



## 1. TITEL VAN HET CERTIFICAAT (NL)

**Diploma Beroepsonderwijs**  
**Kwalificatie: Boulanger**  
**Kwalificatiedossier: Boulangerie**  
 In de oorspronkelijke taal

## 2. VERTAALDE TITEL VAN HET CERTIFICAAT (EN)

**Certificate Senior Secondary Vocational Education**  
**Qualification: Specialist baker**  
**Qualification file: Specialist bakery**  
 Deze vertaling heeft geen wettelijke status

## 3. BESCHRIJVING VAARDIGHEDEN EN COMPETENTIES

Kerntaak 1: Bereiden assortiment boulangerie

- 1.1 Plant en bereidt de productie van boulangerieproducten voor
- 1.2 Bereidt boulangerieproducten
- 1.3 Verwerkt, modelleert en bakt boulangerieproducten
- 1.4 Decoreert en werkt boulangerieproducten af
- 1.5 Bewaakt en borgt de kwaliteit van de boulangerieproducten
- 1.6 Verpakt en presenteert boulangerieproducten en slaat deze op
- 1.7 Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon

Kerntaak 2: Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment

- 2.1 Adviseert de klant over boulangerieproducten
- 2.2 Stuurt op de kwaliteit van de operationele processen en routing op de werkvloer
- 2.3 Bedenkt ideeën voor het uitbreiden van het boulangerie assortiment en ontwikkelt receptuur
- 2.4 Bereidt exclusieve boulangerieproducten aan de hand van nieuwe receptuur
- 2.5 Ontwerpt en verzorgt de presentatie van boulangerieproducten
- 2.6 Maakt de kost- en verkoopprijsberekening van boulangerieproducten

## 4. REEKS BEROEPEN TOEGANKELIJK VOOR DE HOUDER VAN HET CERTIFICAAT

De Boulanger is vooral werkzaam in gespecialiseerde, ambachtelijke bakkerijen. Het komt ook voor dat hij zijn werkzaamheden in relatie tot catering, evenementen, buffetten, (thema)feesten en dergelijke uitvoert. Ook in hotels, restaurants en (industriële) bedrijven in de bakkerijbranche zoals grondstoffenleveranciers wordt het beroep van Boulanger uitgeoefend.

## 5. OFFICIËLE GRONDSLAG VAN HET DOCUMENT

**Naam en rechtspositie van de opleidingsinstelling die het certificaat toekent**

Het certificaat dat na het afronden van de opleiding is afgegeven is ondertekend door de examencommissie van de onderwijsinstelling waar de opleiding gevolgd is.

**Naam en rechtspositie van de nationale/regionale instantie die de accreditatie/erkenning van het certificaat verzorgt**

Ministerie van Onderwijs, Cultuur en Wetenschap

## \* 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 resolutie 93/C 49/01 van de Raad van 3 december 1992 over de transparantie van kwalificaties, op de resolutie 96/C 224/04 van de Raad van 15 juli 1996 over de transparantie van beroepsopleidingcertificaten en op de aanbeveling 2001/613/EC van het Europese Parlement en de Raad van 10 juli 2001 inzake mobiliteit binnen de Gemeenschap van studenten, personen in opleiding, vrijwilligers, leerkrachten en opleiders.

