

OPLEIDINGENSTRUCTUUR BROODBAKKER

1. BESCHRIJVING

Referentiekaders:

WELZIJN OP HET WERK

Beroepsprofielen

(SERV, oktober 2004)

AMBACHTELIJKE BROOD- EN BANKETBAKKER

Profiel

(SERV/VeBIC, mei 2002)

Een broodbakker bewerkt, verwerkt, bakt degen en bereidt daarmee brood, broodspecialiteiten en harde- en zachteluxe.

De opleiding **Broodbakker** bestaat uit 3 modules:

Broden

Broodspecialiteiten

Harde- en zachteluxe



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 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

- 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 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 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
- rijsproces 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.

3. SITUERING

