

**Toelichting Kwalificatiedossier Patisserie, kwalificatie Patissier
25797
Diploma SVH Patisserie**

Het examen SVH Patisserie is gebaseerd op het kwalificatiedossier Patissier (crebo 23318). 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 Patissier. Dit diploma dekt minimaal de eisen van de beroepsspecifieke onderdelen van het kwalificatiedossier.

Voor het examen SVH Patisserie geldt dat de kennis en vaardigheden van SVH Zelfstandig werkend 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 Zelfstandig werkend bakker ook van toepassing zijn op SVH Patisserie. In het examen SVH Patisserie 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 beoordeling.

B1-K1/ B1-K2	heeft brede kennis van patisserieproducten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze) heeft brede kennis van smaak, geur, kleur, vorm en textuur van (exclusieve) patisserieproducten heeft kennis van de verwerkingstijd van verschillende patisserieproducten 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 patissierereceptuur bedenken kan producten, werkwijzen en processen in de bakkerij analyseren kan recepturen voor patisserieproducten hanteren kan rijs- en bakprocessen van patisserieproducten toepassen kan sierwerkproducten voor patisserieproducten maken kan kwaliteitsnormen geldend in de bakkerij hanteren kan recepturen voor patisserieproducten hanteren
B1-K1-W1/ B1-K1-W3/ B1-K1-W4/ B1-K1-W5/ B1-K1-W6/ 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 patisserieproducten en kostenbewust gebruik van de oven past de productievolgorde tijdig aan wanneer er afwijkingen in de uitvoering ontstaan K1-W3 bereidt patisserieproducten op creatieve wijze werkt snel, nauwkeurig en kwaliteitsbewust, zodat de werkzaamheden binnen de vooraf gestelde tijd klaar zijn bereidt producten zorgvuldig volgens vaste kwaliteit op het gebied van smaak, vorm en textuur K1-W4 verwerkt, modelleert en bakt patisserieproducten op creatieve wijze K1-W6 bewaakt en borgt de kwaliteit van pure grondstoffen en/of patisserieproducten grondig aan de hand van het kwaliteitssysteem van het bedrijf
	gebak / taart, met sierdecoratie
	ijstaart of parfait
	chocolade
	candybar
	confiserie (nougat)
	panna cotta
	pudding/bavaroise
	friandise
	macarons
	kokos
	borstplaat

B1-K2	heeft kennis van relevante trends en ontwikkelingen
K2-W1	K2-W1 houdt relevante trends en ontwikkelingen nauwgezet bij
	Voorbeelden: - Internet - vaktijdschriften - brancheorganisaties - vakbeurzen - Meester Patissiers
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 pure grondstoffen op effectieve en efficiënte wijze gaat hier verantwoord en duurzaam om met materialen, middelen en pure grondstoffen
B1-K1-W3/ B1-K1-W4/ B1-K1-W5	K1-W3/4/5 gebruikt de benodigde apparatuur, materialen en pure grondstoffen effectief en efficiënt gaat verantwoord en duurzaam om met apparatuur, materialen en pure grondstoffen
	Apparatuur:
	planeetmenger
	spiraalkneder
	uitrolmachine
	verdeelopboller
	rijskast
	ovens (inschietoven, rotatieoven)
	geleispuitsmachine
	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
	spruitzakken + 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/B1-K2	heeft brede kennis van de functie van pure grondstoffen in de bakkerij heeft brede kennis van de herkomst van pure grondstoffen in de bakkerij heeft brede kennis van de samenstelling van pure grondstoffen in de bakkerij heeft brede kennis van het gebruik van pure grondstoffen in de bakkerij heeft brede kennis van kwaliteitsaspecten van pure grondstoffen in de bakkerij heeft brede kennis van soorten en typen pure grondstoffen in de bakkerij heeft kennis van diëten en allergieën die met pure grondstoffen/ ingrediënten te maken hebben kan de herkomst en samenstelling van pure grondstoffen in de bakkerij achterhalen kan inspelen op veranderende samenstelling van pure grondstoffen in de bakkerij kan een bewuste keuze maken voor het gebruiken of vervangen van pure grondstoffen in patisserieproducten kan pure grondstoffen toepassen
B1-K1-W2/ B1-K1-W3/ P2-K1-W1/ P2-K2-W2/ P2-K2-W3	K1-W2 maakt op basis van de receptuur en de werking, toepasbaarheid en kwaliteit van pure grondstoffen een logische keuze voor pure grondstoffen K1-W3 gaat verantwoord en duurzaam om met apparatuur, materialen en pure grondstoffen K2-W1 maakt een logische keuze voor de te gebruiken pure grondstoffen K2-W2 maakt op creatieve wijze combinaties van smaakprofielen en/of vervangt op creatieve wijze ingrediënten in nieuwe recepten K2-W2 trekt logische conclusies over het effect van het gebruiken, combineren en/of vervangen van pure 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, 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, ammoniun)
	bindmiddelen (zetmeel, gelatine, pectine)

