

Project Ondernemerschap

Horeca Forma

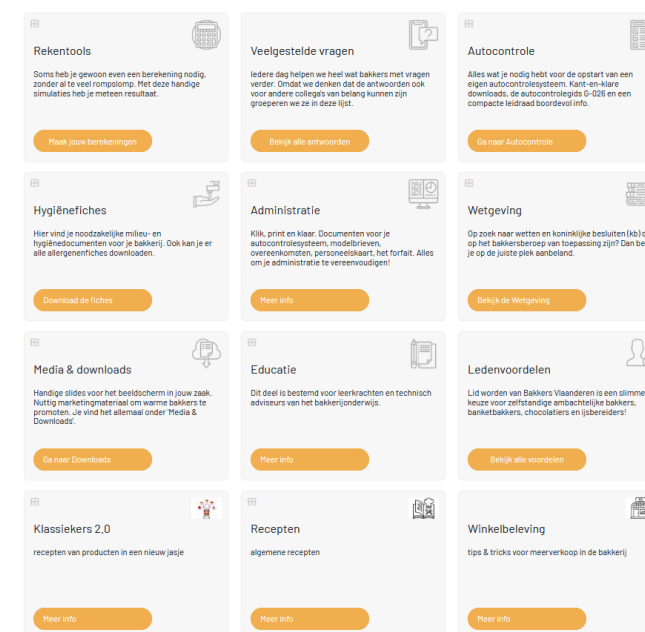
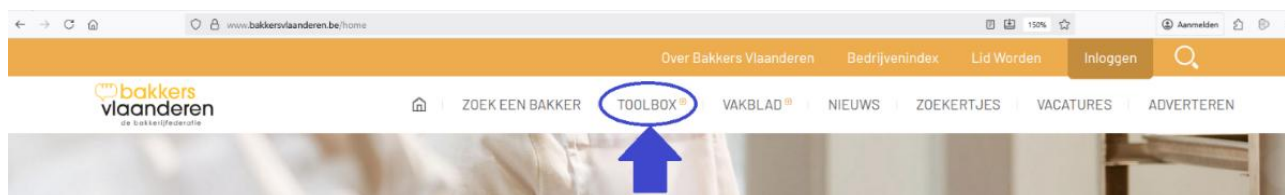
Competentiekader

7^{de} leerjaren Chocolatier & Kwaliteits- en procesverantwoordelijke (banket)bakkerij

WEGWIJZER DIDACTISCH MATERIAAL

ALGEMEEN:

- **basishandboek:** Ondernemen voor (banket)bakkers
<https://www.mjpublishing.be/nl/content/ondernemen-voor-banketbakkers-4de-druk>
- **leerbundels Alimento**
- **Website Bakkers Vlaanderen : Toolbox**
<https://www.bakkersvlaanderen.be/home>



www.horecaforma.be

1

www.alimento.be



Competentie	Materiaal HORECA	Materiaal Bakkerij Chocolatier	OPMERKING
SPECIFIEK PER COMPETENTIE:			
<u>Competentie 1 maakt een correcte kostprijsberekening</u>			
Berekent een correcte kostprijs van de diensten en/of producten	HB kostprijsberekening p.39-43 app Guidea? Portfolio p.19-20 Summer Class dag 1	HB Ondernemen voor (banket)bakkers p 238-244 <i>Toolbox Bakkers Vlaanderen: Rekentools</i>	Materiaal Horeca is zeker ook bruikbaar voor bakkerij/chocolatier mits aanpassing toepassingen
Berekent en beheert wastekost	HB kostprijsberekening p.15-21 Summer Class dag 1	LEERBUNDEL 1: Wastecost	Wastekost is op zich minder van toepassing in de (banket-)bakkerij, maar kan wel aangeleerd worden omdat dit ook steeds belangrijker wordt.
Beheerst afvalbeheer	HB kostprijsberekening p.15-21 Summer Class dag 1	HB Ondernemen voor (banket)bakkers p 135-143 <i>Toolbox Bakkers Vlaanderen: Hygiënefiches</i>	
Voert een concurrentieanalyse uit	Handboek Prijsbepaling p. 10-19 Summer Class dag 1	LEERBUNDEL 2: Concurrentieonderzoek	

