



# Kwalificatiedossier

## Banketbakker

### **Status:**

Dit kwalificatiedossier is opgesteld op basis van de formats en handleidingen, zoals deze bekend waren op 1 juni 2004. Dit kwalificatiedossier is ontwikkeld onder de verantwoordelijkheid van de Paritaire Commissie Bakkerij van het kenniscentrum LOB HTV. Het bestuur van het kenniscentrum LOB HTV heeft op **(datum invullen)** de goedkeuring van het ministerie van OCW ontvangen.

De delen 1 en 2 (blz. 3 tot en met 57) geven de kern en de nadere uitwerking van het kwalificatie-profiel weer evenals het bijbehorende verantwoordingsdocument, waarin de keuzes van de Paritaire Commissie Bakkerij zijn toegelicht en verantwoord. In deel 3 (vanaf blz. 58) zijn de onderliggende brondocumenten opgenomen.

# Inhoudsopgave

<b>DEEL 1</b>	<b>DE DOOR HET MINISTERIE VAN OCW/LNV VAST TE STELLEN KERN VAN HET KWALIFICATIEPROFIEL .....</b>	<b>3</b>
1	ALGEMENE INFORMATIE .....	4
2	SPECIFIEKE INFORMATIE .....	5
3	KERNTAKEN .....	7
4	KERNOPGAVEN .....	8
5	COMPETENTIEMATRIX .....	10
<b>DEEL 2</b>	<b>DE DOOR HET BESTUUR VAN HET KENNISCENTRUM OP ADVIES VAN DE PARITAIRE COMMISSIE BAKKERIJ VAST TE STELLEN NADERE UITWERKING .....</b>	<b>11</b>
6	VERRIJKTE KERNTAKEN VAN HET TOTALE KWALIFICATIEPROFIEL .....	12
7	KERNOPGAVEN UITSTROOMDIFFERENTIATIES .....	20
8	BEROEPSCOMPETENTIES MET BEHEERSINGSCRITERIA.....	21
9	OPBOUW KWALIFICATIEPROFIEL .....	32
9.1	Kern.....	32
9.2	Uitstroomdifferentiaties .....	32
10	CERTIFICEERBARE EENHEDEN.....	33
11	COMPETENTIEMATRIX .....	34
12	VERANTWOORDINGSDOCUMENT .....	36
12.1	De onderliggende beroepscompetentieprofielen.....	37
12.2	Naam en structuur van het kwalificatieprofiel .....	39
	12.2.1 De kern van het kwalificatieprofiel.....	39
	12.2.2 De beschrijving van eventuele uitstroomdifferentiaties.....	41
	12.2.3 De aanwijzing van eventuele certificeerbare eenheden .....	41
12.3	Van beroepscompetentieprofiel(en) naar kwalificatieprofiel.....	41
12.4	Leer- en burgerschapscompetenties .....	41
	12.4.1 Naar een geïntegreerde set van beroepscompetenties .....	41
	12.4.2 Talen .....	50
12.5	Borging van de kwaliteit van examinering .....	52
12.6	Instroomeisen en doorstroomrechten .....	53
12.7	Het proces van totstandkoming van het Kwalificatiedossier .....	53
	12.7.1 Aanpak in de HTV-sectoren: betrokkenheid van Onderwijs en bedrijfsleven .....	56
	12.7.2 Aanpak in de HTV-sectoren: schematisch overzicht .....	57
<b>DEEL 3</b>	<b>BRONDOCUMENTEN.....</b>	<b>58</b>

*Er bestaat in het Nederlands een dilemma als het gaat over het gebruik van woorden die als mannelijk en vrouwelijk geïnterpreteerd kunnen worden. We zouden consequent kunnen werken met 'hij/zij' en 'zijn/haar', maar dat geeft een gedwongenheid die wij stilistisch niet verantwoord vinden. De personen die in dit stuk de handelingen verrichten of beschreven worden, kunnen in onze optiek net zo goed mannen zijn als vrouwen.*

**DEEL 1 DE DOOR HET MINISTERIE VAN OCW/LNV VAST TE  
STELLEN KERN VAN HET KWALIFICATIEPROFIEL**

## Kwalificatieprofiel Banketbakker

<b>1. ALGEMENE INFORMATIE</b>	datum: 19 mei 2005	versie: 0.9
Onder regie van kenniscentrum	LOB HTV	
Ontwikkeld door	Afdeling Kwalificatiestructuur in samenwerking met vertegenwoordigers van de Bakkerijbranche en het Middelbaar Beroepsonderwijs.	
Bron- en referentiedocumenten	<p>Onderliggende beroepscompetentieprofielen:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Banketbakker (juli 2003)</li><li>• Allround banketbakker (juli 2003)</li><li>• Specialist banketbakker (juli 2003)</li></ul> <p>Het door de Stuurgroep Kwalificatiestructuur vastgestelde brondocument Leren en Burgerschap (juni 2004).</p> <p>Eventuele overige referentiedocumenten:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Talen in de kwalificatieprofielen, Moderne Vreemde Talen en Nederlands (oktober 2004).</li></ul>	
Verantwoording door/op	Bestuur LOB HTV d.d. 19 mei 2005	

## 2. SPECIFIEKE INFORMATIE

Korte typering van het gehele kwalificatieprofiel

Het kwalificatieprofiel Banketbakker is een 'gestapeld' kwalificatieprofiel bestaande uit een kern en twee uitstroombifferentiaties.

### De kern:

Houders van het diploma 'Banketbakker' zijn gekwalificeerd om in een ambachtelijke banketbakkerij en/of brood- en banketbakkerij te werken. De werkzaamheden vinden plaats in de banketbakkerij zelf. Het is voornamelijk staand werk in een koele (banket) omgeving. Een Banketbakker maakt volgens vaste recepturen banketproducten. Hierbij moet hij rekening houden met afwijkende grondstoffen en (tussen)producten.

Voor het bereiden van alle (tussen)producten heeft de Banketbakker vakkennis van grondstoffen, bereidingswijzen en (tussen)producten. Ook bezit hij de vaardigheden om alle (tussen)producten te bereiden volgens vaste receptuur. Daarnaast kan hij producten representatief afwerken. Hij ontwikkelt zijn creativiteit waarmee hij vorm, kleur en smaak van banketproducten kwalitatief kan aanpassen. Ook zijn fijne motoriek ontwikkelt hij, vooral om zeer precies te kunnen werken. Naast de vakspecifieke werkzaamheden maakt de Banketbakker de bakkerij, alle machines en de materialen schoon volgens de voorschriften, de hygiëncode en het bedrijfsschoonmaakplan. De Banketbakker draagt bij aan een goede werksfeer door op een collegiale manier samen te werken. Hij draagt geen hiërarchische verantwoordelijkheden voor anderen.

De Banketbakker is nauwkeurig en werkt gedisciplineerd volgens de (hygiëne)regels. Hij kan systematisch zijn werkzaamheden uitvoeren, maar moet ook flexibel kunnen omgaan met aanpassingen in de planning. Een Banketbakker heeft affiniteit met het banketbakkersvak.

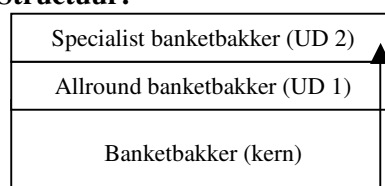
### De uitstroombifferentiaties:

De Allround banketbakker werkt zelfstandig en voert, naast het bereiden van producten, een aantal extra taken uit, zoals het opstellen van een planning en het bestellen van producten. Hij houdt het voorraadbeheer van de grondstoffen en de te maken (tussen)producten bij. Hij past creativiteit toe bij het maken van nieuwe decoraties.

De Specialist banketbakker voert dezelfde taken uit als de Allround banketbakker. Hij richt zich vooral op speciale en nieuwe producten. Hij is vaardig en creatief bij het ontwikkelen van nieuwe producten en decoraties. Hij is in staat nieuwe combinaties te maken van vorm, kleur en smaak. Daarbij sluit hij aan op actuele thema's. Hij werkt zelfstandig en overlegt met de ondernemer over aanpassingen van het product en assortiment.

De Allround banketbakker/Specialist banketbakker kan zich ontwikkelen tot leidinggevende en tot ondernemer van een bakkerij.

### Structuur:



Kwalificatiestructuur	MBO, Sector Voeding. Zie voor een overzicht van de kwalificaties in deze sector paragraaf 12.1. Vanuit de kwalificatie Banketbakker kan doorgestroomd worden naar de kwalificaties Leidinggevende HTV of Ondernemer horeca/bakkerij. Ook is het mogelijk om de kwalificatie Brood- en banketbakker te volgen.																				
Typering en niveau van de kwalificatie	<table> <tr> <td>0</td> <td>assistent</td> <td>0</td> <td>niveau 1</td> </tr> <tr> <td>X</td> <td>vakman</td> <td>X</td> <td>niveau 2</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td>niveau 3</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td>niveau 4</td> </tr> <tr> <td>0</td> <td>middenkaderfunctionaris</td> <td>0</td> <td>niveau 4</td> </tr> </table>	0	assistent	0	niveau 1	X	vakman	X	niveau 2			X	niveau 3			X	niveau 4	0	middenkaderfunctionaris	0	niveau 4
0	assistent	0	niveau 1																		
X	vakman	X	niveau 2																		
		X	niveau 3																		
		X	niveau 4																		
0	middenkaderfunctionaris	0	niveau 4																		
Uitstroomdifferentiaties	De uitstroomdifferentiaties en bijbehorende competentiematrix zijn vastgesteld door het bestuur van Kenniscentrum LOB HTV op advies van de Paritaire Commissie Bakkerij behorend bij Kenniscentrum LOB HTV op basis van het mandaat van het ministerie van OCW/LNV. De uitstroomdifferentiaties zijn daarmee integraal onderdeel van het door het ministerie van OCW/LNV vastgestelde kwalificatieprofiel.																				
Vrije ruimte	De inhoud van de vrije ruimte wordt vastgesteld en onderhouden door het bevoegd gezag van de onderwijsinstelling.																				
Examinering	De onderwijsinstellingen bieden via de bedrijfstakgroepen (BTG's) van de Bve Raad de paritaire commissie inzicht in de wijze waarop de examinering van dit kwalificatieprofiel worden vormgegeven. De paritaire commissie kan hierover haar mening geven, maar heeft geen bevoegdheden inzake examinering.																				
Diploma	<p>Ten bewijze dat is voldaan aan de eisen uit de kern van dit kwalificatieprofiel wordt het diploma Banketbakker toegekend, indien de examinering met een voldoende resultaat is afgerond.</p> <p>Mits voldaan is aan de daarvoor vastgestelde voorwaarden wordt op het diploma Banketbakker (één van) onderstaande uitstroomdifferentiaties vermeld:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Allround banketbakker</li> <li>• Specialist banketbakker</li> </ul>																				
Certificeerbare eenheden	Niet van toepassing.																				
Wettelijke beroepsvereisten	Niet van toepassing.																				

### 3. KERNTAKEN

De volgende kerntaken maken deel uit van de **kern** van het kwalificatieprofiel

1. Bereidt banketproducten.

2. Reinigt volgens het bedrijfsschoonmaakplan.

#### 4. KERNOPGAVEN

De volgende kernopgaven maken deel uit van de **kern** van het kwalificatieprofiel.

*NB: kernopgaven kunnen zowel van toepassing zijn op de kern, als op één of meerdere uitstroombifferentiaties. Indien een kernopgave voor een uitstroombifferentiatie afwijkt van de kernopgave voor de kern, dan is dit aangegeven in onderstaande beschrijvingen.*

##### Kernopgave 1 Voortgang productie versus kwaliteit

De Banketbakker staat voor de opgave om evidente afwijkingen in de (tussen)producten tijdens de bereiding van banketproducten te signaleren. Eenvoudige afwijkingen moet hij kunnen oplossen. Ook afwijkingen in decoratiemateriaal e.d. moet de Banketbakker signaleren. Het snel kunnen herkennen en bespreken van afwijkingen tijdens de bereiding, is belangrijk om de continue kwaliteit van de producten te kunnen garanderen en het productieproces niet onnodig te vertragen.

De banketbakker zal dan ook voortdurend een afweging moeten maken tussen de voortgang van het productieproces enerzijds en de kwaliteit van de producten anderzijds.

De **Allround banketbakker**<sup>1</sup> staat voor de opgave om afwijkingen in de (tussen)producten tijdens de bereiding van banketproducten te herkennen, te herleiden en adequaat op te lossen. Ook afwijkingen in decoratiemateriaal e.d. moet de Allround banketbakker kunnen oplossen. Het snel kunnen aanpassen van de bereiding is belangrijk om de continue kwaliteit van de producten te kunnen garanderen en het productieproces niet onnodig te vertragen.

De Allround banketbakker zal dan ook voortdurend een afweging moeten maken tussen de voortgang van het productieproces enerzijds en de kwaliteit van de producten anderzijds.

##### Kernopgave 2 Geld versus Kwaliteit

De Banketbakker staat voor de opgave om duidelijke afwijkingen of tekorten in grondstoffen tijdig op te merken en te signaleren. De tijdige signalering is van belang om geen vertragingen op te lopen in het productieproces. Daarnaast dient hij te voorkomen dat er ondeugdelijke grondstoffen worden verwerkt. Het verwerken van ondeugdelijke grondstoffen kan zeer veel schade voor de gezondheid opleveren.

De banketbakker zal dan ook voortdurend een afweging moeten maken tussen kwaliteit van de producten enerzijds en bedrijfseconomische belangen anderzijds.

De **Allround banketbakker** dient te voorkomen dat er ondeugdelijke grondstoffen worden verwerkt. Producten die zijn bereid met ondeugdelijke grondstoffen dienen te worden vernietigd. Dit leidt dan dus tot ongewenste bedrijfseconomische schade.

De Allround banketbakker zal dan ook voortdurend een afweging moeten maken tussen kwaliteit van de producten enerzijds en bedrijfseconomische belangen anderzijds.

<sup>1</sup> Alle onderdelen van het kwalificatieprofiel die van toepassing zijn op de Allround banketbakker, zijn ook van toepassing op de Specialist banketbakker.

### Kernopgave 3 **Zorgvuldigheid versus tijd**

De Banketbakker staat voor de opgave om producten te bereiden volgens receptuur. Het lezen en kunnen bereiden volgens receptuur is een belangrijke kernopgave voor de Banketbakker omdat er regelmatig nieuwe producten worden opgenomen in het assortiment en er vaak nieuwe werkwijzen dienen te worden toegepast. De Banketbakker dient dan ook goed samen te werken en te communiceren over de nieuwe werkwijzen en de nieuwe producten die zijn opgenomen in het assortiment. Daarnaast dient hij zich goed op de hoogte te stellen over bewaarmogelijkheden van de nieuwe producten.

Bovenstaande werkzaamheden dienen echter vaak onder tijdsdruk uitgevoerd te worden. De banketbakker zal dan ook een afweging moeten maken tussen zorgvuldigheid en kwaliteit enerzijds en snelheid anderzijds. Onzorgvuldigheid kan leiden tot producten van onvoldoende kwaliteit. Onvoldoende snelheid kan er toe leiden dat producten niet tijdig gereed zijn.

De **Allround banketbakker** staat voor de opgave om nieuwe receptuur uit te proberen en eventueel aan te passen, zodat er een nieuw product ontstaat voor het assortiment. Juist het aanpassen van de receptuur kan van belang zijn voor een Allround banketbakker, omdat in elke bakkerij andere grondstoffen, omstandigheden, machines en bereidingswijzen zijn en toch de gewenste kwaliteit moet worden bereikt.

Bovenstaande werkzaamheden dienen echter vaak onder tijdsdruk uitgevoerd te worden. De Allround banketbakker zal dan ook een afweging moeten maken tussen zorgvuldigheid en kwaliteit enerzijds en snelheid anderzijds.

### Kernopgave 4 **Taak A versus taak B**

De Banketbakker staat voor de opgave zich tijdens de bereiding van de banketproducten te houden aan de planning. Soms wordt er ad hoc een aanpassing van de planning gedaan omdat er extra producten bereid moeten worden. Hierbij wordt van hem verlangd dat het werkproces aangepast wordt en de gewenste resultaten wel worden gerealiseerd. Dit betekent dat de banketbakker, zonodig in overleg met de leidinggevende, prioriteiten zal moeten stellen.

De **Allround banketbakker** staat voor de opgave de gewenste aanpassingen van de planning uit te werken. Hij moet daarbij rekening houden met de productkenmerken en de bereidingswijzen en vooral de bereidingstijden. Verkeerd inplannen van de werkzaamheden kan tot gevolg hebben dat de producten niet tijdig in de winkel liggen. Dit gemis kan leiden tot omzetverlies. De Allround banketbakker heeft de taak de gewenste aanpassingen van de planning goed te overleggen met de betrokkenen. Dit betekent dat de Allround banketbakker prioriteiten zal moeten stellen.

