

opleidingsplan ILW

chocoladebewerker

KERNTAKEN

De chocoladebewerker maakt pralines, truffels en chocoladestukken. Hij verwerkt marsepein en maakt dessertkoekjes en suikerwerk.

OVERZICHT VAN DE OPLEIDING

1. veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform de nota welzijn op het werk en geldende regelgevingen
2. noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen
3. eigen werkzaamheden voorbereiden, uitvoeren, evalueren en bijsturen

1. Module chocoladewerk

Competenties

<i>veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform de nota welzijn op het werk en de geldende regelgevingen</i> ➤ Principes van goede hygiënische productiepraktijken toepassen (HACCP, BRC, ...) ➤ Economisch bewust met grondstoffen, materialen en apparatuur omgaan ➤ Risico's op vervuiling en besmettingsgevaar voorkomen ➤ Apparatuur en werkomgeving schoonhouden ➤ Veiligheidsmaatregelen respecteren en naleven ➤ Risico's en gevaarlijke situaties voorkomen ➤ Specifieke kledij en beschermingsuitrusting dragen ➤ Principes van milieuzorg toepassen: afval en overschotten beperken, verwerken, sorteren en opbergen ➤ Producten, apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften gebruiken ➤ Hef- en tiltechnieken toepassen
<i>noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen</i> ➤ stipt en nauwkeurig werken ➤ zin voor samenwerking tonen ➤ klantgericht werken ➤ zich duidelijk, beleefd en op een respectvolle manier uitdrukken ➤ opgelegde taken uitvoeren ➤ met tijd- en werkdruk omgaan ➤ op wisselende werkomstandigheden inspelen
<i>eigen werkzaamheden voorbereiden, uitvoeren, evalueren en bijsturen</i> ➤ Regels voor persoonlijke hygiëne toepassen ➤ Belangrijkste terminologie met betrekking tot besmettingsrisico's begrijpen ➤ Pictogrammen met betrekking tot gevaarlijke stoffen en gevaarlijke situaties begrijpen ➤ Belangrijkste grondstoffen, hulpgrondstoffen en materialen onderscheiden ➤ Werkvolgorde bepalen ➤ Werkopdrachten lezen en uitvoeren ➤ Mondelinge instructies beluisteren en uitvoeren ➤ ICT functioneel toepassen ➤ informatie selecteren en gebruiken ➤ gewichtseenheden en inhoudsmaten functioneel omrekenen ➤ Zicht hebben op eindproduct van bereiding ➤ Naargelang context van tewerkstelling: transportsystemen onderscheiden ➤ Naargelang context van tewerkstelling: verpakkingssystemen onderscheiden: individuele verpakking, assortiment, ééndoosverpakking, ... ➤ eigen werk kritisch controleren ➤ bij problemen met verantwoordelijke overleggen ➤ indien nodig werkzaamheden bijsturen

pralines en truffels volgens bedrijfseigen procedures maken en creatief afwerken

- chocolade tempereren
- praliné-, slagroom-, ganache-, marsepein-, fondant-, likeurvullingen, ... bereiden
- pralines vullen, mouleren, pralineren, enroberen, afsluiten en dompelen
- truffels spuiten, pralineren, enroberen en dompelen
- chocoladeproducten afkoelen
- chocoladeproducten uit vorm halen
- pralines en truffels afwerken en decoreren
- pralines en truffels verpakken, etiketteren en bewaren
- storingen of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden
- bij storingen of afwijkingen gepast reageren

chocoladestukken volgens bedrijfseigen procedures creatief maken en afwerken

- chocolade tempereren
- chocolade vormen
- chocolade tot composities samenstellen
- chocolade spuiten
- chocolade kleuren
- chocolade bedrukken
- chocolade verpakken, etiketteren en bewaren
- storingen of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden
- bij storingen of afwijkingen gepast reageren

2. Module dessertkoekjes

Competenties

<i>veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform de nota welzijn op het werk en de geldende regelgevingen</i> ➤ Principes van goede hygiënische productiepraktijken toepassen (HACCP, BRC, ...) ➤ Economisch bewust met grondstoffen, materialen en apparatuur omgaan ➤ Risico's op vervuiling en besmettingsgevaar voorkomen ➤ Apparatuur en werkomgeving schoonhouden ➤ Veiligheidsmaatregelen respecteren en naleven ➤ Risico's en gevaarlijke situaties voorkomen ➤ Specifieke kledij en beschermingsuitrusting dragen ➤ Principes van milieuzorg toepassen: afval en overschotten beperken, verwerken, sorteren en opbergen ➤ Producten, apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften gebruiken ➤ Hef- en tiltechnieken toepassen
<i>noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen</i> ➤ Stipt en nauwkeurig werken ➤ zin voor samenwerking tonen ➤ klantgericht werken ➤ zich duidelijk, beleefd en op een respectvolle manier uitdrukken ➤ opgelegde taken uitvoeren ➤ met tijd- en werkdruk omgaan ➤ op wisselende werkomstandigheden inspelen
<i>eigen werkzaamheden voorbereiden, uitvoeren, evalueren en bijsturen</i> ➤ Regels voor persoonlijke hygiëne toepassen ➤ Belangrijkste terminologie met betrekking tot besmettingsrisico's begrijpen ➤ Pictogrammen met betrekking tot gevaarlijke stoffen en gevaarlijke situaties begrijpen ➤ Belangrijkste grondstoffen, hulpgrondstoffen en materialen onderscheiden ➤ Werkvolgorde bepalen ➤ Werkopdrachten lezen en uitvoeren ➤ Mondelinge instructies beluisteren en uitvoeren ➤ ICT functioneel toepassen ➤ gewichtseenheden en inhoudsmaten functioneel omrekenen ➤ informatie selecteren en gebruiken ➤ Zicht hebben op eindproduct van bereiding ➤ Naargelang context van tewerkstelling: transportsystemen onderscheiden ➤ Naargelang context van tewerkstelling: verpakkingssystemen onderscheiden: individuele verpakking, assortiment, ééndoosverpakking, ... ➤ eigen werk kritisch controleren ➤ bij problemen met verantwoordelijke overleggen ➤ indien nodig werkzaamheden bijsturen

