



1. TITEL VAN HET CERTIFICAAT (NL)

Diploma Beroepsonderwijs
Kwalificatie: Banketbakker
Kwalificatiedossier: Brood en banket

In de oorspronkelijke taal

2. VERTAALDE TITEL VAN HET CERTIFICAAT (EN)

Certificate Senior Secondary Vocational Education
Qualification: Pastry cook
Qualification file: Bread and pastry

Deze vertaling heeft geen wettelijke status

3. BESCHRIJVING VAARDIGHEDEN EN COMPETENTIES

De belangrijkste taken van een Banketbakker zijn:

Kerntaak 1: Bereidt patisserie(tussen)producten

- 1.1 Adviseert de klant over patisserieproducten
- 1.2 Plant zijn werkzaamheden voor het bereiden van patisserie(tussen)producten
- 1.3 Bereidt zijn werkzaamheden voor t.b.v. het bereiden van patisserie(tussen)producten
- 1.4 Bereidt en verwerkt degen, beslagen, patisserie(tussen)producten, vullingen en garneringen
- 1.5 Decoreert, modelleert en snijdt de patisserie(tussen)producten
- 1.6 Bewaakt en borgt de kwaliteit van patisserie(tussen)producten
- 1.7 Verpakt en presenteert patisserie(tussen)producten of onafgebakken patisserieproducten en slaat deze op
- 1.8 Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de patisserie schoon

4. REEKS BEROEPEN TOEGANKELIJK VOOR DE HOUDER VAN HET CERTIFICAAT

De Banketbakker is werkzaam in een patisserie of op een banketafdeling zoals die voorkomen in bedrijven binnen de bakkerijbranche. Veelal is er een verkoopruimte gekoppeld aan de productieruimte.

5. OFFICIËLE GRONDSLAG VAN HET DOCUMENT

Naam en rechtspositie van de opleidingsinstelling die het certificaat toekent

Het certificaat dat na het afronden van de opleiding is afgegeven is ondertekend door de examencommissie van de onderwijsinstelling waar de opleiding gevolgd is.

Naam en rechtspositie van de nationale/regionale instantie die de accreditatie/erkenning van het certificaat verzorgt

Ministerie van Onderwijs, Cultuur en Wetenschap

Niveau van het diploma (nationaal of internationaal)

Kwalificatieniveau 2 van de Nederlandse kwalificatiestructuur BVE

Kenmerken: startkwalificatie, waarover iedereen minimaal zou moeten beschikken. De deelnemer ontwikkelt vaardigheden om uitvoerend werk te kunnen verrichten en is verantwoordelijk voor het eigen takenpakket.

NLQF-niveau 2 - EQF-niveau 2 - ISCED 3C

Beoordelingscore / minimumvereisten

10	uitmuntend
9	zeer goed
8	goed
7	ruim voldoende
6	voldoende
5	bijna voldoende
4	onvoldoende
3	zeer onvoldoende

*** Toelichting**

Dit document dient om aanvullende informatie over het specifieke certificaat te verschaffen en bezit op zichzelf geen enkele wettelijke status. Het is gebaseerd op resolutie 93/C 49/01 van de Raad van 3 december 1992 over de transparantie van kwalificaties, op de resolutie 96/C 224/04 van de Raad van 15 juli 1996 over de transparantie van beroepsopleidingcertificaten en op de aanbeveling 2001/613/EC van het Europese Parlement en de Raad van 10 juli 2001 inzake mobiliteit binnen de Gemeenschap van studenten, personen in opleiding, vrijwilligers, leerkrachten en opleiders.

Meer informatie op: <http://www.europass.cedefop.europa.eu/>

© Europese Gemeenschappen 2002 - Versie 2010

5. OFFICIËLE GRONDSLAG VAN HET DOCUMENT

2	slecht
1	zeer slecht

Toegang tot vervolgoopleidingen/beroepen

Binnen een bedrijf kan een Banketbakker zich ontwikkelen naar een functie op een hoger niveau. Om deze groei formeel ook waarde te geven zal het betreffende diploma moeten worden behaald. De Banketbakker kan in de meeste bakkerijen op basis van ervaring doorgroeien naar de functie van allround banketbakker, patissier, leidinggevende of ondernemer. Binnen het onderwijs kan hij doorstromen naar de opleiding Allround banketbakker of Allround brood- en banketbakker om dit formeel te maken.

Internationale overeenkomsten

Juridische grondslag

Wet educatie en beroepsonderwijs (WEB), code centraal register beroepsopleidingen (crebo): 94222
De opleiding voor deze kwalificatie wordt vanaf 1 augustus 2009 aangeboden.

6. ERKENDE LEERWEGEN OM HET CERTIFICAAT TE VERKRIJGEN

Het middelbaar beroepsonderwijs kent twee leerwegen: de beroepsopleidende leerweg (bol) en de beroepsbegeleidende leerweg (bbi).

Bij de beroepsopleidende leerweg bestaat het onderwijs voor het grootste deel uit theorie op school. De omvang van het praktijkgedeelte (beroepspraktijkvorming) ligt tussen de 20% en 60%. Bij de beroepsbegeleidende leerweg is de omvang van de beroepspraktijkvorming meer dan 60%. De deelnemer werkt vier dagen per week in een leerbedrijf en gaat voor de theorievakken nog een dag per week naar school.

In principe is het mogelijk om beide leerwegen te volgen, maar het is afhankelijk van de onderwijsinstelling welke leerweg wordt aangeboden.

Gemiddelde duur van het onderwijs/de opleiding die tot het certificaat heeft geleid	2 jaar (3200 studiebelastingsuren) (afhankelijk van de vooropleiding)
--	--

Toelatingseisen

Het diploma voorbereidend middelbaar beroepsonderwijs (vmbo) basisberoepsgerichte leerweg, of een opleiding op vergelijkbaar niveau.

7. AANVULLENDE INFORMATIE

Het middelbaar beroepsonderwijs in Nederland is gebaseerd op kwalificatiedossiers, die een of meer kwalificaties bevatten. De in deel 3 en 4 opgenomen informatie komt rechtstreeks uit het door het kenniscentrum opgestelde kwalificatiedossier. Het volledige kwalificatiedossier staat op www.kwalificatiesmbo.nl

Aanvullende informatie, waaronder een beschrijving van het nationale systeem voor kwalificaties, is te verkrijgen bij het National Reference Point (NRP) voor beroepskwalificaties voor Nederland: www.nlgrp.nl

SBB is door het Ministerie van Onderwijs, Cultuur en Wetenschap aangewezen als NRP.