

Boulangier

Beroepsbeschrijving

De boulangier is vooral werkzaam in de (exclusieve) bakkerij of in de horeca. Zijn veelal handmatige en ambachtelijke werkzaamheden lopen uiteen van het bereiden en ontwerpen tot het presenteren en verkoopklaar maken van exclusieve boulangerieproducten. Het is van groot belang in zijn werk om de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment te bevorderen. Hij kan verfijnde technieken en complexe productiemethoden zo toepassen dat alle boulangerieproducten hetzelfde zijn. De boulangier is creatief, innoverend, flexibel, gedreven, communicatief vaardig en kan improviseren. Als echte teamspeler met een groot verantwoordelijkheidsgevoel heeft hij bovendien het vermogen om collega's te stimuleren en motiveren.

Kerntaken en werkprocessen

Bereiden assortiment boulangerie

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

Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment

- Adviseert de klant over boulangerieproducten
- Bedenkt ideeën voor het uitbreiden van het boulangerie assortiment en ontwikkelt receptuur
- Bereidt exclusieve boulangerieproducten aan de hand van nieuwe receptuur
- Maakt de kost- en verkoopprijsberekening van boulangerieproducten
- Ontwerpt en verzorgt de presentatie van boulangerieproducten
- Stuurt op de kwaliteit van de operationele processen en routing op de werkvloer

Sectorkamer voedsel,
groen en gastvrijheid

Crebo
25614

Niveau
4

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.