

2020

# Servicedocument Boulangerie



## Inhoudsopgave

Inleiding.....	3
1 Vaktechnieken en vakvaardigheden .....	4
2 Inhoud van de opleiding.....	5
B1- k1 Bereiden assortiment Boulanger “Luxe gistdeeg en Viennoiserie” .....	6
B1- k1 Bereiden assortiment boulanger “Sierwerk degen en Desem” .....	8
B1- k1 Bereiden assortiment boulanger “Buitenlandse specialiteiten & Klassieke specialiteiten” .....	11
B1- k1 Bereiden assortiment boulanger “Dieetproducten” .....	13
B1-K2: Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment .....	16



## Inleiding

De Boulanger is een ware vakman met passie voor brood(producten). Hij is innoverend, flexibel, steeds op zoek naar producten die aansluiten bij trends en klantenwensen. Hij werkt zorgvuldig en hygiënisch. Hij is sociaal en communicatief vaardig, empathisch en kan collega's begeleiden en motiveren. Hij is een echte teamspeler en heeft een groot verantwoordelijkheidsgevoel. Hij draagt bij aan een goede werksfeer door op een collegiale manier samen te werken



## 1 Vaktechnieken en vakvaardigheden

De Boulanger is vooral werkzaam in gespecialiseerde, ambachtelijke bakkerijen. De werkzaamheden voert hij voornamelijk staand uit. 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.

- heeft brede kennis van het assortiment en boulangerieproducten
- heeft brede kennis van materialen en grondstoffen in de bakkerij (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen)
  - Soorten granen
  - Soorten rijsmiddelen
- heeft brede kennis van smaak, geur, kleur, vorm van (exclusieve) boulangerieproducten
- heeft kennis van de verwerkingstijd van verschillende boulangerieproducten
- heeft kennis van diëten en allergieën die met brood/ingrediënten te maken hebben
- heeft kennis van eigenschappen en toepassingen van schoonmaakmiddelen en -materialen in de bakkerij & kan bakkerijgereedschappen en -apparatuur gebruiken kan bakkerijmaterialen en -grondstoffen toepassen
- kan procedures en technieken voor het bereiden van boulangerieproducten toepassen
- kan de veiligheidsvoorschriften en wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen en persoonlijke hygiëne, HACCP, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit toepassen & kan rijs- en bakprocessen van boulangerieproducten toepassen



## **2 Inhoud van de opleiding**

Opbouw van de tabel

In de witte cellen (linker kolom) staan de werkprocessen uit de opleiding beschreven met daarbij een opsomming van de vaktechnieken en vakvaardigheden die de student altijd moet leren. In de gekleurde kolommen is per werkproces een specificatie opgenomen voor een bepaalde productgroep, voor zover dat nodig is.

De inhoud van de opleiding is afgestemd met het bedrijfsleven om inhoudelijk draagvlak te krijgen!

