



# Standaard

*Titel van beroepsbekwaamheid  
brood- en banketbakker (m/v)*

## Standaard voor de titel van beroepsbekwaamheid

### brood- en banketbakker (m/v)

#### Omschrijving van het beroep:

De brood- en banketbakker bewerkt, verwerkt en bakt degen en beslagen, bereidt crèmesoorten en andere afwerkingsproducten om daarmee *brood- en banketproducten* te bereiden en af te werken en die beantwoorden aan de wettelijke vereisten en aan de voedselveiligheid

#### Kerncompetenties:

De brood- en banketbakker kan

- degen en beslagen bewerken
- degen en beslagen verwerken
- degen en beslagen bakken
- crèmesoorten bereiden
- afwerkingsproducten bereiden
- producten afwerken
- voedselveiligheid bewaken
- hygiënisch werken
- veilig werken

#### Algemene informatie:

- Standaardnummer: 05/04
- Categorie: 2  
 Argumentatie: de gemiddelde investeringskost voor een oven- rijskastcombinatie, klopper-mengelaar en uitroltafel schommelt rond de 80.000 €
- Brondocument(en): SERV beroepsprofiel ambachtelijk brood- en banketbakker, met uitzondering van het onderdeel bedrijfsbeheer
- Datum advies van de SERV: 16 november 2005

***Degen en beslagen bewerken***Succescriteria:

- Weegt de benodigde hoeveelheid van de ingrediënten af met een elektrische of mechanische weegschaal op 1% nauwkeurig
- Kneedt het deeg tot een homogene massa in functie van het te bereiden product
- Controleert de temperatuur van het geknede deeg
- Klopt het beslag tot een homogene massa in functie van het te bereiden product
- Draait het deeg tot een homogene massa in functie van het te bereiden product
- Bewerkt het beslag met de hand tot een homogene massa in functie van het te bereiden product
- Herstelt een slecht deeg en beslag in functie van het te bereiden product

***Degen en beslagen verwerken***Succescriteria:

- Toeren op de uitroltafel in functie van het soort bladerdeeg
- Verdeelt het deeg en beslag naar deegstukken in functie van de benodigde hoeveelheid per stuk
- Weegt het deeg en beslag en leest het gewicht af op 1% nauwkeurig
- Vormt de deegstukken in verschillende modellen in functie van het te bereiden product
- Plaatst de deegstukken in bakvormen, op platen of op tapijten in functie van het te bereiden product
- Voegt extra ingrediënten toe in functie van het te bereiden product
- Stelt de vochtigheid in van de rijskast tussen 60-80%
- Stelt de temperatuur in van de rijskast tussen 24-34°C
- Controleert visueel het rijsp proces

***Degen en beslagen bakken***Succescriteria:

- Stelt de oventemperatuur in naargelang het te bakken product
- Stelt de baktijd in naargelang het te bakken product
- Controleert visueel de invloed van de hitteverdeling over het product
- Leest de tijd en temperatuur af
- Stelt de tijd en temperatuur opnieuw in bij afwijkingen
- Ontvormt gebakken brood onmiddellijk
- Ontvormt banketproducten afhankelijk van de soort
- Laat de producten afkoelen op een rooster en op de daartoe voorziene plaats

***Crèmesoorten bereiden***Succescriteria:

- Mengt de ingrediënten in een *recipiënt*
- Mengt de ingrediënten in volgorde van de te bereiden crème
- Voegt bindmiddel toe in functie van de te bereiden crème
- Houdt bij het pasteuriseren van de crème rekening met de temperatuur en de tijd
- Houdt bij het steriliseren van de crème rekening met de temperatuur en de tijd
- Klopt de crème naargelang de te bereiden crème
- Koelt de crème zo snel mogelijk af
- Bewaart de niet gebruikte crème in de koelkast