## 5. COMPETENTIEMATRIX

In de competentiematrix zijn ten behoeve van de overzichtelijkheid de competenties opgenomen die bij de kern van dit kwalificatieprofiel een rol spelen. De matrix is een hulpmiddel en brengt in beeld welke competenties nodig zijn bij welke kerntaken en kernopgaven. Voor de nadere detaillering wordt geadviseerd het betreffende onderdeel in deel 2 van het kwalificatieprofiel te bekijken.

Competenties		Kerntaak		Kernopgave			
De Banketbakker is in staat op adequate wijze		1	2	1	2	3	4
1	Te werken volgens een planning.	X	X			X	X
2	Nieuwe receptuur toe te passen.	X				X	
3	Afwijkingen te signaleren in grondstoffen.	X		X	X	X	
4	Grondstoffen te mengen.	X				X	
5	Degen, beslagen en (tussen)producten te bewerken.	X				X	
6	Banketproducten af te werken.	X				X	
7	(Tussen)producten voor de voorraad te bereiden.	X				X	
8	Product(ie)afwijkingen te signaleren.	X		X	X	X	
9	Product(ie)afwijkingen op te lossen.	X		X	X	X	
10	Schoon te maken.	X	X			X	
11	Samen te werken.	X	X	X	X	X	X
12	Te communiceren.	X	X	X	X	X	X
13	Beroepscompetenties te ontwikkelen.	X	X	X	X	X	X

### Kerntaken:

1	Bereidt banketproducten en (tussen)producten voor de voorraad.
2	Reinigt volgens het bedrijfsschoonmaakplan.

### Kernopgaven:

1	Voortgang productie versus kwaliteit.
2	Geld versus kwaliteit.
3	Zorgvuldigheid versus tijd.
4	Taak A versus taak B.

**DEEL 2 DE DOOR HET BESTUUR VAN HET KENNISCENTRUM OP  
ADVIES VAN DE PARITAIRE COMMISSIE BAKKERIJ VAST  
TE STELLEN NADERE UITWERKING**

## 6 VERRIJKTE KERNTAKEN VAN HET TOTALE KWALIFICATIEPROFIEL

<b>Kerntaak 1</b> Bereidt banketproducten en (tussen)producten voor de voorraad	
Proces	<p>Voor de bereiding van banketproducten voert de Banketbakker een aantal processtappen of delen daarvan uit. De Banketbakker voert deze processtappen voor de verschillende producten door elkaar uit. De Banketbakker volgt daarbij dus een vooraf gemaakte planning. Deze planning wordt gemaakt door de leidinggevende of de ondernemer. Een Banketbakker hoeft niet het totaal van alle werkzaamheden te overzien. Wel moet hij alle processtappen op zichzelf, eventueel onder begeleiding, kunnen uitvoeren. Na de bereiding van de dagelijks benodigde producten volgt de bereiding van de voorraadproducten. Op grond van de voorraad, de planning en de (verwachte) bestellingen bereidt de Banketbakker verschillende banketproducten voor de voorraad, die vervolgens gekoeld of ingevroren worden. Het gaat dan om (tussen)producten of niet afgebakken producten. Te denken valt aan het in grote hoeveelheden maken van kapselbeslag, vullingen, koeken, saucijzenbroodjes, gevulde koeken enz.</p> <p>De <b>Specialist banketbakker</b> zal vooral de speciale banketproducten bereiden en daarnaast eventueel ook de standaard banketproducten. Hij werkt eerst de speciale banketproducten af en vervolgens de standaard banketproducten.</p>
Rol/verantwoordelijkheden	<p>De rol van de Banketbakker is uitvoerend. Hij is verantwoordelijk voor het tijdig opleveren van alle banketproducten en (tussen)producten volgens continue kwaliteit. Vaak is er sprake van een werkverdeling onder meerdere banketbakkers. Een Banketbakker moet alle processtappen kunnen uitvoeren, maar hoeft niet het totaal te plannen. Hij werkt onder begeleiding.</p> <p>De rol van de <b>Allround banketbakker</b> is tevens controlerend van aard. Na elke processtap controleert hij het tussenproduct. Hij voert alle processtappen zelfstandig uit</p>

Complexiteit	<p>De kerntaak het bereiden van banketproducten en (tussen)producten voor de voorraad is een routinematige taak. Elk product wordt volgens vastgestelde processtappen bereid, zij het met een ander receptuur, verschillende grondstoffen, hoeveelheden, bereidingstijden en afwerking.</p> <p>De complexiteit van de kerntaak zit in:  De hoeveelheid en variëteit van de banketproducten.  Het decoreren van de producten. Soms moet de Banketbakker zijn creativiteit aanwenden. Hij zal door ervaring op te doen, steeds handiger worden in deze taak.  De productcontrole. Een Banketbakker moet de verschillende tussenproducten kunnen beoordelen en signaleren wanneer er eventuele evidente afwijkingen voorkomen.</p> <p>De <b>Allround banketbakker</b> moet bij de productcontrole tevens kunnen analyseren waar eventuele afwijkingen vandaan komen en daar waar mogelijk de knelpunten kunnen oplossen.</p>
Betrokkenen	<p>De ondernemer en/of de leidinggevende die de productielijst heeft opgesteld en de collega's.</p> <p>De <b>Allround banketbakker</b> kan bepaalde werkzaamheden verdelen of delegeren aan banketbakkers, de assistent bakkers en het winkelpersoneel.</p>
Hulpmiddelen	<p>De Banketbakker maakt bij deze kerntaak gebruik van machines en/of gereedschappen in de bakkerij die hem ten dienste staan.</p>
Kwaliteit van proces en resultaat	<p>De kwaliteit van het proces is te zien aan de kwaliteit van het eindproduct: de banketproducten en de (tussen)producten voor de voorraad. De producten moeten altijd van dezelfde kwaliteit zijn, zowel qua smaak, geur, kleur, vorm en eventueel presentatie. Ook moeten ze tijdig klaar zijn. Voor de (tussen)producten voor de voorraad geldt nog dat de Banketbakker goed moet weten welke eigenschappen producten hebben, zodat hij weet hoe lang de producten ingevroren of gekoeld bewaard kunnen blijven. De kwantiteit (juiste hoeveelheden) van het voorraadbeheer wordt bepaald door de ondernemer.</p>

Keuzes en dilemma's	<p>De keuzes die een Banketbakker moet maken en de dilemma's die hij tegenkomt bij het bereiden van de producten hebben in de eerste plaats betrekking op het herkennen van de afwijkingen van de (tussen)producten en/of grondstoffen.</p> <p>Een Banketbakker moet tussentijds overleggen met de ondernemer, de leidinggevende of de Allround/Specialist banketbakker of hij aanpassingen moet doen in de bereiding van het product om toch gelijke kwaliteit te kunnen leveren.</p> <p>Een tweede dilemma is dat zijn planning en werkzaamheden soms tussentijds worden aangepast, als er bijvoorbeeld bestellingen tussendoor komen.</p> <p>Bij afwijkingen van (tussen)producten en/of grondstoffen moet de <b>Allround banketbakker</b> tussentijds kunnen beslissen of hij aanpassingen doet in de bereiding van het product om toch gelijke kwaliteit te kunnen leveren.</p>
---------------------	--

Kerntaak 2 Reinigt volgens het bedrijfsschoonmaakplan	
Proces	De Banketbakker in de bakkerij maakt schoon volgens het bedrijfsschoonmaakplan en leeft de relevante wet- en regelgeving na. Hij leest daarvoor het schoonmaakrooster, verzamelt de schoonmaakmiddelen en maakt werkruimten en machines schoon. Ook tijdens het uitvoeren van de werkzaamheden maakt de Banketbakker werkvlakken en machines schoon. Hij werkt altijd volgens de geldende hygiëneregels. Ook vult hij de controlelijsten volgens voorschrift in.
Rol/verantwoordelijkheden	De ondernemer of leidinggevende is eindverantwoordelijk voor de totale uitvoering van de schoonmaak en het naleven van hygiëneregels. De Banketbakker is gedelegeerd verantwoordelijk voor het schoonmaken van de werkruimtes en het naleven van de relevante wet- en regelgeving.
Complexiteit	Het schoonmaken en naleven van de relevante wet- en regelgeving is routinematig.
Betrokkenen	Het schoonmaken en naleven van de relevante wet- en regelgeving gebeurt in teamverband.
Hulpmiddelen	Onder andere de relevante wet- en regelgeving, controlelijsten, het schoonmaakrooster, de schoonmaakmiddelen en de -materialen.  Voor de <b>Allround banketbakker</b> komt daar nog het bedrijfsschoonmaakplan bij.
Kwaliteit van proces en resultaat	De naleving van relevante wet- en regelgeving moet zodanig gebeuren dat het bedrijfsschoonmaakplan, de lijsten en schoonmaaktaken op de juiste manier worden uitgevoerd, zodat het bedrijf goedkeuring krijgt van controlerende instanties.
Keuzes en dilemma's	Voorbeeld van keuzes en dilemma's die kunnen voorkomen: Wanneer er heel veel productiewerk is gedaan, is er minder tijd om extra zaken schoon te maken. Er worden dan prioriteiten gesteld.

<b>Kerntaak 3</b> Zorgt voor de uitvoering en bijsturing van de planning	
Proces	De werkzaamheden van de Allround banketbakker verlopen meestal volgens vooropgestelde planning (opgesteld door de ondernemer of de leidinggevende). De Allround banketbakker voert deze planning uit. Daarbinnen bepaalt hij zijn eigen werkzaamheden. Op het moment dat er afwijkingen komen in de uitvoering stuurt de Allround banketbakker de planning bij en bepaalt hij in welke volgorde de producten worden bereid.
Rol/verantwoordelijkheden	De rol van de Allround banketbakker is uitvoerend, controlerend en bijstellend van aard. Hij voert alle taken zelfstandig uit.
Complexiteit	Het uitvoeren van de (standaard) planning is routinematig. De bijsturing van de planning op het moment dat er afwijkingen optreden is complex.
Betrokkenen	De ondernemer stelt een (vaste) planning op, collega's voeren werkzaamheden mede uit.
Hulpmiddelen	De productielijst en de planning.
Kwaliteit van proces en resultaat	De Allround banketbakker voert de planning zodanig uit dat alle benodigde producten tijdig klaar zijn.
Keuzes en dilemma's	Voorbeelden van keuzes en dilemma's die kunnen voorkomen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Er zijn onverwacht extra veel bestellingen waardoor de planning niet gehaald kan worden. De Allround banketbakker zal prioriteiten moeten stellen;</li> <li>• Er is een product mislukt en dat moet opnieuw gemaakt worden. Hierdoor kan de oorspronkelijke planning niet gehaald worden. De Allround banketbakker zal prioriteiten moeten stellen;</li> <li>• Er is een machine of oven kapot. Hierdoor kan de planning niet gehaald worden. De Allround banketbakker zal de planning moeten bijstellen, hierbij dient hij prioriteiten te stellen.</li> </ul>

<b>Kerntaak 4</b> Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op	
Proces	Voor de dagelijkse productie van banketproducten bestelt de Allround banketbakker de benodigde grondstoffen en (tussen)producten bij vaste leveranciers. Hiervoor kijkt hij in de voorraad en controleert eventuele bestellingen. Vaak maakt hij gebruik van vaste bestellijsten. Bij aankomst van de bestellingen zorgt de Allround banketbakker voor de controle en de goede opslag van de grondstoffen en (tussen)producten.
Rol/verantwoordelijkheden	De Allround banketbakker is gedelegeerd verantwoordelijk voor het bestellen van deze dagelijkse producten. Bij speciale en afwijkende bestellingen zal de ondernemer of de leidinggevende verantwoordelijkheid dragen.
Complexiteit	Het bestellen, controleren en opslaan van vaste grondstoffen en (tussen)producten is routinematig.
Betrokkenen	De ondernemer of de leidinggevende en de vaste leveranciers.
Hulpmiddelen	De bestellijsten en communicatiemiddelen.
Kwaliteit van proces en resultaat	Het bestellen van vaste grondstoffen en (tussen)producten moet zodanig gebeuren, dat de grondstoffen en (tussen)producten in de juiste hoeveelheid en kwaliteit aanwezig zijn om de dagelijkse/ wekelijkse productie te kunnen verzorgen.
Keuzes en dilemma's	Voorbeeld van keuzes en dilemma's die kunnen voorkomen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bestellingen die veel of andere grondstoffen vereisen. De Allround banketbakker zal moeten afwegen of hij deze bestelling zelf kan plaatsen of dat de ondernemer of leidinggevende de bestelling moet plaatsen.</li> </ul>

Kerntaak 5 Bereidt (speciale) producten voor bestellingen	
Proces	<p>De Allround banketbakker neemt bestellingen in ontvangst van de ondernemer en plant zijn werkzaamheden. Vervolgens verzamelt en bestelt hij de benodigde grondstoffen, (tussen)producten en decoraties en bereidt producten voor de bestelling door de degen, de beslagen, de (tussen)producten, de vullingen en de garneringen te bereiden en de producten te vullen, te glaceren, te snijden, op te maken, te decoreren en eventueel te verpakken.</p> <p>De <b>Specialist banketbakker</b> neemt speciale bestellingen in ontvangst van de klant en bereidt producten voor deze speciale bestellingen.</p>
Rol/verantwoordelijkheden	<p>De Allround banketbakker moet producten voor een bestelling zelfstandig kunnen bereiden.</p> <p>De ondernemer kan de werkzaamheden geheel of gedeeltelijk laten uitvoeren door de Allround banketbakker en deze kan vervolgens ook taken delegeren aan een Banketbakker of een assistent bakker. Het verpakken van producten wordt soms gedelegeerd aan het winkelpersoneel.</p> <p>De <b>Specialist banketbakker</b> moet een speciale bestelling zelfstandig kunnen aannemen van de klant en de producten voor de speciale bestelling zelfstandig kunnen bereiden.</p>
Complexiteit	<p>Deze taak wordt deels uitgevoerd volgens standaard werkwijzen, zoals het bereiden van de degen, de beslagen, de (tussen)producten en de vullingen. De vormen, de soorten vullingen, het modelleren en het decoreren zijn vaak verschillend en hebben creativiteit nodig.</p> <p>De complexiteit zit bij de <b>Specialist banketbakker</b> tevens in de speciale (van de standaard afwijkende) wensen.</p>
Betrokkenen	<p>De ondernemer of Specialist banketbakker neemt de bestelling aan van de klant en ze bepalen soms in samenspraak met de Allround banketbakker hoe het product er uit moet zien en op welke wijze het gemaakt moet worden. De Allround banketbakker kan bepaalde werkzaamheden delegeren aan de banketbakkers, de assistent bakkers en het winkelpersoneel.</p>
Hulpmiddelen	<p>De Allround banketbakker maakt bij deze taak gebruik van machines en/of gereedschappen in de bakkerij die hem ter beschikking staan.</p>
Kwaliteit van proces en resultaat	<p>Het bereiden van producten voor bestellingen moet zodanig gebeuren, dat de producten de juiste kwaliteit hebben, op het juiste moment klaar zijn voor de klant en de klant tevreden is over de bestelling.</p>
Keuzes en dilemma's	<p>De Allround banketbakker moet tijdens het proces verschillende afwegingen maken:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bij bestellingen de volgorde van zijn werk kunnen aanpassen.</li> <li>• Bij knelpunten communiceren met de ondernemer en/of de klanten en deze knelpunten kunnen aanpakken en/of oplossen.</li> </ul>

<b>Kerntaak 6</b> Ontwikkelt nieuwe producten	
Proces	De Specialist banketbakker ontwikkelt nieuwe producten. Vervolgens moet hij nagaan of de producten te maken zijn, door te kijken naar de verkoopbaarheid van het product (wil de consument het wel) en de productiemogelijkheden. Zodoende zorgt de Specialist banketbakker ervoor dat er hij continu inspeelt op de marktontwikkelingen.
Rol/verantwoordelijkheden	De ondernemer bepaalt uiteindelijk of een nieuw product wordt ingevoerd. In veel gevallen zal juist de Specialist banketbakker voor een belangrijk deel ideeën inbrengen en nadenken over de uitvoerbaarheid van de ontwikkeling van de nieuwe producten.
Complexiteit	Deze taak kan steeds op een andere wijze verlopen en valt moeilijk in standaardprocedures te vatten. Voor het bedenken en ontwikkelen van nieuwe producten wordt van een Specialist banketbakker creativiteit en een improviserend vermogen verwacht.
Betrokkenen	De Specialist banketbakker werkt nauw samen met de ondernemer.
Hulpmiddelen	De Specialist banketbakker raadpleegt diverse vakbladen voor inzichten in de klant-, de markt vraag en de afzetmogelijkheden. Verder maakt hij voor de uitvoering van nieuwe producten gebruik van de machines en/of gereedschappen in de bakkerij die hem ter beschikking staan.
Kwaliteit van proces en resultaat	De innovatie moet zodanig zijn, dat de producten te maken zijn, goed verkoopbaar zijn, de klanten tevreden zijn en het product een goed rendement oplevert.
Keuzes en dilemma's	De Specialist banketbakker moet tijdens het proces verschillende afwegingen maken: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Is het product productietechnisch te maken?</li> <li>• Zal het nieuwe product qua vorm en smaak bevallen bij de klant?</li> </ul>

## 7. KERNOPGAVEN BEHOREND BIJ DE UITSTROOMDIFFERENTIATIES

De volgende kernopgave maakt deel uit van de **uitstroombifferentiaties** van het kwalificatieprofiel.