**B1- k1 Bereiden assortiment Boulanger “Luxe gistdeeg en Viennoiserie”.**

<b>Boulanger</b>	<b>Productgroep: Luxe gistdegen (verdiepend)</b>	<b>Productgroep Viennoiserie (zoete broodjes)</b>
<p><b>B1-K1-W1: Plant en bereid de productie van Boulangerie producten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• O.a. Houdt rekening met bereidings- en verwerkingstijd van Boulangerie-producten</li> <li>• Houdt rekening met kosten bij het inkopen van grondstoffen en bepalen van de kostprijs.</li> <li>• Student heeft kennis van de kwaliteit en eigenschappen van de grondstoffen die gebruikt worden.</li> </ul>	<p><b>Belangrijke aandachtspunten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Student Bereid degen op basis van verschillende graansoorten. (kookstukken)</li> <li>• Student moet inzicht hebben in de bereidingsprocessen. Daarbij is het van belang dat ze de kennis hebben waarom ze iets doen.</li> <li>• Producten die vallen onder gistdeeg kunnen beter vertaald worden naar specialistische productgroepen.</li> <li>• Alternatieven voor broodverbetermiddelen, en het gebruik hiervan</li> <li>• Omgaan met verspilling</li> </ul>	<p><b>Viennoiserie (zoete broodjes)</b></p> <p>Voorbeelden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Croissants</li> <li>• Hartige Croissants</li> <li>• Pain au Chocolat</li> <li>• Koffiebroodjes met verschillende vullingen en vanuit verschillende deegsoorten</li> <li>• Brioche</li> <li>• Kookvullingen (Bijv. crème patissier)</li> </ul> <p><b>Technieken en kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bereidingstechnieken (gist en desem)</li> <li>• Toeren, vouwen, rollen en vormen</li> <li>• Smaak/ kleuren combinaties</li> </ul> <p><b>Belangrijke aandachtspunten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Student moet inzicht hebben van verschillende bereidingsprocessen. Daarbij moet het onderbouwd worden waarom er voor bepaalde technieken / grondstoffen gekozen wordt.</li> <li>• Studenten werkt met natuurlijke grondstoffen.</li> <li>• Studenten moeten producten kunnen maken die onderscheidend zijn.</li> </ul>
<p><b>B1-K1-W2: Bereidt Boulangerie producten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Werkt met de juiste gereedschappen en grondstoffen</li> <li>• Bereid degen op basis van verschillende graansoorten.</li> <li>• Kennis van bereidingsprocessen</li> <li>• Lange rijsplassen / rijsonderbreking</li> <li>• Bereidt Boulangerie producten op een ambachtelijke manier</li> <li>• Past kennis toe om producten te ontwikkelen met onderscheidend vermogen</li> </ul>		
<p><b>B1-K1-W3: Verwerkt, modelleert en bakt Boulangerie producten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Werkt met de juiste gereedschappen en grondstoffen</li> <li>• Werkt ordelijk en hygienisch en heeft professionele en creatief werkhouding</li> <li>• Verwerkt Boulangerie producten op een ambachtelijke manier</li> <li>• Bereidt eigen creaties (kostenbewust)</li> <li>• Werkt volgens planning en binnen de vooraf gestelde tijd .</li> <li>• Levert hoge kwaliteit eindproducten</li> </ul>		
<p><b>B1-K1-W4: Decoreert en werkt Boulangerie producten af</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Creatieve decoraties, modeleren/vouwen, snijtechnieken en motieven.</li> </ul>		

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spuiten, garneren, glaceren, sjabloneren, decoreren etc.</li> <li>• Levert een hoge kwaliteit eindproduct</li> </ul>		
<p><b>B1-K1-W5: Bewaakt en borgt de kwaliteit van de Boulangerie producten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Borgt tijdens het gehele proces de kwaliteit en kritische bereidingspunten</li> <li>• Signaleert tijdens het gehele proces fouten en weet ze tijdig te herstellen</li> <li>• Borgt het kwaliteitssysteem van het bedrijf</li> </ul>		
<p><b>B1-K1-W6: Verpakt en presenteert Boulangerie producten en slaat deze op</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bij het ontwerpen van nieuwe producten, houdt de student rekening met een geschikte verpakking. (Zo nodig met nieuwe presentatie- of verpakingsproducten)</li> <li>• Etiketteren van producten</li> <li>• Presenteren van boulangerie producten in de winkel</li> </ul>		
<p><b>B1-K1-W7: Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Student heeft de kennis van de hygienecode die gehanteerd en toegepast moet worden bij het schoonmaken van een werkplek/ bakkerij</li> <li>• Controleert o.b.v. het schoonmaakplan.</li> <li>• Borgt kwaliteitssysteem</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Studenten moeten trends herkennen en op inspelen.</li> </ul>

