

Toepassingsgebied :

Het toepassingsgebied dat bij een bepaalde kerncompetentie wordt vermeld, geeft weer binnen welke context of contexten de kerncompetentie dient te worden beoordeeld. Het toepassingsgebied geeft met andere woorden de context aan waarbinnen de succescriteria moeten worden geobserveerd.

Opmerkingen :

In de opmerkingen kan worden verwezen naar documenten, handboeken, die de beoordelaars kunnen gebruiken.

Kennisvereisten :

In sommige gevallen kan een standaard ook bij bepaalde kerncompetenties kennisvereisten bevatten. Dit komt alleen voor wanneer de sector beslist dat de beoordeling van die kerncompetenties ook uit een kennisproef dient te bestaan.

Richtlijnen voor de beoordeling :

De richtlijnen voor de beoordeling kunnen betrekking hebben op de proeven die moeten worden afgelegd, de beoordelingswijze (soort evaluatie, schalen, scores,...), de maximale duur van een beoordeling,...

Met een beroepsrelevante context wordt een gesimuleerde context bedoeld.

De richtlijnen zijn bindend voor de inhoud en het verloop van de beoordeling en moeten door iedere beoordelingsinstantie worden opgevolgd. Dit moet een gelijke en billijke beoordeling van iedere kandidaat garanderen.

Verklarende woordenlijst :

Als laatste onderdeel kan een standaard een verklarende woordenlijst bevatten. Begrippen die in de standaard cursief zijn gedrukt, worden in deze woordenlijst verduidelijkt.

Gezien om gevoegd te worden bij het ministerieel besluit tot bepaling van de standaard voor de titel van gezinsondersteuner.

Brussel, 20 juli 2011.

De Vlaamse minister van Financiën, Begroting, Werk, Ruimtelijke Ordening en Sport,
P. MUYTERS

—————
VLAAMSE OVERHEID

Werk en Sociale Economie

[2011/204029]

20 JULI 2011. — Ministerieel besluit tot bepaling van de standaard voor de titel van bakker

De Vlaamse minister van Financiën, Begroting, Werk, Ruimtelijke Ordening en Sport,

Gelet op het decreet van 30 april 2004 betreffende het verwerven van een titel van beroepsbekwaamheid, inzonderheid op artikel 6, 4°;

Gelet op het besluit van de Vlaamse Regering van 23 september 2005 tot uitvoering van het decreet van 30 april 2004 betreffende het verwerven van een titel van beroepsbekwaamheid, inzonderheid op artikel 4, § 3, gewijzigd bij het besluit van de Vlaamse regering van 5 oktober 2007, gewijzigd bij het besluit van de Vlaamse regering van 13 november 2009;

Gelet op het besluit van de Vlaamse Regering van 13 juli 2009 tot bepaling van de bevoegdheden van de leden van de Vlaamse Regering, zoals tot op heden gewijzigd;

Gelet op het besluit van de Vlaamse Regering van 25 november 2005 tot bepaling van de beroepen waarvoor een titel van beroepsbekwaamheid kan worden uitgereikt, inzonderheid op artikel 1, 4°;

Gelet op het ministerieel besluit van 15 februari 2006 tot bepaling van de standaard voor de titel van brood- en banketbakker;

Gelet op het advies van de Sociaal-Economische Raad van Vlaanderen, gegeven op 6 juli 2011,

Besluit :

Artikel 1. Voor het beroep van bakker met de overeenkomstige titel van bakker, verwijzend naar het SERV beroepsprofiel 'ambachtelijk brood-en banketbakker', met uitzondering van het onderdeel bedrijfsbeheer, met als uniek volgnummer 05/04 als vermeld in artikel 1, 4°, van het besluit van de Vlaamse Regering van 25 november 2005 tot bepaling van de beroepen waarvoor een titel van beroepsbekwaamheid kan worden uitgereikt, worden de standaard, de succescriteria, de richtlijnen voor beoordeling en de classificatie met bijbehorend subsidiebedrag vastgelegd in de bijlage gevoegd bij dit besluit.

Art. 2. Het ministerieel besluit van 15 februari 2006 tot bepaling van de standaard voor de titel van brood-en banketbakker wordt opgeheven.

Art. 3. Dit besluit heeft uitwerking met ingang van 6 juli 2011.

Brussel, 20 juli 2011.