### Kernopgave 5 **Creativiteit versus bedrijfsbelang**

De **Allround banketbakker** staat voor de opgave om tijdens de afwerking van de bestelde banketproducten een nieuwe decoratie uit te proberen en eventueel aan te passen, zodat er een product ontstaat dat voldoet aan de wensen van de klant. Het bedenken en creëren van een nieuwe decoratie is van belang voor een Allround banketbakker, omdat de klant soms zijn eigen creatie of decoratie wil bij bestellingen. Een dergelijk verzoek kan strijdig zijn met het bedrijfsbelang. Het kan extra tijd kosten en tijd is geld. De Allround banketbakker dient dus de economische haalbaarheid in de gaten te houden en tevens ervoor te zorgen dat de klant tevreden is.

De **Specialist banketbakker** moet soms nieuwe receptuur kunnen bedenken omdat hij in staat moet zijn speciale banketproducten te bedenken en te bereiden. De Specialist banketbakker bedenkt en probeert nieuwe decoratie uit tijdens de afwerking van speciale bestellingen, en past de decoratie eventueel aan.

Hierbij dient hij in te spelen op actuele gebeurtenissen, zodat het productaanbod up to date blijft. Creativiteit vergt vaak extra tijd en grondstoffen. Tijd is geld en geld is schaars. De Specialist banketbakker dient dus de economische haalbaarheid in de gaten te houden.

## 8. BEROEPSCOMPETENTIES MET BEHEERSINGSCRITERIA

Beheersingscriteria waarvoor geen lettercode is geplaatst, zijn van toepassing op de kern. Beheersingscriteria waar een lettercode voor geplaatst is zijn van toepassing op een uitstroombdifferentiatie.

A = Allround banketbakker  
Sp = Specialist banketbakker

Leer- en burgerschap:

L = Leren  
E = Economische burgerschap  
So = Sociale burgerschap  
C = Culturele burgerschap  
P = Politieke burgerschap  
N = Normatieve burgerschap  
O = Organisatorische burgerschap

Beroepscompetenties zijn ingedeeld in vier dimensies:

VM = Vakmatig-methodische dimensie  
BOS = Bestuurlijk-organisatorische en strategische dimensie  
SC = Sociaalcommunicatieve dimensie  
ON = Ontwikkelingsdimensie

<b>Beroepscompetentie</b> <b>1.</b> <i>(BOS)</i>	<i>Werken volgens planning</i>		
	De Banketbakker is in staat om op adequate wijze werkzaamheden volgens de planning uit te voeren, zodat de producten volgens de planning in de verkooppriimte liggen.		
<i>Beheersingscriteria gericht op het proces</i>	Raadpleegt de planning.		
O	C	Plant en regelt de eigen activiteiten.	
	C	Houdt rekening met het werk van anderen.	
	A	Situeert het eigen handelen in het grotere geheel.	
		Werkt onder begeleiding.	
		Werkt onder druk adequaat.	
		Overlegt waar nodig.	
	A	Bepaalt de uit te voeren werkzaamheden wat betreft de bereidingstijd en volgorde.	
	A	Schat benodigde en beschikbare tijd in.	
	A	Stelt prioriteiten binnen de planning.	
	A	Werkt zelfstandig.	
	N	Past in overleg met de leidinggevende de werkwijze aan op de veranderde situatie.	
	N	A	Speelt in op de veranderde situatie en past werkwijze hierop aan.
		N	Stemt de aanpak van werken zonodig af met de leidinggevende en/of andere betrokkenen
<b>Resultaat</b>	Uitgevoerde werkzaamheden volgens de planning.		

<b>Beroepscompetentie</b> <b>2.</b> (VM)	<i>Toepassen van nieuwe receptuur</i>	
	De Banketbakker is in staat om op adequate wijze nieuwe receptuur toe te passen, zodat nieuwe producten in het assortiment worden gerealiseerd.	
<b>Beheersingscriteria</b> <i>gericht op het proces</i>		Leest nieuwe receptuur.
		Bereidt volgens nieuwe receptuur (tussen)producten.
	A	Beoordeelt de nieuwe (tussen)producten.
		Beoordeelt mede de nieuwe (tussen)producten op kwaliteit.
	A	Stelt eventueel de receptuur bij aan de mogelijkheden van de bakkerij en het assortiment.
	A	Communiqueert over de nieuwe (tussen)producten.
<b>Resultaat</b>	Een nieuw product in het assortiment.	
<b>Beroepscompetentie</b> <b>3.</b> (VM)	<i>Signaleren van afwijkingen in grondstoffen</i>	
	De Banketbakker is in staat om op adequate wijze afwijkingen en tekorten in de grondstoffen te signaleren, zodat er maatregelen kunnen worden genomen.	
<b>Beheersingscriteria</b> <i>gericht op het proces</i>		Hanteert de kwaliteitscriteria van grondstoffen.
		Signaleert afwijkingen of tekorten in grondstoffen.
		Meldt en raadpleegt zijn leidinggevende
		Blijft kalm in moeilijke situaties.
	N	Weegt mogelijke oplossingen af rekeninghoudend met belangen en normen van anderen en legt deze voor aan de leidinggevende.
	N	Weegt mogelijke oplossingen af rekeninghoudend met belangen en normen van anderen en kiest de meest geschikte oplossing.
	N	Rapporteert fouten, verstoringen en afwijkingen aan de betreffende functionaris.
<b>Resultaat</b>	Het probleem is verminderd, beheersbaar gemaakt of opgelost.	
	Voldoende en kwalitatief goede grondstoffen.	

<b>Beroepscompetentie 4.</b> (VM)	<i>Mengen van grondstoffen</i> De Banketbakker is in staat om op adequate wijze grondstoffen volgens receptuur te mengen, zodat continu kwalitatief goed deeg, beslag of (tussen)producten worden geproduceerd.
<b>Beheersingscriteria gericht op het proces</b>	<p>A Raadpleegt de receptuur.</p> <p>A Beoordeelt de receptuur.</p> <p>Berekent de juiste hoeveelheden grondstoffen.</p> <p>Stelt de temperatuur van grondstoffen vast en past deze eventueel aan.</p> <p>Bepaalt de draaitijd.</p> <p>Bewerkt het deeg, beslag of (tussen)producten.</p> <p>Sp Bewerkt het ijs, de desserts of de chocolade.</p> <p>A Voegt eventueel extra ingrediënten toe.</p> <p>Controleert het (tussen)resultaat en stelt na overleg eventueel bij.</p> <p>A Controleert het (tussen)resultaat en stelt eventueel bij.</p> <p>N Gaat bewust om met materialen, gereedschappen, materieel, tijd en energie.</p> <p>A Gaat efficiënt en kostenbewust om met materialen, gereedschappen, materieel, tijd en energie.</p> <p>N Handelt conform de richtlijnen/relevante voorschriften op het gebied van veiligheid, milieu en arbeidsomstandigheden.</p> <p>N Zorgt na afloop van de werkzaamheden voor een opgeruimde werkplek.</p> <p>Overlegt waar nodig.</p> <p>A Betrekt waar nodig collega's en verdeelt de taken.</p>
<b>Resultaat</b>	<p>Het werk wordt conform de voorschriften (hygiëne veiligheid, milieu en Arbo) uitgevoerd.</p> <p>Kwalitatief goed deeg, beslag en (tussen)producten.</p> <p>Sp Kwalitatief continu goed ijs, desserts of chocolade.</p>
<b>Beroepscompetentie 5.</b> (VM)	<i>Bewerken van (tussen)producten</i> De Banketbakker is in staat om op adequate wijze degen, beslagen en (tussen)producten te bewerken, zodat er (afgebakken) banketproducten worden geproduceerd die voldoen aan de kwaliteitseisen
<b>Beheersingscriteria gericht op het proces</b>	<p>Bewerkt degen, beslagen en (tussen)producten tot de gewenste vorm en grootte.</p> <p>Bepaalt het bakproces.</p> <p>A Bewaakt het bakproces.</p> <p>N Gaat bewust om met materialen, gereedschappen, materieel, tijd en energie.</p> <p>A Gaat efficiënt en kostenbewust om met materialen, gereedschappen, materieel, tijd en energie.</p> <p>C/N Handelt conform de richtlijnen/relevante voorschriften op het gebied van veiligheid, milieu en arbeidsomstandigheden.</p> <p>N Zorgt na afloop van de werkzaamheden voor een opgeruimde werkplek.</p> <p>Overlegt waar nodig.</p> <p>A Betrekt waar nodig collega's er bij en verdeelt de taken.</p>
<b>Resultaat</b>	<p>Het werk wordt conform de voorschriften (hygiëne veiligheid, milieu en Arbo) uitgevoerd.</p> <p>Goed afgebakken banketproducten met een continue kwaliteit.</p>

<b>Beroepscompetentie 6.</b> (VM)	<i>Afwerken van banketproducten</i>	
	De Banketbakker is in staat om op adequate wijze afgebakken banketproducten af te werken/te decoreren, zodat aantrekkelijk opgemaakte banketproducten worden opgeleverd.	
<b>Beheersingscriteria gericht op het proces</b>	Bereidt extra ingrediënten.	
	Werkt banketproducten af.	
	Decoreert en snijdt de banketproducten.	
	Presenteert of verpakt de banketproducten.	
	N	Goat bewust om met materialen, gereedschappen, materieel, tijd en energie.
	A	Goat efficiënt en kostenbewust om met materialen, gereedschappen, materieel, tijd en energie.
	C/N	Handelt conform de richtlijnen/relevante voorschriften op het gebied van veiligheid, milieu en arbeidsomstandigheden.
	N	Zorgt na afloop van de werkzaamheden voor een opgeruimde werkplek.
		Overlegt waar nodig.
	A	Betrekt waar nodig collega's er bij en verdeelt de taken.
<b>Resultaat</b>	Het werk wordt conform de voorschriften (hygiëne veiligheid, milieu en Arbo) uitgevoerd.	
	Aantrekkelijk opgemaakte banketproducten.	
<b>Beroepscompetentie 7.</b> (VM)	<i>Bereiden van (tussen)producten voor de voorraad</i>	
	De Banketbakker is in staat om op adequate wijze volgens planning (tussen)producten voor de voorraad te bereiden, zodat er voldoende voorraad van (tussen)producten is.	
<b>Beheersingscriteria gericht op het proces</b>	Bereidt onder begeleiding (tussen)producten tot aan het afbakken of afwerken van de producten.	
	A	Bereidt de (tussen)producten tot aan het afbakken of afwerken van de producten.
		Bewaart (tussen)producten in de koeling en vriezer.
	A	Bewaakt de mogelijkheden van bewaren van producten in de koeling of vriezer in relatie tot de producteigenschappen.
	N	Goat bewust om met materialen, gereedschappen, materieel, tijd en energie.
	A	Goat efficiënt en kostenbewust om met materialen, gereedschappen, materieel, tijd en energie.
	N	Handelt conform de richtlijnen/relevante voorschriften op het gebied van veiligheid, milieu en arbeidsomstandigheden.
	N	Zorgt na afloop van de werkzaamheden voor een opgeruimde werkplek.
		Overlegt waar nodig.
	A	Betrekt waar nodig collega's er bij en verdeelt de taken.
<b>Resultaat</b>	Voldoende voorraad van (tussen)producten.	
	Juist bewaarde (tussen)producten.	

<b>Beroepscompetentie 8.</b> (VM)	<i>Signaleren van product(ie)afwijkingen</i>	
	De Banketbakker is in staat om op adequate wijze afwijkingen te signaleren in bereidingswijzen en (tussen)producten en hierover te communiceren, zodat de productie tijdig kan worden hersteld.	
<b>Beheersingscriteria gericht op het proces</b>	A	Signaleert duidelijke fouten of afwijkingen in bereidingswijzen.
		Signaleert alle fouten of afwijkingen in bereidingswijzen.
		Communiqueert over fouten of afwijkingen in bereidingswijzen.
	A	Signaleert duidelijke fouten of afwijkingen in (tussen)producten.
		Signaleert alle fouten of afwijkingen in (tussen)producten.
	N	Communiqueert over fouten of afwijkingen in (tussen)producten.
<b>Resultaat</b>	Signalering van en communicatie over fouten of afwijkingen in bereidingswijzen of (tussen)producten.	

<b>Beroepscompetentie 9.</b> (VM)	<i>Oplossen van product(ie)afwijkingen</i>		
	De Banketbakker is in staat om op adequate wijze afwijkingen bij de productie van (tussen)producten op te lossen, zodat de productie tijdig kan worden hersteld.		
<b>Beheersingscriteria gericht op het proces</b>	N	Analyseert afwijkingen in bereidingswijzen en tussenproducten.	
	N	A	Analyseert afwijkingen in bereidingswijzen en tussenproducten en ontdekt de beslissende factor.
	N	N	Weegt mogelijke oplossingen af rekeninghoudend met belangen en normen van anderen en legt deze voor aan de leidinggevende.
		A	Weegt mogelijke oplossingen af rekeninghoudend met belangen en normen van anderen en kiest de meest geschikte oplossing.
		A	Doet voorstellen over andere grondstoffen of hulpmiddelen om afwijkingen op te lossen en past deze toe.
			Herstelt na overleg eenvoudige fouten in bereidingswijzen.
	N	A	Stelt alternatieven voor om afwijkingen op te lossen en past deze toe.
		A	Stelt aanpassingen van de bereidingswijzen voor om afwijkingen op te lossen en past deze toe.
		A	Reduceert factoren die negatief van invloed zijn op de kwaliteit van banketproducten
		N	Werkt volgens het kwaliteitssysteem van de werkgever.
		N	Doet voorstellen voor verbetering van de kwaliteit van het werk.
		N	Stelt richtlijnen op voor verbetering van de kwaliteit van het werk.
	N	N	Onderneemt actie om fouten, verstoringen en afwijkingen in het eigen werk- of productieproces en dat van anderen op te lossen.
		A	Spreekt anderen aan op fouten, verstoringen en afwijkingen.
		N	Rapporteert volgens de richtlijnen.
	<b>Resultaat</b>	Tijdig herstel van de productie.	
A		Goed geanalyseerde reden of factor waardoor bereidingswijzen en (tussen)product afwijken.	
		Goed opgeleverde producten die geen afwijkingen vertonen.	

<b>Beroepscompetentie 10.</b> (BOS)	<i>Schoonmaken</i> De Banketbakker is in staat om op adequate wijze de werkruimtes, machines en gereedschappen volgens het bedrijfsschoonmaakplan schoon te maken, zodat producten voedselveilig geproduceerd kunnen worden.	
<b>Beheersingscriteria gericht op het proces</b>	Leest het schoonmaakplan.	
C/N	Past de geldende hygiëneregels toe in de dagelijkse werkzaamheden.	
	Houdt zich aan de betreffende hygiëneregels binnen het werk volgens de wettelijke eisen.	
A	Bewaakt de betreffende hygiëneregels binnen het werk volgens de wettelijke eisen.	
	Maakt schoon volgens de voorschriften.	
	Hanteert de benodigde schoonmaakmiddelen.	
	Vult controlelijsten in.	
N	A	Doet voorstellen voor het op- en bijstellen van richtlijnen/voorschriften op het gebied van veiligheid, milieu en arbeidsomstandigheden.
<b>Resultaat</b>	Een hygiënische productie- en bedrijfsomgeving.	
<b>Beroepscompetentie 11.</b> (SC)	<i>Samenwerken</i> De Banketbakker is in staat om op adequate wijze samen te werken, zodat er een goed samenwerkend team ontstaat waarmee optimaal geproduceerd wordt.	
<b>Beheersingscriteria gericht op het proces</b>	Werkt collegiaal samen.	
N	Past zich aan de bedrijfscultuur aan.	
So	Komt gemaakte werkafspraken na.	
N	Stelt gerichte vragen aan collega's om alle relevante informatie boven water te krijgen.	
O/So	Respecteert eigen grenzen en grenzen van anderen.	
So/O	Houdt rekening met verschillen tussen mensen en hun manier van werken.	
O/N	Geeft feedback aan collega's.	
O/N	Vraagt om feedback van collega's.	
O	Geeft aan wanneer de werkdruk te hoog is.	
C//So	Toont respect voor andere gewoonten.	
O	Organiseert en coördineert eigen activiteiten.	
N	Stelt het gemeenschappelijke resultaat van het team centraal.	
N	Spreekt anderen aan op hun handelen	
N	Spreekt anderen aan op racistisch, seksistisch of tendentieuus taalgebruik.	
C/N	Gaat respectvol om met mensen van andere disciplines en culturen, houdt rekening met de werkzaamheden van derden en overlegt bij eventuele problemen.	
<b>Resultaat</b>	Een positief geleverde bijdrage aan een team.	
	De Banketbakker functioneert effectief en efficiënt in een team.	
	Een goede werksfeer.	

