
Beroepsopleiding

Studiegebied Voeding • BO VO 422

01.09.2016

Slager-Spekslager

Opleidingsprofiel

secundair volwassenenonderwijs

REFERENTIEKADER:

ERKENDE BEROEPSKWALIFICATIE: "SLAGER-SPEKSLAGER"

NIVEAU BEROEPSKWALIFICATIE: 4

Slager-Spekslager

OMSCHRIJVING OPLEIDING

In de opleiding “Slager-Spekslager” leert men het vlees bestellen, beoordelen en aankopen teneinde producten klaar te maken om deze in een consumptiecircuït te brengen onder de vormen van vlees, gehakt, vleesbereidingen, vleesproducten of bereide gerechten.

RELATIE OPLEIDING BEROEPSKWALIFICATIE

Elke module is samengesteld uit de activiteiten en de descriptorelementen kennis en vaardigheden van de erkende beroepskwalificatie.

De descriptorelementen context, autonomie en verantwoordelijkheid gelden als algemeen kader voor de volledige opleiding.

Een slager-spekslager verwerkt vleeskwartieren en slachtafval en maakt traiteursgerechten klaar. Voor, na en tijdens de bereiding houdt de slager-spekslager zich aan de regelgeving in verband met hygiëne en voedselveiligheid. Tenslotte informeert en bedient de slager-spekslager klanten, maakt hun bestellingen klaar en staat in voor de verkoop.

SAMENHANG

De opleiding Slager-Spekslager heeft inhoudelijk verwantschap met volgende opleidingen binnen de cluster slagerij:

- Medewerker Slagerij,
- Slager Distributie,
- Wild- en Gevogelteslager,
- Bereider van Vleesproducten (Charcutier),
- Vleesbereider,
- Vleesbewerker,
- Uitbener-Uitsnijder.

Deze opleidingen delen immers een aantal activiteiten en kenniselementen.

De opleiding Slager-Spekslager bouwt verder op de opleiding Medewerker Slagerij, de opleiding Medewerker Slagerij maakt integraal deel uit van de opleiding Slager-Spekslager.

Daarnaast omvat de opleiding Slager-Spekslager een gemeenschappelijke module “Eenvoudige verwerking deelstukken” in de opleiding Slager Distributie, een gemeenschappelijke module “Portioneren van vlees” in de opleiding Vleesbewerker, een gemeenschappelijke module “Panklaar maken vers vlees” in de opleidingen Slager Distributie en Vleesbereider, een gemeenschappelijke module “Toonbankpresentatie slagerij” in de opleidingen Slager Distributie en Wild- en Gevogelteslager, een gemeenschappelijke module “Eenvoudige verkoopklare gerechten” in de opleiding Wild- en Gevogelteslager, een gemeenschappelijke module “Bereiding vleesproducten (charcuterie)” in de opleiding Bereider van Vleesproducten (Charcutier), een gemeenschappelijke module “Verwerking deelstukken en karkassen” in de opleiding Slager Distributie, een gemeenschappelijke module “Toonbankorganisatie en –verkoop slagerij” in de opleidingen Slager Distributie en Wild- en Gevogelteslager, een gemeenschappelijke module “Bereiding halffabricaten en specialiteiten vleesproducten (charcuterie)” in de opleiding Bereider van Vleesproducten (Charcutier), alsook een gemeenschappelijke module “Aankoop-, verkoop- en voorraadbeheer slagerij” in de opleiding Wild- en Gevogelteslager.

LINK BEROEPSKWALIFICATIE

[Slager-spekslager](#) [2013]

VEREISTE ATTESTEN

Medisch attest met het oog op het hanteren van levensmiddelen.

Toepassing van:

- het KB van 17 maart 1971 tot onderwerping aan medisch toezicht van al de personen die door hun werkzaamheid rechtstreeks met voedingswaren of -stoffen in aanraking komen en die deze waren kunnen verontreinigen,
- het KB van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne.