***Afwerkingsproducten bereiden***Succescriteria:

- Smelt chocolade rekening houdend met temperatuur
- Voegt bij het smelten geen water toe en zet het recipiënt niet op een directe warmtebron
- Tempereert chocolade
- Kookt suikerstroop helder en kristalvrij
- Controleert temperatuur tijdens het verwarmen van fondantsuikerdeeg
- Gaat visueel glans en doorzichtigheid na van fondantsuikerdeeg
- Maakt 2-dimensionele marsepeindecoraties

***Producten afwerken***Succescriteria:

- Vult de bereide producten op met crèmesoorten op een nette manier
- Vult de bereide producten op met de juiste hoeveelheid
- Spuit, borstelt en/of plaatst decoraties op een nette manier
- Brengt fruit aan dat is uitgelekt
- Abricoteert op een nette manier
- Maskeert zodat alle biscuit bedekt is
- Maskeert met rechte randen
- Snijdt de afgewerkte producten met mes of snijmachine in functie van het product
- Controleert het gewicht van de afgewerkte producten
- Verpakt de afgewerkte producten volgens de richtlijnen

<b>Voedselveiligheid bewaken</b>	
<p><u>Succescriteria:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Controleert de verpakking, geur, smaak, kleur, temperatuur, en houdbaarheidsdatum van de grondstoffen</li> <li>■ Meet en leest de temperatuur af van de grondstoffen die bewaard worden op een gekoelde plaats</li> <li>■ Stelt de juiste temperatuur in voor het koelen van de producten</li> <li>■ Brengt de grondstoffen over in <i>recipiënten</i> voor onmiddellijk gebruik en zet ze op de daartoe voorziene plaats</li> <li>■ Labelt de afgewogen grondstoffen en de afgewerkte producten voor later gebruik</li> <li>■ Zet grondstoffen en afgewerkte producten in de opslagplaats volgens hygiënische richtlijnen</li> </ul>	
<p><u>Toepassingsgebied:</u></p> <p>Deze kerncompetentie moet worden beoordeeld tijdens volgende cruciale momenten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bij het bewerken van degen en beslagen</li> <li>■ Bij het bereiden van crèmesorten</li> </ul>	<p><u>Opmerkingen:</u></p> <p>Referentiedocument: De geldende gids voor goede hygiënische praktijken in de brood- en banketbakkerij, chocolade- en ijsbereiding. Confederatie BBCI</p>

<b>Hygiënisch werken</b>	
<p><u>Succescriteria:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Draagt <i>toegelaten kledij</i> die benen bedekt, met een gesloten nek en draagt vaste schoenen die vooraan zijn gesloten</li> <li>■ Draagt geen juwelen en uurwerk</li> <li>■ Wast de handen volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>■ Reinigt de werkoppervlakten volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>■ Reinigt het gebruikte materieel volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>■ Deponeert afval in de vuilnisbak en sluit deze af</li> </ul>	
<p><u>Toepassingsgebied:</u></p> <p>Deze kerncompetentie moet worden beoordeeld tijdens volgende cruciale momenten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bij het verwerken van degen en beslagen</li> <li>■ Bij het afwerken van producten</li> </ul>	<p><u>Opmerkingen:</u></p> <p>Referentiedocument: De geldende gids voor goede hygiënische praktijken in de brood- en banketbakkerij, chocolade- en ijsbereiding. Confederatie BBCI</p>
<p><u>Kennisvereisten:</u></p> <p>De kandidaat moet kennis kunnen aantonen van:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ hygiëne van de werkruimte (wering van ongedierte, hygiëne van het materiaal)</li> <li>■ technieken en producten om te reinigen en te desinfecteren</li> </ul>	
<p><u>Specifieke richtlijnen voor beoordeling:</u></p> <p>De kennis van hygiënevoorschriften moet worden getest in een korte bevraging van de kandidaat op basis van het referentiedocument van de sector en aangepast aan de taalbeheersing van de kandidaat</p>	