Competentie	Materiaal HORECA	Materiaal Bakkerij Chocolatier	OPMERKING
		<i>Toolbox Bakkers Vlaanderen: Educatie:Marketing</i>	
Bepaalt de verkoopprijs van diensten en producten	Handboek Prijsbepaling p. 6-19 Portfolio p.21-22 Summer Class dag 1	HB Ondernemen voor (banket)bakkers p 209 – 210 <i>Toolbox Bakkers Vlaanderen: Rekentools</i>	Materiaal Horeca is zeker ook bruikbaar voor bakkerij/chocolatier mits aanpassing toepassingen
Past BTW-tarieven toe	HB kostprijsberekening p.9-14 Summer Class dag 1	HB Ondernemen voor (banket)bakkers p 18 LEERBUNDEL 3 BTW-tarieven	Materiaal Horeca is zeker ook bruikbaar voor bakkerij/chocolatier mits aanpassing toepassingen
Brengt eigen rendabiliteit in kaart aan de hand van een verdienmodel	HB kostprijsberekening p.5-7 Summer Class dag 1	LEERBUNDEL 4 Het verdienmodel <i>Toolbox Bakkers Vlaanderen: Rekentools</i>	Materiaal Horeca is zeker ook bruikbaar voor bakkerij/chocolatier mits aanpassing toepassingen
<u>Competentie 2 Beheert de voorraad</u>			
Volgt de voorraad op	Portfolio p.18 Excel bestand	HB Ondernemen voor (banket)bakkers p 110-114	Materiaal Horeca is zeker ook bruikbaar voor bakkerij/chocolatier mits aanpassing toepassingen

Competentie	Materiaal HORECA	Materiaal Bakkerij Chocolatier	OPMERKING
Registreert voorraden op bedrijfsgebonden wijze		HB Ondernemen voor (banket)bakkers p 110 e.v.	
Hecht belang aan duurzaamheid bij de keuze van producten en leveranciers	Portfolio p. 15-17	LEERBUNDEL 5 Duurzaamheid in producten en leveranciers https://www.choprabisco.be/	Biologische producten, lokale leveranciers, korte keten (landbouwer-molen bakker) Materiaal Horeca is zeker ook bruikbaar voor bakkerij/chocolatier mits aanpassing toepassingen
Onderhandelt met leveranciers en banken		HB Ondernemen voor (banket)bakkers Fiches p 297 / p 301	Onderhandelen met banken? Enkel bij opstart Leveranciers: op tijd in vraag stellen, niet altijd bij dezelfde blijven
Doet de nodige aankopen		HB Ondernemen voor (banket)bakkers p 107	
Voert betalingen correct en tijdig uit		LEERBUNDEL 6 Betaling aan leveranciers	
Beheert, desgevallend, distributie		LEERBUNDEL 7 Distributie van producten	

Competentie	Materiaal HORECA	Materiaal Bakkerij Chocolatier	OPMERKING
<u>Competentie 3 Volgt de onderneming boekhoudkundig op</u>		HB Ondernemen voor (banket)bakkers p 237 e.v.	
Stelt budgetten op en handelt hiernaar	Summer Class dag 2	LEERBUNDEL 8 Budgettering	
Leest kassa rapporten uit	Lesfiche kassarappor2 Summer Class dag 1	HB Ondernemen voor (banket)bakkers p 223 e.v. LEERBUNDEL 9 Het kassasysteem <i>Toolbox Bakkers Vlaanderen: Veelgestelde vragen: Kassa</i>	Is niet gangbaar bij bakkers, chocolatiers, maar kan. Zeker ook bruikbaar voor bakkerij mits aanpassing toepassingen
Maakt facturen, creditnota's op	Summer Class dag 2	LEERBUNDEL 10 Facturen en creditnota's <i>Toolbox Bakkers Vlaanderen: Administratie</i>	Verplichting digitale factuur
Leest en interpreteert de omzet/winst van de eigen onderneming	Handboek Prijsbepaling p. 30–34 Lesfiche jaarrekening, balans en ratio's Summer Class dag 2	HB Ondernemen voor (banket)bakkers p 63 e.v. LEERBUNDEL 36 Financieel inzicht	Materiaal Horeca is zeker ook bruikbaar voor bakkerij/chocolatier mits aanpassing toepassingen