Voor een opleiding waarin men rechtstreeks met voedingswaren of -stoffen in aanraking komt en men die waren of stoffen kan verontreinigen of besmetten, moet men medisch geschikt zijn bevonden uit het oogpunt van de federale regelgeving op de consumentenbescherming (cf. Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen). Daartoe dient een arts een verklaring van lichamelijke geschiktheid uit te reiken. De geschiktheidsverklaring is eenmalig en geldt voor de ganse duur van de (ononderbroken) studies waarin rond voeding wordt gewerkt (ook bij eventuele verandering van instelling of opleiding), tenzij er een aanleiding is (bv. na ziekte) om de geschiktheid te herevalueren. Een ongeschiktheidsverklaring in het kader van de toelating tot een opleiding impliceert dat men niet aan de toelatingsvoorwaarden voldoet; een ongeschiktheidsverklaring na herevaluatie tijdens een opleiding impliceert dat men uiterlijk op het einde van het lopende schooljaar zijn studies waarin rond voeding wordt gewerkt, moet stopzetten.

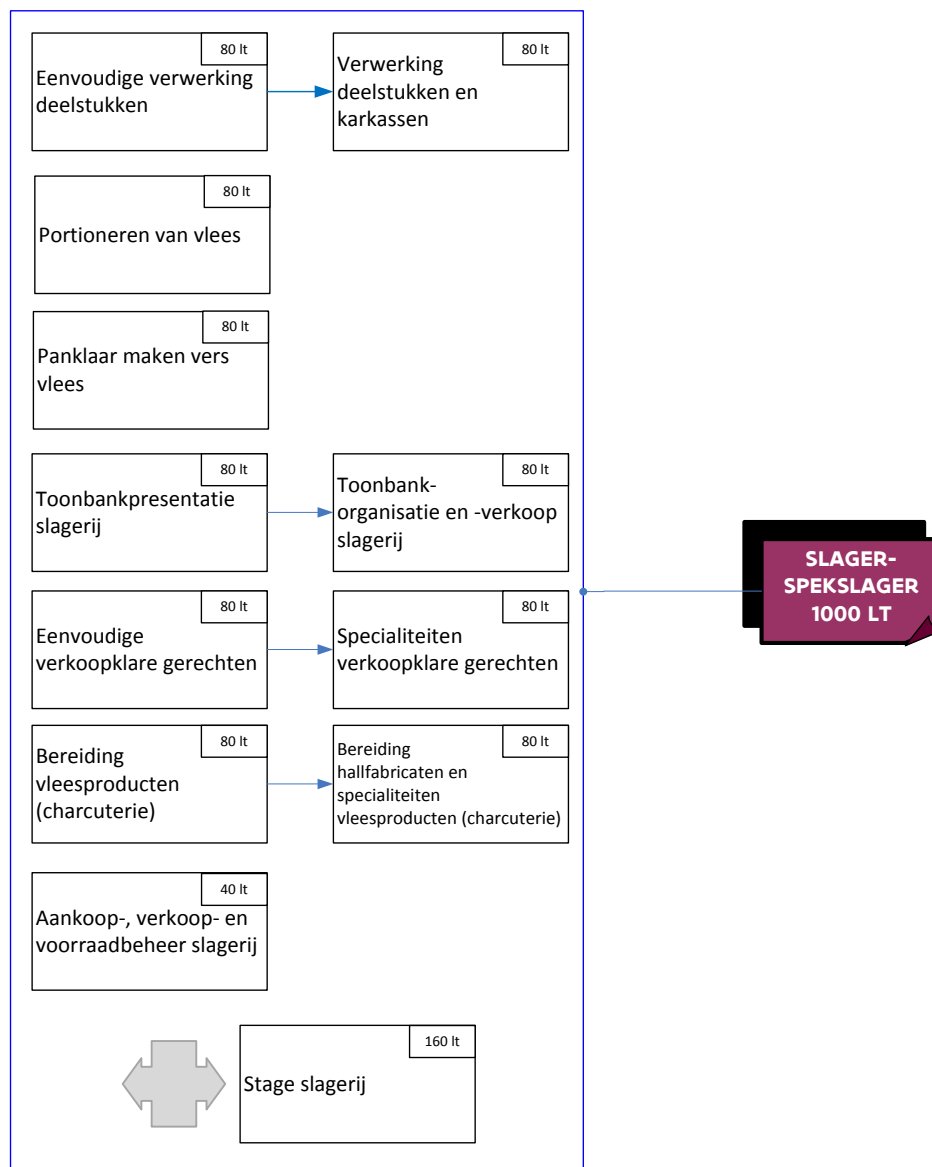
GEREGLEMENTEERD BEROEP

Het certificaat "Slager-Spekslager" en/of het bewijs van beroepskwalificatie van niveau 4 van "Slager-spekslager" en/of een diploma secundair onderwijs van de opleiding "Slager-Spekslager" gelden als bewijs van beroepsbekwaamheid voor de uitvoering van zelfstandige activiteiten met betrekking tot "Slager-groothandelaar" en "Wild- en gevogelteslager".

MODULAIR TRAJECT

De opleiding “Slager-Spekslager” bestaat uit 12 modules:

- Eenvoudige verwerking deelstukken	80 Lt	M VO G157
- Portioneren van vlees	80 Lt	M VO G156
- Panklaar maken vers vlees	80 Lt	M VO G155
- Toonbankpresentatie slagerij	80 Lt	M VO G158
- Eenvoudige verkoopklare gerechten	80 Lt	M VO G159
- Bereiding vleesproducten (charcuterie)	80 Lt	M VO G153
- Verwerking deelstukken en karkassen	80 Lt	M VO G160
- Toonbankorganisatie en -verkoop slagerij	80 Lt	M VO G163
- Specialiteiten verkoopklare gerechten	80 Lt	M VO 165
- Bereiding halffabricaten en specialiteiten vleesproducten (charcuterie)	80 Lt	M VO G154
- Aankoop-, verkoop- en voorraadbeheer slagerij	40 Lt	M VO G164
- Stage slagerij	160 Lt	M VO 166



CERTIFICERING

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat. Deze opleiding leidt tot het certificaat Slager-spekslager en een bewijs van beroepskwalificatie van niveau 4 van Slager-spekslager.

OPLEIDINGSDUUR

De opleiding omvat in totaal **1000** lestijden.

DIPLOMA SO

