

Uitvoerend bakker

Beroepsbeschrijving

De uitvoerend bakker houdt zich voornamelijk bezig met het maken van allerlei bakkerijproducten. De beroepsbeoefenaar werkt hierbij nauwkeurig en gedisciplineerd volgens de hygiëneregels. De beroepsbeoefenaar plant bewust zijn/haar werkzaamheden en werkt systematisch. De beroepsbeoefenaar gebruikt zijn/haar kennis van grondstoffen en inzicht in de processen zoals het kneden, rijzen en bakken om zijn/haar werkzaamheden uit te voeren en de beroepsbeoefenaar past zijn/haar planning waar nodig in overleg met zijn/haar leidinggevende aan. Bij het afwerken van producten en bij het oplossen van problemen gebruikt de beroepsbeoefenaar zijn/haar creativiteit. De Uitvoerend bakker heeft een professionele houding, komt op tijd en draagt vakkleding.

Kerntaken en werkprocessen

Bereidt bakkerijproducten

- Bereidt bakkerijproducten
- Bereidt de productie van bakkerijproducten voor
- Bewaakt en borgt de kwaliteit van bakkerijproducten
- Decoreert bakkerijproducten en werkt deze af
- Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon
- Plant de productie van bakkerijproducten
- Verpakt en presenteert bakkerijproducten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op
- Verwerkt, modelleert en bakt bakkerijproducten

Sectorkamer voedsel,
groen en gastvrijheid

Crebo
25721

Niveau
2

In deze leaflet
beschrijven we de
inhoud van een mbo-
beroep. Zo weet u wat
u van iemand mag
verwachten die
gediplomeerd is in dit
vakgebied.