<b>Beroepscompetentie 12.</b> (SC)	<i>Communiceren</i>
	De Banketbakker is in staat om op adequate wijze te communiceren met alle betrokkenen in het werkproces, zodat er geen miscommunicatie ontstaat en de werkzaamheden vlot verlopen.
<b>Beheersingscriteria gericht op het proces</b>	Drukt zich goed uit in de Nederlandse taal en een moderne vreemde taal.*
	Luistert naar collega's.
	<i>N/C</i> Hanteert correcte omgangsvormen.
	<i>N</i> Stemt de communicatiestijl af op de ander en de situatie.
	<i>N</i> Let op non verbale communicatie (intercultureel).
	<i>C/So</i> Toont respect voor andere gewoonten.
	<i>N</i> Legt een probleem en/of oplossing op duidelijke wijze voor aan de leidinggevende.
	<i>N</i> Formuleert eigen mening/standpunt met betrekking tot normatieve aspecten van het beroep.
	<i>O</i> Probeert beheerst om te gaan met eigen gevoelens.
	<i>So/O</i> Respekteert eigen grenzen en grenzen van anderen.
	<i>N</i> Bepaalt welke informatie relevant is voor degene aan wie hij rapporteert en stemt taalgebruik daarop af.
	<i>N</i> Geeft duidelijke en complete informatie, die ook fraude voorkomt.
	Geeft tijdig aan wanneer zaken niet goed of juist wel goed verlopen.
<b>Resultaat</b>	Een vlot lopend werkproces.
	Een goede communicatie en een goede werksfeer.

\* Zie de nadere toelichting in 12.4 Verantwoordingsdocument

<b>Beroepscompetentie 13.</b> (ON)	<i>Ontwikkelen van beroepscompetenties</i>		
	De Banketbakker is in staat om op adequate wijze zijn beroepscompetenties gedurende de loopbaan te ontwikkelen om goed te blijven functioneren in zijn beroep.		
<b>Beheersingscriteria gericht op het proces</b>			
<i>O</i>		<b>(ontwikkeling als individu)</b> Toont motivatie om te leren.	
	<i>O</i>	Toont enige mate van overtuigingskracht, besluitvaardigheid en verantwoordelijkheid.	
	<i>A</i>	Toont overtuigingskracht, besluitvaardigheid en verantwoordelijkheid.	
	<i>E</i>	Onderzoekt eigen capaciteiten en mogelijkheden.	
	<i>N/E</i>	Verwoordt de eigen situatie en mening.	
	<i>P</i>	Stelt gerichte vragen aan leidinggevende en collega's om zelfinzicht te verkrijgen.	
	<i>P/E</i>	Raadpleegt bronnen en gebruikt hulpmiddelen om zelfinzicht te vergroten.	
	<i>E</i>	Respecteert mening van anderen.	
	<i>E/L</i>	Zoekt ondersteuning indien nodig.	
	<i>L</i>	Creëert mogelijkheden tot het uitvoeren van leeractiviteiten.	
	<i>L</i>	Stuurt eigen leerproces.	
	<i>O</i>	Deelt kennis en ervaring met anderen.	
	<i>E</i>		<b>(ontwikkeling als werknemer)</b>
		<i>E</i>	Sluit en beëindigt arbeidscontract.
		<i>E</i>	Gebruikt zoekstrategieën om werk te vinden en zoekt ondersteuning.
		<i>E</i>	Onderneemt passende activiteiten om werk te vinden.
		<i>E</i>	Stelt zich op de hoogte van ontwikkelingen in de arbeidsmarkt.
		<i>A</i>	Onderzoekt ontwikkelingen en mogelijkheden in de arbeidsmarkt.
		<i>E</i>	Solliciteert.
<i>E</i>		Maakt gebruik van rechten en plichten.	
<i>So</i>		Stelt zich op de hoogte van personeelsvoorzieningen	
<i>So</i>		Maakt gebruik van activiteiten met betrekking tot personeelsvoorzieningen.	
<i>So</i>	Neemt initiatieven met betrekking tot personeelsvoorzieningen.		
<i>S</i>	Weegt werk en privé tegen elkaar af en kiest voor de juiste balans.		
<i>So</i>	Onderzoekt alternatieven in de balans tussen werk en privé.		
<i>So</i>	Geeft overwegingen voor keuzen met betrekking tot balans werk en privé		
<i>P</i>	<i>So/O</i>	Respecteert eigen grenzen en grenzen van anderen	
	<i>E</i>	Behartigt eigen belangen.	
	<i>P</i>	Stelt zich op de hoogte van besluitvormingsprocessen en de wijze waarop beleidsbeïnvloeding plaatsvindt.	
	<i>P</i>	Participeert in besluitvorming en beleidsbeïnvloeding.	
	<i>P</i>	Onderbouwt keuze tot participatie.	
	<i>P</i>	Neemt deel aan verkiezingen voor de Ondernemingsraad.	
		<b>(ontwikkeling als vakman)</b>	
	<i>N</i>	Handelt uit normatieve aspecten van het beroep	
	<i>E/S</i>	Houdt ontwikkelingen bij met betrekking tot wet- en regelgeving en handelt binnen dit raamwerk.	
	<b>Resultaat</b>	Constante ontwikkeling van de eigen beroepscompetenties. Loopbaankoers uitzetten. Zet leeractiviteiten in passend bij situatie en leeromgeving.	

<b>Beroepscompetentie 14.</b> (VM)	<i>Aanpassen van planningen</i>
	De Allround banketbakker is in staat om op adequate wijze de standaard planning aan te passen, zodat volgens de aangepaste planning alle benodigde producten op tijd in de verkooppriimte liggen.
<b>Beheersingscriteria gericht op het proces</b>	Past bereidingswijzen en bereidingstijden aan in relatie tot de productkenmerken.
	Evalueert en plant vooruit.
	O Plant en regelt de eigen activiteiten.
	O Situeert het eigen handelen in het grotere geheel.
	Stelt de juiste prioriteiten.
<b>Resultaat</b>	Alle producten zijn op tijd klaar.
	Aangepaste planning.

<b>Beroepscompetentie 15.</b> (VM)	<i>Bereiden van producten voor (speciale) bestellingen</i>
	De Allround banketbakker is in staat om op adequate wijze producten voor bestellingen van klanten te bereiden, zodat de bestelling op tijd, volgens de kwaliteitseisen en de wensen van de klant wordt afgeleverd.
<b>Beheersingscriteria gericht op het proces</b>	Verzamelt de benodigde grondstoffen en/of tussenproducten voor de bestelling.
	Bereidt producten voor de bestelling volgens receptuur.
	N Speelt in op de veranderde situatie en past werkwijze hierop aan.
	O Toont overtuigingskracht, besluitvaardigheid en verantwoordelijkheid.
	N Beperkt hinder tengevolge van de werkzaamheden tot een minimum.
	N Vraagt aan de klant of alles naar wens (verlopen) is.
	Sp Bereidt producten voor de speciale bestelling op grond van de specificaties van de klant.
	Sp Bereidt producten voor de bestelling binnen de gestelde tijd en prijsafspraken.
	Betrekt waar nodig collega's en verdeelt de taken.
Werkt het product af volgens de wensen van de klant.	
<b>Resultaat</b>	Volgens specificaties opgeleverde bestelling binnen de gestelde tijd en prijs.
	Sp Volgens specificaties opgeleverde speciale bestelling binnen de gestelde tijd en prijs.

<b>Beroepscompetentie 16.</b> (VM)	<i>Bestellen van grondstoffen en (tussen)producten</i>
	De Allround banketbakker is in staat om op adequate wijze (dagelijkse) grondstoffen en (tussen)producten te bestellen bij vaste leveranciers, zodat de grondstoffen en (tussen)producten in de juiste hoeveelheid en kwaliteit aanwezig zijn om producten te kunnen bereiden.
<b>Beheersingscriteria gericht op het proces</b>	Hanteert gegevens met betrekking tot de dagelijkse benodigde grondstoffen.
	Vergelijkt de voorraad met de vereiste hoeveelheden grondstoffen en (tussen)producten.
	Plaats de bestelling bij de juiste leverancier.
	Signaleert afwijkingen in de voorraad of de bestelling.
<b>Resultaat</b>	Voldoende grondstoffen en (tussen)producten van de juiste kwaliteit besteld om de dagelijkse productie te verzorgen.
	Voldoende grondstoffen en (tussen)producten van de juiste kwaliteit besteld om de producten voor speciale bestellingen te verzorgen.

<b>Beroepscompetentie 17.</b> (VM)	<i>Uitproberen en aanpassen van nieuwe receptuur/decoratie</i>	
	De Allround banketbakker is in staat om op adequate wijze nieuwe receptuur/decoratie uit te proberen en aan te passen zodat nieuwe producten in het assortiment ontstaan en voldoen aan de wensen van de klant.	
<b>Beheersingscriteria gericht op het proces</b> Sp	Leest nieuwe receptuur.	
	Voorziet nieuwe receptuur eventueel van alternatieven.	
	Bereidt volgens nieuwe receptuur.	
	Bereidt decoratie.	
	Past decoratie toe.	
	Sp	Doet voorstellen met betrekking tot nieuwe decoratie.
	Beoordeelt decoratie op kwaliteit.	
	Beoordeelt een nieuw product op kwaliteit.	
<b>Resultaat</b>	Een product met decoratie dat voldoet aan de wensen van de klant.	
	Nieuw product in het assortiment dat goede kwaliteit heeft en goed te bereiden is binnen de eigen bakkerij.	
<b>Beroepscompetentie 18.</b> (BOS)	<i>Controleren en opslaan van grondstoffen en (tussen)producten</i>	
	De Allround banketbakker is in staat om op adequate wijze grondstoffen en (tussen)producten bij ontvangst te controleren en op te slaan, zodat grondstoffen en (tussen)producten volgens gewenste voorraad en kwaliteit aanwezig zijn.	
<b>Beheersingscriteria gericht op het proces</b>	Controleert de grondstoffen en (tussen)producten bij ontvangst op aantallen, houdbaarheidsdatum en opslagspecificaties aan de hand van de bestellijst.	
	Maakt een logische indeling voor benodigde grondstoffen in het magazijn.	
	Zorgt dat de geleverde producten op de goede plek worden opgeslagen.	
	Herkent en signaleert afwijkingen in bestellingen.	
<b>Resultaat</b>	Goed opgeslagen grondstoffen en (tussen)producten.	
	Gesignaleerde afwijkingen in bestellingen.	
<b>Beroepscompetentie 19.</b> (VM)	<i>Aannemen van speciale bestellingen</i>	
	De Specialist banketbakker is in staat om op adequate wijze een speciale bestelling aan te nemen van een klant, zodat een bestelling wordt aangenomen die uitvoerbaar is tegen een goede prijs.	
<b>Beheersingscriteria gericht op het proces</b>	Past kennis van en inzicht in mogelijkheden van de speciale banketproducten toe.	
	Past kennis van en inzicht in de eisen van de klanten toe.	
	Past inzicht in de prijstechnische aspecten van de bereiding van producten voor de speciale bestellingen toe.	
	Past inzicht in de bereidingstijden van de producten voor speciale bestelling toe.	
	<b>Resultaat</b>	Goede aanname van een uitvoerbare bestelling tegen een goede prijs.

<b>Beroepscompetentie 20.</b> (SC)	<i>Adviseren van klanten</i>
	De Specialist banketbakker is in staat om op adequate wijze een klant te adviseren over een speciale bestelling, zodat de klant tevreden is met het gegeven advies.
<b>Beheersingscriteria gericht op het proces</b>	Vraagt door bij de klant over de speciale bestelling.
	Geeft de mogelijkheden aan van de bestelling.
	N Handelt representatief, afgestemd op de klant.
	N Vraagt naar wensen en behoeften van de klant.
	N Wijst klant op rechten/regelgeving.
	N Respecteert de mening van de klant en neemt de klacht serieus en zorgt dat de klacht wordt geregistreerd en afgehandeld.
	So/O Respecteert eigen grenzen en grenzen van anderen.
	N Past verschillende gesprekstechnieken en gedragstijlen toe, afgestemd op de situatie en de klant.
	Geeft advies aan de klant over de beste oplossing.
<b>Resultaat</b>	Tevreden klant die op grond van zijn eigen wensen een goed advies heeft gekregen.
<b>Beroepscompetentie 21.</b> (VM)	<i>Ontwikkelen van nieuwe producten</i>
	De Specialist banketbakker is in staat om op adequate wijze nieuwe producten te ontwerpen, zodat nieuwe producten in het assortiment ontstaan.
<b>Beheersingscriteria gericht op het proces</b>	Maakt een analyse van de klant- en de markt vraag.
	Maakt een analyse van de marktontwikkelingen.
	Maakt een analyse van de afzetmogelijkheden.
	Doet voorstellen voor nieuwe producten.
	Doet voorstellen voor variaties op bestaande producten.
	Gaat de verkoopbaarheid van het product na.
<b>Resultaat</b>	Goed uitgewerkt voorstel over opnemen van een nieuw product in het assortiment.
	Nieuwe producten in het assortiment.
<b>Beroepscompetentie 22.</b> (VM)	<i>Bereiden van nieuwe producten</i>
	De Specialist banketbakker is in staat om op adequate wijze: nieuwe producten te bereiden die voldoen aan de kwaliteitseisen, zodat nieuwe producten in het assortiment ontstaan die de gewenste kwaliteit hebben.
<b>Beheersingscriteria gericht op het proces</b>	Toetst het bereiden van een nieuw product op uitvoerbaarheid qua bereidingswijze.
	Toetst het bereiden van een nieuw product op uitvoerbaarheid in de eigen bakkerij.
	Ontwikkelt (nieuwe) receptuur.
	Berekent de juiste hoeveelheden grondstoffen.
	Bewerkt het deeg, het beslag, de (tussen)producten, het ijs, de desserts of de chocolade.
	Controleert het resultaat.
	Stelt receptuur zonodig bij.
	Betrekt waar nodig collega's.
<b>Resultaat</b>	Nieuwe producten van goede kwaliteit die te bereiden zijn.

## 9. OPBOUW KWALIFICATIEPROFIEL

### 9.1 KERN

Voor het kwalificatieprofiel Banketbakker is de volgende inhoud van de kern vastgesteld.	
<b>Kern</b>	Banketbakker
De volgende kerntaken, kernopgaven en competenties maken deel uit van de kern	
<i>Kerntaken</i>	1 en 2
<i>Kernopgaven</i>	1 t/m 4
<i>Competenties</i>	1 t/m 13

### 9.2 UITSTROOMDIFFERENTIATIES

Voor het kwalificatieprofiel Banketbakker zijn de volgende uitstroombdifferentiaties vastgesteld.	
<b>Uitstroombdifferentiatie 1.</b>	Allround banketbakker
Korte typering van de uitstroombdifferentiatie: De Allround banketbakker werkt zelfstandig of in teamverband en voert, naast het bereiden van producten, een aantal extra taken uit, zoals het opstellen van een planning en het bestellen van producten. Hij houdt het voorraadbeheer van de grondstoffen en de te maken (tussen)producten bij. Hij past creativiteit toe bij het maken van nieuwe decoraties.	
De volgende kerntaken, kernopgaven en competenties maken deel uit van deze uitstroombdifferentiatie	
<i>Kerntaken</i>	1 t/m 5
<i>Kernopgaven</i>	1 t/m 5
<i>Competenties</i>	1 t/m 18

<b>Uitstroombdifferentiatie 2.</b>	Specialist banketbakker
Korte typering van de uitstroombdifferentiatie: De Specialist banketbakker richt zich vooral op speciale en nieuwe producten. Hij is vaardig en creatief bij het ontwikkelen van nieuwe producten en decoraties. Hij is in staat nieuwe combinaties te maken van vorm, kleur en smaak. Daarbij sluit hij aan op actuele thema's. Hij werkt zelfstandig en overlegt met de ondernemer over aanpassingen van het product en assortiment.	
De volgende kerntaken, kernopgaven en competenties maken deel uit van deze uitstroombdifferentiatie	
<i>Kerntaken</i>	1 t/m 6
<i>Kernopgaven</i>	1 t/m 5
<i>Competenties</i>	1 t/m 22

## **10. CERTIFICEERBARE EENHEDEN**

Nog nader te bepalen.

## 11. COMPETENTIEMATRIX

In de competentiematrix zijn ten behoeve van de overzichtelijkheid de competenties opgenomen die bij de kern en de uitstroomdifferentiaties van dit kwalificatieprofiel een rol spelen. De matrix is een hulpmiddel en brengt in beeld welke competenties nodig zijn bij welke kerntaken en kernopgaven en in welke uitstroomdifferentiaties. Voor de nadere detaillering wordt geadviseerd het betreffende onderdeel in deel 2 van het kwalificatieprofiel te bekijken.