Competentie	Materiaal HORECA	Materiaal Bakkerij Chocolatier	OPMERKING
		<i>Toolbox Bakkers Vlaanderen: Rekentools</i>	
Leest en interpreteert een balans	Handboek Prijsbepaling p. 37–39 Lesfiche jaarrekening, balans en ratio's Summer Class dag 2	HB Ondernemen voor (banket)bakkers p 65 LEERBUNDEL 36 Financieel inzicht	Materiaal Horeca is zeker ook bruikbaar voor bakkerij/chocolatier mits aanpassing toepassingen
Leest en interpreteert een jaarrekening	Lesfiche jaarrekening, balans en ratio's Summer Class dag 2	LEERBUNDEL 36 Financieel inzicht	Materiaal Horeca is zeker ook bruikbaar voor bakkerij/chocolatier mits aanpassing toepassingen
Leest en interpreteert een resultatenrekening	Handboek Prijsbepaling p.40–45 Lesfiche jaarrekening, balans en ratio's Summer Class dag 2	LEERBUNDEL 36 Financieel inzicht	Materiaal Horeca is zeker ook bruikbaar voor bakkerij/chocolatier mits aanpassing toepassingen
Leest en interpreteert de basis financiële ratio's a.d.h.v. basisformules	Handboek Prijsbepaling p. 46–49 Lesfiche jaarrekening, balans en ratio's Summer Class dag 2	LEERBUNDEL 36 Financieel inzicht	Materiaal Horeca is zeker ook bruikbaar voor bakkerij/chocolatier mits aanpassing toepassingen
Schat financiële risico's en opportuniteiten in en handelt ernaar	Summer Class dag 2	LEERBUNDEL 36 Financieel inzicht	Materiaal Horeca is zeker ook bruikbaar voor bakkerij/chocolatier mits aanpassing toepassingen

Competentie	Materiaal HORECA	Materiaal Bakkerij Chocolatier	OPMERKING
Herkent basisterminologie van boekhoudkundige principes	Summer Class dag 2	HB Ondernemen voor (banket)bakkers p 237 e.v. LEERBUNDEL 36 Financieel inzicht	Materiaal Horeca is zeker ook bruikbaar voor bakkerij/chocolatier mits aanpassing toepassingen
Maakt de voorbereiding van de BTW-aangifte	Lesfiche BTW-aangifte Summer Class dag 2	LEERBUNDEL 11 BTW-aangifte	Materiaal Horeca is zeker ook bruikbaar voor bakkerij/chocolatier mits aanpassing toepassingen
Bereidt de boekhouding administratief voor en besteedt uit indien nodig	Lesfiche BTW-aangifte Summer Class dag 2	LEERBUNDEL 11 BTW-aangifte	Materiaal Horeca is zeker ook bruikbaar voor bakkerij/chocolatier mits aanpassing toepassingen
<i>Competentie 4 Houdt zich aan de wetgeving</i>			
Maakt gebruik van ondersteunende diensten en informatiekkanalen om de sectorale wetgeving te raadplegen	Portfolio p. 27 Summer Class dag 2	Website Bakkers Vlaanderen: https://www.bakkersvlaanderen.be/home https://www.fevia.be/nl/bakkerijen (industriële bakkerijen)	

