

# OPLEIDINGENSTRUCTUUR BROOD- EN BANKETBAKKER

## 1. BESCHRIJVING

### **Referentiekaders:**

WELZIJN OP HET WERK

Beroepsprofielen

(SERV, oktober 2004)

AMBACHTELIJKE BROOD- EN BANKETBAKKER

Profiel

(SERV/VeBIC, mei 2002)

Een brood- en banketbakker bewerkt, verwerkt, bakt degen en beslagen en bereidt daarmee brood, broodspecialiteiten, banketproducten, harde- en zachteluxe. Hij bereidt bovendien crèmes, mousses, romen en ijsproducten zoals consumptie-ijs en sorbet. Hij maakt suikerwerk en verwerkt marsepein en chocolade.

De opleiding **Brood- en banketbakker** bestaat uit 9 modules:

Beslagen banketproducten

Broden

Broodspecialiteiten

Crèmes, mousses en romen

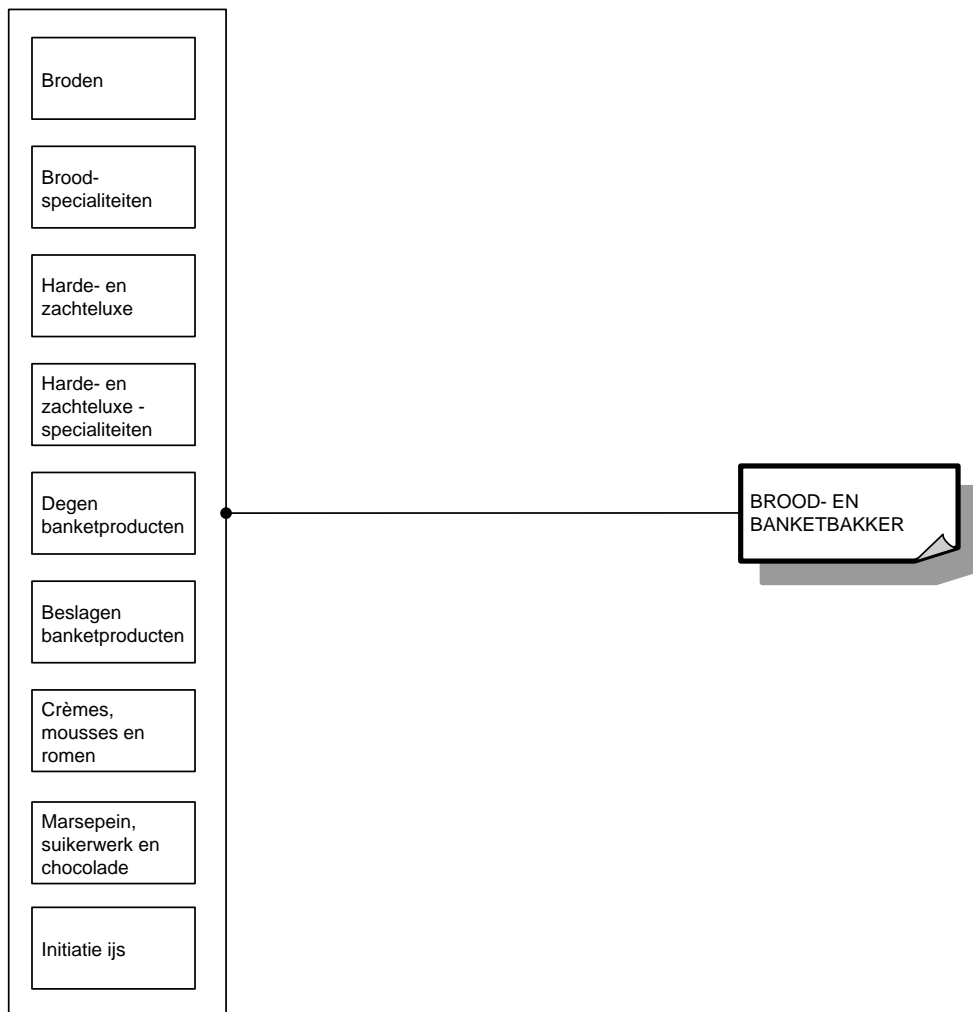
Degen banketproducten

Harde- en zachteluxe

Harde- en zachteluxespecialiteiten

Initiatie ijs

Marsepein, suikerwerk en chocolade



Voor elke module die men met vrucht heeft gevolgd, wordt een deelcertificaat uitgereikt.  
Voor elke opleiding die men met vrucht heeft gevolgd, wordt een certificaat uitgereikt.

