

Toelichting Kwalificatiedossier Brood en banket, kwalificatie Zelfstandig werkend bakker (crebo 25722)
Diploma SVH Zelfstandig werkend bakker

Het examen SVH Zelfstandig werkend bakker is gebaseerd op het kwalificatiedossier Brood en banket (crebo 25722). Op basis van de eisen die de branche stelt aan een beginnend beroepsbeoefenaar, zijn de werkprocessen uit het kwalificatiedossier in nauwe samenspraak met de branche verder uitgewerkt. Op deze manier worden zowel de arbeidsmarktrelevantie van het diploma als de aansluiting tussen onderwijs en beroepspraktijk geborgd. De vertaling van de eisen vanuit de branche is verwerkt in deze toelichting op het kwalificatiedossier.

Het examen leidt tot het branchediploma SVH Zelfstandig werkend bakker. Dit diploma dekt minimaal de eisen van de beroepsspecifieke onderdelen van het kwalificatiedossier.

Voor het examen SVH Zelfstandig werkend bakker geldt dat de kennis en vaardigheden van SVH Uitvoerend bakker als bekend en beheerst worden verondersteld. Voor de examens van SVH geldt dan ook dat alle kennis en vaardigheden, zoals beschreven in het kwalificatiedossier en de toelichting voor SVH Uitvoerend bakker ook van toepassing zijn op SVH Zelfstandig werkend bakker. In het examen SVH Zelfstandig werkend bakker worden de kennis en vaardigheden die ook al bij SVH Uitvoerend bakker getoetst zijn, niet (allemaal) opnieuw afzonderlijk getoetst, maar ze zijn wel impliciet onderdeel van de beoordeling. De aanvullingen in het basisdeel voor Zelfstandig werkend bakker worden wel expliciet getoetst in het examen SVH Zelfstandig werkend bakker.

B1-K1/P2- heeft brede kennis van het assortiment
 K1/P2-K2 heeft brede kennis van bakkerijproducten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)
 heeft kennis van smaak, geur, kleur, vorm van bakkerijproducten
 heeft kennis van bereidingsprocessen van degen en/of beslagen
 heeft kennis van rijs- en bakprocessen van bakkerijproducten
 heeft kennis van recepturen voor basisbakkerijproducten
 werkt nauwgezet volgens planning en **geldende kwaliteitseisen**
 kan procedures en (ambachtelijke) technieken voor het bereiden van bakkerijproducten toepassen

B1-K1-W3/
 B1-K1-W4/
 B1-K1-W5/
 B1-K1-W6 werkt nauwgezet volgens het kwaliteitssysteem van het bedrijf en de geldende kwaliteitsnormen.
 P2-K2 heeft kennis van diëten en allergieën die met bakkerijproducten/ingrediënten te maken hebben
 kan inspelen op veranderende samenstelling van grondstoffen voor bakkerijproducten
 klein brood (ongevuld zacht/krokant, gevuld, met voordeeg/zetsel/desem/beschuit)
 grootbrood (bus, vloer, batard, baquette, ciabatta)
 gevuld platbrood (focaccia)
 luxe gerezen (getoerd en gerezen)
 pizza's
 vlaaien
 gistdeeg specialiteiten
 sierwerk (brood)
 rogge
 ontbijtkoek
 gebak / taart (klein stukwerk, bescuit zoals cake en genoise)
 boterdeeg (roerdeeg, wrijfdeeg, zetdeeg, kookdeeg)
 bladerdeeg
 beslag
 sierwerk decoraties (banket)
 chocolade
 schuim
 amandelwerk
 kokos
 borstplaat

B1-K1 kan bakkerijgereedschappen, - machines en apparatuur gebruiken
 heeft kennis van materialen in de bakkerij (onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen)
 heeft brede kennis van bakkerijgereedschappen,-machines en -apparatuur
 B1-K1-W3/ gebruikt de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze
 B1-K1-W4/ gaat verantwoord en duurzaam om met grondstoffen, **materialen en middelen**
 B1-K1-W5