**B1- k1 Bereiden assortiment boulanger “Sierwerk degen en Desem”.**

Boulangier	Sierwerk degen / Sierwerkstuk	Desem
<p><b>B1-K1-W1: Plant en bereid de productie van Boulanger producten voor</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• O.a. Houdt rekening met bereidings- en verwerkingstijd van Boulangerie-producten</li> <li>• Houdt rekening met kosten bij het inkopen van grondstoffen en bepalen van de kostprijs.</li> <li>• Student heeft kennis van de kwaliteit en eigenschappen van de grondstoffen die gebruikt worden.</li> </ul>	<p><b>Sierwerk degen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vlechtbrood</li> <li>• Sier(werk)stuk</li> <li>• Broodsoorten met sierwerktechnieken</li> <li>• Sierwerktechnieken met levend en dood deeg</li> </ul>	<p><b>Desem</b> Voorbeelden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Levain bruin,</li> <li>• Baguette / stokbrood (variaties)</li> <li>• Foccacia</li> <li>• Boerenbrood</li> </ul>
<p><b>B1-K1-W2: Bereidt Boulangerie producten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Werkt met de juiste gereedschappen en grondstoffen</li> <li>• Bereid degen op basis van verschillende graansoorten.</li> <li>• Kennis van bereidingsprocessen</li> <li>• Lange rijsplassen / rijsonderbreking</li> <li>• Bereidt Boulangerie producten op een ambachtelijke manier</li> <li>• Past kennis toe om producten te ontwikkelen met onderscheidend vermogen</li> </ul>	<p><b>Technieken en kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inzicht in technieken en sierwerkmogelijkheden voor broodproducten.</li> </ul> <p><b>Belangrijke aandachtspunten</b></p>	<p><b>Technieken en kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Opstarten en onderhouden van een desem.</li> <li>• Corrigeren van desem.</li> <li>• Werken met verschillende soorten graan.</li> <li>• Kookstukken</li> <li>• Zuurtegraad + zoetheid bepalen.</li> </ul>



<p><b>B1-K1-W3: Verwerkt, modelleert en bakt boulangerieproducten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Werkt met de juiste gereedschappen en grondstoffen</li> <li>• Werkt ordelijk en hygienisch en heeft professionele en creatieve werkhouding</li> <li>• Verwerkt Boulangerie producten op een ambachtelijke manier</li> <li>• Bereidt eigen creaties (kostenbewust)</li> <li>• Werkt volgens planning en binnen de vooraf gestelde tijd.</li> <li>• Levert hoge kwaliteit eindproducten</li> </ul>	<p>Het is belangrijk dat studenten producten ontwikkelen die verkoopbaar zijn.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Back-up maken van je desem.</li> <li>• Koelen van degen.</li> <li>• Lange rijprocessen beheersen 20 tot 48 uur rijzen</li> <li>• Inzicht hebben in verschillende soorten desems <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Eigen desem</li> <li>○ Gedroogde desem</li> <li>○ Vloeibare desem</li> </ul> </li> <li>• Maken van een voordeeg (poolish)</li> <li>• Fermentatieproces beheersen, zodat je extra smaak kan toevoegen aan je brooddeeg. (Zicht en grip op je moederdeeg)</li> </ul> <p><b>Belangrijke aandachtspunten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Student moet inzicht hebben in de bereidingsprocessen. Daarbij is het van belang dat ze de kennis hebben waarom ze iets doen. Bijvoorbeeld; effect van langer mengen, meer water toevoegen etc.</li> <li>• Studenten moeten van natuurlijke grondstoffen onderscheidende producten kunnen maken.</li> <li>• Studenten moeten producten kunnen maken die onderscheidend zijn. Afwerktechnieken hierop aanpassen</li> <li>• Studenten moeten trends herkennen en op inspelen</li> </ul>
<p><b>B1-K1-W4: Decoreert en werkt Boulangerieproducten af</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Creatieve decoraties, modeleren/vouwen, snijtechnieken en motieven.</li> <li>• Spuiten, garneren, glaceren, sjabloneren, decoreren etc.</li> <li>• Levert een hoge kwaliteit eindproduct</li> </ul>		
<p><b>B1-K1-W5: Bewaakt en borgt de kwaliteit van de boulangerieproducten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Borgt tijdens het gehele proces de kwaliteit en kritische bereidingspunten</li> <li>• Signaleert tijdens het gehele proces fouten en weet ze tijdig te herstellen</li> <li>• Borgt het kwaliteitssysteem van het bedrijf</li> </ul>		
<p><b>B1-K1-W6: Verpakt en presenteert boulangerieproducten of on-afgebakken boulangerieproducten en slaat deze op</b></p>		

- Bij het ontwerpen van nieuwe producten, houdt de student rekening met een geschikte verpakking. (Zo nodig met nieuwe presentatie- of verpakkingen)
- Etiketieren van producten
- Presenteren van boulangerie producten in de winkel

**B1-K1-W7: Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon**

- Student heeft de kennis van de hygienecode die gehanteerd en toegepast moet worden bij het schoonmaken van een werkplek/ bakkerij
- Controleert o.b.v. het schoonmaakplan.
- Borgt kwaliteitssysteem

