

# Voorbeeld kwalificatiedossier van een 'warme' functie: Bakker

Versie: , 11 december 2014

Instituut Fysieke Veiligheid  
Postbus 7010  
6801 HA Arnhem  
Kemperbergerweg 783, Arnhem  
[www.ifv.nl](http://www.ifv.nl)  
[info@ifv.nl](mailto:info@ifv.nl)  
026 355 24 00



# Inleiding

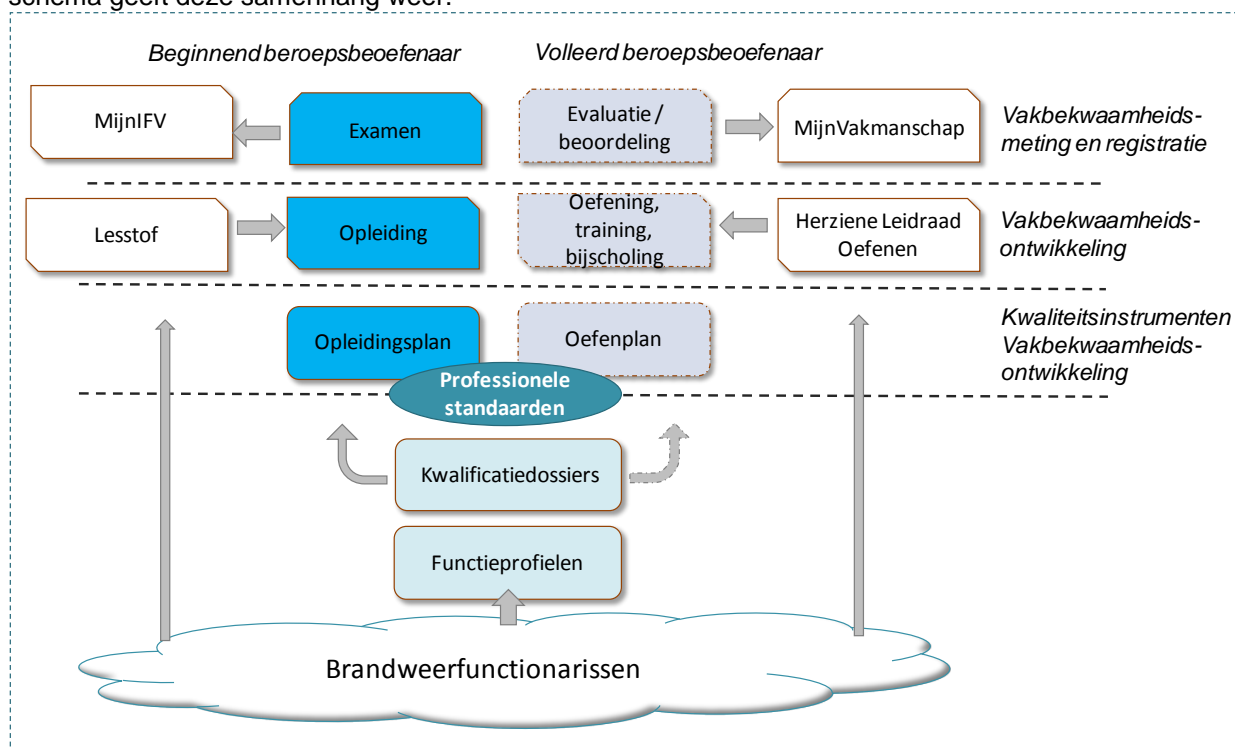
## Opbouw dossier

Het kwalificatiedossier van de Bakker beschrijft op gestandaardiseerde wijze de functievereisten voor een beginnend beroepsbeoefenaar binnen de veiligheidsregio. De opbouw van het kwalificatiedossier ziet er als volgt uit:

Deel A	Algemene informatie over wat de functie typeert
Deel B	Beschrijving van kerntaken
Deel C	Beschrijving van competenties
Deel D	Uitwerking van de kerntaken in werkzaamheden en daaruit voortvloeiend de keuzes en dilemma's van de functie.
Deel E	Beschrijving van de specificaties van zowel de initiële als de blijvende vakbekwaamheid, evenals een beschrijving van het (instroom-) niveau.
Deel F	Verantwoording van de totstandkoming van het kwalificatiedossier als het benoemen waar de verantwoordelijkheid ligt voor het onderhouden van het kwalificatiedossier.

## Samenhang kwaliteitsinstrumenten

Het kwalificatiedossier vormt de basis voor het onderwijs en de examinering. Onderstaand schema geeft deze samenhang weer.



# Deel A Algemene informatie

## A1. Typering van de functie

Een Bakker maakt volgens vaste recepturen (dagverse) bakkerijproducten, die ofwel direct ter verkoop worden aangeboden of worden gedistribueerd naar andere verkooppunten. De bakkerijproducten worden tijdig opgeleverd volgens continue kwaliteit en conform de (hygiëne)voorschriften.

## A2. Werkomgeving

De Bakker is werkzaam binnen de bakkerijbranche. Hij werkt in een (ambachtelijke) bakkerij of op een afdeling zoals die voorkomen in grote productiebedrijven. De Bakker voert zijn werkzaamheden doorgaans vroeg op de dag uit in specifieke productieruimtes.

