

# STANDAARDTRAJECT

## Chocolatier dual



### 1. Inhoud standaardtraject

Het standaardtraject voor de opleiding chocolatier dual leidt tot de onderwijskwalificatie chocolatier dual die algemene vorming en de erkende beroepskwalificatie chocoladebewerker (2013 – niveau 4) omvat.

In de algemene vorming worden zowel de vakgebonden als de vakoverschrijdende eindtermen meegenomen.

### 2. Opbouw standaardtraject

Het standaardtraject is opgebouwd uit 6 clusters die sequentieel of onafhankelijk van elkaar gevolgd kunnen worden. De activiteiten van de beroepskwalificatie chocoladebewerker vormen de basis voor de clustering. Per cluster van activiteiten worden eveneens de vaardigheden en bijhorende kenniselementen opgenomen. De geselecteerde kennis moet steeds in functie van de activiteiten gerealiseerd worden.

De descriptorelementen context, autonomie en verantwoordelijkheid gelden als algemeen kader voor de volledige opleiding. De beroepsgerichte vorming bevat algemene activiteiten en 5 clusters van kernactiviteiten. De algemene vorming bestaat uit 1 cluster.

#### 2.1 CLUSTERS

Een cluster is een geheel van inhoudelijk samenhangende competenties. Clusters kunnen een verschillende omvang hebben, sequentieel of onafhankelijk van elkaar gevolgd worden en in een lineair of modulair traject aangeboden worden.

Het standaardtraject bestaat uit de volgende clusters:

- Algemene vorming
- Pralines
- Chocoladestukken
- Koekjes

- Verkoop chocoladeproducten en koekjes
- Organisatie chocolaterie

## 2.2 CERTIFICERING

Naargelang het evaluatieresultaat leidt de opleiding chocolatier dual to de meest gunstige studiebekrachtiging:

- een diploma van secundair onderwijs (bso) voorbehouden voor leerlingen met vooropleiding beroepssecundair onderwijs, bewijs van onderwijskwalificatie “chocolatier dual” niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader, met inbegrip van beroepskwalificatie “chocoladebewerker” niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur
- een studiegetuigschrift van het derde leerjaar van de derde graad van het secundair onderwijs ingericht onder de vorm van een specialisatiejaar voorbehouden voor leerlingen met vooropleiding technisch secundair onderwijs, bewijs van onderwijskwalificatie “chocolatier dual” niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader, met inbegrip van beroepskwalificatie “chocoladebewerker” niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur
- een certificaat, bewijs van beroepskwalificatie “chocoladebewerker” niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader
- een attest van verworven competenties, bewijs van competenties

## 2.3 ALGEMENE VORMING

Alle vakgebonden en vakoverschrijdende eindtermen voor het derde leerjaar van de derde graad bso zijn opgenomen in het standaardtraject. Per onderdeel is een link opgenomen naar het overzicht van de eindtermen.

De eindtermen die geïntegreerd kunnen worden in de beroepsgerichte vorming, worden indicatief vermeld in de rubriek ‘Link algemene vorming-beroepskwalificatie’.

### Project algemene vorming

<http://www.ond.vlaanderen.be/curriculum/secundair-onderwijs/derde-graad/bso/vakgebonden/derde-leerjaar/project-algemene-vorming/eindtermen.htm>

## Moderne vreemde talen Frans – Engels

[http://www.ond.vlaanderen.be/curriculum/secundair-onderwijs/derde-grad/bso/vakgebonden/derde-leerjaar/moderne-vreemde-talen-frans-engels/ET\\_ModerneVreemdeTalenFransEngels3ejaarBSO\(3ejaar\).pdf](http://www.ond.vlaanderen.be/curriculum/secundair-onderwijs/derde-grad/bso/vakgebonden/derde-leerjaar/moderne-vreemde-talen-frans-engels/ET_ModerneVreemdeTalenFransEngels3ejaarBSO(3ejaar).pdf)

## Lichamelijke opvoeding (niet van toepassing voor dbso en leertijd)

<http://www.ond.vlaanderen.be/curriculum/secundair-onderwijs/derde-grad/bso/vakgebonden/derde-leerjaar/lichamelijke-opvoeding/eindtermen.htm>

## Vakoverschrijdende eindtermen

<http://www.ond.vlaanderen.be/curriculum/secundair-onderwijs/vakoverschrijdend/index.htm>