Competenties		Kerntaak						Kernopgave				
		Kern		UD				kern				UD
				A		S						A/S
De Banketbakker is in staat op adequate wijze		1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5
1	Te werken volgens een planning.	X	X		X	X	X			X	X	
2	Nieuwe receptuur toe te passen.	X								X		
3	Afwijkingen te signaleren in grondstoffen.	X				X		X	X	X		
4	Grondstoffen te mengen.	X				X	X			X		
5	Degen, beslagen en (tussen)producten te bewerken.	X				X	X			X		
6	Banketproducten af te werken.	X				X	X			X		X
7	(Tussen)producten voor de voorraad te bereiden.	X				X	X			X		
8	Product(ie)afwijkingen te signaleren.	X						X	X	X		
9	Product(ie)afwijkingen op te lossen.	X						X	X	X		
10	Schoon te maken.	X	X			X	X			X		X
11	Samen te werken.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
12	Te communiceren.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
13	Beroepscompetenties blijven te ontwikkelen.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
14	Planningen aan te passen.			X				X	X		X	
15	Producten voor (speciale) bestellingen te bereiden.					X						X
16	Grondstoffen en (tussen)producten te bestellen.				X							
17	Nieuwe receptuur uit te proberen en aan te passen.						X			X		X
18	Grondstoffen en (tussen)producten te controleren en op te slaan.				X			X	X			
19	(Speciale) bestellingen aan nemen.					X	X					X
20	Klanten te adviseren.					X						X
21	Nieuwe producten te ontwikkelen.						X			X		X
22	Nieuwe producten te bereiden.						X			X		X

<b>Kerntaken:</b>	
<b>1</b>	Bereidt banketproducten en (tussen)producten voor de voorraad.
<b>2</b>	Reinigt volgens het bedrijfsschoonmaakplan.
<b>3</b>	Zorgt voor de uitvoering en bijsturing van de planning.
<b>4</b>	Bestelt grondstoffen en (tussen)producten en slaat deze op.
<b>5</b>	Bereidt (speciale) producten voor bestellingen.
<b>6</b>	Ontwikkelt nieuwe producten.

<b>Kernopgaven:</b>	
<b>1</b>	Voortgang productie versus kwaliteit.
<b>2</b>	Geld versus kwaliteit.
<b>3</b>	Zorgvuldigheid versus tijd.
<b>4</b>	Taak A versus taak B.
<b>5</b>	Creativiteit versus bedrijfsbelang.

## 12. VERANTWOORDINGSDOCUMENT

De verantwoording bij het kwalificatieprofiel heeft tot doel de opbouw van het kwalificatieprofiel en de wijze van totstandkoming toe te lichten en te verantwoorden.

Het verantwoordingsdocument heeft twee functies:

- het is een *verantwoording* van de stappen die zijn gezet bij het opstellen van het kwalificatieprofiel zodanig dat een toetsing door derden mogelijk is;
- het is een *toelichting* op de keuzes die zijn gemaakt bij het opstellen van het kwalificatieprofiel zodanig dat voor gebruikers inzichtelijk wordt wat er wel en niet in het kwalificatieprofiel is opgenomen en waarom die keuzes zijn gemaakt.

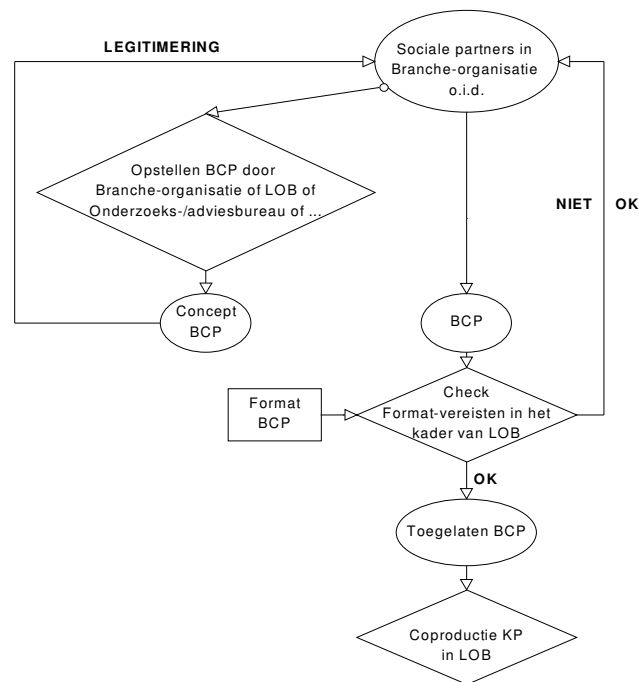
In het verantwoordingsdocument worden zeven onderdelen behandeld:

- 12.1 De onderliggende beroepscompetentieprofielen
- 12.2 Naam en structuur van het kwalificatieprofiel
- 12.3 Van beroepscompetentieprofielen naar kwalificatieprofiel
- 12.4 Leer- en burgerschapscompetenties
- 12.5 Borging van de kwaliteit van examinering
- 12.6 Instroomeisen en doorstroomrechten
- 12.7 Het proces van totstandkoming van het verantwoordingsdocument.

De zeven onderdelen worden in de navolgende paragrafen verder uitgewerkt.

## 12.1 DE ONDERLIGGENDE BEROEPSCOMPETENTIEPROFIELEN

Sociale partners van de Bakkerijbranche hebben de verantwoordelijkheid genomen voor het ontwikkelen van beroepscompetentieprofielen (bcp's). In 2003 zijn de bcp's conform het Protocol Beroepscompetentieprofiel tot stand gekomen. Dit Protocol is een van de resultaten van het Ontwikkelingsplan Kwalificatiestructuur van het Colo en is in mei 2002 vastgesteld. Daarnaast is het Format Beroepscompetentieprofiel, ook een van de resultaten van het ontwikkelingsplan Kwalificatiestructuur van het Colo (mei 2002 vastgesteld), toegepast. De inspanning die door de Sociale partners is gepleegd heeft onder meer gezorgd voor draagvlak en acceptatie bij het bedrijfsleven voor de wending naar competenties.



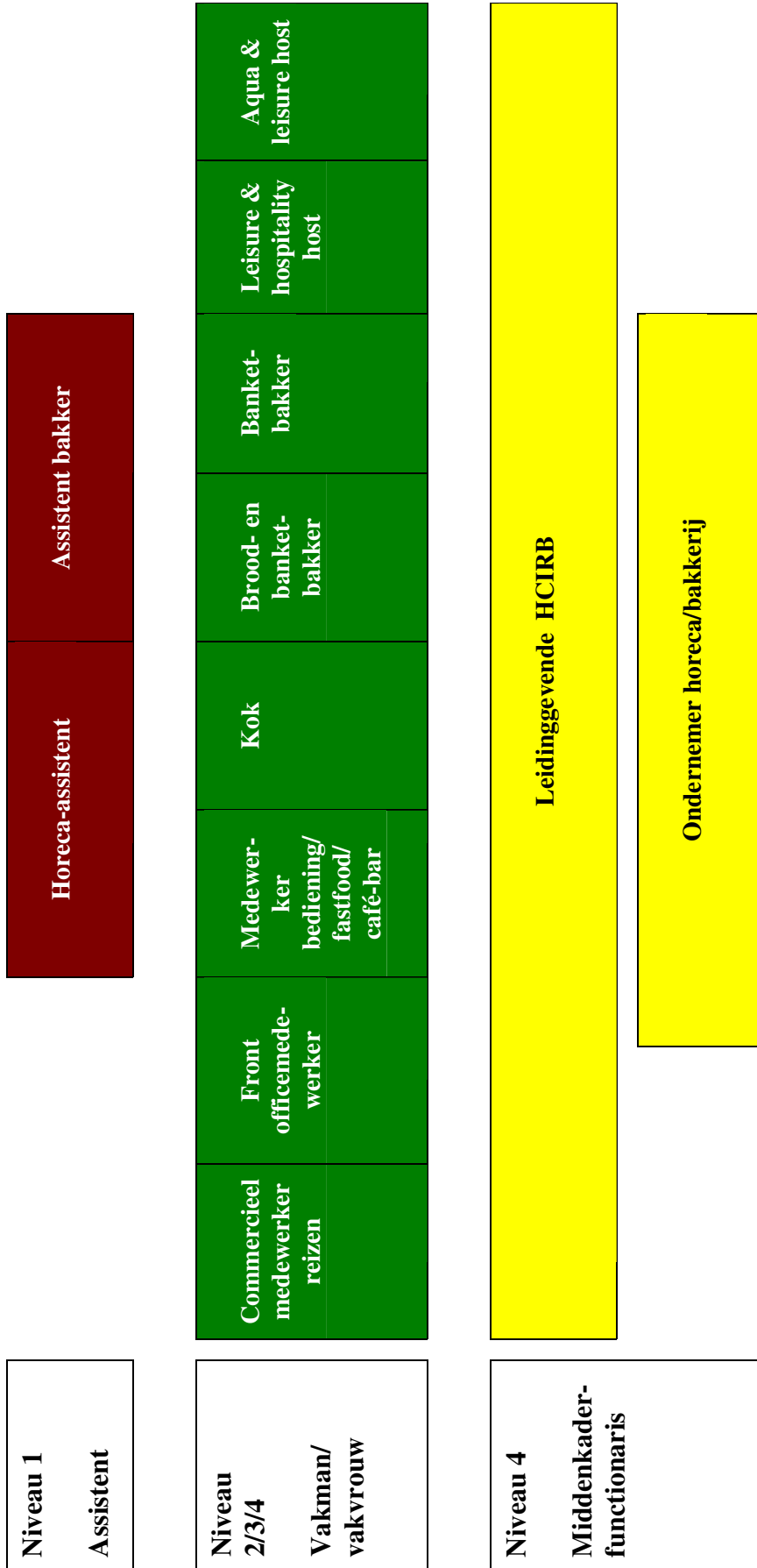
De bcp's die zijn opgesteld dienen mede als input voor de inhoud van de kwalificatieprofielen. De bcp's zijn een reële afspiegeling van beroepen in de arbeidsmarkt (Bakkerijbranche). Er is onderscheid gemaakt in:

- een assiserend beroep;
- ambachtelijke /vakgerichte beroepen; vakman/vakvrouw;
- middenkader beroepen; ondernemer/leidinggevende.

Op basis van bestudering (bureauonderzoek) van de bcp's is in augustus 2003 een voorstel opgesteld voor de ontwikkeling van kwalificatieprofielen voor de Bakkerijbranche.

In het schema op de volgende pagina zijn de kwalificaties in de sectoren Horeca, Toerisme en Voeding weergegeven.

**Kwalificatiedossiers van het LOB HTV**



Het kwalificatieprofiel Banketbakker is gebaseerd op de volgende bcp's:

- Banketbakker
- Allround banketbakker
- Specialist banketbakker

Het kwalificatieprofiel is gebaseerd op drie verwante bcp's. Om de verwantschap tussen de bcp's te bepalen zijn de kerntaken met elkaar vergeleken. Kerntaken vertonen een dusdanige overlap dat besloten is de betreffende drie bcp's als uitgangspunt te hanteren voor het kwalificatieprofiel Banketbakker. De bcp's Banketbakker, Allround banketbakker en Specialist banketbakker vertonen wel veel overlap met de bcp's Broodbakker, Allround broodbakker, Brood- en banketbakker en Allround brood en banketbakker. Vertegenwoordigers van werkgevers en werknemersorganisaties in de bakkerijsector pleiten echter voor twee aparte kwalificatieprofielen. Met name de context waarin het beroep wordt uitgeoefend en de erkenning en herkenbaarheid van het profiel Banketbakker is een belangrijke motivatie voor de branche voor het niet integreren van meerdere bcp's in het kwalificatieprofiel Banketbakker.

Informatie over arbeidsmarktperspectieven en over het aantal beschikbare beroepspraktijkvormingplaatsen is te vinden in het jaarlijkse rapport Informatie Onderwijs en Arbeidsmarkt (voorheen 'macrodoelmatigheidsadvies'), dat de gezamenlijke kenniscentra uitgeven en aanbieden aan de minister van OC&W. Deze rapporten zijn te vinden via de site [www.lobhtv.nl](http://www.lobhtv.nl).

## **12.2 NAAM EN STRUCTUUR VAN HET KWALIFICATIEPROFIEL**

### *12.2.1 De kern van het kwalificatieprofiel*

Het kwalificatieprofiel Banketbakker is verticaal opgebouwd (zie de afbeelding op pagina 5 bij de korte typering van het kwalificatieprofiel). De kern van het kwalificatieprofiel omvat de competenties, kerntaken en kernopgaven die voor de beroepsbeoefenaren Banketbakker (de kern en de uitstroomdifferentiaties) van toepassing zijn. Wanneer een leerling het niveau van de Banketbakker heeft bereikt zal hij/zij zich doorgaans verder ontwikkelen tot Allround banketbakker en/of Specialist banketbakker. In deze uitstroomdifferentiaties zijn die elementen opgenomen die van toepassing zijn op de Allround banketbakker en/of Specialist banketbakker.

#### *Typering van het kwalificatieprofiel*

De beroepsbeschrijvingen van de bcp's Banketbakker, Allround banketbakker en Specialist banketbakker zijn samengevat in de beschrijving van het kwalificatieprofiel Banketbakker, en in de beschrijving van de uitstroomdifferentiaties, in relatie tot de beginnende beroepsbeoefenaar. De kwalificatie Banketbakker wordt getypeerd als een Vakman/vakvrouw die gekwalificeerd is om in banketbakkerijen zijn/haar werkzaamheden te verrichten. Hij/zij werkt in principe zelfstandig en veelal in teamverband. Er zijn geen aspecten op het gebied van formeel leidinggeven in de beroepsuitoefening van toepassing. De kern van het kwalificatieprofiel Banketbakker kan getypeerd worden op niveau 2 van de kwalificatiestructuur. De uitstroomdifferentiatie Allround banketbakker kan getypeerd worden op niveau 3 en de Specialist banketbakker op niveau 4 van de Kwalificatiestructuur.

Gezien de complexiteit en verantwoordelijkheden die beschreven zijn in het kwalificatieprofiel kan de kern van het kwalificatieprofiel getypeerd worden op niveau 2 van de kwalificatiestructuur.

De Banketbakker werkt onder begeleiding. Hij is medeverantwoordelijk voor alle werkzaamheden die hij zelf uitvoert en voor de resultaten van die werkzaamheden. Hij past deels routinematige en standaardprocedures toe.

De Allround banketbakker werkt zelfstandig. Hij is verantwoordelijk voor alle werkzaamheden die hij zelf uitvoert en voor de resultaten van die werkzaamheden. Soms laat hij werkzaamheden door collega's uitvoeren. In dat geval is hij tevens verantwoordelijk voor werkzaamheden die in zijn opdracht of onder zijn begeleiding worden uitgevoerd. Hij past deels routinematige en standaardprocedures toe, maar moet ook om kunnen gaan met complexere taken, zoals het op- en bijstellen van planningen. Deze uitstroombifferentiatie kan dan ook getypeerd worden op niveau 3 van de kwalificatiestructuur.

De Specialist banketbakker voert specialistische werkzaamheden uit, hij ontwikkelt nieuwe producten en bereidt producten voor speciale bestellingen. Hij moet hierbij rekening houden met klantwensen.

De Paritaire Commissie Bakkerij veronderstelt dat voor dit kwalificatieprofiel 5.000 beroepspraktijkvormingsplaatsen beschikbaar zijn.  
(Bron: Macrodoelmatigheidsadvies, onderdeel Onderwijsinformatie LOB HTV 2004-2005.)

De Paritaire Commissie Bakkerij veronderstelt dat de nominale studieduur, behorende bij niveau 2, 3 en 4 van de Kwalificatiestructuur, vooralsnog voldoende ruimte biedt om competentiegerichte leertrajecten met bijbehorende examens te kunnen organiseren. Op basis van monitoring en evaluatie zal moeten blijken of deze veronderstelling correct is of dat er aanpassingen gewenst zijn.

De Paritaire Commissie Bakkerij veronderstelt dat de nominale studieduur, behorende bij niveau 2, 3 en 4 van de Kwalificatiestructuur, vooralsnog voldoende ruimte biedt om het betreffende diploma-niveau in een onderwijsprogramma te kunnen behalen. Op basis van monitoring en evaluatie zal moeten blijken of deze veronderstelling correct is of dat er aanpassingen gewenst zijn.

De Paritaire Commissie Bakkerij geeft aan dat de kerntaken, kernopgaven en competenties voldoende toekomstgericht geformuleerd zijn en daardoor voor meerdere jaren geldig zijn.

*Relatie tussen (beroeps-)competenties, kerntaken, kernopgaven en beroepscontext*

De beroepscompetenties in het kwalificatieprofiel zijn rechtstreeks gebaseerd op de kerntaken, kernopgaven en beroepscompetenties die voorkomen in de onderliggende beroepscompetentieprofielen. Ook de kernopgaven en kerntaken die van toepassing zijn voor de uitstroombifferentiaties, zijn –daar waar van toepassing in afgepaste vorm- overgenomen in het kwalificatieprofiel. In de matrices is aangegeven welke kerntaken, kernopgaven en competenties van toepassing zijn op de uitstroombifferentiaties. Kerntaken, kernopgaven en beroepscompetenties kunnen van toepassing zijn op zowel de kern als de uitstroombifferentiaties, maar het beheersingsniveau kan heel verschillend zijn.