Het certificaat Slager-spekslager leidt in combinatie met het certificaat Aanvullende algemene vorming tot het diploma secundair onderwijs.

INSTAPVEREISTEN

GEEN PIJLEN TUSSEN MODULES

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

[Decreet volwassenenonderwijs](#)

PIJLEN TUSSEN MODULES



De cursist is door de pijl gebonden aan een verplichte volgorde in het traject. De cursist beschikt over het deelcertificaat van de module die in sequentieel verband staat met de betrokken module (= verbonden via de pijl) of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

INSTAPVEREISTEN VOOR DE MODULE



De cursist beschikt over deelcertificaten van een aantal modules uit het studiegebied VOEDING, cluster slagerijopleidingen, met een gezamenlijke duur van minstens 160 Lt of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

Modules

MODULE EENVOUDIGE VERWERKING DEELSTUKKEN

SITUERING

In deze module leert men het vlees controleren, de karkassen en/of stukken vlees uitsnijden, uitbenen, afwerken en verdelen volgens opdracht. Tijdens het leerproces heeft men ook aandacht voor het werken in teamverband, met oog voor hygiëne en voedselveiligheid.

ACTIVITEITEN

D110101 Id16246-c

Werkt hygiënisch en voedselveilig

- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen
- Controleert de staat van het materieel
- Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht
- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op
- Gebruikt schoonmaakmaterieel
- Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling
- Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen
- Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op
- Respecteert de milieuvorschriften
- Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval
- Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op
- Respecteert de ARAB¹-wetgeving/de codex welzijn op het werk
- Past hef- en tiltechnieken toe

co 00419

Werkt in teamverband

- Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht
- Communiqueert effectief en efficiënt
- Draagt de werkzaamheden over

co 00409

Controleert het vlees

- Controleert of het vlees voldoet aan de hygiënische voorschriften
- Slaat het vlees op in de koeling of diepvries volgens het "First in First out"-principe
- Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze op een lijst of met de computer

D110101 Id18009-c

Verwerkt karkassen en/of stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken, ...)