**Veilig werken**Succescriteria:

- Gebruikt de beveiliging van de machines volgens de instructies van de fabrikant
- Voorkomt snijwonden
- Voorkomt brandwonden
- Voorkomt pletten van handen en vingers
- Bergt alle materieel veilig op
- Ruimt op om vallen, struikelen en uitglijden te voorkomen

Toepassingsgebied:

Deze kerncompetentie moet worden beoordeeld tijdens volgende cruciale momenten:

- Bij het verwerken van degen en beslagen
- Bij het afwerken van producten

### Richtlijnen voor de beoordeling

- De duurtijd van de beoordeling is maximum 7 uren, voorbereiding van de kandidaat inbegrepen, pauzes niet inbegrepen
- Maximum kunnen 4 personen tegelijk beoordeeld worden
- De kandidaat krijgt een recept met de naam van het te bereiden product en een lijst van benodigde ingrediënten/grondstoffen in volgorde en de benodigde hoeveelheden ervan
- Volgende producten moeten worden bereid:
  - minstens 2 soorten brood
  - minstens 2 zachte luxeproducten
  - een assortiment van gerezen bladerdeeg
  - minstens 2 banketproducten:
    - 1 met soezenbeslag, en
    - 1 gelegenheidstaart: minimaal in biscuit en met een doormeter van minstens 20 cm, de versiering is vrij te bepalen door de beoordelingsinstantie
  - Wat de extra ingrediënten betreft, is de beoordelingsinstantie vrij die te kiezen
- Karakteristieken van de te bereiden producten:
  - Voor broodproducten, zachte luxe en gerezen deeg: minimaal op basis van 2 tot 3 kg bloem
  - Voor banketproducten: minimaal ½ liter vloeistof
- De beoordeling moet uit volgende proeven bestaan:
  - directe observatie van het proces in een *beroepsrelevante context*
  - voor het scoren van het proces moet een 4-puntsschaal worden gebruikt
  - een beperkte kennistest over de kennisvereisten aangepast aan de taalbeheersing van de kandidaat
- De beoordelaars moeten ook een beperkte productevaluatie doen door het broodproduct af te wegen in functie van het wettelijke gewicht. Het broodproduct moet voldoen aan het wettelijke gewicht.

Om als competent beschouwd te worden moet de kandidaat aantonen dat hij/zij :

- de opdrachten volledig kan afwerken binnen de toegemeten tijd
- aan **alle** kerncompetenties voldoet
- over de vooropgestelde kennisvereisten beschikt
- het wettelijke gewicht respecteert

De kandidaat is niet geslaagd als hij/zij faalt op 1 van bovenstaande voorwaarden

### Verklarende woordenlijst

- Banketproducten zijn vet- en boterdegen, bladerdeeg, beslag, vlaaien, taarten, amandelwerk, crèmes en samenstellingen daarvan
- Broodproducten zijn brood, harde luxe, zachte luxe en bereidingen met gerezen bladerdeeg
- Recipiënten: bedoeld wordt materiaal dat afwasbaar is bij 80°, wegwerpmateriaal en materiaal voor eenmalig gebruik
- Vormen: rollen, plooiën, bollen, snijden en uitsteken
- Toegelaten kledij: in niet of weinig brandbaar materiaal

### Samenstelling stuurgroep en ontwikkelgroep

#### Ontwikkelgroep:

- Deroo, Waldo - Job & Co
- Sansen, Marc - VeBIC
- Swinnen, Benny - VeBIC
- Van Mol, Carl - IPV
- Yperman, Krispijn - IPV

#### Stuurgroep:

- Broucke, Sonja - ABVV-centrale Voeding-Horeca-Diensten
- Decoo, Erik - ACLVB
- Dejonckheere, Henk - IPV
- Hermans, Pascale - FEVIA
- Kuylen, Bruno - VeBIC
- Vannetelbosch Bart - ACV-Voeding & Diensten

## Leeswijzer

Deze leeswijzer verduidelijkt de wijze waarop de onderdelen van de standaard dienen gelezen of geïnterpreteerd te worden.