**B1- k1 Bereiden assortiment boulanger “Buitenlandse specialiteiten & Klassieke specialiteiten”.**

Boulangers	Productgroep: Buitenlandse specialiteiten	Productgroep: Klassieke specialiteiten
<p><b>B1-K1-W1: Plant en bereid de productie van Boulanger producten voor</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• O.a. Houdt rekening met bereidings- en verwerkingstijd van Boulangerie-producten</li> <li>• Houdt rekening met kosten bij het inkopen van grondstoffen en bepalen van de kostprijs.</li> <li>• Student heeft kennis van de kwaliteit en eigenschappen van de grondstoffen die gebruikt worden.</li> </ul>	<p><b>Italiaanse klassiekers</b> Voorbeelden: Ciabatta, Focaccia etc.</p> <p><b>Franse klassiekers</b> Voorbeelden: Baguette, Pain de campagne, Fougasse met kruiden etc.</p>	<p><b>Bakken voor de feestdagen</b> Voorbeelden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Feeststollen</li> <li>• Brioche de Noël</li> <li>• Pannetone</li> <li>• Oliebollen en luxe variaties</li> </ul>
<p><b>B1-K1-W2: Bereidt Boulangerie producten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Werkt met de juiste gereedschappen en grondstoffen</li> <li>• Bereid degen op basis van verschillende graansoorten.</li> <li>• Kennis van bereidingsprocessen</li> <li>• Lange rijsplassen / rijsonderbreking</li> <li>• Bereidt Boulangerie producten op een ambachtelijke manier</li> <li>• Past kennis toe om producten te ontwikkelen met onderscheidend vermogen</li> </ul>	<p><b>Scandinavische klassiekers</b> Voorbeelden: Knäckebröd, Zweeds platbrood, rogge of haverbrood</p> <p><b>Duitse klassiekers</b> Voorbeelden: Roggebroden,</p>	<p><b>Regio gebonden producten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Regionale producten</li> </ul> <p><b>Technieken en vaardigheden</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Herontwikkeling van klassieke producten naar eigentijdse producten</li> </ul>
<p><b>B1-K1-W3: Verwerkt, modelleert en bakt boulangerieproducten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Werkt met de juiste gereedschappen en grondstoffen</li> <li>• Werkt ordelijk en hygienisch en heeft professionele en creatief werkhouding</li> <li>• Verwerkt Boulangerie producten op een ambachtelijke manier</li> <li>• Bereidt eigen creaties (kostenbewust)</li> <li>• Werkt volgens planning en binnen de vooraf gestelde tijd.</li> <li>• Levert hoge kwaliteit eindproducten</li> </ul>	<p><b>Technieken en vaardigheden</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bereiden/ verwerken van buitenlandse specialiteiten</li> <li>• Werken vanuit verschillende soorten desems</li> </ul> <p><b>Belangrijke aandachtspunten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Student moet inzicht hebben in de bereidingsprocessen. Daarbij is het van belang dat ze de kennis hebben waarom ze voor de gekozen grondstoffen en technieken hebben gekozen.</li> </ul>	<p><b>Belangrijke aandachtspunten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Student moet inzicht hebben in de bereidings- verwerkingsprocessen. Daarbij is het van belang dat ze de kennis hebben waarom ze voor de gekozen grondstoffen en technieken hebben gekozen.</li> </ul>

<p><b>B1-K1-W4: Decoreert en werkt Boulangerieproducten af</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Creatieve decoraties, modeleren/vouwen, snijtechnieken en motieven.</li> <li>• Spuiten, garneren, glaceren, sjabloneren, decoreren etc.</li> <li>• Levert een hoge kwaliteit eindproduct</li> </ul>	<p>belang dat ze de kennis hebben waarom ze iets doen.</p>	
<p><b>B1-K1-W5: Bewaakt en borgt de kwaliteit van de boulangerieproducten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Borgt tijdens het gehele proces de kwaliteit en kritische bereidingspunten</li> <li>• Signaleert tijdens het gehele proces fouten en weet ze tijdig te herstellen</li> <li>• Borgt het kwaliteitssysteem van het bedrijf</li> </ul>		
<p><b>B1-K1-W6: Verpakt en presenteert boulangerieproducten of on-afgebakken boulangerieproducten en slaat deze op</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bij het ontwerpen van nieuwe producten, houdt de student rekening met een geschikte verpakking. (Zo nodig met nieuwe presentatie- of verpakkingsproducten)</li> <li>• Etiketieren van producten</li> <li>• Presenteren van boulangerie producten in de winkel</li> </ul>		
<p><b>B1-K1-W7: Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Student heeft de kennis van de hygienecode die gehanteerd en toegepast moet worden bij het schoonmaken van een werkplek/ bakkerij</li> <li>• Controleert o.b.v. het schoonmaakplan.</li> <li>• Borgt kwaliteitssysteem</li> </ul>		

