

opleidingsplan ILW

banketbakker

KERNTAKEN

Een banketbakker bewerkt, verwerkt, bakt degen en beslagen en bereidt daarmee banketproducten, harde en zachte luxe. Hij bereidt bovendien crèmes, mousses, romen en ijsproducten zoals consumptie-ijs en sorbet. Hij maakt suikerwerk, verwerkt marsepein en chocolade.

OVERZICHT VAN DE OPLEIDING

1. veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform de nota welzijn op het werk en geldende regelgevingen
2. noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen
3. eigen werkzaamheden voorbereiden, uitvoeren, evalueren en bijsturen
4. broden zoals witbrood, bruinbrood, meergranenbrood, roggebrood, zemelenbrood,... volgens bedrijfseigen procedures maken
5. broodspecialiteiten zoals notenbrood, mueslibrood, Italiaans brood, stokbrood, rozijnenbrood, suikerbrood,... volgens bedrijfseigen procedures maken
6. harde en zachte luxe niet op basis van gerezen bladerdeeg zoals pistolets, sandwiches, piccolo's, rozijnenbol, Berlijnse bol, lange en ronde Zwitserse koeken, ... volgens bedrijfseigen procedures maken
7. harde en zachte luxe op basis van gerezen bladerdeeg crèmekoeken, boterkoeken, chocoladekoeken, ... volgens bedrijfseigen procedures maken

1. Module beslagen banketproducten

Competenties

veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform de nota welzijn op het werk en de geldende regelgevingen

- Principes van goede hygiënische productiepraktijken toepassen (HACCP, BRC, ...)
- Economisch bewust met grondstoffen, materialen en apparatuur omgaan
- Risico's op vervuiling en besmettingsgevaar voorkomen
- Apparatuur en werkomgeving schoonhouden
- Veiligheidsmaatregelen respecteren en naleven
- Risico's en gevaarlijke situaties voorkomen
- Specifieke kledij en beschermingsuitrusting dragen
- Principes van milieuzorg toepassen: afval en overschotten beperken, verwerken, sorteren en opbergen
- Producten, apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften gebruiken
- Hef- en tiltechnieken toepassen

noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen

- Stipt en nauwkeurig werken
- zin voor samenwerking tonen
- klantgericht werken
- zich duidelijk, beleefd en op een respectvolle manier uitdrukken
- opgelegde taken uitvoeren
- met tijd- en werkdruk omgaan
- op wisselende werkomstandigheden inspelen

eigen werkzaamheden voorbereiden, uitvoeren, evalueren en bijsturen

- Regels voor persoonlijke hygiëne toepassen
- Belangrijkste terminologie met betrekking tot besmettingsrisico's begrijpen
- Pictogrammen met betrekking tot gevaarlijke stoffen en gevaarlijke situaties begrijpen
- Belangrijkste grondstoffen, hulpgrondstoffen en materialen onderscheiden
- Werkvolgorde bepalen
- Werkopdrachten lezen en uitvoeren
- Mondelinge instructies beluisteren en uitvoeren
- ICT functioneel toepassen
- informatie selecteren en gebruiken
- gewichtseenheden en inhoudsmaten functioneel omrekenen
- Zicht hebben op eindproduct van bereiding
- Naargelang context van tewerkstelling: transportsystemen onderscheiden
- Naargelang context van tewerkstelling: verpakkingssystemen onderscheiden: individuele verpakking, assortiment, ééndoosverpakking, ...
- eigen werk kritisch controleren
- bij problemen met verantwoordelijke overleggen
- indien nodig werkzaamheden bijsturen

beslagen voor banketproducten volgens bedrijfseigen procedures bereiden

- basis- en hulpgrondstoffen afwegen
- verhoudingen respecteren
- biscuit, cakebeslag, soezenbeslag, tulpenbeslag, meringue, amandelbeslag, ... bereiden
- beslag afwerken
- bakvormen met beslag vullen
- beslag op platen spuiten of uitstrijken
- halffabricaten zoals banketbakkerscrème, chocolade, confituur, botercrème, ... bereiden, verwerken en afwerken
- storingen of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden
- bij storingen of afwijkingen gepast reageren

banketproducten zoals cakes, soezen, speculoos, dessertkoekjes, gelegenheidsgebak, ... volgens bedrijfseigen procedures bakken en creatief afwerken

