

OPLEIDINGENSTRUCTUUR IJSBEREIDER

1. BESCHRIJVING

Referentiekaders:

WELZIJN OP HET WERK

Beroepsprofielen

(SERV, oktober 2004)

IJSBEREIDER

Profiel

(SERV/VeBIC, maart 2002)

Een ijsbereider verwerkt grondstoffen tot ijs, sorbet en ijstaarten. Hij maakt suikerwerk en beslagen voor banketproducten. Hij verwerkt dit suikerwerk en deze beslagen, marsepein en chocolade in functie van ijsproducten.

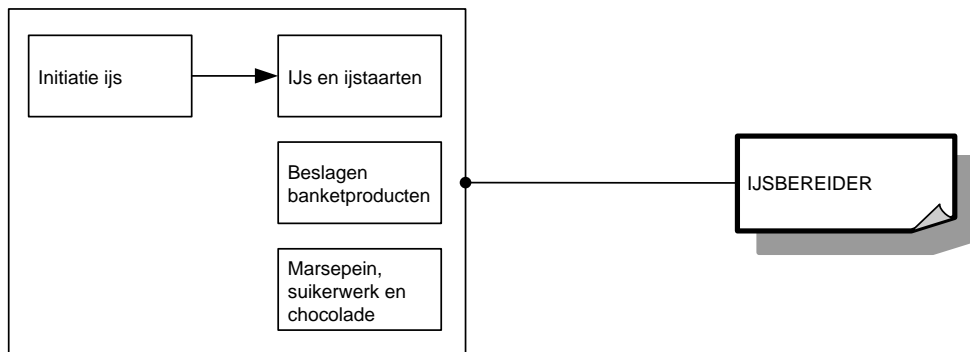
De opleiding **Ijsbereider** bestaat uit 4 modules:

Beslagen banketproducten

IJs en ijstaarten

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">➤ 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
<p><i>noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen zoals:</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ 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
<p><i>functionele vaardigheden voor de uitoefening van het beroep toepassen zoals:</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ informatie selecteren en verwerken➤ dimensies meten en berekenen➤ gewichtseenheden en inhoudsmaten omrekenen➤ verhoudingen respecteren➤ verbale en non-verbale communicatie toepassen
<p><i>eigen werkzaamheden organiseren</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ eigen werkzaamheden voorbereiden➤ eigen werkzaamheden uitvoeren➤ eigen werkzaamheden evalueren➤ eigen werkzaamheden bijsturen
<p><i>volgens bedrijfseigen procedures beslagen voor banketproducten bereiden</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ grondstoffen afwegen➤ beslag bereiden zoals:<ul style="list-style-type: none">○ biscuit○ cakebeslag○ soezenbeslag○ tulpenbeslag○ meringue○ amandelbeslag➤ beslag afwerken➤ bakvormen met beslag vullen➤ beslag op platen spuiten➤ storingen of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden
<p><i>volgens bedrijfseigen procedures banketproducten zoals cakes, soezen, speculoos, dessertkoekjes, gelegenheidsgebak, ... bakken en afwerken</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ oven instellen➤ beslag bakken

- bakproces controleren
- banketproducten afkoelen
- banketproducten 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 IJs en ijstaarten

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 geturbineerd ijs bereiden

- grondstoffen afwegen
- grondstoffen en additieven tot ijscompositie mengen
- ijscomposities maken
- ijscomposities laten rijpen
- ijscomposities turbineren
- recipiënt of vorm afvullen
- ijscomposities verpakken, etiketteren, invriezen en bewaren
- storings- of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden

volgens bedrijfseigen procedures niet-geturbineerd ijs bereiden

- grondstoffen afwegen
- grondstoffen en additieven mengen
- ijsparfait bereiden
- ijsparfait afwerken
- ijsnoga bereiden
- ijsnoga afwerken
- granités bereiden
- granités afwerken
- recipiënt of vorm afvullen

- ijsparfait, ijsnoga en granités verpakken, etiketteren, invriezen en bewaren
- storings of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden

volgens bedrijfseigen procedures ijstaarten maken

- ijsproducten uit vorm halen
- diverse ijsproducten tot gewenste vorm samenvoegen
- ijstaarten afwerken
- ijstaarten decoreren
- ijstaarten verpakken, etiketteren 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 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 werkplekleren.

Module Marsepein, suikerwerk en chocolade

<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">➤ 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
<p><i>noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen zoals:</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ 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
<p><i>functionele vaardigheden voor de uitoefening van het beroep toepassen zoals:</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ informatie selecteren en verwerken➤ dimensies meten en berekenen➤ gewichtseenheden en inhoudsmaten omrekenen➤ verhoudingen respecteren➤ verbale en non-verbale communicatie toepassen
<p><i>eigen werkzaamheden organiseren</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ eigen werkzaamheden voorbereiden➤ eigen werkzaamheden uitvoeren➤ eigen werkzaamheden evalueren➤ eigen werkzaamheden bijsturen
<p><i>volgens bedrijfseigen procedures marsepein verwerken</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ marsepein kleuren➤ marsepein modelleren➤ marsepein decoreren➤ marsepein verpakken, etiketteren en bewaren➤ storingen of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden
<p><i>volgens bedrijfseigen procedures chocolade smelten en verwerken</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ chocolade tempereren➤ chocolade mouleren➤ chocoladefiguren monteren➤ chocolade spuiten➤ chocolade verpakken, etiketteren en bewaren➤ storingen of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden
<p><i>volgens bedrijfseigen procedures suikerwerk bereiden</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ 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