## Link algemene vorming – beroepskwalificatie

<b>Vakgebonden eindtermen – Project algemene vakken (PAV)</b>
<p><b>Functionele tekstgeletterdheid</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. De leerlingen kunnen uit diverse tekstsoorten relevante informatie selecteren.</li><li>2. De leerlingen kunnen voor een specifieke opdracht uit verschillende soorten teksten informatie vergelijken en integreren.</li><li>3. De leerlingen kunnen beknopt en duidelijk schriftelijk rapporteren.</li><li>4. De leerlingen kunnen maatschappelijk relevante tekstinformatie praktisch aanwenden.</li><li>5. De leerlingen kunnen maatschappelijk relevante tekstinformatie kritisch beoordelen.</li><li>6. De leerlingen kunnen over maatschappelijk relevante tekstinformatie een eigen standpunt innemen, rekening houdend met ethische principes.</li></ol>
<p><b>Functionele kwantitatieve geletterdheid</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>7. De leerlingen kunnen uit tabellen, diagrammen of kaarten relevante informatie selecteren.</li><li>8.. De leerlingen kunnen voor een specifieke opdracht kwantitatieve gegevens selecteren en bewerken.</li><li>10. De leerlingen kunnen maatschappelijk kwantitatieve informatie praktisch aanwenden.</li><li>11. De leerlingen kunnen maatschappelijk kwantitatieve informatie kritisch beoordelen.</li></ol>
<p><b>Functionele ICT-geletterdheid</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>13. De leerlingen kunnen bij algemeen gebruik van de computer structurerend en efficiënt werken.</li><li>15. De leerlingen kunnen informatie selecteren uit twee verschillende of gelijke ICT-bronnen en deze informatie integreren.</li><li>16. De leerlingen kunnen maatschappelijk relevante ICT-toepassingen gebruiken.</li><li>17. De leerlingen kunnen maatschappelijk relevante informatie, met behulp van ICT gewonnen, kritisch beoordelen.</li></ol>
<p><b>Problemen oplossen</b></p>

19. De leerlingen kunnen zelfstandig de essentie van een probleem vatten en omschrijven.
20. De leerlingen kunnen bij een probleem beïnvloedende factoren achterhalen, ze vervolgens volgens belangrijkheid rangschikken en de relaties ertussen aangeven.
21. De leerlingen kunnen voor een probleemstelling de meest geschikte oplossingsstrategie kiezen.
22. De leerlingen kunnen een planning opmaken en uitvoeren.
23. De leerlingen kunnen bij elke stap de gevolgde strategie evalueren en eventueel bijsturen.
24. De leerlingen kunnen het resultaat van het proces evalueren en de gevolgde strategie optimaliseren.
25. De leerlingen kunnen bij het oplossen van problemen rekening houden met comfort, veiligheid en hygiëne.

#### Werken in teamverband

26. De leerlingen kunnen met het oog op het te bereiken doel over de aanpak, de taakverdeling en de verantwoordelijkheden van een groepsopdracht overleggen en onderhandelen.
27. De leerlingen kunnen zich bij een groepsopdracht constructief aansluiten bij een in een team genomen beslissingen.
28. De leerlingen kunnen de eigen taken van een groepsopdracht volgens afspraken uitvoeren.
29. De leerlingen kunnen de eigen bijdrage, zowel qua proces als qua product, tussentijds evalueren en eventueel bijsturen.
30. De leerlingen kunnen over de eigen bijdrage aan een groepsopdracht beknopt verslag uitbrengen en erover communiceren.
31. De leerlingen kunnen het groepsresultaat en de teamwerking bespreken met het oog op conclusies over de eigen interactievaardigheden.
32. De leerlingen kunnen empathie, loyaliteit en wederzijds respect tonen

## 2.4 BEROEPSGERICHTE VORMING

### Beroepskwalificatie chocoladebewerker

[https://app.akov.be/pls/pakov/f?p=VLAAMSE\\_KWALIFICATIESTRUCTUUR:BEROEPSKWALIFICATIE:::::P1020\\_BK\\_DOSSIER\\_ID:102](https://app.akov.be/pls/pakov/f?p=VLAAMSE_KWALIFICATIESTRUCTUUR:BEROEPSKWALIFICATIE:::::P1020_BK_DOSSIER_ID:102)

### ALGEMENE ACTIVITEITEN

Algemene activiteiten kunnen geïntegreerd worden met één of meerdere beroepsgerichte clusters, met algemene vorming of afzonderlijke aangeboden worden.

