

Werkprofielen Koekfabriek Rotterdam

Bakker

Taak	Kennis	Vaardigheden	Competentie(s)
1. Maken van Koek, proces van A tot Z. <ul style="list-style-type: none"> • Maken van deeg • Maken van de koekrepen/rollen • Bakken van de koek • Snijden van de koek 	<ul style="list-style-type: none"> • Product kennis • Kennis van de vakterminologie • Kennis van de allergenenwet • Kennis van het diverse keukenapparatuur • Kennis van de kwaliteitsnormen • Kennis van de bedrijfsformule 	<ul style="list-style-type: none"> • Toepassen keukentechnieken, snijden en opdelen • Toepassen van productietechnieken • Toepassen van bereiding en baktechnieken • Toepassen van bedrijfsvoorschriften • Toepassen van richtlijnen op gebied van hygiëne, kwaliteit en milieu. 	<ul style="list-style-type: none"> • Planmatig werken • Vakkundigheid tonen • Procedures opvolgen • Kwaliteitsniveau behalen
2. Aanvullen ingrediënten in bakkerij	<ul style="list-style-type: none"> • Warenkennis • Kennis van de diverse bestellijsten • Kennis van de diverse bestelmethoden 	<ul style="list-style-type: none"> • Het toepassen van de hygiëncode • Het toepassen van het Fifo principe 	<ul style="list-style-type: none"> • Werken conform richtlijnen en procedures • Zorgvuldig, milieu- en kostenbewust handelen
3. Schoonhouden en schoonmaken van de werkplaats van de bakkerij.	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van de werking van de apparatuur in de bakkerij 	<ul style="list-style-type: none"> • Het toepassen van wettelijke richtlijnen op het gebied van 	<ul style="list-style-type: none"> • Procedures opvolgen • Kwaliteitsniveau behalen

Dagelijks onderhoud	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van schoonmaak- en reinigingsmiddelen 	<p>bedrijfshygiëne, voedingsmiddelenhygiëne, persoonlijke hygiëne, veiligheid en milieuzorg.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toepassen van bedrijfsvoorschriften bij het schoonmaken van keuken, inventaris en apparatuur. • Toepassen van schoonmaaktechnieken 	<ul style="list-style-type: none"> • Zorgvuldig, milieu- en kostenbewust handelen
Gastheer/vrouw bakkerij			
Taak	Kennis	vaardigheden	Competentie(s)
1. Mise en place van de werkruimte	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van de richtlijnen van veilig werken • Kennis van de diverse te gebruiken materialen 	<ul style="list-style-type: none"> • Het toepassen van de bedrijfs werkmethodeken 	<ul style="list-style-type: none"> • Plannen • Procedures opvolgen
2. Verwerken van de koekjes: <ul style="list-style-type: none"> • Inpakken van de koek in zakjes en in bakken van een kilo • Wegen van de koek 	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van producten • Kennis van de allergenenwet • Kennis van de kwaliteitsnormen 	<ul style="list-style-type: none"> • Het toepassen van wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfshygiëne, voedingsmiddelenhygi 	<ul style="list-style-type: none"> • Procedures opvolgen • Kwaliteitsniveau behalen • Zorgvuldig, milieu- en kostenbewust

<ul style="list-style-type: none"> • Klaarmaken van de zakjes zelf, stickers uitdraaien, kartonnen verwerken en zakjes luchtdicht afsluiten 	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van de bedrijfsformule van het bedrijf • Kennis van de bestellijsten • Kennis van het computer en sticker systeem • Kennis van de diverse verpakkingsmaterialen 	<p>ëne, persoonlijke hygiëne, veiligheid en milieuzorg.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het werken met het stickersysteem op de computer • Het werken met diverse materialen (weegschalen, omverpakkingen) • Het toepassen van diverse sluittechnieken 	<p>handelen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Plannen • samenwerken
<p>2. Klaarzetten en maken van bestellingen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Warenkennis • Kennis van de diverse bestellijsten • Kennis van de diverse bestelmethode • Kennis van de diverse afspraken tussen klant en bedrijf • Kennis van de diverse verpakkingsmaterialen 	<ul style="list-style-type: none"> • Het toepassen van de bedrijfs werkmethode • Toepassen van inpaktechnieken 	<ul style="list-style-type: none"> • Procedures opvolgen • Plannen • Zorgvuldig, milieu- en kostenbewust
<p>3. Winkelvoorraad bijhouden</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Warenkennis • Richtlijnen van het bedrijf wat betreft voorraad en etalage uitstraling 	<ul style="list-style-type: none"> • Toepassen van het Fifo principe 	<ul style="list-style-type: none"> • Procedures opvolgen

4. Verkopen van de Koek <ul style="list-style-type: none"> • Houden van verkoopgesprekken in de bakkerij • Kassawerkzaamheden 	<ul style="list-style-type: none"> • Productkennis • Kennis van het Kassasysteem • Kennis van de diverse prijzen 	<ul style="list-style-type: none"> • Toepassen sociale vaardigheden • Werken met kassa en betaalsysteem • Het anticiperen van de wens van de klant/gast • Toepassen gesprekstechnieken 	<ul style="list-style-type: none"> • Anticipeert op de wensen en behoeften van gasten en gastenreacties • Presenteren • Pro actief
5. Winkel netjes houden	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van schoonmaak- en reinigingsmiddelen • Kennis van de norm van het bedrijf 	<ul style="list-style-type: none"> • Het toepassen van de hygiëncode 	<ul style="list-style-type: none"> • Werken conform richtlijnen en procedures
6. Schoonmaken winkel deel van de bakkerij	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van schoonmaak- en reinigingsmiddelen • Kennis van de kwaliteitsrichtlijnen van het bedrijf 	<ul style="list-style-type: none"> • Het toepassen van de hygiëncode • Het afvoeren van afval 	<ul style="list-style-type: none"> • Werken conform richtlijnen en procedures • Plannen • samenwerken
Koffiebar gastvrouw			
Taak	Kennis	vaardigheden	Competentie(s)
1. Barista werkzaamheden	<ul style="list-style-type: none"> • Drankenkennis • Kennis over het drank assortiment 	<ul style="list-style-type: none"> • Gebruik van het koffieapparaat (piston apparaat) 	<ul style="list-style-type: none"> • Werken conform richtlijnen en procedures