dessertkoekjes volgens bedrijfseigen procedures bereiden en creatief afwerken

- basis- en hulpgrondstoffen afwegen
- deeg of beslag bereiden
- halffabricaten zoals banketbakkerscrème, frangipane, confituur, ... bereiden, verwerken en afwerken
- deeg uitrollen, uitsteken, spuiten of versnijden
- beslag spuiten of uitstrijken
- vormen met beslag vullen
- oven instellen
- deeg of beslag bakken
- bakproces controleren
- producten afkoelen
- producten afwerken
- dessertkoekjes decoreren
- dessertkoekjes verpakken en bewaren
- storingen of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden
- bij storingen of afwijkingen gepast reageren

3. Module marsepein, suikerwerk en chocolade

Competenties

<i>veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform de nota welzijn op het werk en de geldende regelgevingen</i> ➤ Principes van goede hygiënische productiepraktijken toepassen (HACCP, BRC, ...) ➤ Economisch bewust met grondstoffen, materialen en apparatuur omgaan ➤ Risico's op vervuiling en besmettingsgevaar voorkomen ➤ Apparatuur en werkomgeving schoonhouden ➤ Veiligheidsmaatregelen respecteren en naleven ➤ Risico's en gevaarlijke situaties voorkomen ➤ Specifieke kledij en beschermingsuitrusting dragen ➤ Principes van milieuzorg toepassen: afval en overschotten beperken, verwerken, sorteren en opbergen ➤ Producten, apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften gebruiken ➤ Hef- en tiltechnieken toepassen ➤
<i>noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen</i> ➤ Stipt en nauwkeurig werken ➤ zin voor samenwerking tonen ➤ klantgericht werken ➤ zich duidelijk, beleefd en op een respectvolle manier uitdrukken ➤ opgelegde taken uitvoeren ➤ met tijd- en werkdruk omgaan ➤ op wisselende werkomstandigheden inspelen
<i>eigen werkzaamheden voorbereiden, uitvoeren, evalueren en bijsturen</i> ➤ Regels voor persoonlijke hygiëne toepassen ➤ Belangrijkste terminologie met betrekking tot besmettingsrisico's begrijpen ➤ Pictogrammen met betrekking tot gevaarlijke stoffen en gevaarlijke situaties begrijpen ➤ Belangrijkste grondstoffen, hulpgrondstoffen en materialen onderscheiden ➤ Werkvolgorde bepalen ➤ Werkopdrachten lezen en uitvoeren ➤ Mondelinge instructies beluisteren en uitvoeren ➤ ICT functioneel toepassen ➤ gewichtseenheden en inhoudsmaten functioneel omrekenen ➤ informatie selecteren en gebruiken ➤ Zicht hebben op eindproduct van bereiding ➤ Naargelang context van tewerkstelling: transportsystemen onderscheiden ➤ Naargelang context van tewerkstelling: verpakkingssystemen onderscheiden: individuele verpakking, assortiment, ééndoosverpakking, ... ➤ eigen werk kritisch controleren ➤ bij problemen met verantwoordelijke overleggen ➤ indien nodig werkzaamheden bijsturen

<i>marsepein volgens bedrijfseigen procedures verwerken en creatief afwerken</i> ➤ marsepein kleuren ➤ marsepein modelleren ➤ marsepein decoreren ➤ marsepein verpakken, etiketteren en bewaren ➤ storingen of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden ➤ bij storingen of afwijkingen gepast reageren
<i>chocolade volgens bedrijfseigen procedures smelten, verwerken en creatief afwerken</i> ➤ chocolade tempereren ➤ chocolade mouleren ➤ chocoladefiguren monteren ➤ chocolade spuiten ➤ chocolade verpakken, etiketteren en bewaren ➤ storingen of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden ➤ bij storingen of afwijkingen gepast reageren
<i>suikerwerk volgens bedrijfseigen procedures bereiden en creatief afwerken</i> ➤ kooksuikers bereiden ➤ kooksuikers verwerken ➤ suikerwerk verpakken, etiketteren en bewaren ➤ storingen of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden ➤ bij storingen of afwijkingen gepast reageren
<i>chocolade volgens bedrijfseigen procedures smelten en verwerken</i> ➤ chocolade tempereren ➤ chocolade mouleren ➤ chocoladefiguren monteren ➤ chocolade spuiten ➤ chocolade verpakken, etiketteren en bewaren ➤ storingen of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden ➤ bij storingen of afwijkingen gepast reageren
<i>suikerwerk volgens bedrijfseigen procedures bereiden</i> ➤ kooksuikers bereiden ➤ kooksuikers verwerken ➤ suikerwerk verpakken, etiketteren en bewaren ➤ storingen of afwijkingen aan producten, apparatuur, machines of arbeidsmiddelen melden ➤ bij storingen of afwijkingen gepast reageren