De Vlaamse minister van Financiën, Begroting, Werk, Ruimtelijke Ordening en Sport
P. MUYTERS

**Bijlage : De standaard, de succescriteria, de richtlijnen voor beoordeling
en de classificatie voor het beroep van bakker**

Algemene informatie :

- 1° standaardnummer : 05/04;
- 2° classificatie : categorie 2, namelijk 1.200,00 euro;
- 3° brondocument : SERV-beroepsprofiel ambachtelijk brood-en banketbakker met uitzondering van het onderdeel bedrijfsbeheer.

Standaard :

Omschrijving van het beroep :

De bakker bewerkt, verwerkt en bakt degen, bereidt crèmesoorten en andere afwerkingsproducten om daarmee brood, luxebrood en producten in gerezen deeg en gerezen bladerdeeg te bereiden en af te werken, die beantwoorden aan de wettelijke vereisten en aan de voedselveiligheid.

Kerncompetenties :

De bakker kan :

1. gistdegen bewerken;
2. gistdegen verwerken;
3. gistdegen bakken;
4. crèmesoorten bereiden;
5. afwerkingsproducten bereiden;
6. producten afwerken;
7. voedselveiligheid bewaken;
8. hygiënisch werken;
9. veilig werken.

Kerncompetentie 1 : degen bewerken

Succescriteria :

1° weegt de benodigde hoeveelheid van de ingrediënten af met een elektrische of mechanische weegschaal op 1 % nauwkeurig;

- 2° kneedt het deeg tot een homogene massa;
- 3° controleert de temperatuur van het gekneede deeg;
- 4° draait het deeg tot een homogene massa;
- 5° herstelt een slecht deeg.

Kerncompetentie 2 : degen verwerken

Succescriteria :

- 1° toert bladerdeeg op de uitroltafel;
- 2° verdeelt het deeg in stukken;
- 3° weegt het deeg en leest het gewicht af op 1 % nauwkeurig;
- 4° vormt de deegstukken in verschillende modellen;
- 5° plaatst de deegstukken in bakvormen, op platen of op tapijten;
- 6° voegt extra ingrediënten toe;
- 7° stelt de vochtigheid in van de rijskast tussen 60-80 % ;
- 8° stelt de temperatuur in van de rijskast tussen 24-34°C;
- 9° controleert visueel het rijspocess.

Kerncompetentie 3 : degen bakken

Succescriteria :

- 1° stelt de oventemperatuur in;
- 2° stelt de baktijd in;
- 3° controleert visueel de invloed van de hitteverdeling over het product;
- 4° leest de tijd en temperatuur af;
- 5° stelt de tijd en temperatuur opnieuw in bij afwijkingen;
- 6° ontvormt gebakken producten onmiddellijk;
- 7° laat de producten afkoelen op een rooster en op de daartoe voorziene plaats.

Kerncompetentie 4 : crèmesoorten bereiden

Succescriteria :

- 1° mengt de ingrediënten in een recipiënt;
- 2° mengt de ingrediënten in volgorde van de te bereiden crème;
- 3° voegt bindmiddel toe;
- 4° houdt bij het pasteuriseren van de crème rekening met de temperatuur en de tijd;
- 5° houdt bij het steriliseren van de crème rekening met de temperatuur en de tijd;
- 6° klopt de crème;
- 7° koelt de crème zo snel mogelijk af;
- 8° bewaart de niet gebruikte crème in de koelkast.

Kerncompetentie 5 : afwerkingsproducten bereiden

Succescriteria :

- 1° kookt suikerstroop helder en kristalvrij;
- 2° controleert temperatuur tijdens het verwarmen van fondantsuikerdeeg;
- 3° controleert visueel de glans en doorzichtigheid van fondantsuikerdeeg.

Kerncompetentie 6 : producten afwerken

Succescriteria :

- 1° vult de bereide producten op met crèmesoorten;
- 2° vult de bereide producten op;
- 3° spuit, borstelt en/of plaatst decoraties;
- 4° abricoteert;
- 5° glaceert;
- 6° controleert het gewicht van de afgewerkte producten;
- 7° verpakt de afgewerkte producten volgens de richtlijnen.