## B1- k1 Bereiden assortiment boulanger “Dieetproducten”

Boulangier	Dieetproducten/
<b>B1-K1-W1: Plant en bereid de productie van Boulanger producten voor</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• O.a. Houdt rekening met bereidings- en verwerkingstijd van Boulangerie-producten</li><li>• Houdt rekening met kosten bij het inkopen van grondstoffen en bepalen van de kostprijs.</li><li>• Student heeft kennis van de kwaliteit en eigenschappen van de grondstoffen die gebruikt worden.</li></ul>	<b>Diëten /</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Glutenvrij brood</li><li>• Koolhydraat arm brood</li><li>• Lactose vrij brood</li><li>• Vegan brood</li><li>• Vezelrijk brood</li></ul> <b>Technieken en kennis</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Broodproducten produceren zijn tarwegrondstoffen.</li><li>• Definities begrijpen en zicht hebben op wat er wordt bedoeld met dieetwensen: bv Gluten arm, Gluten vrij, Vegan, koolhydraadarm, vezelrijk brood E-nummer vrij.</li><li>• 100% Volkoren meel kunnen toepassen naar bakkerijproducten.</li><li>• Verrijken van brood met gezonde vezels.</li></ul> <b>Belangrijke aandachtspunten</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Wensen van de klant kunnen omzetten naar bakkerijproducten.</li><li>• Natuurlijke grondstoffen kunnen toepassen naar bakkerijproducten.</li></ul>
<b>B1-K1-W2: Bereidt Boulangerie producten</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Werkt met de juiste gereedschappen en grondstoffen</li><li>• Bereid degen op basis van verschillende graansoorten.</li><li>• Kennis van bereidingsprocessen</li><li>• Lange rijpsprocessen / rijsonderbreking</li><li>• Bereidt Boulangerie producten op een ambachtelijke manier</li><li>• Past kennis toe om producten te ontwikkelen met onderscheidend vermogen</li></ul>	

**B1-K1-W3: Verwerkt, modelleert en bakt  
boulangerieproducten**

- Werkt met de juiste gereedschappen en grondstoffen
- Werkt ordelijk en hygienisch en heeft professionele en creatief werkhouding
- Verwerkt Boulangerie producten op een ambachtelijke manier
- Bereidt eigen creaties (kostenbewust)
- Werkt volgens planning en binnen de vooraf gestelde tijd .
- Levert hoge kwaliteit eindproducten

**B1-K1-W4: Decoreert en werkt Boulangerie producten af**

- Creatieve decoraties, modeleren/vouwen, snijtechnieken en motieven.
- Spuiten, garneren, glaceren, sjabloneren, decoreren etc.
- Levert een hoge kwaliteit eindproduct

**B1-K1-W5: Bewaakt en borgt de kwaliteit van de  
boulangerieproducten**

- Borgt tijdens het gehele proces de kwaliteit en kritische bereidingspunten
- Signaleert tijdens het gehele proces fouten en weet ze tijdig te herstellen
- Borgt het kwaliteitssysteem van het bedrijf

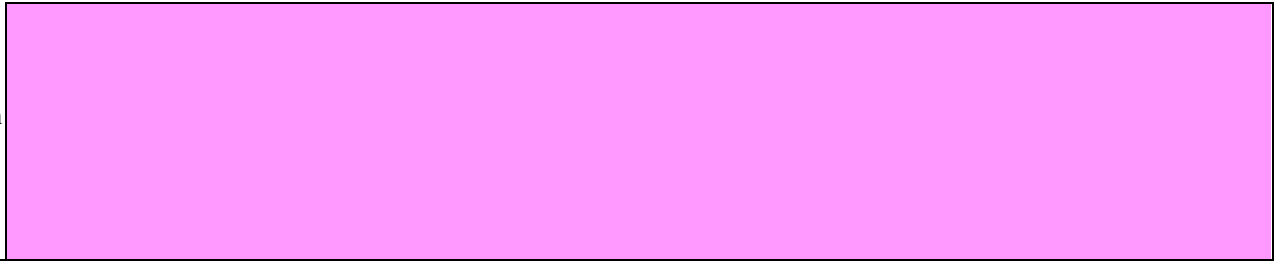
**B1-K1-W6: Verpakt en presenteert  
boulangerieproducten of on-afgebakken  
boulangerieproducten en slaat deze op**