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

© Europese Gemeenschappen 2002

## 5. OFFICIËLE GRONDSLAG VAN HET DOCUMENT

<p><b>Niveau van het diploma (nationaal of internationaal)</b>                  Kwalificatieniveau 4 van de van de Nederlandse kwalificatiestructuur BVE                  Kenmerken: beroepsonafhankelijke vaardigheden, zoals tactisch en strategisch handelen. De beroepsbeoefenaar draagt eigen verantwoordelijkheid, waarbij het niet gaat om verantwoordelijkheid in uitvoerende zin, zoals bij controle en begeleiding, maar meer om formele, organisatorische verantwoordelijkheid. Verder behoort het bedenken van nieuwe procedures tot het takenpakket.                  NLQF-niveau 4 - EQF-niveau 4 - ISCED 4A</p>	<p><b>Beoordelingsscore / minimumvereisten</b></p> <table style="border: none;"> <tr><td>10</td><td>uitmuntend</td></tr> <tr><td>9</td><td>zeer goed</td></tr> <tr><td>8</td><td>goed</td></tr> <tr><td>7</td><td>ruim voldoende</td></tr> <tr><td>6</td><td>voldoende</td></tr> <tr><td>5</td><td>bijna voldoende</td></tr> <tr><td>4</td><td>onvoldoende</td></tr> <tr><td>3</td><td>zeer onvoldoende</td></tr> <tr><td>2</td><td>slecht</td></tr> <tr><td>1</td><td>zeer slecht</td></tr> </table>	10	uitmuntend	9	zeer goed	8	goed	7	ruim voldoende	6	voldoende	5	bijna voldoende	4	onvoldoende	3	zeer onvoldoende	2	slecht	1	zeer slecht
10	uitmuntend																				
9	zeer goed																				
8	goed																				
7	ruim voldoende																				
6	voldoende																				
5	bijna voldoende																				
4	onvoldoende																				
3	zeer onvoldoende																				
2	slecht																				
1	zeer slecht																				
<p><b>Toegang tot vervolgoopleidingen/beroepen</b>                  Studenten kunnen na afronding van de boulangeropleiding doorstromen naar het hbo, bijvoorbeeld levensmiddelentechnologie. Boulanger is in de meeste bakkerijen een eindfunctie, maar op de arbeidsmarkt kan de boulanger eventueel doorstromen naar het management of verder gaan als ondernemer. Een andere optie is de specialisatie uit te breiden met de opleiding tot Pâtissier. Binnen het onderwijs bestaat de mogelijkheid door te stromen naar de opleiding Small Business, Retail Management, de hbo-opleiding Voedingmiddelentechnologie met een specialisatie bakkerijtechnologie of naar de lerarenopleiding Bakkerij (consumptieve technieken).</p>	<p><b>Internationale overeenkomsten</b>                  Boulanger is geen gereguleerd beroep in Nederland. De opleiding tot dit beroep op kwalificatieniveau 4 is echter wel gereguleerd onder de Europese richtlijn 2005/36/EG, gewijzigd met Richtlijn 2013/55/EU. De gereguleerde opleidingen bieden toegang tot gereguleerde beroepen op het niveau van een diploma volgens artikel 11 van deze richtlijn.</p>																				
<p><b>Juridische grondslag</b>                  Wet educatie en beroepsonderwijs (WEB), code centraal register beroepsopleidingen (crebo): 25614                  De opleiding voor deze kwalificatie wordt vanaf 01-08-2019 aangeboden.</p>																					

## 6. ERKENDE LEERWEGEN OM HET CERTIFICAAT TE VERKRIJGEN

<p>Het middelbaar beroepsonderwijs kent twee leerwegen: de beroepsopleidende leerweg (bol) en de beroepsbegeleidende leerweg (bbl).                  Bij de beroepsopleidende leerweg bestaat het onderwijs voor het grootste deel uit theorie op school. De omvang van het praktijkgedeelte (beroepspraktijkvorming) ligt tussen de 20% en 60%. Bij de beroepsbegeleidende leerweg is de omvang van de beroepspraktijkvorming meer dan 60%. De deelnemer werkt vier dagen per week in een leerbedrijf en gaat voor de theorievakken nog een dag per week naar school.                  In principe is het mogelijk om beide leerwegen te volgen, maar het is afhankelijk van de onderwijsinstelling welke leerweg wordt aangeboden.</p>	
<p><b>Gemiddelde duur van het onderwijs/de opleiding die tot het certificaat heeft geleid</b></p>	<p><b>1 jaar (1600 studiebelastingsuren) (afhankelijk van de vooropleiding)</b></p>
<p><b>Toelatingseisen</b>                  Het diploma middelbaar beroepsonderwijs van een opleiding op kwalificatieniveau 3 in een verwante richting.</p>	

## 7. AANVULLENDE INFORMATIE

<p>Het middelbaar beroepsonderwijs in Nederland is gebaseerd op kwalificatiedossiers, die een of meer kwalificaties bevatten. De in deel 3 en 4 opgenomen informatie komt rechtstreeks uit het door de minister van Onderwijs, Cultuur en Wetenschap vastgestelde kwalificatiedossier. Het volledige kwalificatiedossier staat op <a href="http://kwalificaties.s-bb.nl">kwalificaties.s-bb.nl</a>.</p> <p>Aan de kwalificatie zijn keuzedelen gekoppeld. De keuzedelen hebben een totale omvang van 15% van de onderwijstijd. De door de student behaalde keuzedelen staan vermeld op het diploma.</p> <p>Aanvullende informatie, waaronder een beschrijving van het nationale systeem voor kwalificaties, is te verkrijgen bij het National Reference Point (NRP), via <a href="http://www.s-bb.nl">www.s-bb.nl</a>. Het NRP is het informatiecentrum voor</p>
--

## 7. AANVULLENDE INFORMATIE

beroepskwalificaties voor Nederland. SBB is hier door het Ministerie van Onderwijs, Cultuur en Wetenschap voor aangewezen.