### Omschrijving van het beroep

De omschrijving van het beroep in een standaard bestaat uit een weergave van de hoofddoelstelling of de bestaansreden van het beroep, aangevuld met een beschrijving van het resultaat, de wijze waarop of de reden waarom het resultaat moet worden gehaald. De beroepsomschrijving geeft samen met de kerncompetenties een overzicht van de kern van het beroep.

### Kerncompetenties

Kerncompetenties zijn die competenties die cruciaal zijn voor het uitoefenen van een bepaald beroep en die het verschil maken tussen een goede en een minder goede beroepsbeoefenaar. Kerncompetenties spelen een doorslaggevende rol bij het uitvoeren van een welbepaalde beroepsactiviteit. Kerncompetenties zijn afgeleid uit het ruimere beroepsprofiel en bestaan in principe uit zowel technische als meer transversale competenties.

Het aantal kerncompetenties is beperkt aangezien de standaard een bruikbaar beoordelingsinstrument moet zijn. **Alle** kerncompetenties moeten door een kandidaat worden beheerst om een titel van beroepsbekwaamheid te behalen.

### Succescriteria

Succescriteria zijn indicatoren die het voor de beoordelaar mogelijk maken om gericht naar een kerncompetentie te kijken. Succescriteria zijn de operationalisering of uitwerking van kerncompetenties in observeerbaar gedrag specifiek per beroep. Het gaat daarbij opnieuw om gedrag dat het verschil maakt tussen een goede en een minder goede beroepsbeoefenaar.

Succescriteria moeten niet in absolute termen gelezen worden; ze zijn richtinggevend. Dat wil zeggen dat kandidaten niet aan alle succescriteria in dezelfde mate moeten beantwoorden. Bij de beoordeling moeten de succescriteria door de beoordelaars tegen elkaar worden afgewogen om een uitspraak over het beheersen van de competentie te doen. Dat wil ook niet zeggen dat wanneer er een richtcijfer is een succescriterium is opgenomen dit exact moet worden nagegaan. Het is een richtcijfer voor de assessoren waarop ze zich bij hun beoordeling moeten oriënteren.

Het aantal succescriteria is in functie van de bruikbaarheid eveneens beperkt.

### Toepassingsgebied

Het toepassingsgebied dat bij een bepaalde kerncompetentie wordt vermeld, geeft weer binnen welke context of contexten de kerncompetentie dient te worden beoordeeld. Het toepassingsgebied geeft met andere woorden de context aan waarbinnen de succescriteria moeten worden geobserveerd.

### **Opmerkingen**

In de opmerkingen kan worden verwezen naar documenten, handboeken, die de beoordelaars kunnen gebruiken.

### **Kennisvereisten**

In sommige gevallen kan een standaard ook bij bepaalde kerncompetenties kennisvereisten bevatten. Dit komt alleen voor wanneer de sector beslist dat de beoordeling van die kerncompetenties ook uit een kennisproef dient te bestaan.

### **Richtlijnen voor de beoordeling**

De richtlijnen voor de beoordeling kunnen betrekking hebben op de proeven die moeten worden afgelegd, de beoordelingswijze (soort evaluatie, schalen, scores,..), de maximale duur van een beoordeling, ....

Met een beroepsrelevante context: wordt een gesimuleerde context bedoeld.

De richtlijnen zijn bindend voor de inhoud en het verloop van de beoordeling en moeten door iedere beoordelingsinstantie worden opgevolgd. Dit moet een gelijke en billijke beoordeling van iedere kandidaat garanderen.

### **Verklarende woordenlijst**

Als laatste onderdeel kan een standaard een verklarende woordenlijst bevatten. Begrippen die in de standaard cursief zijn gedrukt, worden in deze woordenlijst verduidelijkt.