocolade om het probleem in het proces op te sporen.

Machinekennis

Praktisch kunnen werken met diverse soorten machines die in de ambachtelijke chocolaterie worden gebruikt. Dit kan o.m. zijn: opslagtank, smeltketel, spuitmachine, tempereermachine, vormenvulautomaat, wielmachine. Kunnen hanteren van o.m. snijraam, snobinetten en spuitpistool. Kennis van het beheren van het roerend en onroerend patrimonium. Kennis van computergestuurde machines.

Hygiëne

Kennis van de voedingswetgeving en de HACCP-reglementering.

Toegepast bedrijfsbeheer

Weten hoe efficiënte bedrijfsuitrusting en inrichting, voorraadbeheer en kostprijscalculatie werkt. Kennis van de marketinginstrumenten en de beroepswetgeving. Kennis hebben van het opleiden en het aanwerven van personeel. Kennis van kosten- en batenanalyse. Basiskennis van informatica

Informaticakennis

Kennis van computergestuurde machines. Kennis om via de computer recepten bij te houden.

Talenkennis

Kennis van de Nederlandse taal: zich vlot kunnen uitdrukken in het Nederlands.

Rekenkennis

Kennis van optellen, aftrekken, vermenigvuldigen en delen. De ambachtelijke chocoladebewerker is in staat de inkoop- en verwerkingsprijzen te berekenen.

Kwaliteitscontrole

Het evalueren en controleren van de kwaliteit van het werk en de afgewerkte producten.

3.2 Sleutelvaardigheden

Sleutelvaardigheden verwijzen naar de vaardigheden, attitudes, persoonlijkheids- en gedragskenmerken die noodzakelijk zijn voor de uitoefening van het beroep als chocoladebewerker.

Onderstaande sleutelvaardigheden werden tijdens de interviews vermeld. De sleutelvaardigheden die met een sterretje (*) zijn aangeduid, werden als zeer belangrijk tijdens de conferentie beschouwd.

Sleutelvaardigheid	Omschrijving
➤ Organisatievermogen*	De procedures inherent aan de ambachtelijke werkwijze systematisch kunnen integreren in zijn werkplan. De taken binnen de gestelde tijd kunnen uitvoeren conform de kwaliteitsnormen. De procedures inherent aan het beheren van het zelfstandig bedrijf kunnen begeleiden. ¹⁰
➤ Creativiteit *	Een goed ontwikkeld smaak-en reukvermogen om verschillende innovatieve combinaties te maken, uit te testen en eventueel te commercialiseren. Esthetische overwegingen laten meespelen bij het opbouwen van en afwerken van producten.
➤ Hygiënisch bewustzijn*	Actief en pro-actief gericht zijn op hygiëne en inzicht hebben in het belang van hygiëne in de voeding. Aandacht voor persoonlijke verzorging.
➤ Flexibiliteit	In staat zijn werkplan en handelingsvolgorde aan te passen aan de arbeidsomstandigheden. Zich aanpassen aan de wensen van de klant.
➤ Nauwkeurigheid	Het afwegen van ingrediënten moet stipt gebeuren. Het nauwkeurig instellen van machines zodat de vooropgestelde kwaliteitsstandaarden worden bereikt.
➤ Zin voor samenwerking	In team werken, overleggen en communiceren. Bereid zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken.
➤ Zelfstandigheid	In staat zijn taken zonder hulp of toezicht gedurende lange tijd uit te voeren.
➤ Omgaan met stress	Het werken in een chocoladeatelier kan in de aanloop naar feestdagen vergen dat er wordt overgewerkt. Opgewassen zijn tegen de eisen die het begeleiden van de ambachtelijke bereidingswijze van hulp- en grondstoffen tot eindproduct stelt.

¹⁰ Het beheren van het zelfstandig bedrijf is niet van toepassing op een werknemer in loondienst

4. BIJZONDERE ARBEIDSOMSTANDIGHEDEN

Met bijzondere arbeidsomstandigheden worden die arbeidsomstandigheden bedoeld, die typisch zijn voor het beroep en de mogelijke risico's die hiermee verbonden zijn.

Typische omstandigheden waarin wordt gewerkt, zijn:

- een omgevingstemperatuur die voor het welslagen van het product rond de 20° C moet schommelen.
- Het werken in een chocolaterie kan in de aanloop naar feestdagen vergen dat er wordt overgewerkt. Dit kan onrechtstreeks een impact hebben op de kwaliteit van het thuisleven.

