



SOCIAAL-ECONOMISCHE RAAD
VAN VLAANDEREN

SECTOR: AMBACHTELIJKE VOEDINGSTAK
PROFIEL: IJSBEREIDER

**In samenwerking met de Vlaamse Federatie van
Verenigingen van Brood- en banketbakkers, ijsbereiders
en chocoladebewerkers**

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

D/2002/4665/10

Maart 2002
KVDB/BP_ijsbereider_def

INHOUDSTAFEL

INLEIDING	3
1. AFBAKENING EN OMSCHRIJVING	4
1.1 DOMEIN	4
1.2 AFBAKENING	5
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
2.1.2 VOORZIEN VAN DE NODIGE GRONDSTOFFEN EN MATERIEEL	11
2.2 UITVOERENDE TAKEN	12
2.2.1 BEREIDEN VAN GETURBINEERD IJS: ROOMIJS EN MELKIJS/ IJS /WATERIJS	12
2.2.2 BEREIDEN VAN NIET GETURBINEERD IJS: PARFAIT /IJSMOUSSE /IJSSOUFFLÉ /IJSNOGAT / GRANITÉS	13
2.2.3 VERWERKEN VAN GETURBINEERD EN NIET-GETURBINEERD IJS TOT IJSTAARTEN/KLEIN STUKGOED	14
2.2.4 BEREIDEN VAN IJSDRANKEN	14
2.2.5 BEREIDEN VAN AMANDELWERK	15
2.2.6 BEREIDEN VAN SUIKERWERK	16
2.2.7 WERKEN MET CHOCOLADE	16
2.2.8 BEREIDEN VAN NOUGATINE	17
2.2.9 BEREIDEN VAN TULPENBESLAG, SIGARETTENBESLAG EN TUILLEBESLAG	17
2.2.10 BEREIDEN VAN BISCUIT	18
2.2.11 BEREIDEN VAN SOEZENBESLAG	18
2.2.12 BEWAREN EN VERPAKKEN VAN AFGEWERKTE PRODUCTEN EN GRONDSTOFFEN	19
2.2.13 INSTAAN VOOR DE ORDE EN NETHEID OP DE WERKPLEK	19
2.2.14 INSTAAN VOOR HYGIËNE	20
2.2.15 TOEGEPAST BEDRIJFSBEHEER	20
2.3 ONDERSTEUNENDE TAKEN	21
2.3.1 KWALITEITSZORG	21
2.3.2 MILIEU	21
2.3.3 VEILIGHEID	21
2.4 BEGINNENDE BEROEPSBEOEFENAAR	22



2.		
3.	COMPETENTIES	23
3.1	ALGEMENE BEROEPSKENNIS	23
3.2	SLEUTELVAARDIGHEDEN	25
4.	BIJZONDERE ARBEIDSOMSTANDIGHEDEN	26
5.	ARBEIDSORGANISATIE	27
6.	KNELPUNTEN	27
7.	TOEKOMSTIGE EVOLUTIES	28
7.1	ALGEMEEN	28
7.2	TAKEN	30
7.3	COMPETENTIES	31
8.	VERKLARENDE WOORDENLIJST	32

	<u>LIJST VAN ORGANISATIES EN BEDRIJVEN DIE DEEL UITMAAKTEN VAN DE CONFERENTIES 'IJSBEREIDER'</u>	33
--	---	-----------

	BIJLAGE	35
--	----------------	-----------

	<u>KONINKLIJK BESLUIT VAN 28 OKTOBER 1976 BETREFFENDE CONSUMPTIE-IJS, MENGSELS EN BASISPREPARATEN VOOR CONSUMPTIE-IJS (BS 1976 10 30)</u>	35
--	--	-----------

	BRONNEN - LITERATUURLIJST	41
--	----------------------------------	-----------

INLEIDING

In dit rapport wordt het beroep van ijsbereider in de ambachtelijke voedingstak beschreven.

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

In hoofdstuk 2 gaan wij dieper in op de taken en competenties van de ambachtelijke ijsbereider. In het beroepsprofiel wordt een onderscheid gemaakt tussen voorbereidende, uitvoerende en ondersteunende taken. Het onderliggend doel van deze takenanalyse is het detecteren van de 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 die kunnen bestaan tussen de ambachtelijke ondernemingen onderling. We geven ook het beroepsprofiel aan voor een beginnend beroepsbeoefenaar. Dit geeft een indicatie wat iemand moet kennen en kunnen na een basisopleiding.

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

De toelichting van de bijzondere arbeidsomstandigheden voor het uitoefenen van het beroep van ambachtelijk ijsbereider vindt u terug in hoofdstuk 4. Hier gaan we in op de mogelijke risico's verbonden aan het beroep en de mogelijke voorzorgsmaatregelen die kunnen worden getroffen.

De arbeidsorganisatie waarin de ambachtelijke ijsbereider werkt, wordt besproken in hoofdstuk 5.

Hoofdstuk 6 behandelt de knelpunten en problemen die zich kunnen voordoen voor het beroep van ambachtelijk ijsbereider.

We sluiten het document af met de toekomstige evoluties en hun gevolgen die voor het beroep van ambachtelijk ijsbereider verwacht worden.

“In verband met de leesbaarheid van de tekst is ervoor 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 profiel wordt het beroep van de ijsbereider in de ambachtelijke voedingstak beschreven. Hoewel de voedingsindustrie een belangrijk onderdeel is van de Belgische economie, komt de industriële onderneming in dit rapport niet aan bod.

Er is een duidelijk onderscheid tussen de ambachtelijke tak van de voeding en de voedingsindustrie. Binnen beide takken bereidt men consumptie-ijs alhoewel op het vlak van de schaalgrootte, de wijze van productie en de seriematigheid duidelijke verschillen bestaan. Enerzijds gaat de ambachtsman het proces vanaf het mengen van ingrediënten tot het eindproduct zelf begeleiden i.t.m. de industrie die het productieproces sterk opdeelt in verschillende productiefasen. Anderzijds werkt men bij de industriële vervaardiging van consumptie-ijs veel grootschaliger dan bij de ambachtelijke bereidingswijze: een ambachtelijke ijsbereider werkt alleen of heeft enkele personeelsleden in dienst. Dit zal zijn invloed hebben op de graad van polyvalentie van de ambachtelijke ijsbereider en zijn werknemers. Het productie- en omzetvolume van een industriële onderneming is bovendien veel hoger. Tenslotte zal de industrie veel seriematiger moeten werken dan een ambachtelijke ijsbereider: een ambachtelijk ijsbereider stemt zijn product af op de behoeften van de individuele consument indien deze er specifiek om vraagt.

Voor een nog betere afbakening van het domein¹ van de ambachtelijke ijsbereider, kan enerzijds worden verwezen naar art 1 van het Paritair Comité voor het hotelbedrijf. Dit Paritair Comité 302 is bevoegd voor de werknemers in het algemeen en hun werkgevers, te weten de hotels, restaurants en cafés. Onder dit Paritair Comité vallen de ambachtelijke ijsbereiders die hun ambachtelijk consumptie-ijs in hun tearoom verkopen. Anderzijds wordt het domein afgebakend door art. 3 van de CAO van het subPC 118.05 van de bakkerijen en de banketbakkerijen. Deze omschrijving kan worden gebruikt om het ambachtelijk domein waarin de ijsbereider werkzaam is, af te bakenen. Een onderneming werkt ambachtelijk wanneer de onderneming onder meer voldoet aan de volgende criteria:

- het aantal tewerkgestelde personen is minder dan 20 werknemers
- een zakencijfer dat minder is dan 1.859.201,44 EURO

¹ Ambachtelijke ijsbereiders 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
- ofwel de **jaaromzet** 7 miljoen EURO niet overschrijdt, ofwel het jaarlijks **balanstotaal** 5 miljoen EURO niet overschrijdt.

1.2 Afbakening

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

We stellen vast dat het bereiden van ijs op een ambachtelijke manier niet enkel door ijsbereiders wordt uitgevoerd. Ook brood- en banketbakkers zullen in een aantal gevallen ijs bereiden op een ambachtelijke manier. Een belangrijk verschil met het beroep van ambachtelijk brood- en banketbakker (SERV, BP ambachtelijke brood- en banketbakker; 2000) is dat de bereiding van consumptie-ijs bij het beroep van ambachtelijk brood- en banketbakker een nevenactiviteit is in tegenstelling met het beroep van ijsbereider. De omzet en winst wordt bij een ijsbereider voornamelijk gehaald uit de verkoop van consumptie-ijs.

Wat het beroep van ambachtelijk ijsbereider kenmerkt, is dat hij bij het bereiden van consumptie-ijs 'vakspecifieke' machines gebruikt zoals horizontale of verticale ijsmachines, pasteuriseerketels, koelketels, rijpingsvaten en homogenisatoren.

Tevens is de basisgrondstof waarmee een ambachtelijk ijsbereider werkt een vakspecifiek product. Wat onder het product consumptie-ijs wordt verstaan, is geregeld door het Koninklijk besluit van 28 oktober 1976 betreffende 'consumptie-ijs, mengsels en basispreparaten voor consumptie-ijs'. Dit Koninklijk besluit legt ondermeer de methode van fabricatie, de naamgeving, de samenstellingseisen, de microbiologische en bereidingseisen van consumptie-ijs vast. In dit Koninklijk besluit wordt duidelijk afgelijnd wat de benamingen roomijs, melkijs, ijs, waterijs, consumptie-ijs moeten inhouden. Consumptie-ijs wordt ingedeeld in vier soorten: waterijs, roomijs, melkijs en ijs (zie bijlage).

Tenslotte zijn de arbeidsomstandigheden bij het bereiden van consumptie-ijs duidelijk verschillend. De ambachtelijke ijsbereider zorgt ervoor dat de temperatuur in zijn ijskeuken zo laag mogelijk is. Dit is vooral belangrijk bij de bereiding van ijstaarten of klein stukgoed.