## 2. MODULES

### Module Beslagen banketproducten

<p><i>veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform welzijn op het werk en de geldende regelgevingen zoals:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ ergonomisch werken</li><li>➤ economisch werken</li><li>➤ volgens regels van voedselveiligheid handelen</li><li>➤ voorschriften en instructies inzake veiligheid, hygiëne of milieu toepassen</li><li>➤ persoonlijke beschermingsmiddelen gebruiken</li><li>➤ werkplek en directe omgeving schoonhouden</li><li>➤ producten, apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften gebruiken</li><li>➤ apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften reinigen</li><li>➤ afval en restproducten beperken en volgens wettelijke voorschriften sorteren</li></ul>
<p><i>noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen zoals:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ met zin voor precisie werken</li><li>➤ zin voor samenwerking tonen</li><li>➤ klantgericht zijn</li><li>➤ opgelegde taken uitvoeren</li><li>➤ met tijds- en werkdruk omgaan</li><li>➤ met bijzondere werkomstandigheden omgaan</li><li>➤ zin voor verantwoordelijkheid tonen</li><li>➤ zin voor creativiteit tonen</li></ul>
<p><i>functionele vaardigheden voor de uitoefening van het beroep toepassen zoals:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ informatie selecteren en verwerken</li><li>➤ dimensies meten en berekenen</li><li>➤ gewichtseenheden en inhoudsmaten omrekenen</li><li>➤ verhoudingen respecteren</li><li>➤ verbale en non-verbale communicatie toepassen</li></ul>
<p><i>eigen werkzaamheden organiseren</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ eigen werkzaamheden voorbereiden</li><li>➤ eigen werkzaamheden uitvoeren</li><li>➤ eigen werkzaamheden evalueren</li><li>➤ eigen werkzaamheden bijsturen</li></ul>
<p><i>volgens bedrijfseigen procedures beslagen voor banketproducten bereiden</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ grondstoffen afwegen</li><li>➤ beslag bereiden zoals:<ul style="list-style-type: none"><li>○ biscuit</li><li>○ cakebeslag</li><li>○ soezenbeslag</li><li>○ tulpenbeslag</li><li>○ meringue</li><li>○ amandelbeslag</li></ul></li><li>➤ beslag afwerken</li><li>➤ bakvormen met beslag vullen</li><li>➤ beslag op platen spuiten</li><li>➤ storingen of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden</li></ul>
<p><i>volgens bedrijfseigen procedures banketproducten zoals cakes, soezen, speculoos, dessertkoekjes, gelegenheidsgebak, ... bakken en afwerken</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ oven instellen</li><li>➤ beslag bakken</li></ul>

- bakproces controleren
- banketproducten afkoelen
- banketproducten afwerken
- banketproducten decoreren
- banketproducten verpakken en bewaren
- storings- of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden

De beroepsgerichte vorming kan enkel gerealiseerd worden door middel van het geïntegreerd doorlopen van de component leren en de component werkpleklernen.

## Module Broden

*veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform welzijn op het werk en de geldende regelgevingen zoals:*

- ergonomisch werken
- economisch werken
- volgens regels van voedselveiligheid handelen
- voorschriften en instructies inzake veiligheid, hygiëne of milieu toepassen
- persoonlijke beschermingsmiddelen gebruiken
- werkplek en directe omgeving schoonhouden
- producten, apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften gebruiken
- apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften reinigen
- afval en restproducten beperken en volgens wettelijke voorschriften sorteren

*noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen zoals:*

- met zin voor precisie werken
- zin voor samenwerking tonen
- klantgericht zijn
- opgelegde taken uitvoeren
- met tijds- en werkdruk omgaan
- met bijzondere werkomstandigheden omgaan
- zin voor verantwoordelijkheid tonen
- zin voor creativiteit tonen

*functionele vaardigheden voor de uitoefening van het beroep toepassen zoals:*

- informatie selecteren en verwerken
- dimensies meten en berekenen
- gewichtseenheden en inhoudsmaten omrekenen
- verhoudingen respecteren
- verbale en non-verbale communicatie toepassen