Kerncompetentie 7 : voedselveiligheid bewaken

Succescriteria :

- 1° controleert de verpakking, geur, smaak, kleur, temperatuur, en houdbaarheidsdatum van de grondstoffen;
- 2° meet en leest de temperatuur af van de grondstoffen die bewaard worden op een gekoelde plaats;
- 3° stelt de juiste temperatuur in voor het koelen van de producten;
- 4° brengt de grondstoffen over in recipiënten voor onmiddellijk gebruik en zet ze op de daartoe voorziene plaats;
- 5° labelt de afgewogen grondstoffen en de afgewerkte producten voor later gebruik;
- 6° zet grondstoffen en afgewerkte producten in de opslagplaats volgens hygiënische richtlijnen.

Toepassingsgebied :

Deze kerncompetentie moet worden beoordeeld tijdens volgende cruciale momenten :

- 1° bij het bewerken van degen;
- 2° bij het bereiden van crèmesoorten.

Opmerkingen :

Referentiedocument : De geldende gids voor goede hygiënische praktijken in de brood- en banketbakkerij, chocolade- en ijsbereiding. Confederatie BBCI

Kerncompetentie 8 : hygiënisch werken

Succescriteria :

- 1° draagt toegelaten kledij die benen bedekt, met een gesloten nek en draagt vaste schoenen die vooraan zijn gesloten;
- 2° draagt geen juwelen en uurwerk;
- 3° wast de handen volgens de hygiënische richtlijnen;
- 4° reinigt de werkoppervlakten volgens de hygiënische richtlijnen;
- 5° reinigt het gebruikte materieel volgens de hygiënische richtlijnen;
- 6° deponeert afval in de vuilnisbak en sluit deze af.

Toepassingsgebied :

Deze kerncompetentie moet worden beoordeeld tijdens volgende cruciale momenten :

- 1° bij het verwerken van degen;
- 2° bij het afwerken van producten.

Opmerkingen :

Referentiedocument : De geldende gids voor goede hygiënische praktijken in de brood- en banketbakkerij, chocolade- en ijsbereiding. Confederatie BBCI

Kennisvereisten :

De kandidaat moet kennis kunnen aantonen van :

- 1° hygiëne van de werkruimte (wering van ongedierte, hygiëne van het materiaal);
- 2° technieken en producten om te reinigen en te desinfecteren.

Kerncompetentie 9 : veilig werken

Succescriteria :

- 1° gebruikt de beveiliging van de machines volgens de instructies van de fabrikant;
- 2° voorkomt snijwonden;
- 3° voorkomt brandwonden;
- 4° voorkomt pletten van handen en vingers;
- 5° bergt alle materieel veilig op;
- 6° ruimt op om vallen, struikelen en uitglijden te voorkomen.

Toepassingsgebied :

Deze kerncompetentie moet worden beoordeeld tijdens volgende cruciale momenten :

- 1° bij het verwerken van degen;
- 2° bij het afwerken van producten.

Richtlijnen voor de beoordeling :

- 1° De duurtijd van de beoordeling is maximum 5 uren, voorbereiding van de kandidaat, pauzes en feedback inbegrepen.
- 2° Maximum kunnen 4 personen tegelijk beoordeeld worden.
- 3° De kandidaat krijgt een recept met de naam van het te bereiden product en een lijst van benodigde ingrediënten/grondstoffen in volgorde en de benodigde hoeveelheden ervan.
- 4° Volgende producten moeten worden bereid :
 - a) minstens 2 soorten brood;
 - b) minstens 2 zachte luxeproducten;
 - c) een assortiment van gerezen bladerdeeg;

d) wat de extra ingrediënten betreft, is de beoordelingsinstantie vrij die te kiezen.

5° Karakteristieken van de te bereiden producten :

a) voor broodproducten, zachte luxe en gerezen deeg : minimaal op basis van 2 tot 3 kg bloem;

6° Eén week voor de beoordeling krijgt de kandidaat de praktijkopdracht, zodat hij/zij op voorhand een werkplanning kan opmaken.

7° De beoordeling moet uit volgende proeven bestaan :

a) directe observatie van het proces in een beroepsrelevante context;

b) voor het scoren van het proces moet een 3-puntsschaal worden gebruikt;

c) een beperkte kennistest over de kennisvereisten aangepast aan de taalbeheersing van de kandidaat.

8° De beoordelaars moeten ook een beperkte productevaluatie doen door het broodproduct af te wegen in functie van het wettelijke gewicht. Het broodproduct moet voldoen aan het wettelijke gewicht.