## A3. Positie

De rol van de Bakker is vooral uitvoerend van aard. Hij voert zijn werkzaamheden uit onder supervisie van een zelfstandig werkend (banket)Bakker. Hij is er verantwoordelijk voor dat bakkerijproducten tijdig opgeleverd worden volgens continue kwaliteit. Hij werkt binnen de verschillende (geautomatiseerde) processtappen op onderdelen zelfstandig en krijgt gerichte werkzaamheden aangereikt van zijn leidinggevende.

## A4. Complexiteit

De werkzaamheden van de Bakker zijn grotendeels routinematig van aard, steeds gelijke producten en werkwijzen volgens vaste recepturen.

# Deel B Overzicht kerntaken

<b>B1. Kerntaak 1: Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van bakkerijproducten.</b>
De Bakker bepaalt een efficiënte productievolgorde van de werkzaamheden en maakt hierbij efficiënt gebruik van de oven. Hij stemt de planning af met zijn leidinggevende.
<b>B2. Kerntaak 2: Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van bakkerijproducten.</b>
De Bakker bekijkt welke bakkerijproducten bereid moeten worden op basis van de productie. Hij zet de benodigde gereedschappen en apparatuur klaar voor productie van bakkerijproducten en weegt de grondstoffen af.
<b>B3. Kerntaak 3: Bereidt en verwerkt bakkerijproducten.</b>
De Bakker mengt, kneedt en bewerkt de grondstoffen met machines of handmatig. Hij bereidt degen en producten en voegt ingrediënten toe volgens vastgestelde kwaliteitseisen. Hij verwerkt deeg en producten tot grootbrood, kleinbrood of banketproducten.
<b>B4. Kerntaak 4: Decoreert, modelleert en snijdt de bakkerijproducten.</b>
De Bakker vervaardigt decoraties door de receptuur toe te passen met behulp van de bijbehorende technieken. De Bakker werkt de bakkerijproducten af door de producten handmatig te vullen, decoreren of te snijden.
<b>B5. Kerntaak 5: Verpakt en presenteert de bakkerijproducten.</b>
De Bakker verpakt de bakkerijproducten voor in de vitrine, de winkel of voor de voorraad en presenteert deze op een plaat. Hij etiketteert en koelt bakkerijproducten of vriest deze in.
<b>B6. Kerntaak 6: Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon.</b>
De Bakker maakt tijdens en na het uitvoeren van de werkzaamheden de werkruimtes, gereedschappen en machines schoon. Hij vult de controlelijsten in.

Welke taken de Bakker in de praktijk uitvoert is afhankelijk van de organisatie en/of afdeling waarin hij werkzaam is en de ervaring van de functionaris (beginnend-ervaren).

# Deel C Competenties

(Onderstaande paragraaf alleen weergeven, als er sprake is van repressieve brandweerfuncties)

Er zijn voor de repressieve brandweerfuncties drie kerncompetenties vastgesteld die voor iedere brandweerfunctionaris noodzakelijk worden geacht om succesvol te kunnen functioneren:

- > accuraat
- > stressbestendig
- > samenwerken

Er zijn voor elke functie specifieke competenties benoemd. In de competentiematrix hieronder worden deze benoemd voor de Bakker, in relatie tot de kerntaken.

C1. Competentiematrix						
Kerntaken	Competenties					
	Samenwerken	Accuraat	Creëren en innoveren	Plannen en organiseren	Flexibel	Resultaatgericht
1.Plant zijn werkzaamheden	1			1		
2.Bereidt werkzaamheden voor	1			1		
3.Bereidt bakkerijproducten		1			1	1
4.Decoreert, modeleert en snijdt bakkerijproducten		1	1		1	1
5.Verpakt en presenteert bakkerijproducten	1		1			1
6.Maakt de ruimte en apparatuur schoon	1			1		

In de bijlage 'Competentiewoordenboek' is beschreven welke betekenis de niveaus uit de competentiematrix hebben.

# Deel D Uitwerking kerntaken

<b>D1. Uitwerking kerntaak 1:</b> Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van bakkerijproducten.
<b>D1.1 Werkzaamheden:</b>
D1.1.1 Raadpleegt de vooraf opgestelde productieplanning.
D1.1.2 Bepaalt de productievolgorde van zijn eigen werkzaamheden.
D1.1.3 Stemt de planning af met zijn leidinggevende.
<b>D1.2 Keuzes en dilemma's</b>
D1.2.1 Noodzakelijke productietijd als gevolg van de apparatuur ten opzichte van beschikbare tijd.

<b>D2. Uitwerking kerntaak 2:</b> Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van bakkerijproducten.
<b>D2.1 Werkzaamheden:</b>
D2.1.1 Bekijkt welke eenvoudige bakkerijproducten bereid moeten worden op basis van de productieplanning.
D2.1.2 Raadpleegt de receptuur en rekt productieaantallen om naar hoeveelheid te produceren deeg/beslag/garnering/vulling.
D2.1.3 Hij zet de benodigde apparaat, gereedschappen en materiaal klaar voor gebruik en weegt de grondstoffen af.
<b>D2.2 Keuzes en dilemma's</b>
D2.2.1 Inspelen op afwijkende omstandigheden in temperatuur / vochtigheid / grondstoffen, terwijl de bakkerijproducten altijd van een continue kwaliteit behoren te zijn.