Competentie	Materiaal HORECA	Materiaal Bakkerij Chocolatier	OPMERKING
		https://www.choprabisco.be/(chocolaterie) https://www.alimento.be/nl/bakkers	
Implementeert (wettelijke) regels en voorschriften	Summer Class dag 2	HB Ondernemen voor (banket)bakkers p 15 e.v. <i>Toolbox Bakkers</i> <i>Vlaanderen: Wetgeving</i> https://www.choprabisco.be/	
Vraagt vergunningen en attesten aan volgens de wetgeving	Portfolio p.28–30 Summer Class dag 2	HB Ondernemen voor (banket)bakkers p16 e.v. LEERBUNDEL 12 Wettelijke regels en voorschriften <i>Toolbox Bakkers</i> <i>Vlaanderen: Wetgeving</i> https://www.choprabisco.be/	Materiaal Horeca is zeker ook bruikbaar voor bakkerij/chocolatier mits aanpassing toepassingen
Brengt gezondheid- en veiligheidsrisico's in kaart		HB Ondernemen voor (banket)bakkers p 147 e.v.	Farinose: https://www.alimento.be/sites/default/files/files/alimento_publicaties/2019/01/20190120_Farinose.pdf



Competentie	Materiaal HORECA	Materiaal Bakkerij Chocolatier	OPMERKING
		<i>Toolbox Bakkers Vlaanderen:Hygiënefiches</i>	ication/field_file/Farinose-NL-Final-complet.pdf OIRA-tool (risicoanalyse): https://beswic.be/nl/in-de-praktijk/oira-tool-voor-bakkers
Past hygiëne – en veiligheidsvoorschriften en –richtlijnen toe		HB Ondernemen voor (banket)bakkers p 147 e.v. HB Ondernemen voor (banket)bakkers p 173 e.v. HB Ondernemen voor (banket)bakkers p 185 e.v. HB Ondernemen voor (banket)bakkers bijlage 4A p 285–292 <i>Toolbox Bakkers Vlaanderen:Hygiënefiches + Veelgestelde vragen + Wetgeving</i>	https://www.alimento.be/nl/bakkers/pagina/voedselveiligheid-en-hygiene

Competentie	Materiaal HORECA	Materiaal Bakkerij Chocolatier	OPMERKING
Controleert het naleven van veiligheidsvoorschriften en – richtlijnen		HB Ondernemen voor (banket)bakkers p 147 e.v. <i>Toolbox Bakkers Vlaanderen:Hygiënefiches</i>	
Respecteert de arbeidswetgeving		HB Ondernemen voor (banket)bakkers p 150 <i>Toolbox Bakkers Vlaanderen:Wetgeving</i>	
Houdt zich aan de GDPR regelgeving	Handboek Marketing & verkoop p. 38 39	HB Ondernemen voor (banket)bakkers p 224 LEERBUNDEL 13 GDPR <i>Toolbox Bakkers Vlaanderen: Administratie</i>	De meeste bakkers en chocolatiers vallen hier onder de laagste categorie Materiaal Horeca is zeker ook bruikbaar voor bakkerij/chocolatier mits aanpassing toepassingen
<u>Competentie 5 Werkt een strategie uit, zorgt voor innovatie en implementeert in de onderneming</u>			
Bepaalt een visie, missie voor de onderneming	Handboek Marketing & verkoop p. 7–10 Portfolio p. 5–6	HB Ondernemen voor (banket)bakkers P 31 e.v.	Materiaal Horeca is zeker ook bruikbaar voor

Competentie	Materiaal HORECA	Materiaal Bakkerij Chocolatier	OPMERKING
	Summer Class dag 1	LEERBUNDEL 14 Visie missie en doelstelling	bakkerij/chocolatier mits aanpassing toepassingen
Stelt een Business Model Canvas (BMC) op	Portfolio p. 3-4 Summer Class dag 1	HB Ondernemen voor (banket)bakkers P 31 e.v. LEERBUNDEL 15 BMC	Materiaal Horeca is zeker ook bruikbaar voor bakkerij/chocolatier mits aanpassing toepassingen
Bepaalt doelstellingen voor de onderneming, zichzelf en, desgevallend, het team	Summer Class dag 1	HB Ondernemen voor (banket)bakkers P 31 e.v. LEERBUNDEL 14 Visie missie en doelstelling <i>Toolbox Bakkers Vlaanderen: Educatie:Marketing</i>	
Volgt trends en innovaties op en handelt in het voordeel van de organisatie	Handboek Marketing & verkoop p. 16-21	HB Ondernemen voor (banket)bakkers p 40-41 LEERBUNDEL 16 Trends en innovaties <i>Toolbox Bakkers Vlaanderen:Educatie: Actiefiches</i>	Materiaal Horeca is zeker ook bruikbaar voor bakkerij/chocolatier mits aanpassing toepassingen
Maakt een SWOT-analyse en koppelt er acties aan	Handboek Marketing & verkoop p. 21	HB Ondernemen voor (banket)bakkers P 31 e.v.	Materiaal Horeca is zeker ook bruikbaar voor