9° Om als competent beschouwd te worden dient de kandidaat aan te tonen :

a) alle kerncompetenties in deze standaard te beheersen;

b) de opdracht binnen de voorziene tijd volledig af te werken;

c) over de vooropgestelde kennisvereisten te beschikken;

d) het wettelijke gewicht van broodproducten te respecteren.

Verklarende woordenlijst

1° Broodproducten : brood, harde luxe, zachte luxe en bereidingen met gerezen bladerdeeg;

2° Recipiënten : bedoeld wordt materiaal dat afwasbaar is bij 80°, wegwerpmateriaal en materiaal voor eenmalig gebruik;

3° Vormen : rollen, plooiën, bollen, snijden en uitsteken;

4° Toegelaten kledij : in niet of weinig brandbaar materiaal.

Leeswijzer

Deze leeswijzer verduidelijkt de wijze waarop de onderdelen van de standaard dienen gelezen of geïnterpreteerd te worden.

Omschrijving van het beroep :

De omschrijving van het beroep in een standaard bestaat uit een weergave van de hoofddoelstelling of de bestaansreden van het beroep, aangevuld met een beschrijving van het resultaat, de wijze waarop of de reden waarom het resultaat moet worden gehaald. De beroepsomschrijving geeft samen met de kerncompetenties een overzicht van de kern van het beroep.

Kerncompetenties :

Kerncompetenties zijn die competenties die cruciaal zijn voor het uitoefenen van een bepaald beroep en die het verschil maken tussen een goede en een minder goede beroepsbeoefenaar.

Kerncompetenties spelen een doorslaggevende rol bij het uitvoeren van een welbepaalde beroepsactiviteit. Kerncompetenties zijn afgeleid uit het ruimere beroepsprofiel en bestaan in principe uit zowel technische als meer transversale competenties.

Het aantal kerncompetenties is beperkt aangezien de standaard een bruikbaar beoordelings-instrument moet zijn. Alle kerncompetenties moeten door een kandidaat worden beheerst om een titel van beroepsbekwaamheid te behalen.

Succescriteria :

Succescriteria zijn indicatoren die het voor de beoordelaar mogelijk maken om gericht naar een kerncompetentie te kijken. Succescriteria zijn de operationalisering of uitwerking van kerncompetenties in observeerbaar gedrag specifiek per beroep. Het gaat daarbij opnieuw om gedrag dat het verschil maakt tussen een goede en een minder goede beroepsbeoefenaar.

Succescriteria moeten niet in absolute termen gelezen worden; ze zijn richtinggevend. Dat wil zeggen dat kandidaten niet aan alle succescriteria in dezelfde mate moeten beantwoorden. Bij de beoordeling moeten de succescriteria door de beoordelaars tegen elkaar worden afgewogen om een uitspraak over het beheersen van de competentie te doen. Dat wil ook niet zeggen dat wanneer er een richtcijfer in een succes criterium is opgenomen dit exact moet worden nagegaan. Het is een richtcijfer voor de assessoren waarop ze zich bij hun beoordeling moeten oriënteren.

Het aantal succescriteria is in functie van de bruikbaarheid eveneens beperkt.

Toepassingsgebied :

Het toepassingsgebied dat bij een bepaalde kerncompetentie wordt vermeld, geeft weer binnen welke context of contexten de kerncompetentie dient te worden beoordeeld. Het toepassingsgebied geeft met andere woorden de context aan waarbinnen de succescriteria moeten worden geobserveerd.

Opmerkingen :

In de opmerkingen kan worden verwezen naar documenten, handboeken, die de beoordelaars kunnen gebruiken.

Kennisvereisten :

In sommige gevallen kan een standaard ook bij bepaalde kerncompetenties kennisvereisten bevatten. Dit komt alleen voor wanneer de sector beslist dat de beoordeling van die kerncompetenties ook uit een kennisproef dient te bestaan.

Richtlijnen voor de beoordeling :

De richtlijnen voor de beoordeling kunnen betrekking hebben op de proeven die moeten worden afgelegd, de beoordelingswijze (soort evaluatie, schalen, scores,...), de maximale duur van een beoordeling,...

Met een beroepsrelevante context wordt een gesimuleerde context bedoeld.

De richtlijnen zijn bindend voor de inhoud en het verloop van de beoordeling en moeten door iedere beoordelingsinstantie worden opgevolgd. Dit moet een gelijke en billijke beoordeling van iedere kandidaat garanderen.