Tevens geven we een overzicht van een aantal beroepsspecifieke risico's en hun mogelijke preventie.

- Een ambachtelijk chocoladebewerker is actief in een omgeving waar voedingsmiddelen worden geproduceerd. Het kan voorkomen dat grondstoffen op de vloer komen. De kans op uitglijden en vallen bestaat.
Preventie: door het toepassen van de HACCP-regels wordt dit risico sterk gereduceerd.
- Een ambachtelijk chocoladebewerker loopt kans op verbranding en snijwonden door het gebruik van bepaalde machines en gereedschappen. Ook het gebruiken van walsen moet omzichtig gebeuren.
Preventie: alertheid, het dragen van geschikte werkkledij en het correct hanteren van toestellen voor chocoladebereiding/-verwerking.
- Bij het werk staat de chocoladebewerker nagenoeg de hele werkdag. Deze houdingen kunnen belastend zijn voor de wervelkolom.
Preventie: zorgen dat het materieel en machines op de juiste hoogte staan.
- Hoewel de kans zeer klein is, kan het voorkomen dat een chocoladebewerker door het verwerken van chocolade allergisch reageert.

5. ARBEIDSORGANISATIE

De ambachtelijke voedingstak is per uitstek een KMO-gebeuren. Ongeveer tachtig procent van de bedrijven hebben minder dan tien werknemers in dienst. Een ambachtelijk chocoladebewerker beantwoordt qua tewerkstelling aan dit beeld. Bovendien komt het vaak voor dat de partner of familie in de zaak meehelpt. De ambachtelijke chocoladebewerker geeft aan wat iedereen moet doen. De ambachtelijke chocoladebewerker werken overdag aan de opgedragen taken. Hoe hij de werkzaamheden, mits inachtneming van de voorschriften uitvoert, bepaalt de chocoladebewerker zelf. Van het merendeel van de ambachtelijke chocoladebewerker in deze bedrijven wordt een grote mate van zelfstandigheid en polyvalentie gevraagd bij het uitvoeren van de taken. Een ambachtelijk chocoladebewerker kan zowel als zelfstandige werken of in dienst zijn bij een ambachtelijk chocoladebewerker.

De productie in een ambachtelijke chocolaterie zal sterk rekening houden met het seizoen. De werkdruk zal toenemen in bepaalde periodes van het jaar (Nieuwjaar, Pasen, Sinterklaas). De zomerperiode is een minder druk seizoen voor de chocoladebewerker (juni tot en met augustus).

6. **KNELPUNTEN**

Op het gebied van opleidingsniveau: om chocoladebewerker te worden moet een leerling eerst een brood- en banketopleiding doorlopen. Uit de cijfers van de VDAB blijkt dat voor de periode 1990-1999 de beroepsgroep brood- en banket tot de knelpuntberoepen behoort.

Toch is uit interviews gebleken dat chocoladebewerkers minder problemen ondervinden bij hun zoektocht naar werknemers dan bakkers. Het dagwerk en de omgevingstemperatuur waarin het werk wordt verricht, speelt hierbij een rol.

Op het gebied van ervaring: omdat ambachtelijke chocoladebewerkers meestal in kleine ondernemingen werken, wordt een hogere mate van polyvalentie gevraagd. Leerlingen blijken vaak onvoldoende voorbereid om optimaal mee te kunnen draaien in het bedrijfsleven. Tijdens de brood- en banketopleiding is het daarom volgens een aantal chocolatiers belangrijk dat de leerling, naast het werken met de vork, leert werken met de enrobeermachine omdat dit vaak in een chocoladeatelier wordt gebruikt.

7. TOEKOMSTIGE EVOLUTIES

7.1 Algemeen

Sinds kort mogen ook andere vetten in chocolade worden gebruikt. Hierdoor kan het voorkomen dat in de toekomst meer Europese 'chocoladebewerkers' overgaan tot het vervangen van cacaoboter (binnen de vastgelegde normen van de EU richtlijn 2000/36/EG) in het 'chocoladeproduct'. Voor ambachtelijke chocoladebewerkers zal het belangrijk worden om hun chocoladeproduct te profileren. Het keurmerk AMBAO kan een eerste stap in de goede richting zijn. Een keurmerk zoals AMBAO wordt vermeld op de verpakking van chocolade en geeft aan dat voor het maken van de chocolade echte cacaoboter is gebruikt. Het keurmerk is een Belgisch idee. Maar men hoopt dat ook andere landen het idee zullen overnemen.

