

**Toelichting Kwalificatiedossier Entree, kwalificatie Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie (crebo 25252)  
Diploma SVH Bakkersassistent**

Het examen SVH Bakkersassistent is gebaseerd op het kwalificatiedossier Entree Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie (crebo 25252). Op basis van de eisen die de branche stelt aan een beginnend beroepsbeoefenaar, zijn de werkprocessen uit het kwalificatiedossier in nauwe samenspraak met de branche verder uitgewerkt. Op deze manier worden zowel de arbeidsmarktrelevantie van het diploma als de aansluiting tussen onderwijs en de beroepspraktijk geborgd. De vertaling van de eisen vanuit de branche is verwerkt in deze toelichting op het kwalificatiedossier.

Het examen leidt tot het branchediploma SVH Bakkersassistent. Dit diploma dekt minimaal de eisen van de beroepsspecifieke onderdelen van het kwalificatiedossier. Voor het diploma SVH Bakkersassistent geldt bovendien dat de waarde van dit diploma is ingeschaald op NLQF niveau 1.

**B1-K1** Heeft basale kennis van **algemeen geldende regels en normen voor werknemers.**

persoonlijke hygiëne  
professionele werkhouding

Heeft basale kennis van de **organisatie van een bedrijf.**  
bakkerij  
klantgericht werken  
samenwerken

***Vaktermen***

afdekken  
afruimen  
bewaren  
drogen  
etiketteren  
examinator  
HACCP en hygiëncode  
ingrediënt  
instructie  
kruisbesmetting  
materiaal  
micro- en macro-organismen  
gist  
zuurdesem  
opmaken  
opruimen  
proces  
grootbrood  
kleinbrood  
receptuur  
grondstoffen  
rijzen  
serveren  
spoelen  
THT/TGT  
veganistisch  
vegetarisch  
verwijderen  
verzamelen

B1-K1-W2	Neemt <b>arbo, veiligheid en milieu</b> in acht.
P7-K1-W1	Werkt ordelijk en gedisciplineerd volgens de <b>instructies, procedures/protocollen, (voedsel)veiligheidsregels en voorschriften.</b>
P7-K1-W2	Werkt volgens <b>instructies, (voedselveiligheidsvoorschriften en procedures met betrekking tot hygiëne.</b>
P7-K1-W3	Werkt, met betrekking tot hygiëne, volgens <b>instructies, (voedsel)veiligheidsvoorschriften en procedures.</b>
P7-K1-W4	Werkt ordelijk en gedisciplineerd volgens <b>instructies, procedures/protocollen, (voedsel)veiligheidsregels en voorschriften.</b> allergenen arbo HACCP en de hygiëncode ergonomisch handelen persoonlijke hygiëne veilig werken voedselveiligheid
P7-K1-W1	Verzamelt op een voorgeschreven wijze de benodigde <b>gereedschappen, materialen</b> en/of (te verwerken) voedingsmiddelen.
P7-K1-W2	Gebruikt de voorgeschreven <b>materialen en hulpmiddelen</b> bij het bereiden van voedingsmiddelen.
P7-K1-W3	Gebruikt zorgvuldig de voorgeschreven <b>materialen en hulpmiddelen</b> bij het bewerken en verpakken van voedingsmiddelen. afdekfolie afruimmateriaal afvalbak afweegbakjes of papier bakje bakpapier bakplaat bankstoffer bekken bloemzeef bord of plank dagstickers diepvries of shockvriezer gekartelde deegsteker grammenweegschaal keukendoek keukenpapier krabber kwastje maatbeker oven rolstok schaar schoonmaakmiddelen uitrollatjes weegschaal wegwerpspuitzak  De kandidaat verzamelt op een voorgeschreven wijze de benodigde gereedschappen, materialen en/of (te verwerken) <b>voedingsmiddelen.</b> brood en (brood)beleg convenience producten eieren fruit meel oliën en vetten rijsmiddelen smaakmakers zaden en noten zuivel

P7-K1-W2	Bewerkt en verwerkt <b>voedingsproducten en/of halffabricaten</b> daarvan.
P7-K1-W3	Maakt <b>voedingsproducten</b> klantgereed. eenvoudige bakkerijproducten waarbij de bereidingstechnieken uit P7-K1-W2 en P7-K1-W3 toegepast worden (zie hieronder)
P7-K1-W2	<b>Bewerkt en verwerkt</b> voedingsproducten en/of halffabricaten daarvan.
P7-K1-W3	<b>Maakt</b> voedingsproducten <b>klantgereed</b> . aandrukken (af)bakken afwerken bestrijken bestuiven bloemen decoreren doorhalen doorslaan garneren invetten kneden kruimelen lossen van de bakplaat mengen/mixen meten/afmeten opkloppen opmaken opspuiten platdrukken roeren snijden spatelen uitrollen uitsteken verdelen verwerken vormen vullen van spuitzak wegen/afwegen wrijven zetten zeven
P7-K1-W2	Bewerkt en verwerkt <b>voedingsproducten en/of halffabricaten</b> daarvan.
P7-K1-W3	Maakt <b>voedingsproducten</b> klantgereed. boterdeeg frituurbeslag kookdeeg roerdeeg wrijfdeeg zetdeeg
P7-K1-W3	De kandidaat registreert <b>productiegegevens</b> nauwkeurig. stickeren/etiketteren voorraadlijst bijwerken
P7-K1-W4	<b>Maakt</b> (werk)ruimten, gereedschappen en machines <b>schoon</b> . afwassen met de hand afwassen met de machine desinfecteren reinigen