



1. TITEL VAN HET CERTIFICAAT (NL)

Diploma Beroepsonderwijs
Kwalificatie: Leidinggevende bakkerij
Kwalificatiedossier: Brood en banket

In de oorspronkelijke taal

2. VERTAALDE TITEL VAN HET CERTIFICAAT (EN)

Certificate Senior Secondary Vocational Education
Qualification: Manager bakery
Qualification file: Bread and pastry

Deze vertaling heeft geen wettelijke status

3. BESCHRIJVING VAARDIGHEDEN EN COMPETENTIES

De belangrijkste taken van een Leidinggevende bakkerij zijn:

Kerntaak 1: Bereidt bakkerijproducten

- 1.1 Adviseert de klant over bakkerijproducten
- 1.2 Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van bakkerijproducten
- 1.3 Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van bakkerijproducten
- 1.4 Bereidt en verwerkt bakkerijproducten
- 1.5 Bereidt exclusieve bakkerijproducten aan de hand van nieuwe receptuur
- 1.6 Decoreert, modelleert en snijdt de bakkerijproducten
- 1.7 Bewaakt en borgt de kwaliteit van de bakkerijproducten
- 1.8 Verpakt en presenteert bakkerijproducten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op
- 1.9 Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon

Kerntaak 2: Bestelt grondstoffen en producten en slaat deze op

- 2.1 Bestelt benodigde grondstoffen en producten
- 2.2 Controleert de grondstoffen en producten bij ontvangst op (opslag)specificaties
- 2.3 Slaat de geleverde producten op in geconditioneerde ruimtes

Kerntaak 3: Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment

- 3.1 Stuurt op de kwaliteit van de operationele processen en routing op de werkvloer
- 3.2 Bedenkt ideeën voor het uitbreiden van het assortiment en ontwikkelt receptuur

Kerntaak 4: Geeft leiding en voert beheerstaken uit

- 4.1 Maakt een afdelingsplan
- 4.2 Levert informatie aan voor begrotingen en bewaakt deze
- 4.3 Voert formele gesprekken
- 4.4 Plant en verdeelt de werkzaamheden
- 4.5 Begeleidt medewerkers en stuurt medewerkers aan
- 4.6 Motiveert en stimuleert samenwerking in het team
- 4.7 Voert werkoverleg
- 4.8 Rapporteert aan de ondernemer

4. REEKS BEROEPEN TOEGANKELIJK VOOR DE HOUDER VAN HET CERTIFICAAT

*** 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 - Versie 2010

4. REEKS BEROEPEN TOEGANKELIJK VOOR DE HOUDER VAN HET CERTIFICAAT

De Leidinggevende bakkerij is werkzaam in de grotere ambachtelijke bakkerijen. Afhankelijk van de grootte van het bedrijf werkt de Leidinggevende bakkerij geheel of gedeeltelijk mee in de productie. Daarnaast voert hij diverse administratieve en personeelsgerichte activiteiten uit in een kantoorruimte.

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

Niveau van het diploma (nationaal of internationaal)

Kwalificatieniveau 4 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 3A

Beoordelingscore / minimumvereisten

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

Toegang tot vervolgoedingen/beroepen

Leidinggevende bakkerij is in de meeste bakkerijen een eindfunctie, maar op de arbeidsmarkt kan hij eventueel doorstromen naar het management of verder gaan als ondernemer. Binnen het onderwijs bestaat de mogelijkheid door te stromen naar de AD-opleiding Small business & retail management, de hbo-opleiding Voedingsmiddelentechnologie met een specialisatie bakkerijtechnologie of naar de Lerarenopleiding bakkerij (consumptieve technieken).

Internationale overeenkomsten

Het beroep Leidinggevende bakkerij is niet gereguleerd 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.

Juridische grondslag

Wet educatie en beroepsonderwijs (WEB), code centraal register beroepsopleidingen (crebo): 94242
De opleiding voor deze kwalificatie wordt vanaf 1 augustus 2012 aangeboden.

6. ERKENDE LEERWEGEN OM HET CERTIFICAAT TE VERKRIJGEN

Het middelbaar beroepsonderwijs kent twee leerwegen: de beroepsopleidende leerweg (bol) en de beroepsbegeleidende leerweg (bbi).

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.

Gemiddelde duur van het onderwijs/de opleiding die tot het certificaat heeft geleid

4 jaar (6400 studiebelastingsuren) (afhankelijk van de vooropleiding)

Toelatingseisen

Het diploma voorbereidend middelbaar beroepsonderwijs (vmbo) kaderberoepsgerichte leerweg, gemengde leerweg of theoretische leerweg, of een opleiding op vergelijkbaar niveau.

7. AANVULLENDE INFORMATIE

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 het kenniscentrum opgestelde

7. AANVULLENDE INFORMATIE

kwalificatiedossier. Het volledige kwalificatiedossier staat op www.kwalificatiesmbo.nl.

Aanvullende informatie, waaronder een beschrijving van het nationale systeem voor kwalificaties, is te verkrijgen bij het National Reference Point (NRP) voor beroepskwalificaties voor Nederland: www.nlgrp.nl.

SBB is door het Ministerie van Onderwijs, Cultuur en Wetenschap aangewezen als NRP.