	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van de diverse materialen die gebruikt dienen te worden per drankje • Kennis van bereidingen 	<ul style="list-style-type: none"> • Het bereiden van diverse warme dranken 	<ul style="list-style-type: none"> • Kwaliteitsniveau behalen • Plannen • Vakkundigheid tonen
2. .Maken van broodjes	<ul style="list-style-type: none"> • Warenkennis • Kennis van bereidingen • Kennis van de allergenenwet 	<ul style="list-style-type: none"> • Het bereiden van de diverse broodjes • Het toepassen van de juiste technieken voor de bereidingen • Het toepassen van de hygiënecode 	<ul style="list-style-type: none"> • Werken conform richtlijnen en procedures • Kwaliteitsniveau behalen • Plannen • Vakkundigheid tonen
4. Gasten verwelkomen	<ul style="list-style-type: none"> • De gastvrijheid norm 	<ul style="list-style-type: none"> • Sociale omgang met mensen • Toepassen gesprekstechnieken 	<ul style="list-style-type: none"> • Anticipeert op de wensen en behoeften van gasten en gastenreacties • Presenteren • Empathisch
5. Bedieningswerkzaamheden <ul style="list-style-type: none"> • Opnemen van bestellingen • Maken van bestellingen • Wegbrengen van de bestellingen • Extra verkoop genereren • Afrekenen 	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van de dranken en broodjes, koek en taart • Kennis van serveertechnieken • Opmaken van de rekening • Kennis van het kassasysteem • Kennis van het bedrijf en zijn visie en missie 	<ul style="list-style-type: none"> • Toepassen van commerciële vaardigheden • Toepassen van sociale vaardigheden • Toepassen van serveertechnieken • Toepassen gesprekstechnieken • Het anticiperen van de wens van de klant/ga 	<ul style="list-style-type: none"> • Anticipeert op de wensen en behoeften van gasten en gastenreacties • Presenteren • Plannen • Werken conform richtlijnen en procedures • Samenwerken

Sales			
Taak	Kennis	vaardigheden	Competentie(s)
1. Verkoop van de koek (olv bedrijfsleider) <ul style="list-style-type: none"> • Flyeren • Mee op verkoopgesprekken • De straat op en verkopen maar 	<ul style="list-style-type: none"> • Product kennis • Prijskennis • Kennis van het bedrijf en zijn visie en missie • Omgangsvormen 	<ul style="list-style-type: none"> • Toepassen commerciële vaardigheden • Toepassen van sociale vaardigheden • Toepassen gesprekstechnieken • Het anticiperen van de wens van de klant/gast 	<ul style="list-style-type: none"> • Anticipeert op de wensen en behoeften van gasten en gastenreacties • Presenteren • Resultaatgericht • Pro actief • Vakkundigheid tonen
2. Mede beheren social media	<ul style="list-style-type: none"> • Social media 	<ul style="list-style-type: none"> • Computer vaardigheden • Toepassen commerciële en sociale vaardigheden 	<ul style="list-style-type: none"> • Resultaatgericht • Pro actief
3. Mee met bezorger (Firas) om extra verkoop te genereren bij bestaande klanten	<ul style="list-style-type: none"> • Product • Klanten • Gastvrije omgangsnormen 	<ul style="list-style-type: none"> • Toepassen van sociale vaardigheden • Toepassen gesprekstechnieken • Het anticiperen van de wens van de klant/gast 	<ul style="list-style-type: none"> • Anticipeert op de wensen en behoeften van gasten en gastenreacties • Presenteren • Resultaatgericht

Overlappende werkzaamheden

Taak	Kennis	vaardigheden	Competentie(s)
1. Afwas	<ul style="list-style-type: none"> ● Kennis van de werking van de vaatwasser ● Kennis van schoonmaak- en reinigingsmiddelen ● Kennis van de richtlijnen van de schoonmaak 	<ul style="list-style-type: none"> ● Toepassen van de hygiene richtlijnen en eisen 	<ul style="list-style-type: none"> ● Planmatig werken ● Procedures opvolgen
2. Eind schoonmaak	<ul style="list-style-type: none"> ● Kennis van de werking van de apparatuur in de bakkerij ● Kennis van schoonmaak- en reinigingsmiddelen ● Kennis van de richtlijnen van de schoonmaak 	<ul style="list-style-type: none"> ● Het toepassen van wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfshygiëne, voedselmiddelenhygiëne, persoonlijke hygiëne, veiligheid en milieuzorg. ● Toepassen van bedrijfsvoorschriften bij het schoonmaken van keuken, inventaris en apparatuur. ● Toepassen van schoonmaaktechnieken 	<ul style="list-style-type: none"> ● Werken conform richtlijnen en procedures ● Zorgvuldig, milieu- en kostenbewust handelen ● Kwaliteitsniveau behalen
3. Openen en sluiten adhv checklisten	<ul style="list-style-type: none"> ● Kennis van de algemene werkmethoden en processen 	<ul style="list-style-type: none"> ● Toepassen van richtlijnen 	<ul style="list-style-type: none"> ● Vakkundigheid tonen ● Procedures opvolgen