- Bij het ontwerpen van nieuwe producten, houdt de student rekening met een geschikte verpakking. (Zo nodig met nieuwe presentatie- of verpakkingen)
- Etiketieren van producten
- Presenteren van boulangerie producten in de winkel

- Studenten moeten kenmerken van grondstoffen kennen en weten wat zij ervan kunnen maken.
- De student moet het product aan de hand van een marketingplan kunnen verkopen

**B1-K1-W7: Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon**

- Student heeft de kennis van de hygienecode die gehanteerd en toegepast moet worden bij het schoonmaken van een werkplek/ bakkerij
- Controleert o.b.v. het schoonmaakplan.
- Borgt kwaliteitssysteem



**B1-K2: Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment***Omschrijving*

De werkzaamheden van de beginnend Boulanger zijn divers van aard. Hij heeft brede en specialistische kennis en vaardigheden nodig voor het bevorderen van de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment. Het creëren en realiseren van toegevoegde waarde aan boulangerieproducten kan niet routinematig worden aangepakt. Dit vergt meer flexibiliteit en creativiteit van de beginnend Boulanger, die proactief nieuwe producten/smaakcombinaties ontwikkelt. Hierbij zijn geur- en smaakbeleving, uitstraling, exclusiviteit en creativiteit van het product belangrijk.

*Kennis en vaardigheden uit kwalificatiedossier*

- De student heeft brede kennis van boulangerieproducten (eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling, bewaring en bereidingswijze)
- DE student heeft brede kennis van smaak, geur, kleur, vorm van (exclusieve) boulangerieproducten
- De student heeft kennis van de routing van werkzaamheden op de werkvloer in de bakkerij
- De student heeft kennis van presentatiemogelijkheden voor boulangerieproducten
- De student heeft kennis van procedures en processen op de werkvloer in de bakkerij
- De student heeft kennis van trends en ontwikkelingen in de bakkerijbranche
- De student heeft kennis van de bedrijfsformule
- De student heeft kennis kan kwaliteitsnormen geldend in de bakkerij hanteren
- De student kan nieuwe boulangerieproducten of -recepten bedenken
- De student kan problemen in operationele boulangerieprocessen oplossen
- De student kan recepturen voor boulangerieproducten hanteren.
- De student kan de kost- en verkoopprijs van de producten berekenen
- De student kan klanten adviseren over de producten en ingrediënten

B1-K2-W1: Adviseert de klant over boulangerieproducten	De klant en het winkelpersoneel beschikken over passende informatie over het productaanbod en de mogelijkheden binnen dit aanbod.
B1-K2-W2: Stuurt op de kwaliteit van de operationele processen en routing op de werkvloer	Werkzaamheden zijn gecontroleerd en beoordeeld. Problemen zijn opgelost en of besproken met de leidinggevende
B1-K2-W3: Bedenkt ideeën voor het uitbreiden van het boulangerie assortiment en ontwikkelt receptuur	Nieuwe exclusieve boulangerieproducten zijn uitgeprobeerd, receptuur en assortiment zijn eventueel aangepast.



B1-K2-W4: Bereidt exclusieve boulangerieproducten aan de hand van nieuwe receptuur	Er is nieuwe receptuur ontwikkeld en/of bestaande receptuur is bijgesteld
B1-K2-W4: Bereidt exclusieve boulangerieproducten aan de hand van nieuwe receptuur	Nieuwe exclusieve boulangerieproducten zijn uitgeprobeerd, receptuur en assortiment zijn eventueel aangepast
B1-K2-W5: Ontwerpt en verzorgt de presentatie van boulangerieproducten	Nieuwe presentatiemogelijkheden zijn onderzocht, ontworpen en vervaardigd.
B1-K2-W6: Maakt de kost- en verkoopprijsberekening van boulangerieproducten	Er is een realistische verkoopprijs vastgesteld die past bij de bedrijfsformule.