Het zal in de toekomst vooral belangrijk zijn om de naam van de Belgische chocolade hoog te houden. 'Binnen een grote Europese markt zullen labelpolitiek, certificering, oorsprongsbenamingen trefwaarden zijn voor kwaliteit. Deze labelpolitiek kan alleen als hij tot bij de verbruiker komt en het de nodige waarborgen biedt; b.v. door niet-commerciële organisatie of door een organisatie die niet door de grote bedrijven gedomineerd wordt.'¹¹

Momenteel is er in België een sterke toename van het verbruik van natuurlijke producten bij de eindconsument. Een ambachtelijk chocoladebewerker werkt met zuivere en natuurlijke producten. Voor alle marktdeelnemers, dus ook de chocoladebewerkers, worden producten gecertificeerd door Ecocert volgens de verordening nr 2092/91, de nationale normen en het lastenboek van biogarantie. De toename van natuurlijke chocoladeproducten maar ook suikervrije producten behoort tot de mogelijkheden.

De communicatie naar de klant wordt steeds belangrijker. Een mooie etalage, afwerking en kleurencombinaties zijn belangrijk om het product verkocht te krijgen. Een grote troef van een chocoladebewerker is de creativiteit en flexibiliteit die hij tentoon kan spreiden. Zo kan hij chocoladestukken voor zijn etalage maken die in de industrie niet kunnen worden vervaardigd. Verder kan internet een belangrijke rol spelen om de consumenten het bedrijf en zijn producten te leren kennen. Internet kan een belangrijke rol spelen om de consumenten het bedrijf en zijn producten te leren kennen. Kortom: een ambachtelijk chocoladebewerker kan zijn chocoladeproduct sneller aanpassen aan de wensen van de klant dan een industriële chocoladebewerker.

¹¹ COLLEN, J., Streekgebondenheid – een kwaliteitsgarantie?, www.asg.be, p7

Flexibiliteit, creativiteit en aanpassingsvermogen zijn voor zijn ambacht belangrijke troeven. In de toekomst zullen deze competenties bij het bereiden en verwerken van het chocoladeproduct steeds belangrijker worden.

Tenslotte kan het toenemend belang worden beklemtoond van de volgende punten:

- presentatie, erkenning, collectieve reclame
- samenwerking met collega - chocoladebewerker (vakkennis, producten, organisatie)
- hygiëne, kwaliteit en milieu
- scholing ondernemer (managementprogramma ambachten)
- versterking gebruik ICT
- energiebesparing¹²

¹² Uit: Jaarboek Ambacht 2000-2001, Hoofdbedrijfschap Ambachten, Voorburg, HBA, publicatierreeksnr.254.

7.2 Taken

Aan de hand van de bovenstaande takentabellen kunnen voor het beroep van ambachtelijk chocoladebewerker de volgende trends in het takenpakket verwacht worden. Trend verwijst hier zowel naar het toenemend als afnemend belang van bepaalde taken in de toekomst. Daarnaast kunnen ook geheel nieuwe taken aan bod komen.

In dit beroepsprofiel hebben de leden van de conferentie geen afnemende trends kunnen aanduiden. Voor een aantal takentabellen (2.2.2, 2.2.3, 2.2.5, 2.2.6, 2.2.7, 2.2.8, 2.2.9) zijn er geen trends in af- of toenemende zin opgetekend. Dit is niet verwonderlijk omdat in deze taken vaak de welomlijnde regels van het eigenlijk ambacht voorkomen. Deze regels voor deze taken liggen vast en moeten voor het welslagen van het product vaak nauwkeurig worden gevolgd.

De toenemende trends worden omschreven in de onderstaande tabel. Als alle taken toenemen in een takentabel wordt enkel de titel van de takentabel vermeld.