Wat de verschillen betreft met de productieoperator en het bereiden van ijs in de voedingsindustrie, kunnen we stellen (SERV, BP Productieoperator, 2000) dat de ambachtelijke ijsbereider het arbeidsintensieve proces zelf begeleidt en uitvoert vanaf het mengen van de ingrediënten tot het eindproduct. Bij de productieoperator in de voedingsindustrie daarentegen is het proces van verwerken van grondstoffen tot eindproducten opgedeeld in verschillende productiefasen die door verschillende afdelingen en personen worden uitgevoerd. Procesmatig zijn beide beroepen dus niet vergelijkbaar.

De ambachtelijke bereidingswijze is ook verschillend van de industriële productie. Consumptie-ijs kan volgens twee methoden worden bereid: een warme of een koude bereiding. Voor een ambachtelijke ijsbereiding zal de ijsbereider het consumptie-ijs altijd warm bereiden uit enkelvoudige grondstoffen. Deze zeer arbeidsintensieve werkwijze onderscheidt hem duidelijk van de productieoperator in de voedingsindustrie. Omdat hij voortdurend naar kwaliteit streeft, zal hij zoveel mogelijk vers ijs draaien. Het belang dat aan versheid wordt gegeven samen met een kleinere omzet, heeft natuurlijk invloed op het aantal smaken dat hij aan de consumenten kan aanbieden. Ambachtelijke ijsbereiders gebruiken veel minder of helemaal geen kleurstoffen en bewaarmiddelen. Dit heeft zijn invloed op de bewaartijd, het aantal smaken dat wordt aangeboden en de 'schepklarheid' van het product.

De ambachtelijke ijsbereider kan zich makkelijker schikken naar de behoeften van de individuele consument. In de industrie is een dergelijk maatwerk en flexibiliteit naar de consument niet mogelijk. Een ambachtelijk ijsbereider kan volgens de bestelling van de individuele consument het eindproduct volledig afstemmen op die zijn smaak en voorkeur. Zo werken de ambachtelijke ijsbereiders op bestelling aan ijstaarten voor restaurants, traiteurs, huwelijksfeesten, verjaardagen Door de bijzondere afwerking van deze unieke 'stukken' onderscheidt hij zich bovendien van de massaproductie in de industrie en toont hij zijn ambachtskennis.

Aan de ambachtelijke bereidingswijze van consumptie-ijs is dikwijls de verkoop in een ijssalon of tearoom aan de eindconsument gekoppeld. Vaak kunnen voorverpakte, ambachtelijk bereide ijsproducten in de winkel worden gekocht.

Ambachtelijk consumptie-ijs heeft een zeer specifieke samenstelling. Zo staat in het Koninklijk besluit dat het gewicht per liter minimum 500 gram² is. Een ambachtelijk ijsbereider maakt consumptie-ijs waarvan het gewicht per liter merkkelijk hoger ligt dan de voorgeschreven 500 gram per liter. Het hoog soortelijk gewicht bij ambachtelijk consumptie-ijs schommelt boven de 800 gram per liter.

² Er is een voorstel tot aanpassing van dit KB. Enerzijds wenst men het vetgehalte van 9% naar 8% te brengen. Anderzijds wil men het minimumgewicht per liter van 500 gram naar 450 gram brengen.

In de industrie heeft het geproduceerde consumptie-ijs meestal een gewicht dat rond de 500 gram per liter schommelt.

Omdat het ambachtelijk geproduceerd consumptie-ijs vaster van structuur is en veel minder lucht bevat (een hoog soortelijk gewicht), is het natuurlijk duurder in productie. Uit één liter melk haalt de ambachtelijke ijsbereider dus veel minder consumptie-ijs dan de industrie. Kortom: bij een ambachtelijke bereidingswijze wordt uit dezelfde hoeveelheid melk minder consumptie-ijs gehaald dan bij een industriële productie.

Softijs kan enkel als ambachtelijk worden beschouwd indien de ambachtelijke ijsbereider zelf een warme bereiding maakt voor de softijsmachine. Indien in de softijsmachine een voorgefabriceerde samengestelde mix van een leverancier wordt gebruikt, is het geen ambachtelijk softijs. Softijs wordt alleen verkocht bij ambachtelijke ijsbereiders die op drukke plaatsen hun ijssalon hebben gevestigd. De aankoop van de apparatuur is immers een grote investering die alleen rendabel is als de apparatuur continu kan draaien. De productie van softijs wordt aldus niet apart in de takentabel opgenomen.

Wat het onderscheid met het beroep van winkelbediende of verkoper betreft, kunnen we het volgende stellen (SERV, 1997).

De verkoopstaken behoren niet tot een onderdeel van dit profiel omdat deze taken meestal gebeuren door een familielid of een verkoopster. Daarentegen worden de taken en competenties in verband met bedrijfsbeheer wel in dit profiel omschreven omdat deze taken en competenties pijlers zijn die stuk voor stuk bouwen aan een gezonde onderneming.

Een extra reden om meer aandacht te schenken aan deze bedrijfskundige kennis, is artikel 4 van de programmawet ter bevordering van het zelfstandig ondernemerschap die in januari 1999 in werking trad. 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. Deze bedrijfskundige kennis betekent niet dat het beroep noodzakelijk als zelfstandige uitgeoefend wordt. Het beroep van ambachtelijk ijsbereider wordt ook uitgevoerd als werknemer in loondienst. In dit geval behoren bepaalde taken en competenties in verband met bedrijfsbeheer niet tot hun taken en competenties.

1.3 *Beroepsinhoud*

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

Een ambachtelijk ijsbereider zet grond- en hulpstoffen (zoals suikers, melk, drinkwater) om via een warme bereiding naar verschillende soorten van consumptie-ijs, mengsels en basispreparaten voor consumptie-ijs. Het basisproduct dat de ambachtelijke ijsbereider maakt, wordt al dan niet voorverpakt en al dan niet gedecoreerd.

De gehele bereidingswijze van het consumptie-ijs gebeurt op een ambachtelijke, efficiënte en vaktechnische manier. Vóór, tijdens en na de bereiding houdt de ijsbereider rekening met hygiëne, veiligheid en bewaar technieken voor het product. Een ijsbereider beheert zijn eigen zaak en werkt met personeel.³

1.4 *Doorgroeimogelijkheden*

Een ambachtelijk ijsbereider kan een eigen zaak starten of in loondienst treden bij een andere ambachtelijke ijsbereider.

Hoewel er geen exacte cijfers over bestaan, mag worden aangenomen dat de meeste ijsbereiders direct in dit specifieke beroep stappen. Een omschakeling van een brood- en banketzaak naar een speciaalzaak in consumptie-ijs (of omgekeerd) gebeurt zelden. De instapkosten in het beroep van ambachtelijk ijsbereider zijn aanzienlijk en vormen voor een extra toetredingsdrempel. Wat wel voorkomt is dat de beroepen brood- en banketbakker en ijsbereider naast elkaar worden uitgeoefend.

Een ambachtelijk ijsbereider kent een vlak loopbaanverloop. Omdat het bewerken van consumptie-ijs een zeer grote vakkennis en vaardigheid vereist, is een voortdurende bijscholing en vervolmaking in het vakgebied belangrijk.

³ De kennis van bedrijfsbeheer is vooral belangrijk voor een ijsbereider die een eigen zaak heeft of wenst te starten.

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. Het kan onder meer gaan om het plannen van de uit te voeren activiteiten, het klaarzetten van grondstoffen, ...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 meeste van deze voorbereidende taken komen in alle beroepen voor.

De *uitvoerende* taken maken de echte 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 onder meer 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, onder meer de algemene beroepskennis en de sleutelvaardigheden, komen in het volgende hoofdstuk aan bod.

In dit profiel wordt het takenpakket van een ervaren ijsbereider 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 zonder ervaring in het beroep.

De volgende takenclusters kunnen worden onderscheiden:

Vorbereidende taken

- Plannen en voorbereiden van het werk (tabel 2.1.1)
- Voorzien van de nodige grondstoffen en materieel (tabel 2.1.2)

Uitvoerende taken

- Bereiden van geturbineerd ijs: roomijs en melkijs/ ijs/ waterijs (tabel 2.2.1)
- Bereiden van niet geturbineerd ijs: parfaits/ ijsmousses/ ijssoufflés/ ijsnogat/ granités(tabel 2.2.2)
- Verwerken van geturbineerd en niet-geturbineerd ijs tot ijstaarten/ klein stukgoed (tabel 2.2.3)
- Bereiden van ijsdranken (tabel 2.2.4)
- Bereiden van amandelwerk (tabel 2.2.5)
- Bereiden van suikerwerk (tabel 2.2.6)
- Werken met chocolade (tabel 2.2.7)
- Bereiden van nougatine (tabel 2.2.8)
- Bereiden van tulpenbeslag, sigarettenbeslag en tuillebeslag (tabel 2.2.9)
- Bereiden van biscuit (tabel 2.2.10)
- Bereiden van soezenbeslag (tabel 2.2.11)
- Bewaren en verpakken van afgewerkte producten en grondstoffen (tabel 2.2.12)
- Instaan voor de orde en netheid op de werkplek (tabel 2.2.13)
- Instaan voor hygiëne (tabel 2.2.14)
- Toegepast bedrijfsbeheer (tabel 2.2.15)

Ondersteunende taken

- Kwaliteitszorg (tabel 2.3.1)
- Milieu (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 eigen werk en van het personeel ⁴	➤ Kunnen plannen van de dagelijkse werkzaamheden aan de hand van de verwachte drukte

2.1.2 Voorzien van de nodige grondstoffen en materieel

Taken	Competenties
➤ Verzamelen van de nodige grondstoffen en materieel om het werk uit te voeren	➤ Kunnen vaststellen van de nodige grondstoffen en materieel ➤ Kunnen benoemen van de grondstoffen en het materieel en het klaarzetten ervan

⁴ Het plannen en organiseren van het werk van het personeel geldt specifiek voor de ijsbereider die als zelfstandige werkt