B1-K1	kan decoratie- modelleer- en snijtechnieken voor patisserieproducten toepassen kan procedures en technieken voor het bereiden van patisserieproducten toepassen kan rijs- en bakprocessen van patisserieproducten toepassen
B1-K1-W3/ B1-K1-W4/ B1-K1-W5	K1-W3 bereidt patisserieproducten op creatieve wijze; K1-W4 werkt nauwkeurig en kwaliteitsbewust bij het verwerken, modelleren en bakken van patisserieproducten K1-W5 werkt nauwkeurig en bedreven bij het decoreren, modelleren of snijden van creatieve, exclusieve en ambachtelijke patisserieproducten bedenkt creatieve en exclusieve ideeën en ontwerpen en gebruikt deze bij het decoreren en modelleren van patisserieproducten
	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-W8	K1-W2 past de wettelijke en bedrijfsrichtlijnen op het gebied van hygiëne zorgvuldig toe zet materialen en pure grondstoffen op overzichtelijke wijze klaar, waarbij hij/zij rekening houdt met richtlijnen en voorschriften op het gebied, van arbo, hygiëne, veiligheid en milieu K1-W8 kiest de juiste materialen en middelen bij het schoonmaken van werkruimtes, materialen en machines 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
	hygiëncode voor de brood- en banketbakkerij
	HACCP

	bedrijfshygiëne
	persoonlijke hygiëne
	warenwetbesluit Meel en Brood
B1-K1	heeft kennis van presentatiemogelijkheden voor patisserieproducten kan presentatie- en verpakkingsmogelijkheden voor patisserieproductie toepassen
B1-K1-W7/ B1-K2-W3	K1-W7 presenteert de patisserieproducten op aantrekkelijke wijze maakt creatieve keuzes voor het verpakken en presenteren van patisserieproducten 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, het vraagstuk 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-W6/ B1-K2-W4/ B1-K2-W6	K1-W6 geeft collega's duidelijke instructies om de kwaliteit te realiseren en eventuele problemen op te lossen K2-W4 adviseert klanten (en waar van toepassing collega's) deskundig K2-W6 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 assortiment helder uit en straalt hierbij deskundigheid en geloofwaardigheid uit adviseert waar nodig (bijvoorbeeld bij dieet/allergie) deskundig over alternatieve ingrediënten of producten
	samenwerken overleggen formuleren rapporteren vakdeskundigheid toepassen gastgerichtheid tonen inlevingsvermogen tonen
B1-K2	kan de kost- en verkoopprijs van patisserieproducten berekenen kan een bewuste keuze maken voor het gebruiken of vervangen van pure grondstoffen in patisserieproducten
K2-W4	K2-W4 past zorgvuldig rekenregels en kengetallen toe bij het berekenen van de inkoopprijs, de BTW en verkoopprijs van 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