

**1. TITEL VAN HET CERTIFICAAT (NL)**

Diploma Beroepsonderwijs
Kwalificatie: Ondernemer bakkersbedrijf
In de oorspronkelijke taal

2. VERTAALDE TITEL VAN HET CERTIFICAAT (EN)

Certificate Senior Secondary Vocational Education
Qualification: Entrepreneur bakery
Deze vertaling heeft geen wettelijke status

3. BESCHRIJVING VAARDIGHEDEN EN COMPETENTIES

Opleiding tot Ondernemer bakkersbedrijf, waarbij men leert een eigen bedrijf te starten. Men weet hoe reclame te maken voor het eigen bedrijf, welke grondstoffen ingekocht moeten worden voor brood of banket en hoe de financiën op orde te houden. Verder kan men personeel aannemen, opleiden en motiveren.

Het opleidingsprogramma bestaat uit de volgende verplichte deelkwalificaties:

- Algemene bakkerijkennis 1
- Algemene bakkerijkennis 2
- Basismanagement algemeen
- Basismanagement bakkersbedrijf: financiën, management en organisatie
- Basismanagement bakkersbedrijf: productie, procesbeheer en inkoop
- Basismanagement bakkersbedrijf: uitvoering personeelsbeleid
- Basismanagement bakkersbedrijf: verkoop/reclame en PR
- Maatschappelijke culturele vorming 2
- Maatschappelijke culturele vorming 3
- Ondernemingsplan bakkersbedrijf
- Operationeel management bakkersbedrijf: bedrijfseconomie, management en organisatie
- Operationeel management bakkersbedrijf: marketing, strategie en innovatie
- Operationeel management bakkersbedrijf: personeelsbeleid
- Operationeel management bakkersbedrijf: productie, procesbeheer en beleid

Daarnaast kiest men één of meer van de volgende verplichte keuze deelkwalificaties:

- Vaktechniek banket 1 (korstdeeg, zanddeeg, beslag, taarten en gebak)
- Vaktechniek banket 2 (amandelwerk, kokos, schuim, sierwerk enz.)
- Vaktechniek banket 3 (beslag, taarten, gebak en bavarois, korstdeeg en zanddeeg enz.)
- Vaktechniek banket 4 (bakkerijtechnologie banket, sierwerk, decoratie en marsepein enz.)
- Vaktechniek banket 5 (bakkerijtechnologie banket, sierwerk, decoratie en marsepein enz.)
- Vaktechniek brood 1 (gistdeeg kleinbrood, bake- make-off en verkoop)
- Vaktechniek brood 2 (vlaaien, (gist)degen, gistdeeg grootbrood)
- Vaktechniek brood 3 (roggebrood, traditionele, buitenlandse en niet-Europese bakkerijproducten enz.)

*** 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 de 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 beroepsopleidingscertificaten en op de aanbeveling 2001/613/EG van het Europees Parlement en de Raad van 10 juli 2001 inzake de 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

4. REEKS BEROEPEN TOEGANKELIJK VOOR DE HOUDER VAN HET CERTIFICAAT

Ondernemer van een broodbakkerij of banketbakkerij.

5. OFFICIËLE GRONDSLAG VAN HET CERTIFICAAT

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 4 van de Nederlandse kwalificatiestructuur BVE
Kenmerken: beroepsonafhankelijke vaardigheden, zoals tactisch en strategisch handelen. De beroepsbeoefenaar draagt eigen verantwoordelijkheid, waarbij het niet gaat om verantwoordelijkheid in uitvoerende zin, zoals bij controle en begeleiding, maar meer om formele, organisatorische verantwoordelijkheid. Verder behoort het bedenken van nieuwe procedures tot het takenpakket.
NLQF-niveau 4 - EQF-niveau 4 - ISCED 3A

Beoordelingscore / minimumvereisten

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

Toegang tot vervolgoopleidingen/beroepen

Met een diploma op kwalificatieniveau 4 is doorstroming mogelijk naar het hoger beroepsonderwijs (hbo). Bijvoorbeeld naar de hbo-bachelor levensmiddelentechnologie; hbo-lerarenopleiding (bachelor) PTH consumptieve techniek (tweedegraads).

Internationale overeenkomsten

Ondernemer bakkersbedrijf is geen gereguleerd beroep in Nederland. De opleiding tot dit beroep op kwalificatieniveau 4 is echter wel gereguleerd onder de Europese richtlijn 2005/36/EG, gewijzigd met Richtlijn 2013/55/EU. De gereguleerde opleidingen bieden toegang tot gereguleerde beroepen op het niveau van een diploma volgens artikel 11 van deze richtlijn.

Juridische grondslag

Wet educatie en beroepsonderwijs (WEB), code centraal register beroepsopleidingen (crebo): 10819

6. ERKENDE LEERWEGEN OM HET CERTIFICAAT TE VERKRIJGEN

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

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

4 jaar (6400 studiebelastingsuren) (afhankelijk van de vooropleiding)

Toelatingseisen

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

7. AANVULLENDE INFORMATIE

Aanvullende informatie, waaronder een beschrijving van het nationale systeem voor kwalificaties, is te verkrijgen bij het National Reference Point (NRP), via www.s-bb.nl. Het NRP is het informatiecentrum voor beroepskwalificaties voor Nederland. SBB is hier door het Ministerie van Onderwijs, Cultuur en Wetenschap voor aangewezen.