Competentie	Materiaal HORECA	Materiaal Bakkerij Chocolatier	OPMERKING
	Portfolio p. 8–9 Summer Class dag 1	LEERBUNDEL 18 SWOT <i>Toolbox Bakkers</i> <i>Vlaanderen:</i> <i>Educatie:Marketing</i>	bakkerij/chocolatier mits aanpassing toepassingen
Handelt adequaat in crisissituaties		LEERBUNDEL 17 Crisissituaties	vb. COVID-periode
Neemt tijdig en duidelijk de nodige beslissingen en neemt daarvoor de verantwoordelijkheid op zich		LEERBUNDEL 19 Beslissingen	
Schoolt zich bij		zie Alimento: https://www.alimento.be/nl/bakkers/bijscholing-voor-iedereen-bakkers-werknemers-en-jongeren-	
<u>Competentie 6 Werkt een concept uit voor de onderneming</u>			
Bepaalt de klantendoelgroep	Handboek Marketing & verkoop p. 22–29 Summer Class dag 3	HB Ondernemen voor (banket)bakkers p 31 e.v. LEERBUNDEL 20 Bepaling Klantendoelgroep	Materiaal Horeca is zeker ook bruikbaar voor bakkerij/chocolatier mits aanpassing toepassingen

Competentie	Materiaal HORECA	Materiaal Bakkerij Chocolatier	OPMERKING
		<i>Toolbox Bakkers Vlaanderen: Educatie:Marketing</i>	
Verzamelt uit verschillende bronnen informatie over gasten/klanten	Handboek Marketing & verkoop p. 22-29 Summer Class dag 3	HB Ondernemen voor (banket)bakkers p 31 e.v. LEERBUNDEL 20 Bepaling Klantendoelgroep <i>Toolbox Bakkers Vlaanderen: Educatie:Marketing</i>	Materiaal Horeca is zeker ook bruikbaar voor bakkerij/chocolatier mits aanpassing toepassingen
Verzamelt uit verschillende bronnen informatie over concurrenten	Handboek Marketing & verkoop p. 19-20 Summer Class dag 3	HB Ondernemen voor (banket)bakkers p 31 e.v. LEERBUNDEL 2 Concurrentieonderzoek <i>Toolbox Bakkers Vlaanderen: Educatie:Marketing</i>	Materiaal Horeca is zeker ook bruikbaar voor bakkerij/chocolatier mits aanpassing toepassingen
Maakt een actieplan op obv doelgroep(en)	Handboek Marketing & verkoop p. 27 Summer Class dag 3	HB Ondernemen voor (banket)bakkers p 35 e.v. LEERBUNDEL 21 Actieplan	Materiaal Horeca is zeker ook bruikbaar voor bakkerij/chocolatier mits aanpassing toepassingen

Competentie	Materiaal HORECA	Materiaal Bakkerij Chocolatier	OPMERKING
Creëert een huisstijl en implementeert het gebruik ervan	Handboek Marketing & verkoop p. 13-15 Portfolio p.24 Summer Class dag 3	HB Ondernemen voor (banket)bakkers p 31 e.v. HB Ondernemen voor (banket)bakkers p 199 e.v. LEERBUNDEL 22 Huisstijl	Materiaal Horeca is zeker ook bruikbaar voor bakkerij/chocolatier mits aanpassing toepassingen
Heeft oog voor sfeer en beleving	Summer Class dag 3	HB Ondernemen voor (banket)bakkers p 199 e.v. LEERBUNDEL 23 Storytelling <i>Toolbox Bakkers Vlaanderen: Winkelbeleving</i>	Materiaal Horeca is zeker ook bruikbaar voor bakkerij/chocolatier mits aanpassing toepassingen
<u>Competentie 7 Werkt een marketingstrategie uit en implementeert deze</u>			
Bouwt een visie uit	Zie hierboven	HB Ondernemen voor (banket)bakkers p 11-12	
Stelt plan en budget op	Zie hierboven	HB Ondernemen voor (banket)bakkers p 63-66	