<b>D3. Uitwerking kerntaak 3:</b> Bereidt en verwerkt bakkerijproducten.
<b>D3.1 Werkzaamheden:</b>
D3.1.1 De Bakker mengt, kneedt en bewerkt de grondstoffen met machines of handmatig.
D3.1.2 De Bakker verwerkt deeg en producten tot grootbrood, kleinbrood of banketproducten.
D3.1.3 De Bakker bereidt vullingen en garneringen aan de hand van recepturen en de daarbij behorende bereidingswijzen en technieken.



### **D3.2 Keuzes en dilemma's**

D3.2.1 Inspelen op afwijkende omstandigheden in temperatuur / vochtigheid / grondstoffen, terwijl de bakkerijproducten altijd van een continue kwaliteit behoren te zijn.

## **D4. Uitwerking kerntaak 4: Decoreert, modelleert en snijdt de bakkerijproducten.**

### **D4.1 Werkzaamheden:**

D4.1.1 De Bakker vervaardigt eenvoudige decoraties.

D4.1.2 Hij werkt de gebakken bakkerijproducten af door deze handmatig te vullen, op te spuiten, te garneren, te glaceren, te decoreren en/of te snijden.

### **D4.2 Keuzes en dilemma's**

D4.2.1 Creativiteit ten opzichte van de beschikbare tijd.

## **D5. Uitwerking kerntaak 5: Verpakt en presenteert de bakkerijproducten.**

### **D5.1 Werkzaamheden:**

D5.1.1 De Bakker draagt zorg voor (een deel van) het verpakken van eenvoudige bakkerijproducten.

D5.1.2 De Bakker etiketteert de bakkerijproducten.

D5.1.3 De Bakker presenteert de bakkerijproducten op een plaat, in de vitrine of in de winkel.

D5.1.4 De Bakker koelt de producten of vriest deze in.

### **D5.2 Keuzes en dilemma's**

D5.2.1 -

## **D6. Uitwerking kerntaak 6: Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon.**

### **D6.1 Werkzaamheden:**

D6.1.1 De Bakker maakt tijdens en na het uitvoeren van de werkruimte, gereedschappen en machines schoon.

D6.1.2 De Bakker vult de controlelijsten in.

### **D6.2 Keuzes en dilemma's**

D6.2.1 Opruimen conform de hygiënevoorschriften ten opzichte van de beschikbare tijd.

# Deel E Specificaties vakbekwaamheid

## **E1. Instroomeisen voor de opleiding**

Om in te kunnen stromen in de opleiding Bakker dient men minimaal over een werk- en denkniveau te beschikken op het niveau van VMBO of MBO 2.

Daarnaast worden er geen aanvullende wettelijke of branche eisen gesteld.

## **E2. Vakbekwaam worden**

Als de Bakker de opleiding tot Bakker heeft afgerond met een IFV-diploma, voldoet de Bakker aan de gestelde eisen in dit kwalificatiedossier.

## **E3. Niveaubepaling binnen een organisatie**

De uitoefening van de functie van Bakker bevindt zich op het werk- en denkniveau van MBO2.

## **E4. Vakbekwaam blijven**

De Bakker is niet wettelijk verplicht aan te kunnen tonen dat de vakbekwaamheid wordt onderhouden.

# Deel F Verantwoording

F1. Procesinformatie	
Ontwikkeld door:	Clusterwerkgroep Brood en Banket ( <i>fictief</i> )
Onder regie van:	Werkveldadviescommissie
Vastgesteld door:	Ministerie Veiligheid en Justitie ( <i>fictief</i> )
Versie:	versienr. 2.0 - 2010 - gewijzigde versie Reden: Opbouw van het kwalificatiedossier is gewijzigd.
Brondocumenten:	Rapportage Arbeidsmarktonderzoek Bakkerijbranche (2009)
Verantwoordelijkheid beheer en onderhoud:  De verantwoordelijkheid voor het ontwikkelen en onderhouden van de kwalificatiedossiers voor functionarissen werkzaam binnen de brandweer is belegd bij het Instituut Fysieke Veiligheid ( <a href="http://www.ifv.nl">www.ifv.nl</a> ).  Het Instituut Fysieke Veiligheid pleegt periodiek onderhoud aan elk kwalificatiedossier, conform de notitie 'Structureel beheer van de kwalificatiedossiers brandweerfuncties; werkproces en organisatie' dd oktober 2013.	

**BIJLAGE 1    COMPETENTIEWOORDENBOEK**

**BIJLAGE 2:    COMPETENTIEWOORDENBOEK DIDACTIEK**  
*(alleen indien van toepassing)*

**BIJLAGE 3:    LEIDERSCHAPSPROFIEL**  
*(alleen indien van toepas*