De Paritaire Commissie Bakkerij geeft aan dat de kerntaken, kernopgaven en competenties voldoende ruim geformuleerd zijn en daardoor het onderwijs ruimte biedt adequaat innovatieve ontwikkelingen in het onderwijs in te voeren.

De Paritaire Commissie Bakkerij geeft aan dat het kerndeel voldoende ruimte biedt om beperkte ontwikkelingen adequaat te verwerken in de verrijkte kerntaken met de bijbehorende competenties zonder dat de essentie van kerntaken en bijbehorende competenties opnieuw vastgesteld moet worden door OCW/LNV.

Volgens de Paritaire Commissie Bakkerij biedt het profiel voldoende mogelijkheden om te participeren op (toekomstige) innovaties. Met name de beroepscompetentie 'ontwikkelen van beroepscompetenties', stimuleert de beginnende beroepsbeoefenaar actief te anticiperen op nieuwe ontwikkelingen.

De volgende beheersingscriteria zijn daarbij van belang:

- stelt zich open voor nieuwe ontwikkelingen;
- signaleert trends en ontwikkelingen;
- stemt eigen werkwijze af op trends en ontwikkelingen.

Door de beginnende beroepsbeoefenaar te leren anticiperen op nieuwe ontwikkelingen en deze in zijn manier van werken te integreren, is het niet meer noodzakelijk alle (verwachte) innovaties uitputtend in het profiel op te nemen. Het laat de opleiders de ruimte om binnen de beschreven kerntaken, kernopgaven en competenties te reageren op de ontwikkeling van ontwikkelingen. Innovaties worden voorzien maar het is niet zeker in welke volgorde en met welk tempo ze belangrijk of gerealiseerd zullen worden. Sommige innovaties zullen minder belangrijk worden dan voorzien of juist belangrijker. Andere innovaties zullen ingehaald worden door innovaties die zelfs nog niet beschreven zijn.

### *12.2.2 De beschrijving van eventuele uitstroombifferentiaties*

Het kwalificatieprofiel Banketbakker kent twee uitstroombifferentiaties. Deze uitstroombifferentiaties zijn op basis van onderstaande argumenten gekozen:

- de uitstroombifferentiaties sluiten aan op de vraag vanuit de arbeidsmarkt en versterken de startpositie van de beginnend beroepsbeoefenaren;
- het perspectief van de loopbaanontwikkeling, Banketbakker versus Allround banketbakker versus Specialist banketbakker, is reëel en komt overeen met de arbeidssituatie;
- het gaat om realisering van brede kwalificatieprofielen;
- de inhoud van de uitstroombifferentiaties sluit aan op arbeidslogica van het beroep Banketbakker op de arbeidsmarkt.

### *12.2.3 De aanwijzing van eventuele certificeerbare eenheden*

Nog nader te bepalen.

## **12.3 VAN BEROEPSCOMPETENTIEPROFIEL(EN) NAAR KWALIFICATIEPROFIEL**

Het kwalificatieprofiel is opgesteld aan de hand van de drie onderliggende bcp's. Per bcp zijn in eerste instantie de beroepscompetenties met succescriteria omgezet naar beroepscompetenties met beheersingscriteria voor de beginnend beroepsbeoefenaar (zie 12.7). Per bcp zijn vervolgens de beschrijvingen van de kerntaken en kernopgaven, daar waar van toepassing, afgezwakt zodat deze beschrijvingen van toepassing zijn op de beginnend beroepsbeoefenaren. Ook de beroepsbeschrijvingen van de drie bcp's zijn, daar waar van toepassing, aangepast. Vervolgens zijn de (afgezwakte) beschrijvingen van de kerntaken en kernopgaven van de drie bcp's geanalyseerd op overeenkomsten en verschillen. Ook de beroepscompetenties met bijbehorende beheersingscriteria van de drie bcp's zijn met elkaar vergeleken. Uit deze analyse bleek dat de kerntaken, kernopgaven en beroepscompetenties grote overeenkomsten met elkaar vertonen. Om deze reden zijn de kerntaken, kernopgaven en beroepscompetenties samengevoegd in het kwalificatieprofiel. Daar waar van toepassing is bij de kerntaken, kernopgaven en beroepscompetenties aangegeven waar zich verschillen voordoen in de beroepsuitoefening/beheersingscriteria tussen de Banketbakker, de Allround banketbakker en de Specialist banketbakker. Er zijn twee kerntaken samengevoegd (bereiden van banketproducten en bereiden van (tussen)producten voor de voorraad) omdat beide kerntaken in grote mate overeenkomen. Ten slotte is een aantal beroepscompetenties samengevoegd, omdat deze beroepscompetenties grote overeenkomsten met elkaar vertoonden.

## **12.4 LEER- EN BURGERSCHAPSCOMPETENTIES**

### *12.4.1 Naar een set van geïntegreerde beroepscompetenties*

Het brondocument Leren en burgerschap bevat een set kerntaken, kernopgaven en competenties die conform het format voor beroepscompetentieprofielen zijn geformuleerd en verrijkt. Het brondocument is in zijn geheel opgenomen in dit kwalificatiedossier.

Zowel de Begeleidingsgroep bestaande uit vertegenwoordigers van het Colo en de Bve raad als de Werkgroep Leren en burgerschap bestaande uit vertegenwoordigers van kenniscentra en

onderwijsinstellingen hebben gesteld dat leren en burgerschap waar mogelijk en zoveel mogelijk geïntegreerd moeten worden in het beroepsgerichte deel. Het gehele brondocument dient als basis voor de methodiek. Op basis van de methodiek is besloten tot het verrijken of toevoegen van de leer- en burgerschapscompetenties aan de beroepscompetenties. De succescriteria behorende bij de leer- en burgerschapscompetenties zijn vertaald naar beheersingscriteria. Hierbij zijn deels andere woorden gebruikt. Daarna is bepaald waar leer- en burgerschapscriteria geïntegreerd kunnen worden in de beroepscompetenties. In onderstaande tabellen wordt de relatie aangegeven tussen de leer- en burgerschapscriteria die zijn opgenomen in de HTV-profielen en de leer- en burgerschapscriteria uit het oorspronkelijke brondocument. Tevens wordt aangegeven in welke beroepscompetenties de leer- en burgerschapscriteria zijn opgenomen. De codes van de leer- en burgerschapscompetenties zijn weergegeven bij de beheersingscriteria in het kwalificatieprofiel.

Vrijwel alle leer- en burgerschapscompetenties zijn opgenomen. Een aantal leer- en burgerschapscompetenties zijn niet opgenomen, omdat deze betrekking hebben op leidinggevende werkzaamheden.

<b>Leren</b>			
<b>Competentie</b>			
De leerling is in staat om op adequate wijze leeractiviteiten uit te voeren.			
<i>Succescriteria afkomstig uit het brondocument</i>		<i>Criteria voor de HTV-kwalificatieprofielen</i>	<i>Verwerkt in beroepscomp.</i>
Is gemotiveerd.		Toont motivatie om te leren.	13
Heeft vertrouwen in eigen kunnen.		Onderzoekt eigen capaciteiten en mogelijkheden.	13
Creëert mogelijkheden tot leren.		Creëert mogelijkheden tot het uitvoeren van leeractiviteiten.	13
Kiest leeractiviteiten.		Stuurt eigen leerproces.	13
Weet wanneer externe sturing / zelfsturing noodzakelijk/mogelijk zijn.		Zoekt ondersteuning indien nodig.	13
Hanteert cognitieve leeractiviteiten. Hanteert affectieve leeractiviteiten. Hanteert regulatieve leeractiviteiten. Combineert cognitieve leeractiviteiten met affectieve en regulatieve leeractiviteiten. Doorloopt de volledige leerproces.		Creëert mogelijkheden tot het uitvoeren van leeractiviteiten.	13
Stuurt in toenemende mate het leerproces zelf.		Stuurt eigen leerproces.	13
<b>Resultaat</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Beschikt over een repertoire aan leeractiviteiten.</li> <li>Zet leeractiviteiten in passend bij de situatie in de leeromgeving en bij zichzelf.</li> </ul>			

<b>Economische burgerschapscompetentie</b>			
<b>Competentie</b>			
De burger is in staat om op adequate wijze zijn/haar employability te ontwikkelen, als burger te participeren in beroeps- en bedrijfscontexten en te handelen als kritisch consument.			
<i>Succescriteria afkomstig uit het brondocument</i>		<i>Criteria voor de HTV-kwalificatieprofielen</i>	<i>Verwerkt in beroepscomp.</i>

<b>Employability:</b>		
Zelfreflectie (beschouwing van capaciteiten en motivaties die van belang zijn voor de loopbaan)	Onderzoekt eigen capaciteiten en mogelijkheden.	13
	Raadpleegt bronnen en gebruikt hulpmiddelen om zelfinzicht te vergroten.	13
Werkexploratie: (onderzoek van werk en mobiliteit in de loopbaan; inschatting eigen mogelijkheden in relatie tot eisen en mogelijkheden van bepaald werk); raadpleegt bronnen en gebruikt hulpmiddelen om zelfinzicht te vergroten.	Onderzoekt de ontwikkelingen en mogelijkheden in de arbeidsmarkt.	13
Loopbaansturing: loopbaangerichte planning en beïnvloeding van leer- en werkproces. Gebruikt zoekstrategieën om werk te vinden. Zoekt ondersteuning indien nodig.	Gebruikt zoekstrategieën om werk te vinden en zoekt ondersteuning.	13
Zelfprofilering (presentatie op de interne en externe arbeidsmarkt gericht op loopbaanontwikkeling).	Behartigt eigen belangen.	13
	Onderneemt passende activiteiten om werk te vinden.	13
Soliciteren	Solliciteert.	13
Netwerken en mobiliseren hulp.	Zoekt ondersteuning indien nodig.	13
<b>Werknemersrechten:</b>		
Arbeidscontract afsluiten en beëindigen.	Sluit en beëindigt arbeidscontract.	13
Verwoordt de eigen situatie. kent rechten en plichten.	Verwoordt de eigen situatie en mening.	13
	Maakt gebruik van rechten en plichten.	13
Respecteert regels en uitvoerders.	Respecteert mening van anderen.	13
	Houdt ontwikkelingen bij m.b.t. wet- en regelgeving en handelt binnen dit raamwerk.	13
Behartigt eigen belangen.	Behartigt eigen belangen.	13
Zoekt ondersteuning indien nodig.	Zoekt ondersteuning indien nodig.	13
<b>Participatie:</b>		
Respecteert meningen van anderen.	Respecteert mening van anderen.	13
Handelt integer.	Respecteert mening van anderen.	13
<b>Beroepsethische keuzen:</b>		
Reflecteert op ethische aspecten eigen (beroeps)handelen.	Formuleert eigen mening/standpunt m.b.t. normatieve aspecten van het beroep.	12
Respecteert meningen van anderen.	Respecteert mening van anderen.	13
<b>Kritisch consument:</b>		
Formuleert en beargumenteert overwegingen en criteria.	Onderbouwt keuze tot participatie.	13
Raadpleegt bronnen	Raadpleegt bronnen en gebruikt hulpmiddelen om zelfinzicht te vergroten.	13
Zoekt ondersteuning indien nodig.	Zoekt ondersteuning indien nodig.	13

<p>Resultaat:</p> <p><b>Employability:</b>  heeft duidelijk zicht op eigen capaciteiten en mogelijkheden; kan loopbaanakoers voor zichzelf uitzetten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• heeft inzicht in de mogelijkheden en ontwikkelingen in de markt</li> <li>• bepaalt welke witte vlekken er zijn/welke competenties verder moeten worden ontwikkeld met het oog op de eigen loopbaan</li> <li>• onderneemt passende activiteiten om werk te vinden</li> <li>• hanteert wet- en regelgeving</li> </ul> <p><b>Werknemersrechten:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• maakt gebruik van rechten</li> <li>• hanteert wet- en regelgeving</li> </ul> <p><b>Participatie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• onderbouwt keuzen</li> <li>• brengt eigen mening naar voren</li> <li>• hanteert wet- en regelgeving</li> </ul> <p><b>Beroepsethische keuzen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• onderbouwt keuzen</li> <li>• houdt zich aan bestaande regels</li> <li>• hanteert wet- en regelgeving</li> </ul> <p><b>Kritisch consument:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• onderbouwt keuzen onderneemt actie bij klachten</li> </ul>
---

<b>Sociale burgerschapscompetentie</b>			
<b>Competentie</b>			
<p>De burger is in staat om op adequate wijze te functioneren op het publiek/private raakvlak:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• in de eigen woon- en leefomgeving om te gaan (samen te leven) met anderen (in buurt, verkeer, uitgaansleven, op school, werk),</li> <li>• bij de organisatie van zorg (publiek-private arrangementen, instellingen),</li> </ul> <p>Centraal staat het vermogen bij te dragen aan een gewenste ontwikkeling vanuit het perspectief van kwaliteit, persoonlijke ontwikkelingsmogelijkheden, en maatschappelijke waarden, normen en verantwoordelijkheden.</p>			
<i>Succescriteria afkomstig uit het brondocument</i>		<i>Criteria voor de HTV-kwalificatieprofielen</i>	<i>Verwerkt in beroepscomp.</i>
<b>Samenleven/omgaan:</b>			
Neemt eigen verantwoordelijkheid.		Toont overtuigingskracht, besluitvaardigheid en verantwoordelijkheid.	13, 15
Respecteert anderen.		Respecteert eigen grenzen en grenzen van anderen.	11, 12, 13 20
		Houdt rekening met verschillen tussen mensen en hun manier van werken.	13
		Toont respect voor andere gewoonten.	11, 12
Houdt zich aan regels.		Houdt ontwikkelingen bij m.b.t. wet- en regelgeving en handelt binnen dit raamwerk.	13

<b>Gebruik maken van voorzieningen en activiteiten:</b>			
Houdt zich aan regels van voorzieningen en activiteiten.		Houdt ontwikkelingen bij m.b.t. wet- en regelgeving en handelt binnen dit raamwerk.	13
Plant en regelt zelf activiteiten m.b.t. gebruik van de zorginstelling of schakelt hulp in om deze activiteiten te regelen (informatie inwinnen, afspraken maken, deskundige raadplegen e.d.).		Plant en regelt de eigen activiteiten.	1, 14
		Organiseert en coördineert activiteiten.	11
		Maakt gebruik van activiteiten m.b.t. personeelsvoorzieningen.	13
Neemt initiatieven om vereiste procedures te doorlopen; houdt eventuele termijnen in acht.		Neemt initiatieven m.b.t. personeelsvoorzieningen.	13
Coördineren, organiseren, overtuigen, besluiten, belangen afwegen, respectvol kritiek geven en ontvangen, plannen.		Plant en regelt de eigen activiteiten.	1, 14
		Weegt mogelijke oplossingen af rekeninghoudend met belangen en normen van anderen en kiest de meest geschikte oplossing.	3, 9
		Geeft feedback aan collega's.	11
		Vraagt om feedback van collega's.	11
<b>Levensterreinen afstemmen:</b>			
Onderzoekt alternatieven.		Onderzoekt alternatieven in de balans tussen werk en privé.	13
		Geeft overwegingen voor keuzen m.b.t. balans werk en privé.	13
Is in staat ethische vragen en dilemma's te herkennen die zich kunnen voordoen bij de afstemming.		Formuleert eigen mening/standpunt m.b.t. normatieve aspecten van het beroep.	12
<p>Resultaat</p> <p><b>Samenleven/omgaan:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• levert een positieve bijdrage aan sociale klimaat in diverse levenssituaties</li> <li>• hanteert wet- en regelgeving</li> </ul> <p><b>Gebruik maken van voorzieningen en activiteiten:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• maakt gebruik van voor eigen situatie passende voorzieningen en activiteiten</li> <li>• stelt de juiste vragen, vraagt door, luistert goed, vat gesprek samen en koppelt terug; evalueert achteraf hoe het ging en wat er van te leren valt.</li> <li>• hanteert wet- en regelgeving</li> </ul> <p><b>Levensterreinen afstemmen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• geeft overwegingen voor keuzen</li> <li>• hanteert wet- en regelgeving</li> </ul>			

