

Toelichting Kwalificatiedossier Boulangerie, kwalificatie Boulanger 25614 Diploma SVH Boulanger	
Het examen SVH Boulanger is gebaseerd op het kwalificatiedossier Boulangerie (crebo 23250). Op basis van de branche stelt aan een beginnend beroepsbeoefenaar, zijn de werkprocessen uit het kwalificatiedossier in samenspraak met de branche verder uitgewerkt. Op deze manier worden zowel de arbeidsmarktrelevant diploma als de aansluiting tussen onderwijs en beroepspraktijk geborgd. De vertaling van de eisen vanuit het kwalificatiedossier is verwerkt in deze toelichting op het kwalificatiedossier.	
Het examen leidt tot het branchediploma SVH Boulanger. Dit diploma dekt minimaal de eisen van de beoefening van het kwalificatiedossier.	
Voor het examen SVH Boulanger geldt dat de kennis en vaardigheden van SVH Zelfstandig werkend bakker en beheerst worden verondersteld. Voor de examens van SVH geldt dan ook dat alle kennis en vaardigheden beschreven in het kwalificatiedossier en de toelichting voor SVH Zelfstandig werkend bakker ook van toepassing zijn op SVH Boulanger. In het examen SVH Boulanger worden de kennis en vaardigheden die ook al bij SVH Zelfstandig werkend bakker zijn, niet (allemaal) opnieuw afzonderlijk getoetst, maar ze zijn wel impliciet onderdeel van de beoefening van het kwalificatiedossier.	
B1-K1/ B1-K2	heeft brede kennis van boulangerieproducten (assortiment, eigenschappen, kwaliteitscriteria, en bewaring en bereidingswijze) heeft brede kennis van smaak, geur, kleur, vorm en textuur van (exclusieve) boulangerieproducten heeft kennis van de verwerkingstijd van verschillende boulangerieproducten heeft brede kennis van smaakcombinaties heeft kennis van procedures en processen op de werkvloer in de bakkerij heeft kennis van relevante bedrijfs- en kwaliteitsrichtlijnen heeft kennis van relevante trends en ontwikkelingen kan nieuwe boulangeriereceptuur bedenken kan producten, werkwijzen en processen in de bakkerij analyseren kan recepturen voor boulangerieproducten hanteren kan rijs- en bakprocessen van boulangerieproducten toepassen kan sierwerkproducten voor boulangerieproducten maken kan kwaliteitsnormen geldend in de bakkerij hanteren kan recepturen voor boulangerieproducten hanteren
B1-K1-W1/ B1-K1-W2/ B1-K1-W3/ B1-K1-W4/ B1-K2-W1/ B1-K2-W5	K1-W1 bepaalt nauwkeurig een efficiënte en effectieve productievolgorde waarbij hij/zij rekening houdt met bestellingen, beschikbare voorraad, tijd en verwerkingstijd van de boulangerieproducten en kostenbewust gepast de productievolgorde tijdig aan wanneer er afwijkingen in de uitvoering ontstaan K1-W2 bereidt boulangerieproducten op creatieve wijze werkt snel, nauwkeurig en kwaliteitsbewust, zodat de werkzaamheden binnen de vooraf gestelde termijn worden afgerond bereidt producten zorgvuldig volgens vaste kwaliteit op het gebied van smaak, vorm en textuur K1-W3 verwerkt, modelleert en bakt boulangerieproducten K1-W5 bewaakt en borgt de kwaliteit van grondstoffen en/of boulangerieproducten grondig aan het kwaliteitssysteem van het bedrijf K2-W2 komt proactief met creatieve voorstellen om nieuwe of vernieuwde producten in te passeren
	viennoiserie desem/poolish vlechtbroden sierstukken verreikte degen pizza frituur koek roggebrood
B1-K2	heeft kennis van relevante trends en ontwikkelingen
K2-W3	K2-W1 houdt relevante trends en ontwikkelingen nauwgezet bij