2.2 Uitvoerende taken

2.2.1 Bereiden van geturbineerd ijs: roomijs en melkijs/ ijs /waterijs

Taken	Competenties
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Voorbereiden van het materieel 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kunnen desinfecteren, voorcoelen en eventueel afwerken van de vormen ➤ Kennis van HACCP
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kiezen en afwegen van de grondstoffen 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis hebben van de samenstelling en de rol van de (hulp)grondstoffen ➤ Kunnen berekenen van een evenwichtige ijscompositie ➤ Kennis van de wettelijke reglementering in verband met de ingrediënten die moeten worden gebruikt om roomijs, melkijs, waterijs en ijs te bekomen (zie bijlage 1) ➤ Kennis hebben van de verhoudingen tussen de verschillende basisproducten voor room en melkijs, waterijs, ijs
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengten van de grondstoffen en bijkomende ingrediënten 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kunnen mengen van de grondstoffen tot een ijscompositie
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Op temperatuur verwerken van crème anglaise (specifiek voor room en melkijs) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kunnen opwarmen van melk en vanille tot 40°C zodat melkpoeder, emulgator, stabilisator en suiker kunnen worden toegevoegd ➤ Kunnen toevoegen van suiker/glucose bij een temperatuur tussen 60° en 70°C
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Op temperatuur verwerken van het mengsel (specifiek voor waterijs) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kunnen mengen en opkloppen van de droge ingrediënten in water van 40°C
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasteuriseren van de bekomen ijscompositie (indien nodig voor waterijs) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennen van het doel van pasteurisatie (bewaring, uitsluiten van ziekteverwekkers) ➤ Correct kunnen uitvoeren van het pasteurisatieproces ➤ Kunnen gebruiken van een pasteuriseerketel
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Homogeniseren van de ijscompositie 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kunnen gebruiken van homogenisator ➤ Kennis hebben van het belang van lucht voor het bekomen van luchtig consumptie-ijs ➤ Kennen van het belang van homogeniseren voor de kwaliteit van het eindproduct
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Terugkoelen en laten rijpen van de ijscompositie (indien nodig voor waterijs) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Handmatig of met luchtgekoelde ketels kunnen terugkoelen van de ijscompositie ➤ Kennen van het belang van het rijpen voor de kristallisatie van de vetten, de proteïnen en polysaccharides ➤ Kunnen gebruiken van een refractometer/baumé meter
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Turbineren van de ijscompositie 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kunnen gebruiken van een turbineermachine (horizontale/verticale ijsmachine) ➤ Kunnen toevoegen op hygiënische wijze van bijkomende ingrediënten ➤ Kennis van de wettelijke reglementering in verband met het turbineren van de ijscompositie⁵

⁵ Voor soft-ice stopt hier het verwerkingsproces door zachte koude massa in een hoorntje te serveren. Voor verpakken en afharderen van het overig consumptie-ijs verwijzen we u naar de takentabel: bewaren en verpakken van afgewerkte producten en grondstoffen.

2.2.2 Bereiden van niet geturbineerd ijs: parfait /ijsmousse /ijssoufflé /ijsnogat / granités

Taken	Competenties
➤ Voorbereiden van het materieel	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kunnen desinfecteren, voorkoelen en eventueel afwerken met manchetten van de vormen ➤ Kennis van HACCP
➤ Kiezen en afwegen van de grond – en hulpstoffen	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis van de ingrediënten nodig voor het bereiden van parfaits, ijsnogat, granités
➤ Bereiden van ijsparfait	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis van het opkloppen en koelen van room voor ijsmousses en ijsparfaits ➤ Kunnen opkloppen van de massa au bain-marie ➤ Kunnen gebruiken van een refractometer of baumé meter ➤ Kunnen terugkoelen van de massa en verder kunnen opkloppen met de gekoelde room
➤ Afwerken tot ijsparfait of ijsmousse	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis van de juiste koel- en vormtechnieken ➤ Kennis van het koelen ➤ Kennis bij welke temperatuur ijsparfait of ijsmousse wordt bewaard zonder dat gevaar voor ijskristalvorming bestaat ➤ Kunnen ontvormen ➤ Kunnen garneren van de ijsparfait
➤ Bereiden van de ijsnogat	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Zowel handmatig als machinaal kunnen opkloppen van slagroom en eiwit ➤ Kunnen koken van suiker op de juiste temperatuur ➤ Kunnen gebruiken van een baumé meter of refractometer ➤ Kunnen mengen op de juiste manier van de gekookte suiker met het opgeklopt eiwit totdat het mengsel op kamertemperatuur is gebracht ➤ Kennis van het proces en het belang van het macereren van gekonfijt fruit ➤ Voorzichtig de ingrediënten bij elkaar kunnen voegen tot een homogeen mengsel
➤ Afwerken van de ijsnogat	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis van de juiste koel- en vormtechnieken ➤ Kennis van het koelen en het ontvormen ➤ Kunnen garneren van de ijsnogat
➤ Bereiden van de granités	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kunnen koken van suiker op de juiste temperatuur ➤ Kunnen bewerken van de overige ingrediënten volgens de noden van het recept ➤ Kunnen gebruiken van een refractometer of baumé meter ➤ Kennis in welke fase de ingrediënten worden toegevoegd en gemengd ➤ Bij elkaar kunnen voegen van de ingrediënten tot een homogeen mengsel
➤ Afwerken van de granité	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kunnen garneren van de granité

2.2.3 Verwerken van geturbineerd en niet-geturbineerd ijs tot ijstaarten/klein stukgoed

Taken	Competenties
➤ Voorbereiden van de grondstoffen	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kunnen desinfecteren, voorcoelen en eventueel afwerken van de vormen ➤ Kennis van HACCP
➤ Kiezen, 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 ➤ Kunnen uitvoeren van de samenstelling en tussenbereidingen van vacherins aan de hand van de receptfiches
➤ Methode 1: mouleren van ijstaarten	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kunnen gebruiken van flexibele vormen, inox vormen en moules in plastic of metaal voor ijstaarten ➤ Kennis van de belangrijkheid van propere vormen voor ijstaarten ➤ Kennis van het op temperatuur brengen van vormen voor ijstaarten ➤ Kennis van het scheppen of aandrukken in één of meerdere lagen ➤ Kennis van het gebruiken van een spuitzak
➤ Methode 2: manueel vormen van een ijstaart (zonder moule)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis van de belangrijkheid van hygiëne bij het handvormwerk ➤ De techniek van handvormwerk kunnen gebruiken
➤ Methode 3: mouleren van het klein stukgoed	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis van de verschillende vormen die voor klein stukgoed worden gebruikt ➤ Kennis van de belangrijkheid van propere vormen ➤ Kennis van het op temperatuur brengen van vormen ➤ Handmatig kunnen inbrengen van consumptie-ijs ➤ Kennis van het scheppen of aandrukken in één of meerdere lagen ➤ Kennis van het gebruiken van een spuitzak ➤ Kunnen dompelen van de het stukgoed in een tempereerbak
➤ Afkoelen en ontvormen van de ijstaart bij mouleerwerk	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kunnen ontvormen zonder het uitzicht van het ijs te beschadigen ➤ Kennis hebben van het afkoelingsproces van ijs ➤ Kennis van het vriezen en harden van de verschillende ijssoorten
➤ Afwerken van de ijstaart	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kunnen garneren van de ijstaart

2.2.4 Bereiden van ijsdranken

Taken	Competenties
➤ Kiezen en afwegen van de grondstoffen	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis van ingrediënten nodig voor de verschillende recepturen van ijsdranken
➤ Bereiden van ijsdranken	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kunnen mengen ➤ Kunnen garneren van de ijsdrank

2.2.5 Bereiden van amandelwerk

Taken	Competenties
➤ Voorbereiden van het materieel	➤ Kunnen ontvetten en ontsmetten van het materieel
➤ Bepalen van de benodigde hoeveelheid van de grondstoffen	➤ Kunnen verwerken van amandelen ➤ Kunnen bepalen van de benodigde grondstoffen en de juiste verhoudingen
➤ Bereiden van amandeltaart, biscuit-vanille, yocondebeslag	➤ Kennis van de soorten amandelbeslag
➤ Bakken van amandelproducten	➤ Kennis van de temperatuur
➤ Verwerken van amandelwerk voor ijstaarten	➤ Kennis van technieken voor het maken van decoraties op ijstaarten ➤ Kunnen afdekken van ijstaarten met marsepein
➤ Bewerken van marsepein : vormen, modelleren en kleuren van marsepeinen figuren	➤ 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
➤ Bewaren van amandelproducten en marsepein	➤ Kennis van bewaren van amandelproducten ➤ Kennis van bewaar technieken voor marsepein

2.2.6 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 zoals meringues 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis van het gebruik van diverse kooksuikers ➤ Kennis van HACCP

2.2.7 Werken met chocolade

Taken	Competenties
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Verwerken van chocolade tot consumeerbare chocolade-artikelen ➤ Monteren van chocoladefiguren ➤ Spuiten van chocolade-artikelen 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis van de verschillende soorten chocolade, de eigenschappen ervan en de toepassingen ➤ Kunnen verwerken van chocolade, smelten, tableren, tempereren, mengen en mouleren ➤ Kunnen maken van eenvoudige decoraties
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bewaren van de chocolade-artikelen 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis van koel- en bewaarstechnieken voor chocolade

2.2.8 Bereiden van nougatine

Taken	Competenties
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Voorbereiden van het materieel 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kunnen insmeren van de verwarmde ondergrond met boter, olie of talk ➤ Kennen van het belang van goed gereinigd materieel
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kiezen en afwegen van de grondstoffen 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Weten welke ingrediënten er nodig zijn volgens de verschillende recepturen voor nougatine
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bereiden van nougatine 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kunnen controleren van de juiste temperatuur tijdens het hele proces ➤ Kunnen begeleiden van het proces van het smelten van suiker tot gekarameliseerde suiker ➤ Kennis hebben wanneer amandelen, noten, cashewnoten enz... bij de gekarameliseerde suiker worden gevoegd ➤ Kunnen storten van de massa op de ondergrond rekening houdend met tijd, temperatuur en in beweging houden met spatel ➤ Kunnen verfijnen van de nougatine met een rolstok
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Verwerken van nougatine 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kunnen uitrollen en snijden van nougatine ➤ Kennis hebben van de nougatinepers ➤ Kennis hebben van het handmatig vorm geven van nougatine ➤ Kennis hebben van het gebruik van nougatine in ijsnougat

2.2.9 Bereiden van tulpenbeslag, sigarettenbeslag en tuillebeslag⁶

Taken	Competenties
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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 ➤ Kennis van de toepassingsmogelijkheden van tulpenbeslag, sigarettenbeslag en tuillebeslag voor ijscomposities
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Manueel bereiden en verwerken van tulpenbeslag, sigarettenbeslag en tuillebeslag op uiteenlopende manieren 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis hebben van roerdeggen ➤ Kunnen beheersen van de mouleertechniek voor het verwerken van de beslagen
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Licht en krokant afbakken van de verschillende beslagen 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kunnen bepalen van de temperatuur ➤ Kennis van factoren die het uitvloeien van boterdeeg beïnvloeden en eventueel kunnen voorkomen hiervan ➤ Kennis van de chemische invloeden met betrekking tot bakpoeder ➤ Kunnen vermijden van vochtopname bij het bewaren

⁶ De taktentabellen 2.2.5, 2.2.6, 2.2.7, 2.2.10 en 2.2.11 zijn overgenomen uit het profiel Onderzoek naar de kwalificatiebehoefte voor de ambachtelijke brood- en banketbakker omdat deze taken nodig zijn om als volwaardig ijsbereider te kunnen werken. Ze zijn evenwel, daar waar nodig, aangepast aan de specifieke noden van dit beroep.