<b>Culturele burgerschapscompetentie</b>			
<b>Competentie</b>			
De burger is in staat om op adequate wijze te participeren in de pluriforme en multiculturele samenleving op nationaal en Europees niveau.			
<b>Succesriteria afkomstig uit het brondocument</b>		<b>Criteria voor de HTV-kwalificatieprofielen</b>	<b>Verwerkt in beroepscomp.</b>
Reflecteert op eigen		Hanteert correcte omgangsvormen.	12

maatschappelijk-culturele identiteit (belangrijke kenmerken; overwegingen, normen, waarden).		Past zich aan de bedrijfscultuur aan.	11
Toont respect voor andere gewoonten.		Toont respect voor andere gewoonten.	11, 12
		Gaat respectvol om met mensen van andere disciplines en culturen, houdt rekening met de werkzaamheden van derden en overlegt bij eventuele problemen.	11
Reflecteert op interactieprocessen.		Stelt gerichte vragen aan collega's om alle relevante informatie boven water te krijgen.	11
		Houdt rekening met verschillen tussen mensen en hun manier van werken.	11
		Geeft feedback aan collega's.	11
		Vraagt om feedback van collega's.	11
<b>Resultaat</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• acceptatie van verschillen</li> <li>• respect voor eigenheid van culturele verbanden</li> <li>• normen en waarden delen of beheerst van mening verschillen over de normen en waarden, dan wel de juiste uitleg ervan dan wel de adequate toepassing in het werkelijke leven.</li> <li>• receptief (lezen en luisteren) en productief (spreken en schrijven) gebruik van Nederlands op adequaat niveau voor de eigen situatie</li> <li>• gebruikt twee vreemde talen in voorkomende situaties op adequate wijze</li> <li>• kennis van belangrijke aspecten van de eigen en andere culturen</li> <li>• kennis en inzicht in ontwikkelingen in de multiculturele samenleving ('Nederland immigratieland'); mening geven over multiculturele vraagstukken</li> <li>• succesvolle interactie tussen burgers met andere culturele achtergrond</li> <li>• succesvolle interactie met burgers van andere landen</li> <li>• houdt zich aan algemeen aanvaarde normen en waarden m.b.t. vrijheid, gelijkwaardigheid en verantwoordelijkheid in de omgang met anderen</li> <li>• hanteert wet- en regelgeving</li> </ul>			

<b>Politieke burgerschapscompetentie</b>			
<b>Competentie</b>			
De burger is in staat om op adequate wijze effectief om te gaan met de opgaven van het politieke domein:			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zich een mening vormen over politiek relevante issues en daarmee actief of passief deel te nemen aan verkiezingen</li> <li>• te participeren op formele en informele wijze in politieke besluitvorming en beleidsbeïnvloeding om te gaan met instanties en regelingen en deze te benutten.</li> </ul>			
<i>Succescriteria afkomstig uit het brondocument</i>		<i>Criteria voor de HTV-kwalificatieprofielen</i>	<i>Verwerkt in beroepscomp.</i>
<b>Deelnemen aan verkiezingen:</b>			
Raadpleegt uiteenlopende bronnen.		Raadpleegt bronnen en gebruikt hulpmiddelen om zelfinzicht te vergroten.	13
Verwoordt eigen standpunt.		Verwoordt de eigen situatie en mening.	13
		Participeert in besluitvorming en beleidsbeïnvloeding.	13
		Onderbouwt keuze tot participatie.	13

		Neemt deel aan verkiezingen voor de Ondernemingsraad.	13
<b>Participeren in besluitvorming en beleidsbeïnvloeding:</b>			
Inventariseert en respecteert meningen.		Toont respect voor andere gewoonten.	12
Verwoordt eigen standpunt.		Verwoordt de eigen situatie en mening.	13
		Participeert in besluitvorming en beleidsbeïnvloeding.	13
		Onderbouwt keuze tot participatie.	13
<b>Omgaan met instanties en regelingen:</b>			
Verwoordt de eigen situatie/vraag/behoefte.		Verwoordt de eigen situatie en mening.	13
Respecteert anderen.		Toont respect voor andere gewoonten.	11, 12
Schakelt indien nodig derden in.		Zoekt ondersteuning indien nodig.	13
<p>Resultaat</p> <p><b>Deelnemen aan verkiezingen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• onderbouwt keuze</li> <li>• hanteert wet- en regelgeving</li> </ul> <p><b>Participeren in besluitvorming en beleidsbeïnvloeding:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• onderbouwt keuze tot participatie</li> <li>• brengt eigen mening in</li> <li>• hanteert wet- en regelgeving</li> </ul> <p><b>Omgaan met instanties en regelingen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• benut regels en instanties</li> <li>• verkrijgt gevraagde ondersteuning</li> </ul> <p>hanteert wet- en regelgeving</p>			

## Normatieve burgerschapscompetentie

### Competentie

De burger is in staat om op adequate wijze zelfstandig, sociaal betrokken en verantwoordelijk te handelen op basis van maatschappelijk geaccepteerde basiswaarden.

<b>Succescriteria afkomstig uit het brondocument</b>	<b>Criteria voor de HTV-kwalificatieprofielen</b>	<b>Verwerkt in beroepscomp.</b>
Stemt eigen handelen af op handelen van anderen.	Stemt de communicatiestijl af op de ander en de situatie.	12
	Reageert op non verbale communicatie (intercultureel).	12
	Legt een probleem en/of oplossing op duidelijke wijze voor aan de leidinggevende.	12
	Weegt mogelijke oplossingen af rekeninghoudend met belangen en normen van anderen en kiest de meest geschikte oplossing.	3, 9
	Past zich aan de bedrijfscultuur aan.	11
	Stelt het gemeenschappelijke resultaat van het team centraal.	11
	Handelt representatief, afgestemd op de klant.	20

	Vraagt naar wensen en behoeften van de klant.	20
	Speelt in op de veranderde situatie en past werkwijze hierop aan.	1, 15
	Past verschillende gesprekstechnieken en gedragsstijlen toe, afgestemd op de situatie en de klant.	20
	Stemt de aanpak van werken zonedig af met de leidinggevende en/of andere betrokkenen.	1
	Bepaalt welke informatie relevant is voor degene aan wie hij rapporteert en stemt taalgebruik daarop af.	12
Respecteert andere meningen (binnen basis normen en waarden).	Respecteert de mening van de klant en neemt de klacht serieus en zorgt dat de klacht wordt geregistreerd en afgehandeld.	20
Accepteert andere gedrag (binnen basisnormen en waarden).	Respecteert eigen grenzen en grenzen van anderen.	11, 12
Hanteert breed geaccepteerde sociale omgangsvormen.	Hanteert correcte omgangsvormen.	12
	Beperkt hinder tengevolge van de werkzaamheden tot een minimum.	15
	Zorgt na afloop van de werkzaamheden voor een opgeruimde werkplek.	4, 5, 6, 7
	Vraagt aan de klant of alles naar wens (verlopen) is.	15
Hanteert milieunormen.	Gebruikt protocollen en/of handboek kwaliteitszorg.	9
	Handelt conform de richtlijnen/relevante voorschriften op het gebied van veiligheid, milieu en arbeidsomstandigheden.	5, 6, 7, 8, 10
	Zorgt dat de voorschriften op het gebied van veiligheid, milieu en Arbo bekend zijn bij de medewerkers.	4, 5, 6, 7, 10
	Ziet erop toe, dat gewerkt wordt volgens de relevante voorschriften op het gebied van veiligheid, milieu en arbeidsomstandigheden.	
	Doet voorstellen voor het op- en bijstellen van richtlijnen/voorschriften op het gebied van veiligheid, milieu en arbeidsomstandigheden.	10
	Rapporteert volgens de richtlijnen.	9
	Spreekt anderen aan op racistisch, seksistisch of tendentiek taalgebruik.	11
	Gaat efficiënt en zorgzaam om met materialen, gereedschap/instrumenten.	4, 5, 6, 7
	Werkt volgens het kwaliteitssysteem van de werkgever.	9

Gaat kritisch om met eigen normen (cultuur, subgroep).		Formuleert eigen mening/standpunt m.b.t. normatieve aspecten van het beroep.	12
		Handelt uit normatieve aspecten van het beroep.	13
Oriënteert zich op verschillende opvattingen en vormt zich daarover een mening.		Formuleert eigen mening/standpunt m.b.t. normatieve aspecten van het beroep.	12
		Stelt gerichte vragen aan collega's om alle relevante informatie boven water te krijgen.	11
<b>Resultaat</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wordt gerespecteerd voor zijn mening en handelen in de samenleving</li> <li>• handelt sociaal betrokken</li> <li>• spreekt anderen aan op handelen</li> <li>• ontwikkelt eigen normen met betrekking tot duurzaamheid, gelijkwaardigheid, rechtvaardigheid, geweld, solidariteit, tolerantie, veiligheid, verantwoordelijkheid, zorg.</li> <li>• handelt van uit overwegingen rond normatieve aspecten van het beroep (ethiek, fraude, milieu)</li> <li>• hanteert wet- en regelgeving</li> </ul>			

<b>Organisatorische burgerschapscompetentie</b>			
<b>Competentie</b>			
De burger is in staat om op adequate wijze om te gaan met publieke organisatorische context(en) en daarbij behorende problemen binnen de relevante maatschappelijke domeinen en situaties.			
<i>Succescriteria afkomstig uit het brondocument</i>		<i>Criteria voor de HTV-kwalificatieprofielen</i>	<i>Verwerkt in beroepscomp.</i>
Plant en regelt de eigen activiteiten in de context van een maatschappelijk verband. Kan het eigen handelen situeren in het grotere geheel.		Plant en regelt de eigen activiteiten.	1, 14
		Situeert het eigen handelen in het grotere geheel.	1, 14
Kan samenwerken, coördineren en organiseren.		Past zich aan de bedrijfscultuur aan.	11
		Komt gemaakte werkafspraken na.	11
		Stelt gerichte vragen aan collega's om alle relevante informatie boven water te krijgen.	11
		Respecteert eigen grenzen en grenzen van anderen.	11, 12, 13, 20
		Houdt rekening met verschillen tussen mensen en hun manier van werken.	11
		Geeft feedback aan collega's.	11
		Vraagt om feedback van collega's.	11
		Geeft aan wanneer de werkdruk te hoog is.	11
		Toont respect voor andere gewoonten.	11, 12
		Organiseert en coördineert activiteiten.	11,
		Stelt het gemeenschappelijke resultaat van het team centraal.	11
	Spreekt anderen aan op hun handelen.	11	

		Gaat respectvol om met mensen van andere disciplines en culturen, houdt rekening met de werkzaamheden van derden en overlegt bij eventuele problemen.	11
		Spreekt anderen aan op fouten, verstoringen en afwijkingen.	9
Toont overtuigingskracht, besluitvaardigheid, verantwoordelijkheidsgevoel, leidinggevend vermogen.		Toont overtuigingskracht, besluitvaardigheid en verantwoordelijkheid.	13, 15
Hanteert eigen gevoelens.		Gaat beheerst om met eigen gevoelens.	12
Respecteert eigen grenzen en grenzen van anderen.		Respecteert eigen grenzen en grenzen van anderen.	11, 12, 13, 20
		Geeft aan wanneer de werkdruk te hoog is.	11
Doorloopt keuzeprocessen.		Weegt mogelijke oplossingen af rekeninghoudend met belangen en normen van anderen en kiest de meest geschikte oplossing.	3, 9
Brengt eigen inzichten overtuigend in.		Toont overtuigingskracht, besluitvaardigheid en verantwoordelijkheid.	13, 15
Komt afspraken na.		Komt gemaakte werkafspraken na.	11
Deelt kennis en ervaring.		Deelt kennis en ervaring met anderen.	13
<b>Resultaat</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• levert een bijdrage aan relevante maatschappelijk verband (en)</li> <li>• lost problemen op</li> <li>• plant en organiseert activiteiten</li> <li>• past zich op een zakelijke manier aan veranderingen aan</li> <li>• maakt keuzen</li> <li>• hanteert wet- en regelgeving</li> </ul>			

#### 12.4.2. Talen

##### Nederlands

In het referentiedocument *Talen in de kwalificatieprofielen* wordt gesteld (blz. 20) dat communicatie in het Nederlands een belangrijke vaardigheid is voor de werknemer op mbo-niveau. Dat geldt voor alle werknemers in alle sectoren. Van hen wordt verwacht dat zij met collega's en leidinggevendenden het dagelijkse werk bespreken en conflicten oplossen, deelnemen aan werkoverleg, met klanten en leveranciers communiceren, werkrapporten schrijven en bijblijven op het vakgebied door tijdschriften en websites te raadplegen. Met Nederlands wordt bedoeld de moedertaal, voor leerlingen die van huis uit Nederlands spreken, of de omgevingstaal – de taal van school en werk en van de openbare ruimte – voor leerlingen die een andere moedertaal hebben en thuis en in de familie- en vriendenkring geheel of gedeeltelijk een andere taal spreken.

Er is geen scherpe scheiding tussen het Nederlands als eerste of moedertaal (NT1) en het Nederlands als tweede taal (NT2); er is eerder sprake van een glijdende schaal. Aan de ene kant van die schaal staan leerlingen met Nederlands als moedertaal, aan de andere kant leerlingen die op latere leeftijd

naar Nederland zijn gekomen en het Nederlands als een nieuwe taal hebben moeten leren. Daartussen bevindt zich de grote groep van leerlingen die in twee of meer talen leven. Deze leerlingen zullen over het algemeen veel extra inspanning moeten leveren om de voor het beroep benodigde taalvaardigheid te verwerven.

In de onderliggende beroepscompetentieprofielen bij dit kwalificatieprofiel zijn weinig aanwijzingen gevonden voor het toepassen van Nederlands.

In het brondocument leren en burgerschap wordt Nederlands als hulpmiddel in verschillende domeinen genoemd. Het gaat dan bijv. over zaken als samenwerken, informatie verwerven en verwerken, gebruik maken van media en hulpbronnen, deelnemen aan bijeenkomsten en besprekingen, reflecteren, doelen stellen, in de maatschappij functioneren als kritisch consument, werknemer, kiezer. Het gaat ook om leren, op hogere niveaus in het mbo, om levenslang leren in arbeid en maatschappij. Om dit alles te kunnen uitvoeren is taalvaardigheid nodig. Het brondocument leren en burgerschap expliciteert de benodigde taalvaardigheid echter niet en geeft evenmin informatie over het niveau van taalvaardigheid Nederlands dat moet worden nagestreefd voor de verschillende opleidingsniveaus in het mbo.

In vrijwel alle geformuleerde beroepscompetenties in het kwalificatieprofiel komen taaluitingen aan de orde. Door het ontbreken van een instrumentarium wordt geadviseerd gebruik te maken van het taalcompetentieprofiel van het CEF. Het geadviseerde plaatje voor niveau 2 (blz. 27) ziet er als volgt uit:

	<b>Luisteren</b>	<b>Lezen</b>	<b>Gesprekken voeren</b>	<b>Spreken</b>	<b>Schrijven</b>
C2					
C1					
B2					
B1					
A2					
A1					

Het geadviseerde plaatje voor niveau 3/4 (blz. 28) ziet er als volgt uit:

	<b>Luisteren</b>	<b>Lezen</b>	<b>Gesprekken voeren</b>	<b>Spreken</b>	<b>Schrijven</b>
C2					
C1					
B2					
B1					
A2					
A1					

### *Moderne vreemde talen*

In de beroepscompetentieprofielen zijn geen aanwijzingen gevonden voor het toepassen van moderne vreemde talen. In het brondocument leren en burgerschap wordt gesproken over het toepassen van twee moderne vreemde talen 'adequaat voor de betreffende situatie'.

In het referentiedocument Talen in de kwalificatieprofielen is een advies gegeven (blz. 15/16). Dit advies houdt in om in te zetten op één moderne vreemde taal, bij voorkeur Engels, omdat dit een verplichte vreemde taal was in hun vooropleiding en zij daar als Europese burger het meeste profijt van zullen hebben.

Wat betreft het te verwerven taalniveau<sup>2</sup> wordt voor niveau 2 (blz. 17) geadviseerd om dit te beperken tot gespreksvaardigheid. In het format ziet dat er als volgt uit:

	<b>Luisteren</b>	<b>Lezen</b>	<b>Gesprekken voeren</b>	<b>Spreken</b>	<b>Schrijven</b>
C2					
C1					
B2					
B1					
A2					
A1					

Wat betreft het te verwerven taalniveau wordt voor niveau 3/4 (blz. 18) het volgende geadviseerd:

	<b>Luisteren</b>	<b>Lezen</b>	<b>Gesprekken voeren</b>	<b>Spreken</b>	<b>Schrijven</b>
C2					
C1					
B2					
B1.2					
B1.1					
A2					
A1					

---

<sup>2</sup> Het te verwerven taalniveau vormt een punt van discussie voor de Paritaire Commissie Bakkerij. Naar aanleiding van proeftuinen/experimenten dient het te verwerven taalniveau eventueel bijgesteld te worden.

## 12.5 BORGING VAN DE KWALITEIT VAN EXAMINERING

Examinering behoort tot de verantwoordelijkheid van het onderwijs. De onderwijsinstelling is eindverantwoordelijk voor de onderwijsuitvoering, inclusief de examinering van de door haar verzorgde opleidingen.

