

OPLEIDINGENSTRUCTUUR CHOCOLADEBEWERKER

1. BESCHRIJVING

Referentiekaders:

WELZIJN OP HET WERK

Beroepsprofielen

(SERV, oktober 2004)

CHOCOLADEBEWERKER

Profiel

(SERV/VeBIC, november 2001)

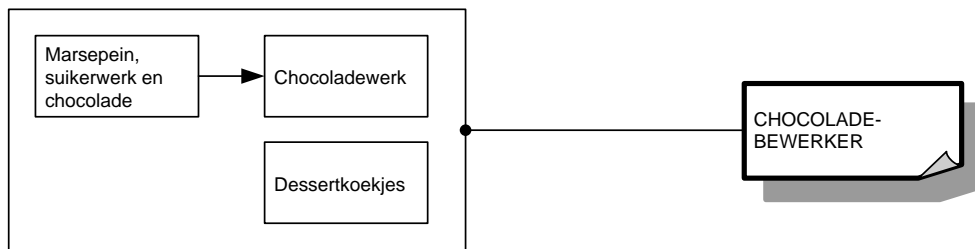
Een chocoladebewerker maakt pralines, truffels en chocoladestukken. Hij verwerkt marsepein en maakt dessertkoekjes en suikerwerk.

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

Chocoladewerk

Dessertkoekjes

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 Chocoladewerk

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 pralines en truffels maken

- chocolade tempereren
- vullingen bereiden zoals:
 - praliné
 - slagroom
 - ganache
 - marsepein
 - fondant
 - likeurvulling
- technieken uitvoeren zoals:
 - vullen
 - mouleren
 - pralineren
 - enroberen
 - afsluiten
 - dompelen
- chocoladeproducten afkoelen
- chocoladeproducten uit vorm halen

- pralines afwerken en decoreren
- pralines verpakken, etiketteren en bewaren
- storingen of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden

volgens bedrijfseigen procedures chocoladestukken maken

- chocolade tempereren
- chocolade vormen
- chocolade tot chocoladecomposities monteren
- chocolade spuiten
- chocolade kleuren
- chocolade bedrukken
- chocolade 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.

Module Dessertkoekjes

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 dessertkoekjes bereiden

- grondstoffen afwegen
- deeg of beslag bereiden
- deeg uitrollen, uitsteken, spuiten of versnijden
- beslag spuiten of uitstrijken
- vormen met beslag vullen
- oven instellen
- deeg of beslag bakken
- bakproces controleren
- producten afkoelen
- producten afwerken
- dessertkoekjes decoreren
- dessertkoekjes 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 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