- Stemt het gereedschap af op de snijhandeling en de karakteristieken van het stuk vlees
- Versnijdt eventueel karkassen/kwartieren in delen met behoud van herkomstidentificatie
- Verwijdert eventueel poten
- Verwijdert vet
- Maakt geen insnijdingen die het vlees in waarde doen dalen en de bewaringstermijn verkorten
- Zorgt dat er zo weinig mogelijk vlees aan de verwijderde delen hangt

¹ ARAB: Algemeen Reglement voor ArbeidsBescherming.

- Verwijdert alle kleine hematomen², beensplinters en kraakbeen
- Houdt het mes op snee

D110101 Id17346-c

Verdeelt de stukken volgens opdracht

- Pelt, ontvliest en portioneert de stukken vlees volgens opdracht
- Verwerkt overgebleven resten vlees in producten volgens opdracht
- Gebruikt recipiënten bestemd voor vlees volgens de hygiënische en wettelijke richtlijnen
- Houdt versnijdingen van verschillende loten apart in functie van traceerbaarheid
- Werkt volgens diersoort, orgaanvlees

TE INTEGREREN KENNIS

- Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono³, E-coli⁴, salmonella⁵, ...)
- Basiskennis van allergenen⁶
- Basiskennis van de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Basiskennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne
- Basiskennis van anatomie van dieren
- Basiskennis van het rode organenpakket
- Basiskennis van technieken om vlees bij te snijden
- Basiskennis ICT
- Kennis van de voorwaarden voor opslag van vlees
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
- Kennis van de traceerbaarheid van producten
- Kennis van de geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken
- Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
- Kennis van regelgeving voor persoonlijke hygiëne
- Kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen
- Kennis van hef- en tiltechnieken
- Kennis van de op de werkvloer aanwezige infrastructuur
- Kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur
- Kennis van HACCP⁷
- Kennis van GMP⁸
- Kennis van GHP⁹
- Kennis van de kritische controlepunten voor het eigen werk
- Kennis van FIFO¹⁰- en FEFO¹¹-principe
- Kennis van technieken om karkassen en/of grote delen uit te benen en op te delen
- Kennis van technieken om vlees te snijden
- Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees

² Hematoom: is een bloedingstoring, hiermee wordt die toestand bedoeld waarbij het uittredende bloed zich ergens in het lichaam ophoopt.

³ Listeria mono: een grampositieve staafvormige bacterie die van dieren wordt overgebracht op mensen, de bacterie geeft bij de mens listeriose.

⁴ E-coli: escherichia coli is een gramnegatieve staafvormige bacterie en is één van de meest voorkomende facultatief anaerobe bacteriën in de dikke darm van dieren.

⁵ Salmonella: een geslacht van gramnegatieve staafvormige bacteriën die onderdeel zijn van de natuurlijke darmflora van pluimvee, varkens, runderen, reptielen en huisdieren. Salmonella kan bij de mens via de orale route ziekte introduceren zoals gastro-enteritis, systeemziekten van organen, buiktyfus en paratyfus, ...

⁶ Allergeen: een bestanddeel van een natuurlijke of kunstmatige stof die allergische reacties kan veroorzaken.

⁷ HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Points is een risico inventarisatie voor voedingsmiddelen.

⁸ GMP: Good Manufacturing Practice (goede wijze van produceren) is een kwaliteitssysteem voor de voedingsindustrie.

⁹ GHP: Goede Hygiënische Praktijken is een kwaliteitssysteem voor de voedingsindustrie.

¹⁰ FIFO: First In - First Out.

¹¹ FEFO: First Expired - First Out.

MODULE PORTIONEREN VAN VLEES

SITUERING

In deze module leert men varkens, runderen, gevogelte, schapen, paarden, wild, exotisch vlees, konijnen, ... versnijden, een eerste verwerking van het vlees uitvoeren en het vlees in de koelruimte opslaan. Tijdens het leerproces heeft men ook aandacht voor het werken in teamverband, met oog voor hygiëne en voedselveiligheid.