Competentie	Materiaal HORECA	Materiaal Bakkerij Chocolatier	OPMERKING
Beheert online/offline reputatiebeheer	Handboek Marketing & verkoop p. 53-54 Summer Class dag 3	LEERBUNDEL 24 Reputatiebeheer Sociale Media <i>Toolbox Bakkers</i> <i>Vlaanderen: Media & downloads</i>	Sociale media en het beheren ervan wordt nu ook belangrijk Materiaal Horeca is zeker ook bruikbaar voor bakkerij/chocolatier mits aanpassing toepassingen
Gaat op een constructieve manier om met klachten en reviews	Summer Class dag 3	HB Ondernemen voor (banket)bakkers p 231 – 235 HB Ondernemen voor (banket)bakkers bijlage 8 p 307 LEERBUNDEL 24 Reputatiebeheer Sociale Media <i>Toolbox Bakkers</i> <i>Vlaanderen: Educatie: Actiefiches</i>	
Beheert de sociale media marketing	Handboek Marketing & verkoop p. 34-39 Summer Class dag 3	LEERBUNDEL 24 Reputatiebeheer Sociale Media <i>Toolbox Bakkers</i> <i>Vlaanderen: Educatie & Media & downloads</i>	Wordt nu ook belangrijk Verkoop online Materiaal Horeca is zeker ook bruikbaar voor bakkerij/chocolatier mits aanpassing toepassingen

Competentie	Materiaal HORECA	Materiaal Bakkerij Chocolatier	OPMERKING
Communiqueert via sociale media	Summer Class dag 3	LEERBUNDEL 24 Reputatiebeheer Sociale Media <i>Toolbox Bakkers</i> <i>Vlaanderen: Media & downloads</i>	Wordt nu ook belangrijk Verkoop online
Zet eigen duurzaam ondernemen in de kijker	Summer Class dag 3	HB Ondernemen voor (banket)bakkers p 259 – 267 LEERBUNDEL 25 Duurzaamheid https://www.choprabisco.be/	
<u>Competentie 8 Werkt klantgericht en zet in op verkoop</u>			
Beheerst verschillende verkooptechnieken: upselling/deepselling/cross selling	Handboek Marketing & verkoop p. 41 Summer Class dag 3	HB Ondernemen voor (banket)bakkers p 229 – 234 LEERBUNDEL 26 Verkooptechnieken <i>Toolbox Bakkers</i> <i>Vlaanderen: Educatie: Actiefiches</i>	Materiaal Horeca is zeker ook bruikbaar voor bakkerij/chocolatier mits aanpassing toepassingen

Competentie	Materiaal HORECA	Materiaal Bakkerij Chocolatier	OPMERKING
Heeft inzicht in de customer journey	Handboek Marketing & verkoop p. 48-52 Summer Class dag 3	HB Ondernemen voor (banket)bakkers p 229 e.v. LEERBUNDEL 27 Customer Journey <i>Toolbox Bakkers Vlaanderen:</i> <i>Winkelbeleving</i> <i>Toolbox Bakkers Vlaanderen: Educatie:</i> <i>Actiefiches</i>	= volledige route die de klant aflegt om tot bij jou te komen kopen. Materiaal Horeca is zeker ook bruikbaar voor bakkerij/chocolatier mits aanpassing toepassingen
Implementeert digitale applicaties die het werk en/of gastenbeleving bevorderen		LEERBUNDEL 28 Digitale Tools <i>Toolbox Bakkers Vlaanderen: Media & Downloads</i>	
Gaat klantgericht te werk	Zie hierboven	HB Ondernemen voor (banket)bakkers p 229 e.v.	
Hecht belang aan de klantenrelaties	Zie hierboven		