Activiteiten + vaardigheden	Kennis
<b>Houdt de werkomgeving netjes en hygiënisch</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gebruikt schoonmaakmaterieel en -middelen</li> <li>- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op</li> <li>- Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen</li> <li>- Controleert de staat van het materieel</li> </ul>	<b>Kennis</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out)</li> <li>- Werkorganisatie</li> <li>- Regelgeving inzake autocontrole in de chocoladebewerking</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Draagt werkkledij volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>- Sorteert afval volgens de richtlijnen</li> </ul> <p><b>Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid</b></p>	<p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hygiëneregelgeving</li> </ul>
---	--

## Clusters

### PRALINES – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Kernactiviteiten + vaardigheden	Kennis
<p><b>Bereidt pralines</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zet het benodigde materiaal/materieel klaar</li> <li>- Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen</li> <li>- Maakt bereidingen aan de hand van een recept</li> <li>- Berekent de kwantiteit</li> <li>- Zet meeteenheden om</li> <li>- Weegt grondstoffen af</li> <li>- Bepaalt de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen</li> <li>- Bereidt producten en vullingen manueel of machinaal</li> <li>- Past verschillende meng- en/of klopmethodes toe</li> <li>- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten</li> <li>- Past, indien nodig, recepten/bereidingswijze aan voor het voorkomen van bereidingsfouten</li> <li>- Reageert gepast bij kwaliteitsafwijkingen/technische problemen</li> </ul> <p><b>Verwerkt pralines</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bepaalt de benodigde hoeveelheid per stuk/per gewicht</li> <li>- Verdeelt manueel of machinaal</li> <li>- Past spuit-, snij-, rol-, mouleer- of uitsteektechnieken toe</li> <li>- Giet vullingen uit op platen of in vormen</li> <li>- Laat vullingen rusten en/of verharden in een al dan niet gekoelde ruimte</li> <li>- Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, garneringen, ...</li> <li>- Kandiseert producten</li> <li>- Tempereert de chocolade</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kenmerken van grondstoffen en ingrediënten</li> <li>- Samenstelling, bereidings- en verwerkingstechnieken</li> <li>- Spuit-, snij-, tempereer-, kook-, mouleer- en uitsteektechnieken</li> <li>- Diverse afwerkings- en garneertechnieken: enroberen, dompelen, spuiten, modelleren, garneren, glaceren, kandiseren, ...</li> <li>- Koelen van vullingen en chocoladeproducten</li> <li>- Systematisch handhaven van de wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Koelt het product af of vriest het in</li> <li>- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten</li> <li>- Decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen</li> <li>- Bedient machines en toestellen voor de verwerking van chocolade</li> </ul> <p><b>Werkt pralines af</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Glaceert, garneert, modelleert, dompelt, enrobeert, kandiseert en voegt samen volgens de verschillende afwerkingstechnieken</li> <li>- Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen</li> </ul> <p><b>Bewaart en verpakt pralines</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine</li> <li>- Stemt de verpakking af op het product</li> <li>- Houdt de bewaartemperatuur op peil en regelt de vochtigheidsgraad</li> </ul>	
---	--

## CHOCOLADESTUKKEN – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Kernactiviteiten + vaardigheden	Kennis
<p><b>Bereidt chocoladestukken</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zet het benodigde materiaal/materieel klaar</li> <li>- Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen</li> <li>- Maakt bereidingen aan de hand van een recept</li> <li>- Berekent de kwantiteit</li> <li>- Zet meeteenheden om</li> <li>- Weegt grondstoffen af</li> <li>- Bepaalt de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen</li> <li>- Bereidt producten manueel of machinaal</li> <li>- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en/of kleur toe aan de producten</li> <li>- Past, indien nodig, recepten/bereidingswijze aan voor het voorkomen van bereidingsfouten</li> <li>- Reageert gepast bij kwaliteitsafwijkingen/technische problemen</li> </ul> <p><b>Verwerkt chocoladestukken</b></p>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kenmerken van grondstoffen en ingrediënten</li> <li>- Samenstelling, bereidings- en verwerkingstechnieken</li> <li>- Spuit-, snij-, tempereer-, kook-, mouleer- en uitsteektechnieken</li> <li>- Diverse afwerkings- en garneertechnieken: enroberen, dompelen, spuiten, modelleren, garneren, ...</li> <li>- Koelen van chocoladeproducten</li> <li>- Systematisch handhaven van de wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bepaalt de benodigde hoeveelheid per stuk/per gewicht</li> <li>- Verdeelt manueel of machinaal</li> <li>- Past spuit-, snij-, rol-, mouleer- of uitsteektechnieken toe</li> <li>- Bereidt garneringen</li> <li>- Tempereert de chocolade</li> <li>- Koelt het product af of vriest het in</li> <li>- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en/of kleur toe aan de producten</li> <li>- Decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen</li> <li>- Bedient machines en toestellen voor de verwerking van chocolade</li> </ul> <p><b>Werkt chocoladestukken af</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Garneert, modelleert, dompelt, enrobeert en voegt samen volgens de verschillende afwerkingstechnieken</li> <li>- Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen</li> </ul> <p><b>Bewaart en verpakt chocoladestukken</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine</li> <li>- Stemt de verpakking af op het product</li> <li>- Houdt de bewaartemperatuur op peil en regelt de vochtigheidsgraad</li> </ul>	
--	--

