



- er rekening gehouden wordt met de noden en wensen van de klanten.

De volgende situaties komen voor in een authentieke of gesimuleerde setting:

- Het voorstellen van een werkplanning voor het bakken van minimum 4 bakkerijproducten (1 bakkerijproduct uit elke categorie: broden, harde luxe, zachte luxe en taarten met gistdeeg, gerezen bladerdeeg), waarbij de EVC-kandidaat:
  - recepten samenstelt,
  - vooraf aangeeft welke grondstoffen en welke hoeveelheden nodig zijn,
  - de productie voorbereidt,
  - werkschema's opstelt.
- Het voorstellen van een technische fiche en een kostprijsberekening van minimum 1 bakkerijproduct, waarbij de EVC-kandidaat:
  - informatie opneemt over de grondstoffen, ingrediënten en allergenen,
  - een kostprijsberekening opstelt.
- Het bereiden, verwerken en bakken van minimum 4 bakkerijproducten (1 bakkerijproduct uit elke categorie: broden, harde luxe, zachte luxe en taarten met gistdeeg, gerezen bladerdeeg), binnen een beperkte tijdsperiode, waarbij de EVC-kandidaat:
  - de benodigde grondstoffen ontvangt en controleert,
  - het benodigde materiaal/materieel klaar zet,
  - het deeg samen stelt aan de hand van een recept,
  - grondstoffen afweegt,
  - minimum 1 deeg manueel draait en kneedt en minimum 1 deeg machinaal draait en kneedt,
  - de juiste kneedmethodes toepast,
  - het deeg afweegt,
  - het deeg in stukken verdeelt en de gepaste rijstijden toepast,
  - de deegstukken op platen of in bakvormen plaatst,
  - het deeg laat rijzen,
  - voegt vullingen of crèmes toe,
  - de oven instelt en de producten afbakt,
  - het bakproces controleert,
  - afwerkings- en garneringstechnieken toepast.
- Het informeren van klanten over de bakkerijproducten, waarbij de EVC-kandidaat:
  - de bakkerijproducten correct bewaart, verpakt en uitstalt,
  - zorgt voor een evenwichtige schikking van de producten,
  - informatie geeft over de samenstelling, bereidingswijze, bewaringswijze en toepassing van de producten, waaronder de gezondheidsgerelateerde bakkerijproducten.
- Het opmaken van een eindvoorraad na het bakken van de bakkerijproducten, waarbij de EVC-kandidaat:
  - gegevens over het verbruik van producten registreert,
  - voorraadgegevens registreert,
  - tekorten in de voorraad signaleert,
  - een bestelbon invult voor aankoop van grondstoffen.

*De volgende rubrieken zijn richtinggevend. Er kan gemotiveerd afgeweken worden van onderstaande rubrieken.*

### **3.2 Meest aangewezen methode(s)**

Het assessment bestaat uit de combinatie van:

- Directe observatie in een beroepsrelevante context in een authentieke of gesimuleerde setting, indien nodig aangevuld met praktijkgerichte bevraging
- Semigestructureerd interview over de schriftelijke voorbereiding: een werkplanning, technische fiche en kostprijsberekening
- Schriftelijke proef: casus voor het toetsen van praktijkgerichte kennis in een beroepsrelevante context.

### **3.3 Relevante infrastructuur en materiaal**

- Een ruimte die alle mogelijkheden biedt om de competenties van de beroepskwalificatie te beoordelen (o.a. een werkplek in een bakkerij,...)
- Alle benodigde producten en materieel om de opdracht uit te voeren, zijn voorhanden (o.a. ingrediënten, keukenmateriaal, ...)
- Alle beschermingsmiddelen om de opdracht uit te voeren, zijn voorhanden.
- Van alle aanwezige machines is een handleiding of technische fiche en de veiligheidsinstructiekaart beschikbaar.

### **3.4 Indicatie van minimale en maximale tijdsduur**

De duurtijd van de proeven bedraagt minimaal 6 uur en maximaal 8 uur.

Het opstellen van een werkplanning, technische fiche en kostprijsberekening is niet inbegrepen in deze duurtijd.

### **3.5 Beoordelaars per kandidaat**

Er kunnen maximaal 2 personen tegelijk per beoordelaar worden beoordeeld.

## **4. Kwaliteitsbepalingen**

- De assessmentmethode en het bijhorend assessmentinstrument is geschikt voor het beoordelen van competenties uit de beroepskwalificatie.
- De EVC-kandidaat krijgt, voorafgaand aan het assessment, alle nodige informatie (verloop van het assessment, tijdsduur van het assessment,...) om het assessment goed te kunnen aanvatten.
- Het moet voor de beoordelaar duidelijk zijn wat het verloop van het assessment is, welke rol de beoordelaar heeft en welke positie ingenomen wordt (deontologische afspraken,...). Er wordt aangegeven wanneer de beoordelaar moet ingrijpen (bv. indien er groot gevaar ontstaat voor de veiligheid van de kandidaat of mogelijks zware beschadiging van de machines/materiaal/mensen, wordt de proef voortijdig stopgezet en is het resultaat negatief).
- Elke competentie wordt afdoende getoetst (meermaals, methodenmix,...). Het assessmentinstrument beoogt een kwaliteitsvol (authentiek, valide, betrouwbaar, transparant, eerlijk en bruikbaar) assessment.
- Het assessment (procedure, methode, criteria) verloopt voor alle kandidaten op een gelijkaardige manier. We denken bijvoorbeeld aan opzet, moeilijkheidsgraad,...

- Binnen het assessment kunnen meerdere beoordelingsmethodieken gehanteerd worden. Elke beoordelingsmethodiek moet nauwkeurig beschreven worden en minstens de 4 onderstaande rubrieken omvatten:
  - Items waarop de kandidaat beoordeeld wordt volgens de beroepskwalificatie (kennis, uitvoering, afwerking, werkhouding, ...)
  - Wijze van beoordeling die een eenduidige beoordeling mogelijk maakt (bv. Puntenschaal)
  - Criteria (handelingen die observeerbaar moeten gesteld worden, welke elementen in het antwoord zeker aanwezig moeten zijn,...) en te behalen score per criterium in een verbeterleutel
  - Een vooraf bepaalde norm/maatstaf (cesuur) die de beoordelaar gebruikt om te oordelen of een kandidaat al dan niet geslaagd is.
- Er is een eenduidige neerslag beschikbaar voor de beoordelaars met scoringsrubrieken en criteria.
- Het assessment kan in delen verlopen die in de tijd al dan niet aaneengesloten zijn. Het assessment start als de kandidaat de eerste opdracht ontvangt en stopt als de kandidaat de laatste proef volledig heeft afgelegd en de kandidaat op de hoogte is van het eindresultaat. De periode waarbinnen het assessment moet afgerond zijn, bedraagt 2 maanden (inclusief vakantieperiodes).

## 5. Resultaat van de beoordeling

De kandidaat krijgt na het succesvol doorlopen van het assessment

- een bewijs van beroepskwalificatie 'Bakker' niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader.
  - wordt uitgereikt na het slagen voor het geheel van de competenties zoals in de beroepskwalificatie is opgenomen.
- een bewijs van competenties
  - wordt uitgereikt na het slagen voor minstens één competentie zoals in de beroepskwalificatie is opgenomen.