*eigen werkzaamheden organiseren*

- eigen werkzaamheden voorbereiden
- eigen werkzaamheden uitvoeren
- eigen werkzaamheden evalueren
- eigen werkzaamheden bijsturen

*volgens bedrijfseigen procedures broden zoals witbrood, bruinbrood, meergranenbrood, roggebrood, zemelenbrood, ... maken*

- grondstoffen afwegen
- deeg samenstellen
- deeg draaien of kneden
- rijsp proces controleren
- deeg proportioneren
- deegstukken modelleren
- deegstukken op platen plaatsen
- deegstukken in bakvormen plaatsen
- deegstukken invriezen of koelen
- deegstukken in rijskast of remrijskast plaatsen
- oven instellen
- broden bakken
- bakproces controleren
- broden uit bakvormen halen
- broden afkoelen
- broden verpakken en bewaren
- storingen of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden

De beroepsgerichte vorming kan enkel gerealiseerd worden door middel van het geïntegreerd doorlopen van de component leren en de component werkplekleren.

## Module Broodspecialiteiten

*veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform welzijn op het werk en de geldende regelgevingen zoals:*

- ergonomisch werken
- economisch werken
- volgens regels van voedselveiligheid handelen
- voorschriften en instructies inzake veiligheid, hygiëne of milieu toepassen
- persoonlijke beschermingsmiddelen gebruiken
- werkplek en directe omgeving schoonhouden
- producten, apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften gebruiken
- apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften reinigen
- afval en restproducten beperken en volgens wettelijke voorschriften sorteren

*noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen zoals:*

- met zin voor precisie werken
- zin voor samenwerking tonen
- klantgericht zijn
- opgelegde taken uitvoeren
- met tijds- en werkdruk omgaan
- met bijzondere werkomstandigheden omgaan
- zin voor verantwoordelijkheid tonen
- zin voor creativiteit tonen

*functionele vaardigheden voor de uitoefening van het beroep toepassen zoals:*

- informatie selecteren en verwerken
- dimensies meten en berekenen
- gewichtseenheden en inhoudsmaten omrekenen
- verhoudingen respecteren
- verbale en non-verbale communicatie toepassen

*eigen werkzaamheden organiseren*

- eigen werkzaamheden voorbereiden
- eigen werkzaamheden uitvoeren
- eigen werkzaamheden evalueren
- eigen werkzaamheden bijsturen

*volgens bedrijfseigen procedures broodspecialiteiten zoals notenbrood, mueslibrood, Italiaans brood, stokbrood, rozijnenbrood, suikerbrood, ... maken*

- grondstoffen afwegen
- deeg samenstellen
- deeg draaien of kneden
- rijsp proces controleren
- deeg proportioneren
- deegstukken modelleren
- deegstukken op platen plaatsen
- deegstukken in bakvormen plaatsen
- deegstukken invriezen of koelen
- deegstukken in rijskast of remrijskast plaatsen
- oven instellen
- broodspecialiteiten bakken
- bakproces controleren
- broodspecialiteiten uit bakvormen halen
- broodspecialiteiten afkoelen
- broodspecialiteiten verpakken en bewaren
- storings- of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden

De beroepsgerichte vorming kan enkel gerealiseerd worden door middel van het geïntegreerd doorlopen van de component leren en de component werkplekleren.



## Module Crèmes, mousses en romen

*veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform welzijn op het werk en de geldende regelgevingen zoals:*

- ergonomisch werken
- economisch werken
- volgens regels van voedselveiligheid handelen
- voorschriften en instructies inzake veiligheid, hygiëne of milieu toepassen
- persoonlijke beschermingsmiddelen gebruiken
- werkplek en directe omgeving schoonhouden
- producten, apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften gebruiken
- apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften reinigen
- afval en restproducten beperken en volgens wettelijke voorschriften sorteren

*noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen zoals:*

- met zin voor precisie werken
- zin voor samenwerking tonen
- klantgericht zijn
- opgelegde taken uitvoeren
- met tijds- en werkdruk omgaan
- met bijzondere werkomstandigheden omgaan
- zin voor verantwoordelijkheid tonen
- zin voor creativiteit tonen

*functionele vaardigheden voor de uitoefening van het beroep toepassen zoals:*

- informatie selecteren en verwerken
- dimensies meten en berekenen
- gewichtseenheden en inhoudsmaten omrekenen
- verhoudingen respecteren
- verbale en non-verbale communicatie toepassen