## KOEKJES - BEHEERSINGSNIVEAU 2

Kernactiviteiten + vaardigheden	Kennis
<p><b>Bereidt koekjes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zet het benodigde materiaal/materieel klaar</li> <li>- Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen</li> <li>- Maakt bereidingen aan de hand van een recept</li> <li>- Berekent de kwantiteit</li> <li>- Zet meeteenheden om</li> <li>- Weegt grondstoffen af</li> <li>- Bepaalt de temperatuur en de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen</li> <li>- Bereidt producten en vullingen manueel of machinaal</li> <li>- Past verschillende meng- en/of klopmethodes toe</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kenmerken van grondstoffen en ingrediënten</li> <li>- Samenstelling, bereidings- en verwerkingstechnieken</li> <li>- Spuit-, snij-, uitrol-, tempereer- en uitsteektechnieken</li> <li>- Productieproces van vet- en boterdegen</li> <li>- Diverse afwerkings- en garneertechnieken: abricoteren, enroberen, dompelen, spuiten, garneren, glaceren, ...</li> <li>- Systematisch handhaven van de wettelijke bewaar- en verwerkingstemperatuur</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten</li> <li>- Past, indien nodig, recepten/bereidingswijze aan voor het voorkomen van bereidingsfouten</li> <li>- Reageert gepast bij kwaliteitsafwijkingen/technische problemen</li> </ul> <p><b>Verwerkt koekjes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bepaalt de benodigde hoeveelheid per stuk/per gewicht</li> <li>- Verdeelt manueel of machinaal</li> <li>- Past spuit-, snij-, rol- of uitsteektechnieken toe</li> <li>- Giet vullingen uit op platen of in vormen</li> <li>- Laat vullingen rusten en/of verharden in een al dan niet gekoelde ruimte</li> <li>- Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, garneringen, ...</li> <li>- Tempereert de chocolade</li> <li>- Koelt het product af of vriest het in</li> <li>- Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten</li> <li>- Decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen</li> </ul> <p><b>Bakt koekjes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stelt de oven in (tijd, temperatuur, ...) en bakt de producten af</li> <li>- Werkt met verschillende oventypes</li> <li>- Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel</li> <li>- Ontvormt de producten en plaatst ze op roosters in rekken</li> </ul> <p><b>Werkt koekjes af</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Glaceert, garneert, dompelt, enrobeert en voegt samen volgens de verschillende afwerkingstechnieken</li> <li>- Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen</li> </ul> <p><b>Bewaart en verpakt koekjes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine</li> <li>- Stemt de verpakking af op het product</li> <li>- Houdt de bewaartemperatuur op peil en regelt de vochtigheidsgraad</li> </ul>	<p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>
--	--