	Voorbeelden: - Internet - vaktijdschriften - brancheorganisaties - vakbeurzen - Meester Boulangers
B1-K1	heeft brede kennis van materialen in de bakkerij (onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen) kan bakkerijgereedschappen, machines en -apparatuur gebruiken kan bakkerijmaterialen toepassen gebruikt de benodigde materialen, middelen en grondstoffen op effectieve en efficiënte wijze gaat hier verantwoord en duurzaam om met materialen, middelen en grondstoffen
B1-K1-W2/ B1-K1-W3/ B1-K1-W4	K1-W2/3/4 gebruikt de benodigde apparatuur, materialen en grondstoffen effectief en efficiënt gaat verantwoord en duurzaam om met apparatuur, materialen en grondstoffen
	Apparatuur: planeetmenger spiraalkneder uitrolmachine verdeelpboller rijskast ovens (inschietoven, rotatieoven) geleispuitmachine brood-, oven, en plaatwagen koeling (koelkast, koelruimte, koelcel) vriezer gekoelde vitrine weegbunker (water) – watermeter/watermenger hefkieper afmeter kegelopboller diviseuse Gereedschap: schilmes koksmes officemes broodmes korstwiël parisienneboor dunschiller appelboor appelverdeler gekleurde kunststof snijplanken (groen, rood, bruin, wit) weegschaal garde sputzakken + spuitmondjes deegrol / rolstok bakvormen maatbekers/-emmers bekken spatel krabber deegsteker steekvormen / stekers (steek)thermometer (suikerthermometer) glaceermes/paletmes kwast cernet korstprikker broodblikken

	gladde en geperforeerde bakplaten stokbroodplaten taartpannen cakeblikken vlaivormen (roestvrijstalen) bakringen
B1-K1/B1-K2	heeft brede kennis van de functie van grondstoffen in de bakkerij heeft brede kennis van de herkomst van grondstoffen in de bakkerij heeft brede kennis van de samenstelling van grondstoffen in de bakkerij heeft brede kennis van het gebruik van grondstoffen in de bakkerij heeft brede kennis van kwaliteitsaspecten van grondstoffen in de bakkerij heeft brede kennis van soorten en typen grondstoffen in de bakkerij heeft kennis van diëten en allergieën die met grondstoffen/ ingrediënten te maken hebben kan de herkomst en samenstelling van grondstoffen in de bakkerij achterhalen kan inspelen op veranderende samenstelling van grondstoffen in de bakkerij kan een bewuste keuze maken voor het gebruiken of vervangen van grondstoffen in boulangerie; kan grondstoffen toepassen
B1-K1-W1/ B1-K1-W2/ B2-K2-W3/B1-K2-W4	K1-W1 maakt op basis van de receptuur en de werking, toepasbaarheid en kwaliteit van grondstoffen keuze voor grondstoffen K1-W2 gaat verantwoord en duurzaam om met apparatuur, materialen en grondstoffen K2-W3 maakt een logische keuze voor de te gebruiken grondstoffen K2-W4 maakt op creatieve wijze combinaties van smaakprofielen en/of vervangt op creatieve wijze in nieuwe recepten trekt logische conclusies over het effect van het gebruiken, combineren en/of vervangen van grondstoffen op het nieuwe of vernieuwde product
	graan (volkoren, meel, bloem) water gist (poeder, vers, vloeibaar, desem) voordeeg/desem bakkerszout / zeezout zuivel (room, melk, kwark, kaas) eieren (vers, vloeibaar, poeder) suiker (kristal, basterd, poeder) vullingen (suikernibs, stukjes chocolade, olijven, noten, (gedroogde) vruchten, rozijnen, zaden, p vlees, kaas en meer) vetten (boter (room, toer), margarine, olie) broodverbetermiddelen (grootbrood, klein brood, krakant brood, gevuld brood) ouwel decoratie (roggebloem, pitten en zaden, tijgerpap) fruit (vers, geconfijt, blik) chocolade (puur, melk, wit) noten (o.a. amandel, hazelnoot) spijsen kruiden en specerijen (peper, zout, vanille, kaneel, oregano e.d.) thee/koffie rijsmiddelen (koolzuur, gemengd bakpoeder, ammonium) bindmiddelen (zetmeel, gelatine, pectine)
B1-K1	kan decoratie- modelleer- en snijtechnieken voor boulangerieproducten toepassen kan procedures en technieken voor het bereiden van boulangerieproducten toepassen kan rij- en bakprocessen van boulangerieproducten toepassen
B1-K1-W2/ B1-K1-W3/ B1-K1-W4	K1-W2 bereidt boulangerieproducten op creatieve wijze; K1-W3 werkt nauwkeurig en kwaliteitsbewust bij het verwerken, modelleren en bakken van boulangerieproducten K1-W4 werkt nauwkeurig en bedreven bij het decoreren, modelleren of snijden van creatieve, exclusieve ambachtelijke boulangerieproducten bedenkt creatieve en exclusieve ideeën en ontwerpen en gebruikt deze bij het decoreren en modelleren van boulangerieproducten
	conditioneren

