

# opleidingsplan IPV

## broodbakker

### KERNTAKEN

De broodbakker bewerkt, verwerkt, bakt degen en bereidt daarmee brood, broodspecialiteiten, harde en zachte luxe.

### 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 broden

## 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

*broden zoals witbrood, bruinbrood, meergranenbrood, roggebrood, zemelenbrood,... volgens bedrijfseigen procedures maken*

- grondstoffen afwegen
- verhoudingen respecteren
- grondstoffen tot deeg mengen
- deeg manueel en machinaal kneden
- voorrijs, bolrijs en narijs controleren
- deeg proportioneren
- deegstukken modelleren
- deegstukken op platen plaatsen
- deegstukken in bakvormen plaatsen
- deegstukken invriezen of koelen
- deegstukken in rijskast of remrijskast plaatsen
- oven instellen
- broden stomen
- broden bakken
- bakproces controleren
- broden uit bakvormen halen
- broden afkoelen
- broden verpakken en bewaren
- storingen of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden
- bij storingen of afwijkingen gepast reageren

## 2. Module broodspecialiteiten

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

*broodspecialiteiten zoals notenbrood, mueslibrood, Italiaans brood, stokbrood, rozijnenbrood, suikerbrood,... 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 in bakvormen plaatsen
- broodspecialiteiten doreren en decoreren
- deegstukken invriezen of koelen
- deegstukken in rijskast of remrijskast plaatsen
- oven instellen
- broodspecialiteiten stomen
- broodspecialiteiten bakken
- bakproces controleren
- broodspecialiteiten uit bakvormen halen
- broodspecialiteiten afkoelen
- broodspecialiteiten afwerken
- broodspecialiteiten verpakken en bewaren
- storingen of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden
- bij storingen of afwijkingen gepast reageren

### 3. Module harde en zachte luxe

#### 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

*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
- storingen of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden
- bij storingen 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
- storingen of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden
- bij storingen of afwijkingen gepast reageren