2.2.10 Bereiden van biscuit

Taken	Competenties
➤ Maken van verschillende toepassingen van biscuit	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis van de verschillende soorten beslag en hun bereidingswijze ➤ Kennis van en kunnen bepalen van de grondstoffen ➤ Kennis van de toepassingsmogelijkheden van biscuit voor ijscomposities
➤ 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 ➤ Inzicht in de grondstoffenverhouding ➤ Kunnen bepalen van de toe te voegen hoeveelheid zout
➤ Manueel of machinaal bereiden en verwerken van het beslag	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis van het verband tussen de wijze van verwerken van het deeg in functie van het deegtype
➤ Afwerken van de deegproducten	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kunnen bepalen van het moment waarop de afwerking moet plaatsvinden
➤ Afbakken van het product	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kunnen bepalen van de temperatuur

2.2.11 Bereiden van soezenbeslag

Taken	Competenties
➤ Bepalen en afwegen van de benodigde hoeveelheid van de ingrediënten	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis van de samenstelling en de rol van de (hulp)grondstoffen ➤ Kunnen bepalen van de hoeveelheid van de benodigde ingrediënten
➤ Bereiden van het beslag en de andere bestanddelen	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis van verschillende recepturen
➤ Beleggen van de bakplaten met papier, silpat of vet en bestrooien met bloem	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kunnen klaarmaken van de bakvormen voor het vullen ervan
➤ Spuiten van het beslag op de platen	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis van de techniek voor het spuiten van beslag
➤ Bakken	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kunnen bepalen van de parameters voor het instellen van de oven
➤ Koelen en invriezen (voor of na het bakken)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis van de invloed van de temperatuur op het eindproduct
➤ Afwerken van het gebak met verschillende soorten consumptie-ijs:	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kunnen opvullen met verschillende soorten consumptie-ijs ➤ Kunnen afwerken met chocolade, suiker

2.2.12 Bewaren en verpakken van afgewerkte producten en grondstoffen

Taken	Competenties
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Toezien op de versheid en de kwaliteit van producten 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis van criteria voor versheid van voedingswaren ➤ Visueel kunnen controleren van de versheid
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vakkundig bewaren van grondstoffen, hulpgrondstoffen, halfabrikaten, afgewerkte producten en niet verkochte producten 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, halfabrikaten, 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 ➤ Kennis van richtlijnen m.b.t. het koelen, vriezen, harden, bewaren van consumptie-ijs
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bescherming van consumptie-ijs tegen lucht 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis van het luchtdicht verpakken (tegengaan van krimpen en uitdrogen)
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Op peil houden van de bewaartemperatuur 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Respecteren van de verschillende temperaturen die volgens de wettelijke reglementen tijdens en na de bereiding nodig zijn. ➤ Kennis van het belang van een constante bewaartemperatuur voor de kwaliteit (vermijden van grote ijskristallen) en de hygiëne van consumptie-ijs ➤ Kunnen controleren van de temperatuur
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Toepassen van de geschikte bewaarstechnieken zoals pasteuriseren en koken 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kunnen toepassen van het HACCP-systeem ➤ Kunnen voorkomen van microbiologische besmetting
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Verpakken van consumptie-ijs 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kunnen verpakken zodat wordt voldaan aan de microbiologische eisen en specifieke eigenschappen van het product ➤ Kennis van de wettelijke reglementering in verband met bewaren en verpakken
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Afharden van consumptie-ijs 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis bij welke temperatuur ijs wordt bewaard om de constante kwaliteit te behouden (o.m. gevaar voor ijskristalvorming)

2.2.13 Instaan voor de orde en netheid op de werkplek

Taken	Competenties
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Schoonhouden van vloeren, wanden en plafonds van lokalen en bedrijfsruimtes 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kunnen opruimen van de werkplek ➤ Kunnen reinigen, ontsmetten van de wanden, vloeren en plafonds volgens de richtlijnen
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Treffen van maatregelen m.b.t. reinigen en desinfecteren 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis van richtlijnen i.v.m. desinfecteren ➤ Kennis van de reinigingsmiddelen en ontsmettingsmiddelen

2.2.14 Instaan voor hygiëne

Taken	Competenties
➤ Toepassen van HACCP-richtlijnen	➤ Kennis van HACCP wetgeving en van de gids van goede hygiënepraktijken
➤ Letten op persoonlijke hygiëne : regelmatige lichaamsverzorging	➤ Kennis van de richtlijnen voor persoonlijke hygiëne ➤ Kunnen toepassen van persoonlijke hygiëne
➤ Letten op bedrijfshygiëne	➤ Kennis van de richtlijnen voor de bedrijfshygiëne
➤ Onderhouden van het materieel	➤ Kunnen reinigen en onderhouden van het materieel en werkstukken volgens de richtlijnen van de HACCP

2.2.15 Toegepast bedrijfsbeheer⁷

Taken	Competenties
➤ Toepassen van de beroepswetgeving	➤ Kennis van de beroepswetgeving, programmawet
➤ Uitrusting en opstellen van machines	➤ Weten hoe machines moeten worden opgesteld op de werkvloer om een rendabele productie te verwerven
➤ Samenstellen van het aangeboden assortiment volgens de verwachte verkoop	➤ Inzicht hebben in de verkoop ➤ Kunnen analyseren van de eisen van de klant en in functie daarvan kunnen inkopen
➤ Beheren van de voorraad: inkopen van benodigde grondstoffen en halffabrikaten en van materieel	➤ 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	➤ Kunnen berekenen van de kostprijs rekening houdend met allerlei factoren ➤ Doelbewust kunnen aankopen en stockeren
➤ Voeren van een marketing- en verkoopbeleid: toepassen van verkoopstechnieken, het verzorgen van reclame, publiciteit, promotie en andere marketinginstrumenten	➤ Kunnen omgaan met klanten ➤ Kennis van promotie- en marketingtechnieken
➤ Voeren van een personeelsbeleid : aanwerven en opleiden van personeel	➤ Kennis van de arbeidswetgeving ➤ Kennis van procedures en technieken voor het aanwerven en opleiden van personeel

⁷ Deze takentabel is vooral belangrijk voor een ambachtelijke ijsbereider die een eigen zaak beheert of wil starten.

2.3 Ondersteunende taken

2.3.1 Kwaliteitszorg

Taken	Competenties
➤ Toepassen van 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 Milieu

Taken	Competenties
➤ Behandelen van afval en restproducten	➤ Kennis van de principes van afvalverwerking
➤ Toepassen van milieuvoorschriften	➤ Kennis van de geldende milieuvoorschriften

2.3.3 Veiligheid

Taken	Competenties
➤ Toezien op en respecteren van veiligheidsnormen	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennis van veiligheidsmaatregelen bij het gebruik van machines en het onderhoud van toestellen ➤ Kennis van beschermingsmiddelen ➤ Kennis van specifieke kledingvoorschriften ➤ Gevaarlijke situaties herkennen
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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 en 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 ijsbereider valt moeilijk een onderscheid te maken tussen wat een beginnend en een ervaren ambachtelijk ijsbereider moeten kennen en kunnen: de sterkte van een ambachtsman zoals een ambachtelijk ijsbereider ligt in zijn vakkennis. Volgens de sector moet een beginnend ambachtelijk ijsbereider zonder noemenswaardige problemen rechtstreeks in het beroep kunnen instappen om geleidelijk met het ambacht te vergroeien. De uitvoerende taken, behoudens de tabel toegepast bedrijfsbeheer⁸ zal een beginnend beroepsbeoefenaar bij het beëindigen van zijn opleiding zeker onder de knie moeten hebben. Elke takentabel draagt volgens de ijsbereiders bij tot de algehele en specifieke beroepskennis. Het weglaten van bepaalde taken werd dus niet als opportuun geacht.

Wel werd er op gewezen dat de takentabel toegepast bedrijfsbeheer vooral belangrijk is voor een beginnend ambachtelijk ijsbereider die een eigen zaak start. De ondersteunende taken zoals kwaliteitszorg, veiligheid en milieu zijn eveneens belangrijker voor een beginnende beroepsbeoefenaar die een zelfstandige zaak wenst te starten.

⁸ Deze takentabel is vooral belangrijk voor een ambachtelijk ijsbereider die een eigen zaak wil starten

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 ijsbereider.

In dit hoofdstuk beschrijven we achtereenvolgend de algemene beroepskennis, de sleutelvaardigheden waarover de ijsbereider moet beschikken.

3.1 **Algemene beroepskennis**

Kennis van de wetgeving

Kennis van het KB van 28 oktober 1976 betreffende consumptie-ijs, mengsels en basispreparaten voor consumptie-ijs (zie bijlage). Kennis hebben van het KB van 13/09/99 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen. Kennis van de vestigingsvoorwaarden voor zelfstandigen: administratieve en algemene verplichtingen, sociaal statuut. Kennis van de wet van 25 juni 1993 op ambulante handel en de organisatie van openbare markten.

Kennis van grondstoffen

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 consumptie-ijs.