	mengen
	kneden
	rijzen
	inwassen
	afmeten
	vormen (bol, punt, plat, vouw, rol)
	opmaken (ontgassen, oprollen, bezaden)
	insnijden / inknippen
	inschieten
	bakken
	lossen / afkoelen
	maskeren
	karamelliseren
	garneren (letters, randen, versieringen)
	decoreren (bestrooien/aanzetten, opspuiten, garneren, opleggen)
	geleren
	besterven
	uitrollen
	uitsteken
	uitsnijden
	opspuiten (rozet, romia, dop, strepen, Utrechts, S)
	fonceren
	tempereren
	toeren
	souffleren
	vullen/inspuiten
	afwerken
	schroeien/afbranden
	(na)drogen
B1-K1	kan de veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs- en levensmiddelen (persoonlijke) hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit toepassen kan kwaliteitsnormen geldend in de bakkerij hanteren kan tussenproducten, halffabricaten en eindproducten etiketteren heeft kennis van eigenschappen en toepassingen van schoonmaakmiddelen en -materialen in de bakkerij kan het bedrijfsschoonmaakplan van de bakkerij uitvoeren
B1-K1-W2/B1-K1-W3/B1-K1-W4/B1-K1-W7	K1-W2/K3/K4 gebruikt de benodigde materialen en middelen verantwoord werkt kwaliteitsbewust K1-W7 kiest de juiste materialen en middelen bij het schoonmaken van werkruimtes, materialen in de bakkerij gaat bewust om met materialen, middelen, tijd en energie maakt zorgvuldig gebruik van het bedrijfsschoonmaakplan en richtlijnen op het gebied van hygiëne vult de controlelijsten uit het bedrijfsschoonmaakplan nauwkeurig in
	hygiënecode voor de brood- en banketbakkerij
	HACCP
	bedrijfshygiëne
	persoonlijke hygiëne
	Warenwetbesluit Meel en Brood

B1-K1	heeft kennis van presentatiemogelijkheden voor boulangerieproducten kan presentatie- en verpakkingsmogelijkheden voor boulangerieproductie toepassen
B1-K1-W6/ B1-K2-W5	K1-W7 presenteert de boulangerieproducten op aantrekkelijke wijze maakt creatieve keuzes voor het verpakken en presenteren van boulangerieproducten en de daarvoor benodigde materialen en middelen gebruikt de benodigde materialen, middelen en gereedschappen effectief en efficiënt gaat verantwoord en duurzaam om met materialen, middelen en gereedschappen anticipeert tijdig op de klantwens en de bruikbaarheid van het verpakkingsmiddel K2-W3 ontwerpt en maakt deskundig nieuwe presentatiemogelijkheden komt actief met creatieve ideeën voor nieuwe presentatiemogelijkheden speelt met de presentatie van het nieuwe of vernieuwde product op creatieve wijze in op de opdracht en/of de klantwens gaat actief op zoek naar manieren om presentatiemogelijkheden te vernieuwen
	papier karton (doos, onderleggers, caisses, taartranden) plastic katoen duurzaamheid
B1-K1/B1-K2	heeft kennis van storytelling kan de klantwens achterhalen kan informeren en adviseren over de producten en ingrediënten kan sociale vaardigheden bij het samenwerken met collega's inzetten
B1-K1-W5/ B1-K2-W1/B1-K2-W5/B1-K2-W6	K1-W5 geeft collega's duidelijke instructies om de kwaliteit te realiseren en eventuele problemen op te lossen K2-W1/W6 adviseert klanten (en waar van toepassing collega's) deskundig K2-W5 weet het nieuwe/vernieuwde product op enthousiaste en inspirerende wijze te presenteren legt de werking van de gebruikte grondstoffen en ingrediënten en de mogelijkheden binnen het cetera helder uit en straalt hierbij deskundigheid en geloofwaardigheid uit adviseert waar nodig (bijvoorbeeld bij dieet/allergie) deskundig over alternatieve ingrediënten of alternatieven
	samenwerken overleggen formuleren rapporteren vakdeskundigheid toepassen gastgerichtheid tonen inlevingsvermogen tonen
B1-K2	kan de kost- en verkoopprijs van boulangerieproducten berekenen kan een bewuste keuze maken voor het gebruiken of vervangen van grondstoffen in boulangerieproducten
K2-W6	K2-W6 past zorgvuldig rekenregels en kengetallen toe bij het berekenen van de inkoopprijs, de BTW en de verkoopprijs van de producten bepaalt zo nauwkeurig mogelijk de invloed van een te hoge of te lage verkoopprijs op het resultaat van de onderneming
	kengetallen toepassen voor: - omzet - kosten: - personeelskosten - huisvestingskosten - overige bedrijfskosten - voorraadbeheer - winstmarge - breakeven point