*eigen werkzaamheden organiseren*

- eigen werkzaamheden voorbereiden
- eigen werkzaamheden uitvoeren
- eigen werkzaamheden evalueren
- eigen werkzaamheden bijsturen

*volgens bedrijfseigen procedures crèmes, mousses en romen bereiden*

- grondstoffen afwegen
- crèmes bereiden
- mousses bereiden
- bavarois bereiden
- romen bereiden
- crèmes, mousses en romen koelen
- crèmes, mousses en romen verpakken en bewaren
- storings- of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden

De beroepsgerichte vorming kan enkel gerealiseerd worden door middel van het geïntegreerd doorlopen van de component leren en de component werkpleklernen.

## Module Degen banketproducten

*veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform welzijn op het werk en de geldende regelgevingen zoals:*

- ergonomisch werken
- economisch werken
- volgens regels van voedselveiligheid handelen
- voorschriften en instructies inzake veiligheid, hygiëne of milieu toepassen
- persoonlijke beschermingsmiddelen gebruiken
- werkplek en directe omgeving schoonhouden
- producten, apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften gebruiken
- apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften reinigen
- afval en restproducten beperken en volgens wettelijke voorschriften sorteren

*noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen zoals:*

- met zin voor precisie werken
- zin voor samenwerking tonen
- klantgericht zijn
- opgelegde taken uitvoeren
- met tijds- en werkdruk omgaan
- met bijzondere werkomstandigheden omgaan
- zin voor verantwoordelijkheid tonen
- zin voor creativiteit tonen

*functionele vaardigheden voor de uitoefening van het beroep toepassen zoals:*

- informatie selecteren en verwerken
- dimensies meten en berekenen
- gewichtseenheden en inhoudsmaten omrekenen
- verhoudingen respecteren
- verbale en non-verbale communicatie toepassen

*eigen werkzaamheden organiseren*

- eigen werkzaamheden voorbereiden
- eigen werkzaamheden uitvoeren
- eigen werkzaamheden evalueren
- eigen werkzaamheden bijsturen

*volgens bedrijfseigen procedures vetdegen voor banketproducten bereiden*

- grondstoffen afwegen
- boter- en zanddeeg bereiden
- boter- of zanddeeg draaien of kneden
- boter- of zanddeeg proportioneren
- boter- of zanddeeg uitrollen, uitsteken, spuiten of versnijden
- deegstukken fonceren
- deegproducten afwerken
- deegproducten op platen plaatsen
- deegproducten invriezen of koelen
- storingen of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden

*volgens bedrijfseigen procedures bladerdegen voor banketproducten bereiden*

- grondstoffen afwegen
- bladerdeeg samenstellen
- bladerdeeg kneden
- bladerdeeg toeren
- bladerdeeg proportioneren
- bladerdeeg versnijden
- deegstukken modelleren

- deegstukken fonceren
- deegproducten afwerken
- deegproducten op platen plaatsen
- deegproducten invriezen of koelen
- storingen of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden

*volgens bedrijfseigen procedures banketproducten zoals taarten en vlaaien bakken en afwerken*

- deegproducten vullen
- oven instellen
- deegproducten bakken
- bakproces controleren
- producten afkoelen
- producten afwerken
- banketproducten decoreren
- banketproducten verpakken en bewaren
- storingen of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden

De beroepsgerichte vorming kan enkel gerealiseerd worden door middel van het geïntegreerd doorlopen van de component leren en de component werkpleklernen.

## Module Harde- en zachteluxe

*veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform welzijn op het werk en de geldende regelgevingen zoals:*

- ergonomisch werken
- economisch werken
- volgens regels van voedselveiligheid handelen
- voorschriften en instructies inzake veiligheid, hygiëne of milieu toepassen
- persoonlijke beschermingsmiddelen gebruiken
- werkplek en directe omgeving schoonhouden
- producten, apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften gebruiken
- apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften reinigen
- afval en restproducten beperken en volgens wettelijke voorschriften sorteren

*noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen zoals:*

- met zin voor precisie werken
- zin voor samenwerking tonen
- klantgericht zijn
- opgelegde taken uitvoeren
- met tijds- en werkdruk omgaan
- met bijzondere werkomstandigheden omgaan
- zin voor verantwoordelijkheid tonen
- zin voor creativiteit tonen