Kennis van gereedschappen en hulpmiddelen

Kennis van de werking, de toepassingsmogelijkheden, de bediening, de onderhoudsvoorwaarden van het gereedschap. Dit kan onder meer zijn: bakplaten, bakvormen, flexibele vormen, inox vormen, maatbeker, moules, nougatinepers, pasteuriseerketel, lepels, rolstok, spuitzak, tempereerbak, werktafel. Kennis van meetinstrumenten (weegtoestellen, baumé of refractometer).

Machinekennis

Praktisch kunnen werken met diverse soorten machines die in de ambachtelijke ijsbereiding worden gebruikt. Dit kan onder meer zijn: productie-ijsmachines, horizontale of verticale ijsmachine, milkshakemachines, slagroommachines, turbineermachine. Kennis van het instellen van verschillende machines. Kennis van het preventief reinigen en onderhouden van machines.

Kennis van de bereidingswijze nodig voor de ijscompositie

Kennis van allerlei recepten die nodig zijn om een complete ijscompositie te bekomen. Dit houdt onder meer de kennis van amandelwerk, suikerwerk, nougatine, chocolade ... specifiek toegespitst op het bereiden van een ijscompositie. Kennis van de theorie, de technieken voor het bereiden van verschillende ijscomposities rekening houdend met verschillende factoren zoals kwaliteit, hygiëne...

Inzicht in de verhoudingen en de opeenvolgende fasen in het verwerkingsproces. Kennis hebben van het vernieuwen en aanpassen van het assortiment.

Kennis van hygiëne

Kennis van de hygiënische richtlijnen betreffende consumptie-ijs, mengsel en basispreparaten voor consumptie-ijs. Kennis van de HACCP-reglementering en de gids voor de hygiëne voor de voedingspraktijk. Basiskennis van het verloop van de aanvraag van een vergunning bij de algemene eetwareninspectie. Kennis van de algemene voedingsmiddelenhygiëne. Kennis van de richtlijnen inzake persoonlijke en bedrijfshygiëne.

Kennis van veiligheid

Kennis en gebruik van individuele en collectieve beschermingsmiddelen. Kennis van specifieke kledingsvoorschriften. Kennis van de wettelijke voorschriften ter voorkoming van arbeidsongevallen. Kennis van een veilige en ergonomisch verantwoorde werkhouding.

Kennis van milieu

Kennis van de principes van afvalverwerking. Kennis van de geldende milieuvoorschriften.

Kennis van het rekenen

Kennis van hoofdrekenen (optellen, aftrekken, vermenigvuldigen en delen).

Kennis van toegepast bedrijfsbeheer⁹

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 het maken van kosten- en batenanalyses: de ambachtelijke ijsbereider is in staat de inkoop- en verwerkingsprijzen te berekenen. Kennis van de programmawet ter bevordering van het zelfstandig ondernemerschap. Kennis van het beheren van het roerend en onroerend patrimonium.

⁹ Niet van toepassing voor iemand in loondienst.

Kennis van 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 ijsbereider.

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

Sleutelvaardigheid	Omschrijving
➤ Kunnen organiseren*	De procedures inherent aan de werkwijze van ambachtelijk consumptie-ijs 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.
➤ Hygiëne bewust werken*	Actief en pro-actief gericht zijn op hygiëne en inzicht hebben in het belang van hygiëne in de voeding. Aandacht voor persoonlijke verzorging, werk –en beschermingskledij.
➤ Zelfstandig kunnen werken*	In staat zijn taken zonder hulp of toezicht gedurende lange tijd uit te voeren.
➤ Creatief zijn*	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.
➤ Flexibel zijn *	In staat zijn werkplan en handelingsvolgorde aan te passen aan de arbeidsomstandigheden. Zich aanpassen aan onregelmatige werkuren, een aanvaardbare werkdruk en aan wisselende opdrachten.
➤ Teamgericht kunnen werken	In team werken, overleggen en communiceren. Bereid zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken.
➤ Nauwkeurig kunnen werken	Het afwegen van ingrediënten moet stipt gebeuren. Het nauwkeurig instellen van machines zodat de vooropgestelde kwaliteitsstandaarden worden bereikt.

4. BIJZONDERE ARBEIDSOMSTANDIGHEDEN

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

Typische omstandigheden waarin wordt gewerkt, zijn:

- De mate waarin geproduceerd wordt in een ambachtelijke ijsatelier zal sterk afhangen van het seizoen. De werkdruk zal toenemen in bepaalde periodes van het jaar (feestdagen, zomerperiode). Vooral de zomerperiode is een belangrijk seizoen voor het realiseren van de omzet. In bepaalde periodes van het jaar zal er moeten worden overgewerkt.
- Een ambachtelijke ijsbereider werkt in een koele omgeving.
- Een ambachtelijke ijsbereider voert zijn taken voornamelijk rechtstaand uit.

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

- Een ambachtelijk ijsbereider 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 ijsbereider werkt met machines zoals een turbineermachine. Bij het draaien van de turbine bestaat de kans op lichamelijke letsels.
Preventie: door de noodstop en aangepaste werkkledij wordt dit risico verkleind.

5. ARBEIDSORGANISATIE

De ambachtelijke voedingstak bestaat voornamelijk uit KMO's. Ongeveer tachtig procent van de ondernemingen hebben minder dan tien werknemers in dienst. Een ambachtelijke ijsbereider beantwoordt qua tewerkstelling aan dit beeld. Bovendien komt het vaak voor dat de partner of familie in de zaak meehelpt. De ambachtelijke ijsbereider geeft aan wat iedereen moet doen. De personeelsleden werken overdag aan de opgedragen taken. Hoe hij de werkzaamheden, mits inachtneming van de voorschriften uitvoert, bepaalt het personeelslid zelf. Van het merendeel van het personeel in deze bedrijven wordt een grote mate van zelfstandigheid en polyvalentie gevraagd bij het uitvoeren van de taken.

Het hoogseizoen van dit specifiek product situeert zich in de zomerperiode, hoewel de trend bestaat om consumptie-ijs zowel in winter als zomer te verbruiken. In dit beroep komt het vaak voor dat aan het ijsatelier de verkoop in eigen beheer aan de consument is gekoppeld. Zeer specifiek in dit beroep is dat bepaalde ambachtelijke ijsbereiders zich toeleggen op de ambulante handel van consumptie-ijs. De uitoefening van ambulante activiteiten valt onder de wet van 25 juni 1993 op ambulante handel en de organisatie van openbare markten.

6. KNELPUNTEN

Doordat de activiteiten sterk seizoensgebonden zijn, ondervindt de ijsbereider problemen met de arbeidsvoorziening.

Mede door het drukke werkschema is het voor de ervaren ambachtelijke ijsbereider niet altijd even eenvoudig om zich bij te scholen. De nieuwe studiemethoden, zoals studeren op afstand, bieden misschien een alternatief voor dit probleem.

Op het gebied van ervaring: omdat ambachtelijk ijsbereiders 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. Om beter voorbereid te zijn op de eisen van het beroep, zou het voor de afgestudeerde of de leerling in opleiding interessant zijn dat hij zijn werkervaring opbouwt op verschillende plaatsen. Indien hij dan een eigen zaak start, heeft hij enerzijds een ruimer zicht op de verschillende werkwijzen in de sector. Anderzijds kan hij door het vergelijken van de verschillende werkplaatsen een eigen, optimale werkmethode ontwikkelen.

7. TOEKOMSTIGE EVOLUTIES

7.1 Algemeen

Qua consumptie per hoofd is België een middelmaat. De Belg lust gemiddeld zo een acht liter consumptie-ijs per jaar. Dit is nog veel minder dan de Noord-Europese landen waar 14 liter en de Verenigde Staten waar 22 liter wordt verbruikt. Op de Belgische markt is duidelijk nog een groeipotentieel aanwezig (Deprins, E., 2000).

Bij bepaald deel van de consumenten bestaat een groeiende vraag naar kwalitatief beter ijs. De toenemende vraag naar luxe en kwalitatief hoogwaardige ijssoorten schept mogelijkheden en gunstige perspectieven voor de ambachtelijke ijsbereider die uitstekend geplaatst is om dit aan te bieden. De ijsbereiders hebben in de afgelopen jaren een groter aanbod aan smaken in schepijs op de markt gebracht. De productvormen worden steeds uitgebreider. Het is duidelijk dat innovatie van het product verder zal blijven spelen. Het bereiden van verschillende smaken maakt het werk arbeidsintensiever en complexer voor een ambachtelijk ijsbereider.

Mede door de dioxinecrisis heeft een deel van de consumenten zich een gezonder consumptiepatroon aangemeten. Momenteel is er in België een sterke toename van het verbruik van natuurlijke producten bij de consument. Dit opent perspectieven voor de ambachtelijke ijsbereider. Voor alle marktdeelnemers, dus ook de voor de ijsbereiders, worden producten gecertificeerd door Ecocert volgens de verordening nr 2092/91, de nationale normen en het lastenboek van biogarantie. De toename van natuurlijke ijsproducten in de toekomst behoort tot de mogelijkheden. Aangezien ambachtelijke ijsbereiders vertrekken vanuit hoogwaardige, enkelvoudige grondstoffen is de stap klein.

De ambachtelijke ijsbereiders beseffen meer en meer dat ze moeten inspelen op de wensen van de consument. De afwerking van het ambachtelijk consumptie-ijs is enorm belangrijk om zich te onderscheiden van de massaproductie. Samenwerken met andere ambachtelijke beroepen vormt een opportuniteit. Zo zal de wisselwerking tussen verschillende ambachtelijke beroepen enkel de kwaliteit van de beide producten ten goede komen. De consument wenst niet alleen een kwaliteitsproduct maar stelt ook eisen aan de inrichting van de zaak waar hij zijn producten koopt en consumeert.

Franchising in de ijsbereidingsbranche is in opmars. Diverse buitenlandse ketens zijn geïnteresseerd om op de Belgische markt te gaan opereren. Hoewel deze ketens bewoordingen zoals bijvoorbeeld 'home made ice' gebruiken, is hun bereidingswijze industrieel. Het zou voor de ambachtelijke voedingssector een

grote verbetering zijn, mochten termen zoals 'ambacht' wettelijk gereguleerd worden. Verder bestaat er voor dit beroep geen vestigingswet. Hierdoor kan iedereen toetreden tot dit beroep. Naar de toekomst toe kan het nuttig zijn dat ambachtelijke ijsbereiders zich gezamenlijk profileren als ambachtelijke ijsbereider.