De paritaire commissie bewaakt het civiel effect van diploma's. De paritaire commissie adviseert de onderwijsinstellingen ten aanzien van de examinering om het civiel effect van de diploma's te waarborgen. Zij adviseert de onderwijsinstellingen als volgt:

- De examinering is gebaseerd op de inhoud van de betreffende kwalificatieprofielen.
  - Kerntaken, kernopgaven en beroepscompetenties worden in samenhang met elkaar getoetst.
  - De examinering is zowel gericht op de planning en uitvoering van de kerntaken als op de reflectie op de geplande en uitgevoerde kerntaken.
  - Er wordt gebruik gemaakt van passende examenvormen, zoals EVC (Erkennen van eerder verworven competenties), portfolio, proeve van bekwaamheid et cetera.
  - De criteria met betrekking tot ontwikkeling en uitvoering van examens zijn eenduidig vastgelegd. Er zijn procedures beschikbaar om te borgen dat de examens en de examenafname voldoen aan de vastgelegde criteria.
  - De examinering vindt plaats in een realistische context.
  - Het bedrijfsleven is betrokken bij de ontwikkeling en afname van examens. Er is op een eenduidige manier vastgelegd op welke wijze het bedrijfsleven is betrokken bij beoordelen en examineren.
  - Beoordelaars van examens zijn deskundig met betrekking tot de inhoud van het kwalificatieprofiel en met betrekking tot examinering. Er is op een eenduidige wijze vastgelegd aan welke competenties de medewerkers die betrokken zijn bij beoordelen en examinering –zowel intern als extern- moeten voldoen.
  - Het examenproces is door de instelling op een eenduidige wijze vastgelegd en omschreven.
  - De onderwijsinstelling onderzoekt regelmatig de tevredenheid over examinering bij alle betrokken en gebruikt de input om bijstellingen door te voeren.
- \* *Over de inhoud en de wijze waarop examinering plaatsvindt in de HTV-sectoren zal overleg worden gepleegd in de drie Paritaire Commissies (HTV).*

## 12.6 INSTROOMEISEN EN DOORSTROOMRECHTEN

Vereiste voor inschrijving voor de opleiding Banketbakker is het bezit van:

- een diploma voorbereidend middelbaar beroepsonderwijs (vmbo) van:
  - a. de sector economie (Doorstroomregeling vmbo – beroepsonderwijs, art. 3) of
  - b. de sector techniek, zorg en welzijn en landbouw. Het vak wiskunde, economie dan wel een tweede moderne vreemde taal moet deel hebben uitgemaakt van het examen (Doorstroomregeling vmbo – beroepsonderwijs, art. 5),
- het diploma Assistent Bakker,
- een diploma lager beroepsonderwijs (lbo), voorbereidend beroepsonderwijs (vbo), middelbaar algemeen voortgezet onderwijs (mavo) of mavo/vbo, waarvan het examen voor alle vakken is afgelegd op tenminste B-niveau. Het vak wiskunde, economie dan wel een tweede moderne vreemde taal moet deel hebben uitgemaakt van het examen (Doorstroomregeling vmbo – beroepsonderwijs, art. 7),
- een bewijs dat de eerste drie leerjaren van een school voor hoger algemeen voortgezet onderwijs (havo) of van een school voor voorbereidend wetenschappelijk onderwijs (vwo) met gunstig gevolg zijn doorlopen (WEB, art. 8.2.1) of
- een nader bij ministeriële regeling aangewezen diploma of bewijsstuk (WEB, art. 8.2.1).

Het bevoegd gezag kan in bijzondere gevallen afwijken van de gestelde eisen, indien de deelnemer naar verwachting het onderwijs in de opleiding Banketbakker met voldoende resultaat zal kunnen volgen (WEB, art. 8.2.1).

Houders van het diploma Banketbakker hebben de mogelijkheid door te stromen naar een middenkaderopleiding te weten Leidinggevende HTV. Houders van het diploma Banketbakker hebben ook de mogelijkheid door te stromen naar de middenkader opleiding Ondernemer Horeca/Bakkerij.

## **12.7 HET PROCES VAN TOTSTANDKOMING VAN HET KWALIFICATIEDOSSIER**

### *12.7.1 Aanpak in de HTV-sectoren: betrokkenheid van Onderwijs en bedrijfsleven*

In aansluiting op de landelijke ontwikkeling is in juni 2001 door het LOB HTV een werkplan opgesteld. In het kader van dat werkplan 'Versterking Kwalificatiestructuur' wordt sindsdien binnen de HTV-sectoren nauw samengewerkt door Sociale Partners (werkgevers/werknemers), vertegenwoordigers van het HTV-MBO en het LOB HTV, aan de realisatie van een nieuwe competentiegerichte Kwalificatiestructuur.

#### *Stuurgroep Versterking Kwalificatiestructuur*

Een stuurgroep fungeerde als eerste platform, waar alle ontwikkelingen in het kader van de ontwikkeling van de competentie gerichte Kwalificatiestructuur werden besproken en afspraken werden gemaakt voor het uitvoeren van de diverse activiteiten. Stuurgroepleden fungeerden tevens als contactpersoon naar de diverse achterbannen. Zij zorgden voor achterbanraadpleging en het realiseren van draagvlak voor de nieuwe ontwikkelingen.

De stuurgroep<sup>3</sup> was als volgt samengesteld:

Namens de Bve Raad: de heren H. Dubbelaar (ROC Eindhoven), A.J. de Groen (ROC Zadkine) en J.W Flierman (ROC van Amsterdam).

Namens de werknemersorganisaties: de heer A.G. Koning (CNV Bedrijvenbond).

Namens het bedrijfsleven: de dames C.M.A. Zwierstra (Nederlandse Brood- en banketbakkers Ondernemers Vereniging) en B. Redeker (Stichting Opleiding Contractcatering) en de heren J.H. Zaagsma (Algemeen Nederlands Verbond van Reisonderningen) en J. van Haren (Koninklijk Horeca Nederland).

#### *Werkgroep Kwalificatieprofiel Banketbakker*

Voor de ontwikkeling van onderdelen van het kwalificatieprofiel Banketbakker is in september 2003 een werkgroep ingesteld. Deze werkgroep was als volgt samengesteld:

Namens het bedrijfsleven: de heren E. Degen (Nederlands Bakkerij Centrum) en A. Jacobs (zelfstandig ondernemer). Namens het onderwijs: de heren B. Rodenburg (Deltion college), M. Verheijen (ROC Eindhoven), J.H. Vos (Vakschool Wageningen) en A. van Duijn (ROC Amsterdam).

Met name het omzetten van succescriteria naar beheersingscriteria is een taak waarbij de expertise van het onderwijs en bedrijfsleven ingebracht kon worden. Zij hebben immers als geen ander kennis van het startniveau van een beginnend beroepsbeoefenaar, vanuit hun functie als docent of praktijkbegeleider. De werkgroep had de volgende taken:

- het omzetten van succescriteria naar beheersingscriteria
- het bepalen van een kerndeel van het profiel
- het maken van een omschrijving van de beginnend beroepsbeoefenaar
- het vaststellen welke kerntaken/kernopgaven van toepassing zijn en het afzwakken van de verrijkte kerntaken/kernopgaven.
- draagvlak en acceptatie bewerkstelligen bij de achterbannen die de werkgroepleden vertegenwoordigen.

---

<sup>3</sup> Verslagen van de Stuurgroepvergadering zijn eventueel opvraagbaar bij het LOB HTV.

Per beroepscompetentie is door vertegenwoordigers van het onderwijs en bedrijfsleven nagegaan of de beroepscompetentie en de bijbehorende succescriteria van toepassing zijn voor de beginnend Banketbakker en/of de Allround banketbakker en Specialist banketbakker. Indien van toepassing, is per succescriterium nagegaan of de beginnend beroepsbeoefenaar de competentie op hetzelfde niveau moet beheersen als de vakvolwassen beroepsbeoefenaar. Dit betekent dat is nagegaan of en hoe het succescriterium afgezwakt diende te worden bij de omzetting naar een beheersingscriterium. Verschillen tussen een vakvolwassen en een beginnend beroepsbeoefenaar hebben in de eerste plaats betrekking op de mate van ervaring. Veel handelingen en resultaten (beschreven in de criteria) komen wel overeen, maar door ervaring zal een vakvolwassen beroepsbeoefenaar deze handelingen effectiever en efficiënter uitvoeren. Daarnaast zal een vakvolwassen beroepsbeoefenaar complexere en moeilijker uit te voeren werkzaamheden uitvoeren.

Daar waar van toepassing zijn de succescriteria afgezwakt. Deze afzwakkingen zijn weergegeven door: wijziging van bepaalde handelingen

- door termen weg te halen, zoals: ‘nauwlettend’, ‘elk’
- door termen toe te voegen, zoals: ‘duidelijke (afwijkingen)’, ‘veel gehanteerde (hulpmiddelen)’
- door termen te wijzigen, zoals: ‘signaleren’ in plaats van ‘bewaken’, ‘melden’ in plaats van ‘afhandelen (van klachten)’, ‘leeft na’ in plaats van ‘ziet toe op naleving’
- weglating of wijziging van de tijdseenheid waarbinnen de handeling uitgevoerd moet worden, zoals: ‘dagelijks’, ‘tijdig’
- afzwakken van de mate van zelfstandigheid, door de toevoeging van termen zoals: ‘na overleg’, ‘na controle’, ‘volgens opdracht’, ‘op verzoek’, ‘aangewezen (hulpmiddelen)’, ‘opgedragen (werkwijzen)’
- wijziging van het resultaat, door de toevoeging van termen zoals: ‘eenvoudige (klachten)’, ‘een geleverde bijdrage aan’, ‘onderdelen van (een procedure)’.

#### *Achterbannen: NBOV en WDV*

Het onderwijs en bedrijfsleven zijn tevens betrokken geweest bij de totstandkoming van het kwalificatieprofiel door middel van achterbanraadpleging. Deze achterbanraadpleging vond plaats in de Werkgroep Directeuren Voeding (WDV) en in de Nederlandse Brood- en banketbakkers Ondernemers Vereniging (NBOV). De achterbanraadplegingen leidden tot enkele kleine wijzigingsvoorstellen die betrekking hadden op het niveau van de beschrijvingen. Daarnaast adviseerden de achterbannen de Paritaire Commissie zich goed te beraden over de talen en de bijbehorende beheersingsniveaus.

#### *Paritaire Commissie Bakkerij*

Het concept-kwalificatieprofiel is beoordeeld en besproken door de Paritaire Commissie Bakkerij. Tijdens de bespreking is aandacht besteed aan de opmerkingen en suggesties van de achterbannen. De wijzigingsvoorstellen van de achterbannen zijn overgenomen door de Paritaire Commissie. Naast deze wijzigingsvoorstellen is gediscussieerd over de te beheersen talen met bijbehorende beheersingsniveaus en over de gehanteerde methodiek van Schering en inslag. De Paritaire Commissie adviseerde om expliciet aandacht te besteden aan deze twee aspecten tijdens een evaluatie van het kwalificatieprofiel naar aanleiding van proeftuinen/experimenten.

Het merendeel van de wijzigingen die in het eerste toetsingsrapport gevraagd werden door het Coördinatiepunt kwalificatiestructuur, zijn overgenomen. Voor een deel ondanks het feit dat de Paritaire Commissie Bakkerij van mening is dat enkele format-elementen eigenlijk niet thuis horen in het kwalificatieprofiel. Dit betreft de vermelding van instroomeisen, schatting beschikbare BPV plaatsen. Bij de nominale studie duur wordt aangetekend dat de Paritaire Commissie van mening is dat het een voorlopige inschatting is; echter ervaringsgegevens ontbreken.

Een deel van de gevraagde wijzigingen zijn door de Paritaire Commissie Bakkerij niet gehonoreerd omdat de commissie het belangrijk vindt vooral op basis van onderzoekresultaten en evaluaties het profiel aan te passen en te onderhouden. Het betreft met name onderdelen van de kwaliteits 2, norm 2.2.1 en 2.2.2

Het advies van het Coördinatiepunt met betrekking tot clusteren van de kwalificatieprofielen Brood- en banketbakker en Banketbakker wordt niet overgenomen. Beide kwalificatieprofielen zullen in 2005/2006 worden herzien. Met name wil men de uniciteit van beide profielen meer onderscheidend tot uitdrukking laten komen. Dat wil zeggen dat de beroepstypering, kerntaken, kernopgaven en competenties deels geherformuleerd zullen worden. Indien de onderliggende beroepscompetentieprofielen onvoldoende input leveren zal het Kenniscentrum LOB HTV de sociale partners van de Bakkerijbranche verzoeken de beroepscompetentieprofielen te herzien.

### ***12.7.2 Aanpak in de HTV-sectoren: schematisch overzicht***

#### *Ontwikkeling en validering van de kwalificatieprofielen HTV*

Augustus 2003	Stuurgroepvergadering: eerste bespreking van het concept voorstel HTV kwalificatiestructuur op basis van de beschikbare bcp's. Na bespreking is het voorstel aangepast.
September 2003	De Stuurgroep ontvangt het aangepaste conceptvoorstel HTV kwalificatiestructuur ter bespreking in de respectievelijke achterbannen.
Sept. en oktober 2003	Stuurgroepvergaderingen: besprekingen van het commentaar van de achterbannen op het conceptvoorstel Kwalificatiestructuur HTV. Na de besprekingen is het voorstel aangepast.
November 2003	Vergadering COB Bakkerij: bespreking van het conceptvoorstel Kwalificatiestructuur HTV. De COB Bakkerij adviseert het Bestuur van het LOB HTV het conceptvoorstel Kwalificatiestructuur HTV over te nemen en vast te stellen.
December 2003	Het Coördinatiepunt Kwalificaties Beroepsonderwijs ontvangt het conceptvoorstel Kwalificatiestructuur HTV.
December 2003	Bestuursvergadering: vaststelling van het conceptvoorstel Kwalificatiestructuur HTV.
Mei 2004	Overleg met Coördinatiepunt Kwalificaties Beroepsonderwijs: bespreking van het conceptvoorstel Kwalificatiestructuur HTV. Na de bespreking is een advies ontvangen van het Coördinatiepunt Kwalificaties Beroepsonderwijs.  Naar aanleiding van dit advies is een aanvullend advies opgesteld met betrekking tot de Kwalificatiestructuur HTV. Dit aanvullend advies is voorgelegd aan de Stuurgroep.
Juli 2004	Stuurgroepvergadering: bespreking van het advies met betrekking tot de Kwalificatiestructuur HTV. Na de bespreking is het concept-voorstel Kwalificatiestructuur HTV aangepast.
Oktober 2004	Het bestuur ontvangt het bijgestelde concept-voorstel Kwalificatiestructuur HTV.

### *Ontwikkeling en validering kwalificatieprofiel*

Sep 2003 t/m jan 2004	Werkgroepbijeenkomsten: ontwikkeling van het concept-kwalificatieprofiel Banketbakker.
April 2004	De Stuurgroep ontvangt het concept-kwalificatieprofiel ter beoordeling.
Juni 2004	Het format kwalificatieprofiel is vernieuwd. Het reeds ontwikkelde concept-kwalificatieprofiel wordt in het nieuwe format geplaatst.
September 2004	Het Coördinatiepunt Kwalificaties Beroepsonderwijs ontvangt drie concept-kwalificatieprofielen voor een preview (Commercieel Medewerker Reizen, Banketbakker en Ondernemer Horeca/Bakkerij).
Oktober 2004	Overleg met Coördinatiepunt Kwalificaties Beroepsonderwijs: bespreking van de previews.
Oktober 2004	Stuurgroepvergadering: bespreking resultaten van de preview. Na de bespreking wordt het concept-kwalificatieprofiel op een aantal aspecten aangepast.
December 2004	De stuurgroep ontvangt het aangepaste concept kwalificatieprofiel voor achterbanraadpleging.
Januari 2005	Achterbanraadpleging: het concept-kwalificatieprofiel wordt besproken met de achterbannen: met de NBOV en de WDV.
Februari 2005	Vergadering Paritaire Commissie Bakkerij: de resultaten van de achterbanraadpleging worden besproken. De wijzigingsvoorstellen van de achterbannen worden overgenomen. De Paritaire Commissie geeft een voorlopig positief advies. Na de bespreking wordt het concept-kwalificatieprofiel op een aantal aspecten aangepast.
Maart 2005	Het Coördinatiepunt Kwalificaties Beroepsonderwijs toetst het concept-kwalificatieprofiel: het kwalificatieprofiel voldoet nog niet aan de gestelde eisen.
April 2005	vergadering Paritaire Commissie Bakkerij: de toetsresultaten worden, voorzien van een advies over wijziging van het concept-kwalificatieprofiel, besproken.
April 2005	De Paritaire Commissie Bakkerij adviseert het bestuur van LOB HTV het kwalificatieprofiel vast te stellen zodat geëxperimenteerd kan worden. Een aantal zaken zal in 2005/2006 na onderzoek c.q. bekend worden van resultaten van experimenten waarschijnlijk nog leiden tot aanpassingen.
19 Mei 2005	Bestuur LOB HTV stelt kwalificatieprofiel Banketbakker vast.

## **DEEL 3 BRONDOCUMENTEN**

- De onderliggende beroepscompetentieprofielen
- Leren & Burgerschap
- Referentiedocument Talen in de kwalificatieprofielen

Om praktische redenen worden de brondocumenten als papieren versie of digitaal bestand aan het dossier toegevoegd.