Verklarende woordenlijst :

Als laatste onderdeel kan een standaard een verklarende woordenlijst bevatten. Begrippen die in de standaard cursief zijn gedrukt, worden in deze woordenlijst verduidelijkt.

Gezien om gevoegd te worden bij het ministerieel besluit tot bepaling van de standaard voor de titel van bakker. Brussel, 20 juli 2011.

De Vlaamse minister van Financiën, Begroting, Werk, Ruimtelijke Ordening en Sport,
P. MUYTERS

VLAAMSE OVERHEID

Werk en Sociale Economie

[2011/204030]

20 JULI 2011. — Ministerieel besluit tot bepaling van de standaard voor de titel van banketbakker

De Vlaamse minister van Financiën, Begroting, Werk, Ruimtelijke Ordening en Sport,

Gelet op het decreet van 30 april 2004 betreffende het verwerven van een titel van beroepsbekwaamheid, inzonderheid op artikel 6, 4°;

Gelet op het besluit van de Vlaamse Regering van 23 september 2005 tot uitvoering van het decreet van 30 april 2004 betreffende het verwerven van een titel van beroepsbekwaamheid, inzonderheid op artikel 4, § 3, gewijzigd bij het besluit van de Vlaamse regering van 5 oktober 2007, gewijzigd bij het besluit van de Vlaamse regering van 13 november 2009;

Gelet op het besluit van de Vlaamse Regering van 13 juli 2009 tot bepaling van de bevoegdheden van de leden van de Vlaamse Regering, zoals tot op heden gewijzigd;

Gelet op het besluit van de Vlaamse Regering van 25 november 2005 tot bepaling van de beroepen waarvoor een titel van beroepsbekwaamheid kan worden uitgereikt, inzonderheid op artikel 1, 4°;

Gelet op het ministerieel besluit van 15 februari 2006 tot bepaling van de standaard voor de titel van brood- en banketbakker;

Gelet op het advies van de Sociaal-Economische Raad van Vlaanderen, gegeven op 6 juli 2011,

Besluit :

Artikel 1. Voor het beroep van banketbakker met de overeenkomstige titel van banketbakker, verwijzend naar het SERV beroepsprofiel 'ambachtelijk brood-en banketbakker', met uitzondering van het onderdeel bedrijfsbeheer, met als uniek volgnummer 05/04 als vermeld in artikel 1, 4°, van het besluit van de Vlaamse Regering van 25 november 2005 tot bepaling van de beroepen waarvoor een titel van beroepsbekwaamheid kan worden uitgereikt, worden de standaard, de succescriteria, de richtlijnen voor beoordeling en de classificatie met bijbehorend subsidiebedrag vastgelegd in de bijlage gevoegd bij dit besluit.

Art. 2. Het ministerieel besluit van 15 februari 2006 tot bepaling van de standaard voor de titel van brood-en banketbakker wordt opgeheven.

Art. 3. Dit besluit heeft uitwerking met ingang van 6 juli 2011.

Brussel, 20 juli 2011.

De Vlaamse minister van Financiën, Begroting, Werk, Ruimtelijke Ordening en Sport,
P. MUYTERS

**Bijlage : De standaard, de succescriteria, de richtlijnen voor beoordeling
en de classificatie voor het beroep van banketbakker**

Algemene informatie :

1° standaardnummer : 05/04;

2° classificatie : categorie 2, namelijk 1.200,00 euro;

3° brondocument : SERV-beroepsprofiel ambachtelijk brood-en banketbakker met uitzondering van het onderdeel bedrijfsbeheer.

Standaard :

Omschrijving van het beroep :

De banketbakker bewerkt, verwerkt en bakt beslagen, bereidt crèmesoorten en andere afwerkingsproducten om daarmee banketproducten te bereiden en af te werken en die beantwoorden aan de wettelijke vereisten en aan de voedselveiligheid.

Kerncompetenties :

De banketbakker kan :

1. degen en beslagen bewerken;
2. degen en beslagen verwerken;
3. degen en beslagen bakken;
4. crèmesoorten bereiden;
5. afwerkingsproducten bereiden;
6. producten afwerken;
7. voedselveiligheid bewaken;
8. hygiënisch werken;
9. veilig werken.

Kerncompetentie 1 : degen en beslagen bewerken