Tenslotte worden door het Hoofdbedrijfschap Ambachten in Nederland de volgende aandachtspunten samengevat voor een ijsbereider (HBA, 2000).

- presentatie, erkenning, collectieve reclame
- hygiëne, kwaliteit en milieu
- scholing ondernemer (managementprogramma ambachten)
- versterking gebruik ICT
- energiebesparing

Aangezien er sterke gelijkenissen tussen beide landen bestaan qua trends en ontwikkelingen, zal ook voor de Belgische ambachtelijke ijsbereiders aan deze punten extra aandacht in de toekomst moeten worden besteed.

7.2 Taken

In dit beroepsprofiel hebben de leden van de conferentie geen afnemende trends kunnen aanduiden. Voor een aantal takentabellen zijn er geen trends in af- of toenemende zin opgetekend. Logischerwijs omvatten deze takentabellen vaak taken die niet snel veranderen: ze omvatten de vastomlijnde regels van het ambacht, voor het welslagen van het product moeten deze taken nauwkeurig worden gevolgd.

In de onderstaande tabel geven we de taken weer die aan belang zullen toenemen. Er worden in dit beroepsprofiel enkel de titels van de takentabel vermeld. Dit wil zeggen dat alle taken in deze tabel een toenemend belang vertonen.

Toenemende trend (taak wordt belangrijker in de toekomst)
➤ Bewaren en verpakken van afgewerkte producten en grondstoffen
➤ Instaan voor orde en netheid op de werkplek
➤ Instaan voor hygiëne
➤ Toegepast bedrijfsbeheer
➤ Kwaliteitszorg
➤ Milieu
➤ Veiligheid

7.3 Competenties

Wat betreft de trend op vlak van competenties wordt verwacht dat de algemene beroepskennis een toenemende trend gaat vertonen op het gebied van toegepast bedrijfsbeheer, hygiëne, kwaliteitscontrole, veiligheid en milieu.

Meer specifieke informatie vindt u in de onderstaande tabel. De takentabellen die een toenemende trend vertonen, vindt u in het vet gedrukt. Per takentabel die volgens de sector een toenemende trend vertoont, wordt kort toegelicht waarom de competenties belangrijker zullen worden.

Toenemende trend (competentie wordt belangrijker in de toekomst)
➤ 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. Vooral voor een ambachtelijk ijsbereider die besluit om als zelfstandig ondernemer te werken zijn de competenties in deze takentabel zeer belangrijk. Vaak hebben deze beginnende zelfstandigen geen personeelsleden in dienst waardoor zij naast een uitstekende kennis van de ambachtelijke bereidingswijze van het consumptie-ijs ook een goede kennis van het beheren van een bedrijf moeten bezitten. Deze competenties gelden in mindere mate voor een ijsbereider in loondienst.
➤ Bewaren en verpakken van afgewerkte producten en grondstoffen: de kennis van de bewaringstechnieken van grond- en hulpstoffen, halfabrikaten, afgewerkte producten en niet verkochte producten,...vertonen een toenemende trend.
➤ Instaan voor de orde en netheid op de werkplek/ instaan voor hygiëne: alle competenties in deze twee tabellen vertonen een toenemende trend. De ambachtelijke voedingstak is ervan overtuigd dat de regels naar de toekomst nog zullen verstrengen en verscherpen. Het is belangrijk dat de ambachtelijke ijsbereider hierop wordt voorbereid. HACCP wint steeds aan belang.
➤ 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 producten van de ambachtelijke ijsbereiders. Deze competenties zijn nog belangrijker voor een ambachtelijk ijsbereider die zich als zelfstandige vestigt.
➤ Veiligheid: alle competenties in deze tabel vertonen een toenemende trend. Omdat de sector veel belang hecht aan veiligheid, moet een ambachtelijk ijsbereider 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. Deze competenties zijn vooral belangrijk voor een ambachtelijke ijsbereider die zich als zelfstandige vestigt.
➤ Milieu: de maatschappelijke trend naar meer milieubewustzijn, heeft ook een weerslag op de competenties in dit beroep. Kennis van afvalverwerking en geldende milieuvoorschriften winnen aan belang.

8. VERKLARENDE WOORDENLIJST

- ambulante handel Ijsbereiders die hun consumptie-ijs op de openbare weg verkopen
- baumé meter Een toestel dat werkt met de bauméschaal. Dit is een schaal waarin de concentratie van oplossingen wordt uitgedrukt en vandaar ook het suikergehalte van vloeistoffen.
- emulgator Stof die het ontstaan van een emulsie bevordert tussen twee slecht mengbare stoffen: vetten en water. Emulgatoren verbeteren de textuur van het consumptie -ijs
- HACCP Hazard Analysis Critical Control Point: een systematische benadering die leidt tot het vastleggen en controleren van gevarenpunten bij het bewerken van voeding
- homogeniseren Een proces waarbij vetdeeltjes in de melk onder druk zeer fijn gemaakt worden zodat het vet niet komt bovendrijven
- macereren Laten weken, doortrekken
- mouleren Het aanbrenge van het consumptie-ijs in een bepaalde vorm of moule
- pasteuriseren Een proces van verhitting tot een temperatuur tussen 50 en 60° om de aanwezige micro-organismen zoveel mogelijk te doden en om het product duurzamer te maken
- refractometer Toestel voor het bepalen van de brekingsindex van een stof
- stabilisator Stof om die aan de massa wordt toegevoegd om ze beter houdbaar of stabiel te maken. Stabilisatoren beïnvloeden de structuur van het product
- tempereren De gesmolten chocolademassa op de gewenste temperatuur brengen wat de daarin vervatte cacaoboter in de meest stabiele kristalvorm brengt
- turbineren Een proces dat het ervoor zorgt dat ijs zijn karakteristieke luchtigheid bekommt. Hiervoor worden verticale of horizontale ijsmachines gebruikt

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

DBO

De heer Harry BERGMANS

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

De heer Ludo CLAESSWINNEN

De heer Victor HEREMANS

De heer Marc SANSEN

De heer Eddy STOUT

De heer Benny SWINNEN

De heer Dominiek VANDERMEULEN

De heer Eddy WIEWAUTERS

VIZO

De heer Benny SWINNEN

BIJLAGE**KONINKLIJK BESLUIT VAN 28 OKTOBER 1976 BETREFFENDE CONSUMPTIE-IJS,
MENGSELS EN BASISPREPARATEN VOOR CONSUMPTIE-IJS (BS 1976 10 30)**

- gecoördineerde tekst -

zoals gewijzigd door KB 1980 10 02 – BS 1980 10 11

zoals gewijzigd door KB 1987 04 27 – BS 1987 06 19

zoals gewijzigd door KB 1990 02 09 – BS 1990 04 14

Koninklijk besluit van 28 oktober 1976 betreffende consumptie-ijs, mengsels en basispreparaten voor consumptie-ijs (BS 1976 10 30)

*** zoals gewijzigd door art. 16, 32° - KB 1980 10 02 - BS 1980 10 11 ***

*** zoals gewijzigd door art. 8, - KB 1987 04 27 - BS 1987 06 19 ***

*** zoals gewijzigd door art. 7, 1°, - KB 1990 02 09 - BS 1990 04 14 ***

*** zoals gewijzigd door art. 8, - KB 1987 04 27 - BS 1987 06 19 ***

Artikel 1. Voor de toepassing van dit besluit wordt verstaan onder:

1. Roomijs: de waar die door bevriezing een vaste of pasta-achtige consistentie heeft aangenomen, welke in bevroren toestand voor consumptie bestemd is en die in hoofdzaak is samengesteld uit vetvrije melk-droge stof, melkvet, suikers en drinkwater en waaraan als bijkomende ingrediënten slechts één of meer van de volgende voedingswaren mogen zijn toegevoegd:
 - a) kippeneieren en kippeneiproducten;
 - b) koffie, koffie-extract en koffie-extract-poeder;
 - c) cacao- en chocoladeproducten met dien verstande dat imitatiechocolade of cacaofantasia uitsluitend mag gebruikt worden als omhulling;
 - d) vruchten met inbegrip van noten, notenpasta, vruchtenbestanddelen, gedroogde of gekonfijte vruchten, jam, marmelade, gelei, vruchtenpulp, vruchtensap, vruchtensaus, vruchtensiroop, vruchtenpasta en chocoladesaus;
 - e) karamelsaus;
 - f) honing;
 - g) vanille, vanillestokjes en andere bruikbare specerijen;
 - h) keukenzout;
 - i) alcoholische dranken;
 - j) voedingscaseïne en weipoeder;
 - k) voedingscaseïnaten;
 - l) aromaten alsmede aromatiserende producten met uitzondering van de kunstmatige aromastoffen, onverminderd het bepaalde onder m);
 - m) ethylvanilline.
2. Melkijs: de onder 1 bedoelde waar doch met een lager melkvetgehalte.
3. Ijs: de waar die door bevriezing een vaste of pasta-achtige consistentie heeft aangenomen, welke in bevroren toestand voor consumptie bestemd is, en die in hoofdzaak is samengesteld uit drinkwater, suikers, eetbare oliën, eetbare vetten en waaraan als bijkomende ingrediënten slechts één of meer van de volgende voedingswaren mogen zijn toegevoegd:
 - a) melk, geheel of gedeeltelijk afgeroomde melk, melkconserven, room, boter, botervet;
 - b) de waren vermeld onder 1, a) tot m).
4. Waterijs: de waar die door bevriezing een vaste of pasta-achtige consistentie heeft aangenomen, welke in bevroren toestand voor consumptie bestemd is en die in hoofdzaak is

- samengesteld uit drinkwater en suikers en waaraan als bijkomende ingrediënten slechts één of meer van de volgende voedingswaren mogen zijn toegevoegd:
- a) melk, geheel of gedeeltelijk afgeroomde melk, melkconserven, room, boter, botervet;
 - b) eetbare oliën, eetbare vetten;
 - c) limonade met plantenextracten;
 - d) de waren vermeld onder 1, a) tot m).
5. Consumptie-ijs: het geheel van de onder 1 tot 4 gedefinieerde waren.
Het consumptie-ijsgedeelte van voedingswaren, die bestaan uit consumptie-ijs gecombineerd met andere waren die daarvan te scheiden zijn, moet aan de in dit besluit gestelde eisen voldoen.
 6. Voorverpakt consumptie-ijs: het geheel van de onder 1 tot 4 bedoelde waren die vóór het te koop stellen werden verpakt en die tot levering aan verbruiker onder verpakking in bevroren toestand worden bewaard.
 7. Mengsel voor consumptie-ijs: de waar onder vloeibare, respectievelijk pastavorm, met dezelfde samenstelling als één van de waren bedoeld onder 1 tot 4 en die bestemd is om, na bevroren als één van die waren verbruikt te worden.
 8. Basispreparaat voor consumptie-ijs: de waar onder pasta- respectievelijk poedervorm, die na toevoegen van uitsluitend melk of drinkwater of een mengsel van beide dezelfde samenstelling als één van de waren bedoeld onder 1 tot 3 bezit en die, na bevroren, bestemd is om als één van deze waren verbruikt te worden.
 9. Proportionaliteitsformule: het gelijktijdig gebruik van toevoegsels en de desbetreffende bijkomende ingrediënten in zodanige hoeveelheden dat de som van hun respectieve gehalten in de waar, uitgedrukt in % van het maximaal toegelaten gehalte voor ieder van hen, niet groter dan 100 % is.