Toenemende trend (taak wordt belangrijker in de toekomst)
Plannen en voorbereiden van het werk in een welbepaalde werkvolgorde
Bewaren van afgewerkte producten en grondstoffen
Toegepast bedrijfsbeheer
Kwaliteitszorg
Hygiëne en onderhoud
Veiligheid
Bereiden van crèmesoorten
➤ Afwegen van de grondstoffen (crèmesoorten)
➤ Maken van verschillende soorten mousses, bavarois met aandacht voor de gebruikte hoeveelheid gelatine
➤ Afwerken van het gebak
Bereiden van amandelwerk
➤ Bereiden van biscuitvanille, yocondebeslag
➤ Decoraties maken op gelegenheidsgebak
➤ Bewerken van marsepein: vormen, modelleren en kleuren van marsepeinen figuren

7.3 Competenties

Wat betreft de trend op het vlak van competenties wordt verwacht dat de algemene beroepskennis een toenemende trend gaat vertonen op het gebied van bedrijfsbeheer, hygiëne, materieelkennis, taal- en rekenkennis, kwaliteitscontrole.

Meer specifieke informatie vindt u in de onderstaande tabel. Indien alle competenties in een takentabel een toenemende trend vertonen, wordt een korte verantwoording gegeven waarom deze competenties door de sector als belangrijk worden aanzien.

Toenemende trend (competentie wordt belangrijker in de toekomst)
<p>Toegepast bedrijfsbeheer: alle competenties in deze tabel vertonen een toenemende trend. Een goede kennis van bedrijfsbeheer zal in toenemende mate belangrijk zijn voor het welslagen van de onderneming. Omdat ambachtelijke chocoladebewerders in kleine ondernemingen werken, is het belangrijk dat zij niet alleen een uitstekende kennis van de ambachtelijke bereidingswijze van het chocoladeproduct hebben. Een ambachtelijk chocoladebewerker die besluit om als zelfstandig ondernemer te werken, moet voldoende kennis hebben van alle aspecten die het beheren van een kleine onderneming omvatten. De gradatie van de toenemende trend bij deze competentie hangt ook af of de chocoladebewerker al dan niet in loondienst is.</p>
<p>Hygiëne en onderhoud: alle competenties in deze tabel vertonen een toenemende trend. De ambachtelijke voedingssector is ervan overtuigd dat de regels naar de toekomst toe nog zullen verstrengen en verscherpen. Het is dus belangrijk dat ambachtelijke chocoladebewerders hierop worden voorbereid. Heel veel belang wordt gehecht aan alle aspecten met betrekking tot de kennis van de HACCP-wetgeving.</p>
<p>Bewaren van afgewerkte producten en grondstoffen: de kennis van de bewaringstechnieken van grond- en hulpstoffen, halfabrikaten, afgewerkte producten en niet verkochte waren,...vertonen een toenemende trend.</p>
<p>Kwaliteitszorg: zowel het controleren als het evalueren van de kwaliteit van het werk en de afgewerkte producten worden in toenemende mate belangrijk geacht voor de profilering van de chocoladeproducten van de ambachtelijke chocoladebewerders.</p>
<p>Veiligheid: alle competenties in deze tabel vertonen een toenemende trend. Omdat de sector veel belang hecht aan veiligheid, moet een ambachtelijk chocoladebewerker goed op de hoogte zijn van de risico's die hij loopt tijdens de uitoefening van zijn beroep en de vereiste preventieve maatregelen die hij kan nemen.</p>
<p>Plannen en voorbereiding van het werk: alle competenties vertonen een toenemende trend. De sector hecht veel belang aan polyvalentie waardoor wordt verwacht van een chocoladebewerker dat hij zijn eigen werk kan organiseren en dat hij zijn dagelijkse werkzaamheden kan plannen aan de hand van de verwachte drukte. De gradatie van de toenemende trend bij deze competentie hangt ook af of de chocoladebewerker al dan niet in loondienst is. Als hij als zelfstandige werkt, moet hij ook inzicht hebben in de verkoop en recepten kunnen interpreteren en uitschrijven. Van een ambachtelijk chocoladebewerker die in loondienst werkt, wordt dit niet verwacht.</p>

Specifiek voor de tabel **Bereiden van crèmesoorten** zijn de onderstaande competenties aangeduid.

- Kennis van de samenstelling en de rol van de (hulp)grondstoffen
- Kunnen bepalen van hoeveelheid en temperatuur van de grondstoffen
- Kunnen bepalen van de benodigde hoeveelheid gelatine
- Kunnen afwerken met slagroom, boterroom, vruchten of andere decoraties

Specifiek voor de tabel **Bereiden van amandelwerk** zijn de onderstaande competenties aangeduid.