- oven instellen
- beslag bakken
- bakproces controleren
- banketproducten afkoelen
- banketproducten afwerken
- banketproducten decoreren
- banketproducten verpakken en bewaren
- storingen of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden
- bij storingen of afwijkingen gepast reageren

2. Module crèmes, mousses en romen

Competenties

<p><i>veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform de nota welzijn op het werk en de geldende regelgevingen</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ Principes van goede hygiënische productiepraktijken toepassen (HACCP, BRC, ...)➤ Economisch bewust met grondstoffen, materialen en apparatuur omgaan➤ Risico's op vervuiling en besmettingsgevaar voorkomen➤ Apparatuur en werkomgeving schoonhouden➤ Veiligheidsmaatregelen respecteren en naleven➤ Risico's en gevaarlijke situaties voorkomen➤ Specifieke kledij en beschermingsuitrusting dragen➤ Principes van milieuzorg toepassen: afval en overschotten beperken, verwerken, sorteren en opbergen➤ Producten, apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften gebruiken➤ Hef- en tiltechnieken toepassen
<p><i>noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ Stipt en nauwkeurig werken➤ zin voor samenwerking tonen➤ klantgericht werken➤ zich duidelijk, beleefd en op een respectvolle manier uitdrukken➤ opgelegde taken uitvoeren➤ met tijd- en werkdruk omgaan➤ op wisselende werkomstandigheden inspelen
<p><i>eigen werkzaamheden voorbereiden, uitvoeren, evalueren en bijsturen</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ Regels voor persoonlijke hygiëne toepassen➤ Belangrijkste terminologie met betrekking tot besmettingsrisico's begrijpen➤ Pictogrammen met betrekking tot gevaarlijke stoffen en gevaarlijke situaties begrijpen➤ Belangrijkste grondstoffen, hulpgrondstoffen en materialen onderscheiden➤ Werkvolgorde bepalen➤ Werkopdrachten lezen en uitvoeren➤ Mondelinge instructies beluisteren en uitvoeren➤ ICT functioneel toepassen➤ gewichtseenheden en inhoudsmaten functioneel omrekenen➤ informatie selecteren en gebruiken➤ Zicht hebben op eindproduct van bereiding➤ Naargelang context van tewerkstelling: transportsystemen onderscheiden➤ Naargelang context van tewerkstelling: verpakkingssystemen onderscheiden: individuele verpakking, assortiment, ééndoosverpakking, ...➤ eigen werk kritisch controleren➤ bij problemen met verantwoordelijke overleggen➤ indien nodig werkzaamheden bijsturen

crèmes, mousses en romen volgens bedrijfseigen procedures bereiden

- basis- en hulpgrondstoffen afwegen
- verhoudingen respecteren
- crèmes bereiden
- mousses bereiden
- bavarois bereiden
- slagroom en boterroom bereiden
- crèmes, mousses, slagroom en boterroom koelen
- crèmes, mousses, slagroom en boterroom verpakken en bewaren
- storingen of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden
- bij storingen of afwijkingen gepast reageren

3. Module degen banketproducten

Competenties

veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform de nota welzijn op het werk en de geldende regelgevingen

- Principes van goede hygiënische productiepraktijken toepassen (HACCP, BRC, ...)
- Economisch bewust met grondstoffen, materialen en apparatuur omgaan
- Risico's op vervuiling en besmettingsgevaar voorkomen
- Apparatuur en werkomgeving schoonhouden
- Veiligheidsmaatregelen respecteren en naleven
- Risico's en gevaarlijke situaties voorkomen
- Specifieke kledij en beschermingsuitrusting dragen
- Principes van milieuzorg toepassen: afval en overschotten beperken, verwerken, sorteren en opbergen
- Producten, apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften gebruiken
- Hef- en tiltechnieken toepassen

noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen

- Stipt en nauwkeurig werken
- zin voor samenwerking tonen
- klantgericht werken
- zich duidelijk, beleefd en op een respectvolle manier uitdrukken
- opgelegde taken uitvoeren
- met tijd- en werkdruk omgaan
- op wisselende werkomstandigheden inspelen

eigen werkzaamheden voorbereiden, uitvoeren, evalueren en bijsturen

- Regels voor persoonlijke hygiëne toepassen
- Belangrijkste terminologie met betrekking tot besmettingsrisico's begrijpen
- Pictogrammen met betrekking tot gevaarlijke stoffen en gevaarlijke situaties begrijpen
- Belangrijkste grondstoffen, hulpgrondstoffen en materialen onderscheiden
- Werkvolgorde bepalen
- Werkopdrachten lezen en uitvoeren
- Mondelinge instructies beluisteren en uitvoeren
- ICT functioneel toepassen
- gewichtseenheden en inhoudsmaten functioneel omrekenen
- informatie selecteren en gebruiken
- Zicht hebben op eindproduct van bereiding
- Naargelang context van tewerkstelling: transportsystemen onderscheiden
- Naargelang context van tewerkstelling: verpakkingssystemen onderscheiden: individuele verpakking, assortiment, ééndoosverpakking, ...
- eigen werk kritisch controleren
- bij problemen met verantwoordelijke overleggen
- indien nodig werkzaamheden bijsturen

vetdegen voor banketproducten volgens bedrijfseigen procedures bereiden

- grondstoffen afwegen
- verhoudingen respecteren
- grondstoffen samenvoegen
- boterdeeg roeren
- zanddeeg mengen
- boter- en zanddeeg proportioneren
- boter- en zanddeeg uitrollen, uitsteken, spuiten of versnijden
- deegstukken fonceren
- deegproducten afwerken
- deegproducten op platen plaatsen
- deegproducten invriezen of koelen
- storingen of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden
- bij storingen of afwijkingen gepast reageren

bladerdegen voor banketproducten volgens bedrijfseigen procedures bereiden

- grondstoffen afwegen
- verhoudingen respecteren
- grondstoffen samenvoegen
- bladerdeeg kneden
- bladerdeeg toeren
- bladerdeeg proportioneren
- bladerdeeg versnijden
- deegstukken modelleren
- deegstukken fonceren
- deegproducten afwerken
- deegproducten op platen plaatsen
- deegproducten invriezen of koelen
- storingen of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden
- bij storingen of afwijkingen gepast reageren

Gistdegen voor banketproducten volgens bedrijfseigen procedures bereiden

- grondstoffen afwegen
- verhoudingen respecteren
- grondstoffen samenvoegen
- gistdeeg kneden
- rijsprocessen respecteren
- gistdeeg proportioneren
- gistdeeg versnijden
- deegstukken modelleren
- deegstukken fonceren
- deegproducten op platen plaatsen
- deegproducten invriezen of koelen
- storingen of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden
- bij storingen of afwijkingen gepast reageren

4. Module harde en zachte luxe

veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform de nota welzijn op het werk en de geldende regelgevingen

- Principes van goede hygiënische productiepraktijken toepassen (HACCP, BRC, ...)
- Economisch bewust met grondstoffen, materialen en apparatuur omgaan
- Risico's op vervuiling en besmettingsgevaar voorkomen
- Apparatuur en werkomgeving schoonhouden
- Veiligheidsmaatregelen respecteren en naleven
- Risico's en gevaarlijke situaties voorkomen
- Specifieke kledij en beschermingsuitrusting dragen
- Principes van milieuzorg toepassen: afval en overschotten beperken, verwerken, sorteren en opbergen
- Producten, apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften gebruiken
- Hef- en tiltechnieken toepassen
-

noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen

- Stipt en nauwkeurig werken
- zin voor samenwerking tonen
- klantgericht werken
- zich duidelijk, beleefd en op een respectvolle manier uitdrukken
- opgelegde taken uitvoeren
- met tijd- en werkdruk omgaan
- op wisselende werkomstandigheden inspelen