Competentie	Materiaal HORECA	Materiaal Bakkerij Chocolatier	OPMERKING
Streeft naar toegankelijke diensten en faciliteiten	Zie hierboven		
Bouwt een netwerk uit	Zie hierboven		
Zet in op seizoensgebonden verkoop	Zie hierboven	Zie bijlage 1 en 2 van LEERBUNDEL 1 Wastecost bijlage <i>Toolbox Bakkers</i> <i>Vlaanderen:Educatie:</i> <i>Actiefiches: Media & Downloads</i>	
Maakt een offerte op		LEERBUNDEL 29 Offerte <i>Toolbox Bakkers</i> <i>Vlaanderen:Administratie</i>	
Volgt (online) reservaties en annulaties op		HB Ondernemen voor (banket)bakkers p 229 e.v. LEERBUNDEL 30 Reservaties	

Competentie	Materiaal HORECA	Materiaal Bakkerij Chocolatier	OPMERKING
<u>Competentie 9 Leidt de dagelijkse werking binnen de onderneming</u>			
Maakt een werkplanning op voor zichzelf en/of het personeel		HB Ondernemen voor (banket)bakkers p 87 e.v. HB Ondernemen voor (banket)bakkers bijlage 7A p 303	
Stelt uurroosters op en volgt afwijkingen op		HB Ondernemen voor (banket)bakkers p 151? NIET?	
Registreert Dimona-aangiftes		LEERBUNDEL 31 Dimona	
Volgt de (uitbestede) personeelsadministratie op			
Doet beroep op administratieve en ondersteunende diensten		LEERBUNDEL 33 Administratieve en ondersteunende diensten	
Betaalt het loon uit van zichzelf en/of werknemers		zie website Bakkers Vlaanderen PC 118/220	

Competentie	Materiaal HORECA	Materiaal Bakkerij Chocolatier	OPMERKING
-------------	---------------------	-----------------------------------	-----------

<u>Competentie 10 Coördineert het personeel</u>		<i>Toolbox Bakkers Vlaanderen: Administratie: personeel</i>	
Stelt richtlijnen op	Summer Class dag 3	Personeelsbeleid HB Ondernemen voor (banket)bakkers p 249 e.v. LEERBUNDEL 32 Richtlijnen en instructies geven	
Leert personeel bedrijfseigen procedures aan	Summer Class dag 3	HB Ondernemen voor (banket)bakkers p 187– 188 ev HB Ondernemen voor (banket)bakkers p 252 – 253 LEERBUNDEL 32 Richtlijnen en instructies geven	
Registreert Dimona-aangiftes	Summer Class dag 3	LEERBUNDEL 31 Dimona	

Competentie	Materiaal HORECA	Materiaal Bakkerij Chocolatier	OPMERKING
Instrueert medewerkers, volgt op en stuurt bij	Lesfiche instructies geven Lesfiche feedback Summer Class dag 3	HB Ondernemen voor (banket)bakkers p 254 LEERBUNDEL 32 Richtlijnen en instructies geven	Materiaal Horeca is zeker ook bruikbaar voor bakkerij/chocolatier mits aanpassing toepassingen
<u>Competentie 11 Optimaliseert het menselijk kapitaal</u>			
Motiveert zichzelf en teamleden bij het oplossen van uitdagende problemen	Summer Class dag 3	HB Ondernemen voor (banket)bakkers p 254 LEERBUNDEL 32 Richtlijnen en instructies geven	
Benut en waardeert diversiteit binnen het team	Summer Class dag 3	LEERBUNDEL 35 Diversiteit	
Faciliteert levenslang leren	Summer Class dag 3	HB Ondernemen voor (banket)bakkers p 187 Zie Alimento	

Competentie	Materiaal HORECA	Materiaal Bakkerij Chocolatier	OPMERKING
Maakt een opleidingsplan op		HB Ondernemen voor (banket)bakkers p187 HB Ondernemen voor (banket)bakkers bijlage 15 p 329 LEERBUNDEL 34 Opleidingsplan	
Hecht belang aan het psychosociaal welzijn	Summer Class dag 3	OIRA-tool	
Zorgt voor een werkbare werkomgeving voor zichzelf en het personeel	Summer Class dag 3	HB Ondernemen voor (banket)bakkers p147 ev OIRA-tool	