

# IPV

Opleidingsadviseur  
van de voedingsindustrie

## *Programma ILW - Medewerker in de bakkerij*

*Werkt in opdracht en onder toezicht van de bakker om degen te bereiden, te verwerken, te bakken en af te werken voor het vervaardigen van bakkerij- en banketbakkerijproducten.*

*Duurtijd: 12 maanden*

<b>Werkzaamheden in de bakkerij voorbereiden</b>	Aangepaste kledij aantrekken Handen grondig wassen Oven instellen Rijstkast instellen Grondstoffen en materiaal klaarzetten
--------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p><b>Gereedschappen gebruiken en machines bedienen</b></p>	<p>Kunnen gebruiken van alle machines en toestellen met behulp van en volgens de fiche van de machine (zowel gebruiksaanwijzing als veiligheid)</p> <p>Sorteren en schikken van materiaal en toestellen.</p>
<p><b>Voorschriften inzake kwaliteit, welzijn, veiligheid en milieu volgen</b></p>	<p>Sorteren van afval en in de juiste container deponeren</p> <p>Hygiënevoorschriften strict opvolgen om besmeting en bederf te voorkomen</p> <p>Werkplek netjes houden</p>
<p><b>Grondstoffen Bewaren</b></p> <p><b>Hulpgrondstoffen bewaren</b></p> <p><b>Halffabrikaten bewaren</b></p> <p><b>Afgewerkte producten bewaren</b></p>	<p>FIFO-principe toepassen</p> <p>Versheids datum kunnen aflezen</p> <p>Producten kunnen rangschikken per soort en inhoud + per versheidsdatum</p> <p>Thermometers kunnen aflezen</p> <p>Temperatuur kunnen instellen van de bewaarkasten</p> <p>Etikettering (olv leidinggevende)</p> <p>temperatuur kunnen instellen van bewaarkasten</p>

<p><b>Brooddegen bereiden en voor bakken klaarmaken</b></p> <p><b>Zorg dragen voor een correct rijsp proces</b></p> <p><b>Brood afbakken</b></p> <p><b>Nabewerking van brood uitvoeren</b></p>	<p>Afwegen</p> <p>Afmeteren</p> <p>Deeg kneden</p> <p>Deeg laten rijzen</p> <p>Opbollen</p> <p>Deegvastheid bepalen</p> <p>Afzetten</p> <p>Insnijden</p> <p>Klaarmaken van de oven met de nodige temperaturen</p> <p>Inovenen</p> <p>Stoom geven</p> <p>Kunnen beoordelen als iets voldoende gebakken is</p> <p>Bakproces volgen</p> <p>Klok instellen</p> <p>Uitovenen</p> <p>Oven reinigen</p> <p>Met de nodige zorg product laten afkoelen, snijden en verpakken</p>
<p><b>Vullingen bereiden</b></p>	<p>Bereiden van verschillende vullingen: pasteien, slagroom, frangipane, boterroom, bavarois, enz.  Manueel en machinaal: afwegen, afmeten, bereiden, opkloppen, roeren, koelen, invriezen, bewaren, aanbrenge n en inbrengen</p>

<b>Boter-, en vetdeeg bereiden, voor het bakken klaarmaken en afbakken</b>	<p>Juiste grondstoffen selecteren, afwegen en verwerken</p> <p>Manueel of machinaal bereiden en verwerken van boter-en vetdegen</p> <p>Wrijf-, roer-, klop- meng- en mixtechniek</p> <p>Uitrollen, uitsteken, invetten, bekleden, fonceren, koken, opwarmen, opzetten, afrollen, vullen, beleggen, snijden, garneren, afstrijken, doreren, schikken op plaat, bakken, ontvormen, glaceren, bestrooien, bepoedere abricoteren, controleren van oven,</p>
<b>Soezendeeg bereiden, voor het bakken klaarmaken en afbakken</b>	
<b>Kooksuikers bereiden</b>	<p>Koken van suiker</p> <p>Aflezen van temperatuur</p>
<b>Beslagen en Cakes maken</b>  <b>Producten afwerken</b>	<p>Tempereren, roeren en mengen, kloppne, vullen, abricoteren, galceren, beleggen met fruit, aanbrengen van decoratiemateriaal, garneren, afpoederen.</p>
<b>Taarten en vlaaien bereiden</b>	<p>Bereiden van verschillende soorten taarten</p> <p>Verwerken van taarten en vlaaien met beslag</p> <p>Verwerken van taarten en vlaaien met slagroom</p> <p>Verschillende vullingen van taarten kunnen toepassen: fruit, pudding rijst, beslag</p>
<b>Afgewerkte producten bewaren</b>	<p>Koelen, invriezen, bewaren</p>
<b>Taken veilig en hygiënisch uitvoeren</b>	<p>Kruisbesmetting en microbiologische contaminatie voorkomen</p> <p>Visuele controle van producten uitvoeren</p> <p>Respecteren van de hygiëne- en veiligheidsnormen</p> <p>Hef- en tiltechnieken toepassen</p>

**In team werken**

Opgelegde taken strict uitvoeren

Communiceren met leidinggevende en collega's