## VERKOOP CHOCOLADEPRODUCTEN EN KOEKJES - BEHEERSINGSNIVEAU 2

Kernactiviteiten + vaardigheden	Kennis
<p><b>Stalt chocoladeproducten en koekjes in de etalage of de toonbank uit</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zorgt voor een evenwichtige schikking van producten in de verkoopruiimte rekening houdend met het FEFO- (First Expired, First Out) en FIFO- (First In, First Out) principe</li> <li>- Brengt etiketten met de wettelijk verplichte informatie aan</li> <li>- Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen</li> <li>- Past bij het presenteren in de toonbank de richtlijnen met betrekking tot hygiëne en voedselveiligheid toe</li> </ul> <p><b>Bewaart en verpakt chocoladeproducten en koekjes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine</li> <li>- Stemt de verpakking af op het product</li> <li>- Houdt de bewaartemperatuur op peil</li> </ul> <p><b>Informeert klanten over <del>de producten</del> en verkoopt chocoladeproducten en koekjes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stelt vragen om de wensen van de klanten te achterhalen</li> <li>- Informeert klanten over de samenstelling, bereidingswijze, bewaringswijze en toepassing van de producten</li> <li>- Noteert klantenbestellingen en volgt ze op</li> <li>- Wijst de klant op speciale acties en producten om de verkoop te stimuleren</li> <li>- Rekent de verkoops prijs af met de klant</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kenmerken van grondstoffen en ingrediënten</li> <li>- Samenstelling, bereidings- en verwerkingstechnieken</li> <li>- Diverse afwerkingstechnieken</li> <li>- Systematisch handhaven van de wettelijke bewaartemperatuur</li> <li>- Impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product</li> <li>- Wetgeving met betrekking tot verplichte aanduidingen van goederen, etiketteringen van voorverpakte voedingsmiddelen, maten en gewichten</li> <li>- Verkoopstechnieken</li> <li>- Allergenen</li> <li>- Recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> </ul> <p><b>Grondige kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaktechnologie</li> </ul>

## ORGANISATIE CHOCOLATERIE - BEHEERSINGSNIVEAU 2

Kernactiviteiten + vaardigheden	Kennis
<p><b>Plant de productie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Schat de vraag van de klanten in</li> <li>- Stelt een assortiment samen volgens verwachte verkoop en het seizoen</li> <li>- Stelt recepten samen</li> <li>- Bereidt de productie voor</li> <li>- Plant het dagelijkse werk rekening houdend met externe factoren</li> <li>- Stelt een werkschema op</li> <li>- Optimaliseert waar mogelijk de productie</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Financieel en administratief beheer</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grondstoffen en ingrediënten</li> <li>- Voorraadbeheer</li> <li>- Samenstelling, bereidings- en verwerkingstechnieken</li> <li>- Systematisch handhaven van de wettelijke bewaartemperatuur</li> </ul>

**Volgt de voorraad op en maakt bestellingen**

- Gebruikt software voor voorraadbeheer
- Registreert voorraadgegevens
- Registreert gegevens over het verbruik van producten
- Schat de vraag van de klanten in
- Stelt een assortiment samen volgens verwachte verkoop en het seizoen
- Berekent het rendement van de grondstoffen en producten
- Berekent de hoeveelheid producten voor de bestellingen
- Koopt grondstoffen, halffabricaten en materieel in
- Vult een bestelbon in
- Contacteert leveranciers
- Koopt verpakkingen aan

**Ontvangt goederen en producten en controleert de levering**

- Voert ontvangstcontrole uit op hoeveelheid en kwaliteit
- Controleert de temperatuur, het gewicht, de versheid van de goederen en producten
- Controleert of de goederen en producten voldoen aan de hygiënische voorschriften en voorschriften voor voedselveiligheid
- Registreert afwijkingen
- Houdt rekening met condities waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan
- Slaat de goederen op volgens hygiëneregelgeving
- Controleert en registreert de temperatuur en het vochtgehalte in de opslagruimte
- Meldt fouten volgens de procedure

**Volgt de financiële en administratieve gegevens op**

- Verzamelt de benodigde gegevens van grond- en hulpstoffen
- Gaat op een rendementsbewuste manier om met de grondstoffen in relatie tot de kostprijs van het (eind)product
- Onderneemt acties om de efficiëntie te verbeteren en de kosten te beheersen

**Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op**

- Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op
- Geeft zelf het goede voorbeeld

- Impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product
- Wetgeving met betrekking tot verplichte aanduidingen van goederen, etiketteringen van voorverpakte voedingsmiddelen, maten en gewichten
- Allergenen
- Wettelijke reglementering in verband met vervoer van voedingswaren
- Recente ontwikkelingen in het vakgebied
- Coaching van een team

**Grondige kennis**

- Vaktechnologie

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Leert medewerkers informeren over voedselveiligheid en hygiëne</li><li>- Leert medewerkers bijsturen indien nodig</li></ul> |  |
|---|--|

### 3. Aandeel werkplekcomponent

De werkplekcomponent in het standaardtraject chocolatier dual bedraagt gemiddeld minstens 20 uren per week op schooljaarbasis.