- Kennis van de soorten amandelbeslag
- Kennis van technieken voor het maken van decoraties
- Kennis van de benodigde grondstoffen en de hoeveelheid
- Kennis van de methodes voor het samenstellen van marsepein
- Kennis van technieken van kleuren, vormen en modelleren

8. VERKLARENDE WOORDENLIJST

- concheren
Het walsgoed in beweging houden, intensief kneden en iets verwarmen waardoor het zijn vereiste vloeibaarheid krijgt
- enroberen
Met een laagje chocolade bedekken
- HACCP
Hazard Analysis Critical Control Point: een systematische benadering die leidt tot het vastleggen en controleren van gevarenpunten bij het bewerken van voeding
- ISO 9002
International Organisation for Standardization: een kwaliteitsmodel gebruikt als raamwerk om het gehele kwaliteitsniveau in een onderneming te verbeteren
- mouleren
In een vorm gieten of trillen
- tempereren
De gesmolten massa op de gewenste temperatuur brengen wat de daarin vervatte cacao boter in de meest stabiele kristalvorm brengt
- oxidatie
Het afbreken van vet in chocolade tot kleine brokstukjes waardoor een slechte geur en een sterke smaakafwijking ontstaat.
- pralineren
Het geheel onderdoen gaan of dompen in de chocolade
- snobinette
Een vorm die courant wordt gebruikt bij likeurpralines
- suikerrijp of sugarbloom
Het oplossen van de suiker in de chocolade waardoor een ruwe, onregelmatige laag bovenop de chocolade wordt gevormd. Suikerrijp geeft chocolade een onaangenaam uitzicht
- vetrijp of fatbloom
Het herkristalliseren van de vetten en/of migratie van een vet dat in de vulling aanwezig is naar de chocoladelaag waardoor een dunne laag vetkristallen op het chocoladeoppervlak ontstaat
- walsen
Vermalen en verpulveren van cacao deeltjes en suiker kristallen

**LIJST VAN ORGANISATIES EN BEDRIJVEN DIE DEEL UITMAAKTEN VAN DE
CONFERENTIES 'AMBACHTELIJKE CHOCOLADEBEWERKER'**

Vlaamse Federatie van Verenigingen van Brood- en banketbakkers, Ijsbereiders en
Chocoladebewerker: Leden van de beroepsraad

De heer Geert BOSSUYT

De heer Marc SANSEN

De heer Eddy STOUT

De heer Benny SWINNEN

BRONNEN - LITERATUURLIJST

Interviews:

- De heer Geert Bossuyt, Chocolaterie Bossuyt, Ekeren
- Mevrouw Patricia Dekens, The chocolate Line NV, Brugge
- De heer Guido Hostens, likeurpralineur, Zedelgem-Loppem
- De heer Dominique Persoone, The chocolate Line NV, Brugge
- De heer Bernard Proot, Del Rey NV, Antwerpen

Documenten:

- BARRY CALLEBAUT, (2001): Nuttige tips, alles wat u wilt weten over het bewaren, tempereren en koelen van chocolade, Lebbeke
- BARRY CALLEBAUT, (2001): All about chocolate..., Lebbeke, 24p.
- Malfait, D. 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.
- SERV (1997) Onderzoek naar de kwalificatiebehoeften voor winkelbediende. Brussel: SERV i.s.m. Sociaal Fonds voor de levensmiddelenbedrijven met talrijke bijhuizen
- SERV (2000). Onderzoek naar de kwalificatiebehoeften voor de ambachtelijke brood- en banketbakker. Brussel: SERV i.s.m. VEBIC
- SERV (2000). Productieoperator in de voedingsindustrie. Brussel: SERV-FEVIA
- SERV (2001). Handleiding voor het opstellen van beroepenstructuren, beroepsprofielen en beroepenfiches. Brussel: SERV

-
- De Belgische confederatie voor het Brood- en banket, ijsbereiders en chocoladebewerders (2000): Gids voor de goede hygiënepraktijk in de brood- en banketbakkerij, Antwerpen.
 - VLOR (1999) : Documentatiemap en verslag van de studiedag 'Broodnodig' van 29/04/99, PIVA, Antwerpen...