eigen werkzaamheden voorbereiden, uitvoeren, evalueren en bijsturen

- Regels voor persoonlijke hygiëne toepassen
- Belangrijkste terminologie met betrekking tot besmettingsrisico's begrijpen
- Pictogrammen met betrekking tot gevaarlijke stoffen en gevaarlijke situaties begrijpen
- Belangrijkste grondstoffen, hulpgrondstoffen en materialen onderscheiden
- Werkvolgorde bepalen
- Werkopdrachten lezen en uitvoeren
- Mondelinge instructies beluisteren en uitvoeren
- ICT functioneel toepassen
- gewichtseenheden en inhoudsmaten functioneel omrekenen
- informatie selecteren en gebruiken
- Zicht hebben op eindproduct van bereiding
- Naargelang context van tewerkstelling: transportsystemen onderscheiden
- Naargelang context van tewerkstelling: verpakkingssystemen onderscheiden: individuele verpakking, assortiment, ééndoosverpakking, ...
- eigen werk kritisch controleren
- bij problemen met verantwoordelijke overleggen
- indien nodig werkzaamheden bijsturen

harde en zachte luxe niet op basis van gerezen bladerdeeg zoals pistolets, sandwiches, piccolo's, rozijnenbol, Berlijnse bol, lange en ronde Zwitserse koeken, ... volgens bedrijfseigen procedures maken

- basis- en hulpgrondstoffen afwegen
- verhoudingen respecteren
- grondstoffen tot deeg mengen
- deeg manueel en machinaal kneden
- hulpgrondstoffen toevoegen
- voorrijs, bolrijs en narijs controleren
- deeg proportioneren
- deegstukken modelleren
- deegstukken op platen plaatsen
- deegstukken invriezen of koelen
- deegstukken in rijskast of remrijskast plaatsen
- oven instellen
- harde luxe stomen
- harde en zachte luxe bakken
- bakproces controleren
- harde en zachte luxe afkoelen
- halffabricaten zoals banketbakkerscrème, frangipane, confituur, ... bereiden, verwerken en afwerken
- harde en zachte luxe verpakken en bewaren
- storings- of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden
- bij storings- of afwijkingengepast reageren

harde en zachte luxe op basis van gerezen bladerdeeg crèmekoeken, boterkoeken, chocoladekoeken, ... volgens bedrijfseigen procedures maken

- basis- en hulpgrondstoffen afwegen
- verhoudingen respecteren
- grondstoffen tot deeg mengen
- deeg manueel en machinaal kneden
- voorrijs controleren
- deeg toeren
- deeg proportioneren
- gerezen bladerdeegproducten op platen plaatsen
- narijs controleren
- gerezen bladerdeegproducten invriezen of koelen
- gerezen bladerdeegproducten in rijskast of remrijskast plaatsen
- oven instellen
- gerezen bladerdeegproducten bakken
- bakproces controleren
- gerezen bladerdeegproducten afkoelen
- halffabricaten zoals banketbakkerscrème, frangipane, confituur, ... bereiden, verwerken en afwerken
- harde en zachte luxe verpakken en bewaren
- storings- of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden
- bij storings- of afwijkingen gepast reageren

5. Module harde en zachte luxespecialiteiten

veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform de nota welzijn op het werk en de geldende regelgevingen

- Principes van goede hygiënische productiepraktijken toepassen (HACCP, BRC, ...)
- Economisch bewust met grondstoffen, materialen en apparatuur omgaan
- Risico's op vervuiling en besmettingsgevaar voorkomen
- Apparatuur en werkomgeving schoonhouden
- Veiligheidsmaatregelen respecteren en naleven
- Risico's en gevaarlijke situaties voorkomen
- Specifieke kledij en beschermingsuitrusting dragen
- Principes van milieuzorg toepassen: afval en overschotten beperken, verwerken, sorteren en opbergen
- Producten, apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften gebruiken
- Hef- en tiltechnieken toepassen
-

noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen

- Stipt en nauwkeurig werken
- zin voor samenwerking tonen
- klantgericht werken
- zich duidelijk, beleefd en op een respectvolle manier uitdrukken
- opgelegde taken uitvoeren
- met tijd- en werkdruk omgaan
- op wisselende werkomstandigheden inspelen

eigen werkzaamheden voorbereiden, uitvoeren, evalueren en bijsturen

- Regels voor persoonlijke hygiëne toepassen
- Belangrijkste terminologie met betrekking tot besmettingsrisico's begrijpen
- Pictogrammen met betrekking tot gevaarlijke stoffen en gevaarlijke situaties begrijpen
- Belangrijkste grondstoffen, hulpgrondstoffen en materialen onderscheiden
- Werkvolgorde bepalen
- Werkopdrachten lezen en uitvoeren
- Mondelinge instructies beluisteren en uitvoeren
- ICT functioneel toepassen
- gewichtseenheden en inhoudsmaten functioneel omrekenen
- informatie selecteren en gebruiken
- Zicht hebben op eindproduct van bereiding
- Naargelang context van tewerkstelling: transportsystemen onderscheiden
- Naargelang context van tewerkstelling: verpakkingssystemen onderscheiden: individuele verpakking, assortiment, ééndoosverpakking, ...
- eigen werk kritisch controleren
- bij problemen met verantwoordelijke overleggen
- indien nodig werkzaamheden bijsturen

harde en zachte luxe specialiteiten zoals appelflappen, tompoezen, carré confiture, taarten en vlaaien ... volgens bedrijfseigen procedures maken

- basis- en grondstoffen afwegen
- verhoudingen respecteren
- grondstoffen tot deeg mengen
- deeg manueel en machinaal kneden
- rijsp proces respecteren
- deeg proportioneren
- deegstukken modelleren
- deegstukken vullen
- deegstukken op platen plaatsen
- deegstukken invriezen of koelen
- deegstukken in remrijskast plaatsen
- oven instellen
- harde en zachte luxe specialiteiten bakken
- bakproces controleren
- harde en zachte luxe specialiteiten afkoelen
- halffabricaten zoals banketbakkerscrème, frangipane, confituur, ... bereiden, verwerken en afwerken
- harde en zachte luxe specialiteiten afwerken
- harde en zachte luxe specialiteiten verpakken en bewaren
- storingen of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden
- bij storingen of afwijkingen gepast reageren

6. Module initiatie ijs

veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform de nota welzijn op het werk en de geldende regelgevingen

- Principes van goede hygiënische productiepraktijken toepassen (HACCP, BRC, ...)
- Economisch bewust met grondstoffen, materialen en apparatuur omgaan
- Risico's op vervuiling en besmettingsgevaar voorkomen
- Apparatuur en werkomgeving schoonhouden
- Veiligheidsmaatregelen respecteren en naleven
- Risico's en gevaarlijke situaties voorkomen
- Specifieke kledij en beschermingsuitrusting dragen
- Principes van milieuzorg toepassen: afval en overschotten beperken, verwerken, sorteren en opbergen
- Producten, apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften gebruiken
- Hef- en tiltechnieken toepassen
-

noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen

- Stipt en nauwkeurig werken
- zin voor samenwerking tonen
- klantgericht werken
- zich duidelijk, beleefd en op een respectvolle manier uitdrukken
- opgelegde taken uitvoeren
- met tijd- en werkdruk omgaan
- op wisselende werkomstandigheden inspelen

eigen werkzaamheden voorbereiden, uitvoeren, evalueren en bijsturen

- Regels voor persoonlijke hygiëne toepassen
- Belangrijkste terminologie met betrekking tot besmettingsrisico's begrijpen
- Pictogrammen met betrekking tot gevaarlijke stoffen en gevaarlijke situaties begrijpen
- Belangrijkste grondstoffen, hulpgrondstoffen en materialen onderscheiden
- Werkvolgorde bepalen
- Werkopdrachten lezen en uitvoeren
- Mondelinge instructies beluisteren en uitvoeren
- ICT functioneel toepassen
- gewichtseenheden en inhoudsmaten functioneel omrekenen
- informatie selecteren en gebruiken
- Zicht hebben op eindproduct van bereiding
- Naargelang context van tewerkstelling: transportsystemen onderscheiden
- Naargelang context van tewerkstelling: verpakkingssystemen onderscheiden: individuele verpakking, assortiment, ééndoosverpakking, ...
- eigen werk kritisch controleren
- bij problemen met verantwoordelijke overleggen
- indien nodig werkzaamheden bijsturen

ijsproducten zoals consumptie-ijs en sorbet volgens bedrijfseigen procedures maken

