

1. Titel van het certificaat (NL)

Ervaringsbewijs: banketbakker (m/v)

In de oorspronkelijke taal

2. Vertaalde titel van het certificaat

Certificate of professional competence: pastry baker (m/f) (EN)

Titre de compétence professionnelle: pâtissier(e) (h/f) (FR)

Deze vertaling heeft geen wettelijke status.

3. Beschrijving van verworven competenties

De standaard werd ontwikkeld en goedgekeurd door de sectorale sociale partners.

Een houder van het ervaringsbewijs kan:

degen en beslagen bewerken:

- weegt de benodigde hoeveelheid van de ingrediënten af met een elektrische of mechanische weegschaal op 1% nauwkeurig;
- stelt bladerdeeg samen;
- mengt het deeg tot een homogene massa;
- klopt het beslag tot een homogene massa;
- draait het deeg tot een homogene massa;
- bewerkt het beslag met de hand tot een homogene massa;
- herstelt een slecht deeg en beslag.

degen en beslagen verwerken:

- verdeelt het deeg en beslag naar deegstukken;
- weegt het deeg en beslag en leest het gewicht af op 1% nauwkeurig;
- vormt de deegstukken in verschillende modellen;
- plaatst de deegstukken in bakvormen, op platen of op tapijten;
- voegt extra ingrediënten toe.

degen bakken:

- stelt de oventemperatuur in naar gelang het te bakken product;
- stelt de baktijd in naar gelang het te bakken product;
- controleert visueel de invloed van de hitteverdeling over het product;
- leest de tijd en temperatuur af;
- stelt de tijd en temperatuur opnieuw in bij afwijkingen;
- ontvormt gebakken producten onmiddellijk;
- ontvormt banketproducten afhankelijk van de soort;
- laat de producten afkoelen op een rooster en op de daartoe voorziene plaats.

Toelichting

Dit document dient om aanvullende informatie over het specifieke certificaat te verschaffen en bezit op zichzelf geen enkele wettelijke status. Het is gebaseerd op de resolutie 93/C 49/01 van de Raad van 3 december 1992 over de doorzichtigheid van kwalificaties, op de resolutie 96/C 224/04 van de Raad van 15 juli 1996 over de doorzichtigheid van beroepsopleidingscertificaten en op de aanbeveling 2001/613/EG van het Europees Parlement en de Raad van 10 juli 2001 inzake de mobiliteit binnen de Gemeenschap van studenten, personen in opleiding, vrijwilligers, leerkrachten en opleiders.

Meer informatie op: <http://europass.cedefop.europa.eu>

© Europese Gemeenschappen 2002

crèmesoorten bereiden:

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

afwerkingsproducten bereiden:

- smelt de chocolade rekening houdend met temperatuur;
- voegt bij het smelten geen water toe en zet het recipiënt niet op een directe warmtebron;
- tempereert chocolade;
- kookt suikerstroop helder en kristalvrij;
- controleert temperatuur tijdens het verwarmen van fondantsuikerdeeg;
- gaat visueel glans en doorzichtigheid na van fondantsuikerdeeg;
- maakt 2-dimensionale marsepeindecoraties.

producten afwerken:

- vult de bereide producten op met crèmesoorten;
- vult de bereide producten op;
- spuit, borstelt en/of plaatst decoratie;
- brengt fruit aan dat is uitgelekt;
- abricoteert;
- maskeert zodat dat alle biscuit bedekt is;
- maskeert met rechte randen;
- snijdt de afgewerkte producten met mes of snijmachine;
- controleert het gewicht van de afgewerkte producten;
- verpakt de afgewerkte producten.

voedselveiligheid bewaken:

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

hygiënisch werken:

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

veilig werken:

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

4. Reeks sectoren en beroepen relevant voor de houder van het certificaat

De houder van het ervaringsbewijs kan werken als banketbakker in de voedingsindustrie, in bakkerijen en in de horecasector.

5. Officiële grondslag van het certificaat

Naam en rechtspositie van de erkende instelling die het certificaat toekent <i>Testcentrum erkend door de Vlaamse overheid</i>	Naam en rechtspositie van de regionale instantie die de accreditatie/erkenning van het certificaat verzorgt Vlaams Ministerie voor Werk en Sociale Economie <i>Koning Albert II laan 35 bus 21 1030 Brussel</i>
Niveau van het certificaat (nationaal of internationaal) <i>Vlaams niveau EVC (Erkenning van Verworven Competenties)</i>	Beoordelingscore / minimumvereisten <i>Alle competenties zoals beschreven in punt 3 moeten worden bewezen.</i>
Internationale of Europese reglementering	
Juridische grondslag <ul style="list-style-type: none"> • <i>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 (= ervaringsbewijs)</i> • <i>Ministerieel besluit van 20 juli 2011 tot bepaling van de standaard voor de titel van banketbakker (= ervaringsbewijs)</i> 	

6. Erkend traject waardoor het certificaat verkregen is

Beschrijving gevolgde trajecten	Percentage van het totale programma (%)	Duur (uren/weeken/maanden/jaren)
Assessment van verworven competenties (EVC)	100	Max. 5 uur
Totale duur van het assessment dat tot het certificaat heeft geleid		Max. 5 uur
Aanvullende informatie <i>Het assessment werd ontwikkeld volgens de standaard banketbakker, zoals opgesteld en goedgekeurd door werknemersvertegenwoordigers en werkgeversvertegenwoordigers uit de sector. Het assessment bestaat uit een optionele beoordeling van een portfolio en de eigenlijke afname van een assessment door 2 beoordelaars volgens de standaard banketbakker.</i>		
Meer informatie beschikbaar op: www.ervaringsbewijs.be		
Vlaams overzicht van Europass-Certificaatsupplementen <i>Hier kun je de Vlaamse Europass-Certificaatsupplement downloaden in verschillende talen en vind je een beschrijving van het nationale en regionale systeem voor kwalificaties:</i> www.europass-vlaanderen.be/cs		