Art. 2. § 1. Tijdens de fabricage of de bereiding van consumptie-ijs moet het mengsel bestaande uit de in artikel 1 bedoelde hoofd- en bijkomende ingrediënten, in voorkomend geval met toevoegsels en met de onder § 6, c, genoemde producten onmiddellijk vóór de in § 2 bedoelde afkoeling een doeltreffende warmtebehandeling of andere geschikte behandeling met gelijkwaardige uitwerking ondergaan.

§ 2. Na de behandeling, omschreven in § 1, moet het mengsel zo snel mogelijk tot een temperatuur van ten hoogste 6 °C afgekoeld en op die temperatuur bewaard worden tot op het ogenblik waarop tot bevrozing wordt overgegaan.

§ 3. Het in § 1 bepaalde is niet van toepassing in de volgende gevallen, mits naleving van de voor ieder geval opgelegde voorwaarden:

- a) wanneer verse of gedroogde vruchten of chocolade als bijkomende ingrediënten gebruikt worden, mits zij op hygiënische wijze aan het mengsel worden toegevoegd, nadat dit de in § 1 bedoelde behandeling heeft ondergaan en mits dit mengsel werd afgekoeld zoals voorzien in § 2;
- b) wanneer een mengsel voor consumptie-ijs wordt gebruikt, mits dit mengsel onmiddellijk na opening van de verpakking wordt afgekoeld zoals voorzien in § 2, tenzij het mengsel aanwezig is in een automatisch continuwerkend apparaat, in welk geval het op een temperatuur van ten hoogste 15 °C mag bewaard worden tot op het ogenblik waarop tot bevrozing wordt overgegaan;
- c) wanneer een basispreparaat voor consumptie-ijs wordt gebruikt, mits dit onmiddellijk na opening van de verpakking wordt vermengd met drinkwater of melk of een mengsel van beide, waarbij de melk een geschikte warmtebehandeling moet hebben ondergaan, en mits het mengsel vervolgens wordt afgekoeld onder de voorwaarden zoals voorzien onder b);
- d) de onder a), b) en c) genoemde afwijkingen mogen in geen geval tot gevolg hebben dat de waren niet voldoen aan de microbiologische eisen voorzien in de bijlage, onder C.

§ 4. Alleen wanneer het tijdens de fabricage of bereiding gesmolten is, mag gesmolten consumptie-ijs, opnieuw verwerkt worden. De aldus gerecupereerde gesmolten waar, alsmede eventuele resten van niet bevroren mengsel mogen slechts opnieuw worden verwerkt mits zij eerst een zodanige warmtebehandeling hebben ondergaan dat zij aan de in bijlage, onder C, gestelde microbiologische eisen voldoen.

§ 5. Nadat het werd bevroren moet consumptie-ijs opgeslagen worden op een temperatuur die zowel in de kern als in alle delen van de waar voldoende laag is om de oorspronkelijke organoleptische eigenschappen en de in de bijlage, onder C, voorziene microbiologische eisen in

stand te houden. Deze temperatuur mag in geen geval hoger zijn dan -5 °C en moet ononderbroken bewaard blijven tijdens de opslag en het vervoer, tot de levering aan verbruiker.

§ 6. Tijdens de fabricage of de bereiding van consumptie-ijs zijn de enige toegelaten bewerkingen:

- a) het mengen van de hoofd- en bijkomende ingrediënten bedoeld in artikel 1, 1 tot 4;
- b) het gebruik van toegelaten toevoegsels;
- c) het gebruik van voedingsgelatine, van al dan niet gemodificeerd voedingszetmeel, mits naleving van de voorwaarden voorzien in de bijlage, onder A, 2, 3 en 4;
- d) de bewerkingen bedoeld in de §§ 1 tot 4 van dit artikel, mits naleving van de aldaar voorziene voorwaarden.

*** zoals gewijzigd door art. 8, KB 1987 04 27 - BS 1987 06 19 ***

Art. 3. Het is verboden te verkopen, te koop te stellen, voor de verkoop of de levering in te voeren, te fabriceren, te bereiden, voorhanden te houden of te vervoeren, alsmede onder al dan niet bezwarende titel over te dragen;

1. Al dan niet voorverpakt consumptie-ijs:

- a) dat niet voldoet aan de eisen van artikel 2;
- b) waarin andere ingrediënten aanwezig zijn dan deze voorzien in de artikelen 1 en 2;
- c) dat niet voldoet aan de algemene samenstellingseisen, voorzien in de bijlage, onder A;
- d) dat niet voldoet aan de bijzondere samenstellingseisen eigen aan ieder van de categorieën en voorzien in de bijlage, onder B;
- e) waarin imitatiechocolade of cacaofantasie onder een andere vorm is gebruikt dan als omhulling;
- f) dat niet voldoet aan de microbiologische eisen voorzien in de bijlage, onder C;
- g) dat na fabricage of bereiding niet, in de kern en alle andere delen van de waar, op een temperatuur van -5 °C of lager is gehouden totdat de waar aan de verbruiker wordt afgeleverd;
- h) *** opgeheven door art. 8, KB 1987 04 27 - BS 1987 06 19 ***

2. Voorverpakt consumptie-ijs:

- a) waarvan de verpakking dermate geschonden is dat de inhoud aan microbiële of andere verontreiniging is blootgesteld;
- b) dat in een vriesruimte, vrieswagen, indien het consumptie-ijs niet is beschermd tegen uitwendige factoren die zijn organoleptische eigenschappen of zijn microbiologische toestand kunnen beïnvloeden.

3. Niet-voorverpakt consumptie-ijs;

- a) dat niet tegen microbiële en andere verontreiniging is beschermd; de recipiënten waarin zich het consumptie-ijs bevindt, moeten onder meer onmiddellijk na gebruik terug afgesloten worden;
- b) dat uit het vaatwerk waarin het bereid werd, overgebracht werd in een ander vaatwerk dan dat waarin het aan de verbruiker wordt afgeleverd;
- c) dat uit het vaatwerk waarin het bereid werd, geschept wordt met gereedschap, dat niet zindelijk is; dit gereedschap moet, telkenmale na het gebruik, in drinkwater gespoeld worden.

4. Mengsels en basispreparaten voor consumptie-ijs

- a) die niet voorverpakt zijn;
- b) die andere ingrediënten of toevoegsels bevatten dan deze toegelaten in het consumptie-ijs dat met deze mengsels of basispreparaten kan bereid worden;
- c) waarvan de procentuele samenstelling niet zo is dat mits naleving van de in artikel 5, § 1, d) en e) voorziene gebruiksaanwijzing, de verbruiksklare waar beantwoordt aan de algemene en bijzondere samenstellingseisen voorzien in de bijlage, onder A en B;
- d) die niet voldoen aan de microbiologische eisen voorzien in de bijlage, onder D.

*** zoals gewijzigd door art.16, punt 32, KB 1980 10 02 - BS 1980 10 11 ***

Art. 4. § 1. Bij de verkoop, het te koop stellen, het voor de verkoop of de levering voorhanden houden of vervoeren, het overdragen onder al dan niet bezwarende titel mag uitsluitend en moet al dan niet voorverpakt consumptie-ijs aangeduid worden met één van de benamingen voorzien in artikel 1, 1 tot 4, overeenkomstig de samenstelling van de waar en mogen uitsluitend en moeten mengsels en basispreparaten voor consumptie-ijs respectievelijk aangeduid worden met de benaming "mengsel voor..." aangevuld met één van de benamingen voorzien in artikel 1, 1 tot 4 of met de benaming "basispreparaat voor..." aangevuld met één van de benamingen voorzien in artikel 1, 1 tot 3, al naargelang van hun samenstelling.

§ 2 *** opgeheven door art. 16, 32°, KB 1980 10 02 - BS 1980 10 11 ***

§ 3. Wanneer aan de waren bedoeld in § 1, aromatiserende producten andere dan natuurlijke werden toegevoegd, moet dit worden aangeduid met de vermelding "(met)... aroma" vergezeld van de naam van het kenmerkend aroma.