- grondstoffen afwegen
- verhoudingen respecteren
- grondstoffen en additieven tot ijscompositie mengen
- ijscomposities pasteuriseren
- ijscomposities homogeniseren
- ijscomposities koelen
- ijscomposities turbineren
- recipiënt of vorm afvullen
- ijscomposities invriezen
- ijs verpakken, etiketteren en bewaren
- storingen of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden
- bij storingen of afwijkingen gepast reageren

7. Module marsepein, suikerwerk en chocolade

veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform de nota welzijn op het werk en de geldende regelgevingen

- Principes van goede hygiënische productiepraktijken toepassen (HACCP, BRC, ...)
- Economisch bewust met grondstoffen, materialen en apparatuur omgaan
- Risico's op vervuiling en besmettingsgevaar voorkomen
- Apparatuur en werkomgeving schoonhouden
- Veiligheidsmaatregelen respecteren en naleven
- Risico's en gevaarlijke situaties voorkomen
- Specifieke kledij en beschermingsuitrusting dragen
- Principes van milieuzorg toepassen: afval en overschotten beperken, verwerken, sorteren en opbergen
- Producten, apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften gebruiken
- Hef- en tiltechnieken toepassen
-

noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen

- Stipt en nauwkeurig werken
- zin voor samenwerking tonen
- klantgericht werken
- zich duidelijk, beleefd en op een respectvolle manier uitdrukken
- opgelegde taken uitvoeren
- met tijd- en werkdruk omgaan
- op wisselende werkomstandigheden inspelen

eigen werkzaamheden voorbereiden, uitvoeren, evalueren en bijsturen

- Regels voor persoonlijke hygiëne toepassen
- Belangrijkste terminologie met betrekking tot besmettingsrisico's begrijpen
- Pictogrammen met betrekking tot gevaarlijke stoffen en gevaarlijke situaties begrijpen
- Belangrijkste grondstoffen, hulpgrondstoffen en materialen onderscheiden
- Werkvolgorde bepalen
- Werkopdrachten lezen en uitvoeren
- Mondelinge instructies beluisteren en uitvoeren
- ICT functioneel toepassen
- gewichtseenheden en inhoudsmaten functioneel omrekenen
- informatie selecteren en gebruiken
- Zicht hebben op eindproduct van bereiding
- Naargelang context van tewerkstelling: transportsystemen onderscheiden
- Naargelang context van tewerkstelling: verpakkingssystemen onderscheiden: individuele verpakking, assortiment, ééndoosverpakking, ...
- eigen werk kritisch controleren
- bij problemen met verantwoordelijke overleggen
- indien nodig werkzaamheden bijsturen

marsepein volgens bedrijfseigen procedures verwerken en creatief afwerken

- marsepein kleuren
- marsepein modelleren
- marsepein decoreren
- marsepein verpakken, etiketteren en bewaren
- storingen of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden
- bij storingen of afwijkingen gepast reageren

chocolade volgens bedrijfseigen procedures smelten, verwerken en creatief afwerken

- chocolade tempereren
- chocolade mouleren
- chocoladefiguren monteren
- chocolade spuiten
- chocolade verpakken, etiketteren en bewaren
- storingen of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden
- bij storingen of afwijkingen gepast reageren

suikerwerk volgens bedrijfseigen procedures bereiden en creatief afwerken

- kooksuikers bereiden
- kooksuikers verwerken
- suikerwerk verpakken, etiketteren en bewaren
- storingen of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden
- bij storingen of afwijkingen gepast reageren