Apparatuur:
 planeetmenger
 spiraalkneder
 uitrolmachine
 verdeelopboller
 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 korst wiel parisienneboor dunschiller appelboor appelverdeler gekleurde kunststof snijplanken (groen, rood, bruin, wit) weegschaal garde spuitzakken + 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 vlaaivormen (roestvrijstalen) bakringen
B1-K1/P2-K1/P2-K2	heeft brede kennis van de functie van grondstoffen heeft brede kennis van het gebruik van grondstoffen heeft brede kennis van soorten en typen grondstoffen in de bakkerij heeft kennis van de herkomst van grondstoffen heeft kennis van samenstelling van grondstoffen kan een bewuste keuze maken voor grondstoffen ten behoeve van het bereiden van bakkerijproducten kan grondstoffen toepassen bij het bereiden van bakkerijproducten
B1-K1-W2	gaat verantwoord en duurzaam om met grondstoffen , materialen en middelen zet materialen en grondstoffen op overzichtelijke wijze klaar, waarbij hij/zij rekening houdt met richtlijnen en voorschriften op het gebied van arbo, hygiëne, veiligheid en milieu
B1-K1-W3	maakt op basis van werking, toepasbaarheid en kwaliteitsaspecten een logische keuze voor grondstoffen gaat verantwoord en duurzaam om met grondstoffen , materialen en middelen
P2-K1-W1	maakt zorgvuldig een keuze voor de te bestellen grondstoffen en bakkerijproducten en houdt hierbij rekening met herkomst, samenstelling, kwaliteitsaspecten en kosten
P2-K2-W3	legt de werking van de gebruikte grondstoffen en ingrediënten en de mogelijkheden binnen het assortiment helder uit en straalt 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, pitten, groenten, 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) spijzen kruiden en specerijen (peper, zout, vanille, kaneel, oregano e.d.) thee/koffie rijsmiddelen (koolzuur, gemengd bakpoeder, ammonium) bindmiddelen (zetmeel, gelatine, pectine)
B1-K1	kan procedures en (ambachtelijke) technieken voor het bereiden van bakkerijproducten toepassen kan decoratie- modelleer- en snijtechnieken toepassen heeft kennis van modelleer- en snijtechnieken heeft kennis van decoratie- en afwerkingstechnieken
B1-K1-W5	levert continue aantrekkelijk aedecoreerde gemodelleerde en/of gesneden bakkerijproducten van hoge kwaliteit 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	heeft kennis van veiligheidsvoorschriften en (wettelijke) richtlijnen op het gebied van bedrijfs- en levensmiddelen, (persoonlijke) hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit kan veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs- en levensmiddelen, (persoonlijke) hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit toepassen
B1-K1-W2	past de wettelijke en bedrijfsrichtlijnen op het gebied van hygiëne zorgvuldig toe
B1-K1-W7	werkt nauwkeurig volgens het bedrijfsschoonmaakplan en richtlijnen op het gebied van hygiëne
P2-K1-W2	houdt zorgvuldig rekening met veiligheidsvoorschriften, interne procedures van het bedrijf en relevante wettelijke richtlijnen bij het controleren van ontvangen bestellingen
P-2K2-W3	maakt zorgvuldig een ingrediënten- en allergenenlijst en/of etiket voor het nieuwe/vernieuwde product en houdt hierbij hygiëncode voor de brood- en banketbakkerij HACCP bedrijfshygiëne persoonlijke hygiëne warenwetbesluit Meel en Brood
B1-K1	heeft kennis van presentatie- en verpakkingsmogelijkheden
B1-K1-W7	maakt een weloverwogen keuze voor de benodigde materialen en middelen voor het verpakken en presenteren van bakkerijproducten gebruikt de benodigde materialen en middelen op effectieve en efficiënte wijze gaat verantwoord en duurzaam om met materialen en middelen papier karton (doos, onderleggers, caisses, taartranden) plastic katoen duurzaamheid