*functionele vaardigheden voor de uitoefening van het beroep toepassen zoals:*

- informatie selecteren en verwerken
- dimensies meten en berekenen
- gewichtseenheden en inhoudsmaten omrekenen
- verhoudingen respecteren
- verbale en non-verbale communicatie toepassen

*eigen werkzaamheden organiseren*

- eigen werkzaamheden voorbereiden
- eigen werkzaamheden uitvoeren
- eigen werkzaamheden evalueren
- eigen werkzaamheden bijsturen

*volgens bedrijfseigen procedures harde- en zachteluxe niet op basis van gerezen bladerdeeg zoals pistolets, sandwiches, piccolo's, rozijnenbollen, Berlijnse bollen, lange en ronde Zwitserse koeken, ... maken*

- grondstoffen afwegen
- deeg samenstellen
- deeg kneden
- rijsp proces controleren
- deeg proportioneren
- deegstukken modelleren
- deegstukken op platen plaatsen
- deegstukken invriezen of koelen
- deegstukken in rijskast of remrijskast plaatsen
- oven instellen
- harde- en zachteluxe bakken
- bakproces controleren
- harde- en zachteluxe afkoelen
- harde- en zachteluxe verpakken en bewaren
- storingen of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden

*volgens bedrijfseigen procedures harde- en zachteluxe op basis van gerezen bladerdeeg zoals crèmekoeken, boterkoeken, chocoladekoeken, ... maken*

- grondstoffen afwegen
- gerezen bladerdeeg samenstellen
- gerezen bladerdeeg kneden
- gerezen bladerdeeg toeren
- rijspoces controleren
- gerezen bladerdeeg versnijden
- ingrediënten toevoegen
- gerezen bladerdeeg modelleren
- gerezen bladerdeeg op platen plaatsen
- gerezen bladerdeeg invriezen of koelen
- gerezen bladerdeeg in rijskast of remrijskast plaatsen
- oven instellen
- gerezen bladerdeeg bakken
- bakproces controleren
- harde- en zachteluxe afkoelen
- harde- en zachteluxe afwerken
- harde- en zachteluxe verpakken en bewaren
- storingen of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden

De beroepsgerichte vorming kan enkel gerealiseerd worden door middel van het geïntegreerd doorlopen van de component leren en de component werkplekleren.

## Module Harde- en zachteluxespecialiteiten

*veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform welzijn op het werk en de geldende regelgevingen zoals:*

- ergonomisch werken
- economisch werken
- volgens regels van voedselveiligheid handelen
- voorschriften en instructies inzake veiligheid, hygiëne of milieu toepassen
- persoonlijke beschermingsmiddelen gebruiken
- werkplek en directe omgeving schoonhouden
- producten, apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften gebruiken
- apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften reinigen
- afval en restproducten beperken en volgens wettelijke voorschriften sorteren

*noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen zoals:*

- met zin voor precisie werken
- zin voor samenwerking tonen
- klantgericht zijn
- opgelegde taken uitvoeren
- met tijds- en werkdruk omgaan
- met bijzondere werkomstandigheden omgaan
- zin voor verantwoordelijkheid tonen
- zin voor creativiteit tonen

*functionele vaardigheden voor de uitoefening van het beroep toepassen zoals:*

- informatie selecteren en verwerken
- dimensies meten en berekenen
- gewichtseenheden en inhoudsmaten omrekenen
- verhoudingen respecteren
- verbale en non-verbale communicatie toepassen

*eigen werkzaamheden organiseren*

- eigen werkzaamheden voorbereiden
- eigen werkzaamheden uitvoeren
- eigen werkzaamheden evalueren
- eigen werkzaamheden bijsturen

*volgens bedrijfseigen procedures harde- en zachteluxespecialiteiten zoals appelflappen, tompoezen, carrés confituur, ... maken*

- grondstoffen afwegen
- deeg samenstellen
- deeg kneden
- deeg proportioneren
- deegstukken modelleren
- deegstukken vullen
- deegstukken op platen plaatsen
- deegstukken invriezen of koelen
- deegstukken in remrijkskast plaatsen
- oven instellen
- harde- en zachteluxespecialiteiten bakken
- bakproces controleren
- harde- en zachteluxespecialiteiten afkoelen
- harde- en zachteluxespecialiteiten afwerken
- harde- en zachteluxespecialiteiten verpakken en bewaren
- storingen of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden

De beroepsgerichte vorming kan enkel gerealiseerd worden door middel van het geïntegreerd doorlopen van de component leren en de component werkplekleren.