§ 4. Het is verboden, in verband met de waren bedoeld in § 1, gebruik te maken van de hierna vermelde aanduidingen of afbeeldingen indien niet voldaan is aan de voor ieder geval opgelegde minimumeisen:

- a) voor een aanduiding waarin het woord "vrucht(en)" dan wel de naam van één of meerdere vruchten voorkomt of voor de afbeelding van één of meerdere vruchten moet de waar bevatten:
 - ofwel ten minste 10 % citrusvruchten dan wel pulp of sap van deze vruchten;
 - ofwel ten minste 15 % andere vruchten dan citrusvruchten dan wel pulp of sap van deze vruchten;
- b) voor een aanduiding of afbeelding waaruit blijkt dat de waar chocoladesaus, karamelsaus, vruchtensaus, eibestanddelen of noten bevat, moet de waar respectievelijk bevatten:
 - ten minste 15 % chocoladesaus;
 - ten minste 15 % karamelsaus,
 - ten minste 15 % vruchtensaus,
 - ten minste 7 % vloeibaar eigeel of de overeenkomstige hoeveelheid gedroogd eigeel;
 - ten minste 5 % noten of delen van noten;
- c) voor de aanduiding "met... smaak" aangevuld met de naam van één of meerdere vruchten, voor de aanduiding "met notensmaak", in, voorkomend geval "met nootjessmaak", of voor de aanduiding "choco" moet respectievelijk voldaan zijn aan de volgende eisen:
 - de aanwezigheid van de vrucht of vruchten of de aanwezigheid van het sap of de pulp van de vrucht of vruchten of de aanwezigheid van natuurlijke vruchtenextracten, in voldoende hoeveelheid om de organoleptische kenmerken van de waar duidelijk te beïnvloeden;
 - de aanwezigheid van noten of delen van noten;
 - het gebruik van chocolade, imitatiechocolade of cacaofantasie als omhullingsmiddel.
 De gehalten vermeld onder a) en b) zijn uitgedrukt op het verbruiksklare consumptie-ijs.
- d) voor een aanduiding of afbeelding waaruit blijkt dat de waar andere bijkomende ingrediënten van deze vermeld onder a) tot c) bevat, moet de waar ieder van deze ingrediënten in voldoende hoeveelheid bevatten om haar organoleptische eigenschappen duidelijk te beïnvloeden.

§ 5. De waar die door een opschrift of enige andere wijze wordt aangeduid of kennelijk voorhanden is of te koop aangeboden wordt als één der waren in dit besluit bedoeld, moet voldoen aan de eisen aan die waar in dit besluit gesteld.

§ 6. *** opgeheven door art. 16, 32° - KB 1980 10 02 - BS 1980 10 11 ***

Art. 5. *** opgeheven door art. 7, 1 - KB 1990 02 09 - BS 1990 04 14 ***

Art. 6. *** opgeheven door art.16, 32° - KB 1980 10 02 - BS 1980 10 11 ***

Art. 7. *** opgeheven door art.16, 32° - KB 1980 10 02 - BS 1980 10 11***

Art. 8. Overtredingen van de bepalingen van de artikelen 2 tot 5 worden gestraft met de straffen voorzien in de wet van 20 juni 1964 betreffende het toezicht op voedingswaren of -stoffen en andere producten (Zie Wet van 1977 01 24).

Art. 9. Overtredingen van de bepalingen van de artikelen 6 en 7 worden gestraft met de straffen voorzien in de wet van 14 juli 1971 betreffende de handelspraktijken (Zie Wet 1991 07 14).

Art. 10. Worden opgeheven:

1. Het koninklijk besluit van 2 maart 1953 betreffende consumptie-ijs, gewijzigd door het koninklijk besluit van 20 oktober 1961;
2. Het ministerieel besluit van 20 oktober 1948 betreffende het gebruik van het woord "room" bij de verkoop van consumptie-ijs, gewijzigd door het ministerieel besluit van 6 augustus 1949.

Art. 11. Dit besluit treedt in werking op 1 november 1976.

Bij wijze van overgangsmaatregel nochtans, mogen de waren bedoeld in het koninklijk besluit van 2 maart 1953 betreffende consumptie-ijs, gewijzigd door het koninklijk besluit van 20 oktober 1961, en deze bedoeld in het ministerieel besluit van 20 oktober 1948 betreffende het gebruik van het woord "room" bij de verkoop van consumptie-ijs, gewijzigd door het ministerieel besluit van 6 augustus 1949, die voldoen aan de bepalingen voorzien in de genoemde besluiten, tot 31 maart 1977 worden gefabriceerd, bereid, verkocht, te koop gesteld, voor de verkoop of de levering voorhanden gehouden of vervoerd, onder al dan niet bezwarende titel overgedragen worden.

Art. 12. Onze Minister van Volksgezondheid en van het Gezin, Onze Minister van Economische Zaken en Onze Minister van Landbouw zijn, ieder wat hem betreft, belast met de uitvoering van dit besluit.

Bijlage

*** zoals gewijzigd door art.8, KB 1987 04 27 - BS 1987 06 19 ***

A. Algemene samenstellingseisen voor consumptie-ijs

1. Gewicht per liter: min. 500 g
2. Voedingsgelatine: max. 1%
3. Al dan niet gemodificeerd voedingszetmeel: max. 3%
4. Voor 2 en 3 is, bij gezamenlijk gebruik of bij gebruik van één van deze producten of van beide, samen met plantaardige gommen, cellulose-ethers, propyleenglycolalginaat, de proportionaliteitsformule van toepassing.

B. Bijzondere samenstellingseisen voor consumptie-ijs

Minimale gehalten in gewichtsprocenten

Melkvet Vetvrije melkdroge stof

Vetvrije melkdroge stof + melkvet

Totale droge stof

1. Roomijs met min. 10 % citrusvruchten en/of citrusvruchtenpulp en/of citrusvruchtensap. 7 - 14 30
2. Roomijs met min. 15 % andere vruchten dan citrusvruchten en/of pulp van die vruchten en/of sap van die vruchten. 7 - 14 30
3. Roomijs met min. 15 % chocoladesaus of karamelsaus of vruchtensaus. 7 - 14 30
4. Roomijs met min. 7 % vloeibaar eigeel of de overeenkomstige hoeveelheid gedroogd eigeel. 7 - 14 30
5. Alle andere roomijs 9 - 16 30
6. Melkijs 2,5 5 - 25
7. Ijs - - - 25
8. Waterijs - - - 15
9. Voor 1 tot 8 zijn de gehalten te berekenen op de waar met inbegrip van al de aanwezige ingrediënten.
10. Voor 1 tot 4 zijn de afwijkingen voorzien t.o.v. 5 enkel toegelaten mits de etikettering van de waren aanduidingen draagt zoals bedoeld in artikel 4, § 4, a), wat betreft 1 en 2 en zoals bedoeld in artikel 4, § 4, b), wat betreft 3 en 4.

C. Microbiologische eisen voor consumptie-ijs

1. Afwezigheid van fosfatase
2. a) Roomijs: niet meer dan 100 000 kiemen per milliliter vloeibaar gemaakte luchtvrrije waar;
b) Ander consumptie-ijs dan roomijs: - tot 1 november 1979: niet meer dan 300 000 kiemen per milliliter vloeibaar gemaakte luchtvrrije waar; - na 1 november 1979: niet meer dan 100 000 kiemen per milliliter vloeibaar gemaakte luchtvrrije waar.
3. Afwezigheid van coliforme bacteriën in 0,1 milliliter vloeibaar gemaakte luchtvrrije waar.
4. Afwezigheid van pathogene kiemen en toxinen van microbiële oorsprong. Aan deze bepaling is niet voldaan, onder meer:
 - Indien de aanwezigheid van salmonella in 25 milliliter vloeibaar gemaakte luchtvrrije waar wordt aangetoond;
 - Indien de aanwezigheid van coagulase-positieve stafylokokken in 0,1 ml vloeibaar gemaakte luchtvrrije waar wordt aangetoond.

D. Microbiologische eisen voor mengsels en basispreparaten voor consumptie-ijs

1. Afwezigheid van fosfatase
2. Afwezigheid van coliforme bacteriën in 0,1 gram.
3. Afwezigheid van pathogene kiemen en toxinen van microbiële oorsprong.

Aan deze bepaling is niet voldaan, onder meer:

- Indien de aanwezigheid van salmonella in 25 gram wordt aangetoond;
- Indien de aanwezigheid van coagulase-positieve stafylokokken in 1 gram wordt aangetoond.

E. *** opgeheven door art. 8, 3e streepje KB 1987 04 27 - MB 1987 06 19 ***
Ons bekend om te worden gevoegd bij Ons besluit van 28 oktober 1976.

BOUDEWIJN
Van Koningswege:
De Minister van Volksgezondheid en het Gezin,
J. DE SAEGER

BRONNEN - LITERATUURLIJST

Interviews:

- De heer Vandermeulen D., IJssalon – tearoom De zevende hemel, Neerlinter
- De heer en Mevr. Claesswinnen, IJssalon Miami, Kontich
- De heer Cas L., cremerie Leon BVBA, Antwerpen
- De heer en Mevr. Van Hoecke, Gelati BVBA, Mariekerke
- De heer Strohwalde H., IJssalon François, Sint-Niklaas

Documenten:

- Deprins, E. (1999). Het verhaal achter het logo Ola. Brussel: stichting marketing.
- HBA (2001). Jaarboek ambacht 2000-2001. Voorburg: HBA.
- Malfait, D. (1996). Het opstellen van een beroepsprofiel, het proces van A tot Z Leuven: HIVA.
- Ministerie van Economische Zaken, Koninklijk besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen.
- Ministerie van Economische Zaken, Koninklijk besluit van 28 oktober 1976 betreffende consumptie-ijs, mengsels en basispreparaten voor consumptie-ijs.
- Sels, L., (1995). Een koninklijke weg ...ook voor Vlaanderen, een studie naar methoden voor de ontwikkeling van functie -en beroepsprofielen. Leuven: HIVA.
- SERV (1997). Onderzoek naar de kwalificatiebehoeften voor winkelbediende. Brussel: SERV i.s.m. Sociaal Fonds voor de levensmiddelenbedrijven met talrijke bijhuizen.
- SERV (2000). Productieoperator in de voedingsindustrie. Brussel: SERV en FEVIA.
- SERV (2001). Handleiding voor het opstellen van beroepenstructuren, beroepsprofielen en beroepenfiches. Brussel: SERV.

-
- SERV (2000). Onderzoek naar de kwalificatiebehoeften voor de ambachtelijke brood- en banketbakker . Brussel: SERV i.s.m. VEBIC.
 - De Belgische confederatie voor het Brood-, Banketbakkers, ijsbereiders en chocoladebewerders (2000). Gids voor de goede hygiënepraktijk in de brood -en banketbakkerij. Antwerpen.
 - Menand, D. (1995). Les recettes glacées de l'école lenôtre. Villette : editions Jerome.