## Module Initiatie ijs

*veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform welzijn op het werk en de geldende regelgevingen zoals:*

- ergonomisch werken
- economisch werken
- volgens regels van voedselveiligheid handelen
- voorschriften en instructies inzake veiligheid, hygiëne of milieu toepassen
- persoonlijke beschermingsmiddelen gebruiken
- werkplek en directe omgeving schoonhouden
- producten, apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften gebruiken
- apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften reinigen
- afval en restproducten beperken en volgens wettelijke voorschriften sorteren

*noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen zoals:*

- met zin voor precisie werken
- zin voor samenwerking tonen
- klantgericht zijn
- opgelegde taken uitvoeren
- met tijds- en werkdruk omgaan
- met bijzondere werkomstandigheden omgaan
- zin voor verantwoordelijkheid tonen
- zin voor creativiteit tonen

*functionele vaardigheden voor de uitoefening van het beroep toepassen zoals:*

- informatie selecteren en verwerken
- dimensies meten en berekenen
- gewichtseenheden en inhoudsmaten omrekenen
- verhoudingen respecteren
- verbale en non-verbale communicatie toepassen

*eigen werkzaamheden organiseren*

- eigen werkzaamheden voorbereiden
- eigen werkzaamheden uitvoeren
- eigen werkzaamheden evalueren
- eigen werkzaamheden bijsturen

*volgens bedrijfseigen procedures ijsproducten zoals consumptie-ijs en sorbet maken*

- grondstoffen afwegen
- grondstoffen en additieven tot ijscompositie mengen
- ijscomposities pasteuriseren
- ijscomposities homogeniseren
- ijscomposities koelen
- recipiënt of vorm afvullen
- ijscomposities invriezen
- ijs verpakken, etiketteren en bewaren
- storingen of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden

De beroepsgerichte vorming kan enkel gerealiseerd worden door middel van het geïntegreerd doorlopen van de component leren en de component werkplekieren



## Module Marsepein, suikerwerk en chocolade

*veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform welzijn op het werk en de geldende regelgevingen zoals:*

- ergonomisch werken
- economisch werken
- volgens regels van voedselveiligheid handelen
- voorschriften en instructies inzake veiligheid, hygiëne of milieu toepassen
- persoonlijke beschermingsmiddelen gebruiken
- werkplek en directe omgeving schoonhouden
- producten, apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften gebruiken
- apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften reinigen
- afval en restproducten beperken en volgens wettelijke voorschriften sorteren

*noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen zoals:*

- met zin voor precisie werken
- zin voor samenwerking tonen
- klantgericht zijn
- opgelegde taken uitvoeren
- met tijds- en werkdruk omgaan
- met bijzondere werkomstandigheden omgaan
- zin voor verantwoordelijkheid tonen
- zin voor creativiteit tonen

*functionele vaardigheden voor de uitoefening van het beroep toepassen zoals:*

- informatie selecteren en verwerken
- dimensies meten en berekenen
- gewichtseenheden en inhoudsmaten omrekenen
- verhoudingen respecteren
- verbale en non-verbale communicatie toepassen

*eigen werkzaamheden organiseren*

- eigen werkzaamheden voorbereiden
- eigen werkzaamheden uitvoeren
- eigen werkzaamheden evalueren
- eigen werkzaamheden bijsturen

*volgens bedrijfseigen procedures marsepein verwerken*

- marsepein kleuren
- marsepein modelleren
- marsepein decoreren
- marsepein verpakken, etiketteren en bewaren
- storingen of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden

*volgens bedrijfseigen procedures chocolade smelten en verwerken*

- chocolade tempereren
- chocolade mouleren
- chocoladefiguren monteren
- chocolade spuiten
- chocolade verpakken, etiketteren en bewaren
- storingen of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden

*volgens bedrijfseigen procedures suikerwerk bereiden*

- kooksuikers bereiden
- kooksuikers verwerken
- suikerwerk verpakken, etiketteren en bewaren
- storingen of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen

melden

De beroepsgerichte vorming kan enkel gerealiseerd worden door middel van het geïntegreerd doorlopen van de component leren en de component werkplekleren.

### 3. SITUERING