ACTIVITEITEN

D110101 Id16246-c

Werkt hygiënisch en voedselveilig

- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen
- Controleert de staat van het materieel
- Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht
- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op
- Gebruikt schoonmaakmaterieel
- Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling
- Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen
- Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op
- Respecteert de milieuvoorschriften
- Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval
- Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op
- Respecteert de ARAB-wetgeving/de codex welzijn op het werk
- Past hef- en tiltechnieken toe

co 00419

Werkt in teamverband

- Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht
- Communiqueert effectief en efficiënt
- Draagt de werkzaamheden over

H210102 Id27411-c/27412-c/ 27413-c/27414-c/27415-c/ 27416-c

Versnijdt varkens, runderen, gevogelte, schapen, paarden, wild, exotisch vlees, konijnen

- Snijdt het vlees op maat of verdeelt het in porties

co 00395

Doet een eerste verwerking van het vlees en slaat het op in de koelruimte

- Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht
- Bewerkt en/of verdeelt het vlees in porties volgens opdracht
- Respecteert de diersoort, organen bij de volgorde van bewerking
- Ontvliest, ontzwoerd volgens de typologie van de stukken
- Maakt het vlees productieklaar
- Gaat de temperatuur in de koelruimte na
- Respecteert de vooropgestelde temperatuur
- Sluit de koelruimte af

TE INTEGREREN KENNIS

- Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, E-coli, salmonella, ...)
- Basiskennis van allergenen
- Basiskennis van de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Basiskennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne
- Kennis van de voorwaarden voor opslag van vlees

-
- Kennis van kwaliteitsnormen
 - Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
 - Kennis van de traceerbaarheid van producten
 - Kennis van de geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken
 - Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
 - Kennis van regelgeving voor persoonlijke hygiëne
 - Kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen
 - Kennis van hef- en tiltechnieken
 - Kennis van de op de werkvloer aanwezige infrastructuur
 - Kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur
 - Kennis van HACCP
 - Kennis van GMP
 - Kennis van GHP
 - Kennis van de kritische controlepunten voor het eigen werk
 - Kennis van technieken om vlees te snijden
 - Grondige kennis van technieken voor het ontvetten, ontvliezen en ont zwoerden van vlees
 - Grondige kennis van de typologie van de vleesstukken
 - Grondige kennis van indelen volgens bestemming van commerciële en verkoopklare stukken
-

MODULE PANKLAAR MAKEN VERS VLEES

SITUERING

In deze module leert men vlees vermalen en vleesbereidingen maken en samenstellen volgens receptuur, alsook de visuele, geur- en temperatuurcontroles uitvoeren. Tijdens het leerproces heeft men ook aandacht voor het werken in teamverband, met oog voor hygiëne en voedselveiligheid.

ACTIVITEITEN

D110101 Id16246-c

Werkt hygiënisch en voedselveilig

- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen
- Controleert de staat van het materieel
- Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht
- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op
- Gebruikt schoonmaakmaterieel
- Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling
- Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen
- Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op
- Respecteert de milieuvoorschriften
- Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval
- Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op
- Respecteert de ARAB-wetgeving/de codex welzijn op het werk
- Past hef- en tiltechnieken toe

co 00419

Werkt in teamverband

- Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht
- Communiceert effectief en efficiënt
- Draagt de werkzaamheden over

co 00422

Maakt vleesbereidingen, vermaalt en stelt samen volgens receptuur en doet geregeld visuele, geur- en temperatuurcontroles

- Weegt de benodigde ingrediënten af volgens de technische fiche
- Berekent hoeveelheden volgens de opdracht
- Controleert de ingrediënten
- Maakt de ingrediënten productieklaar
- Maakt het vlees productieklaar
- Vermaalt, verkleint of hakt eventueel het vlees
- Vult het eventueel af
- Bereidt volgens receptuur
- Lardeert¹², bardeert¹³, marineert¹⁴
- Controleert en registreert de temperatuur en de kwaliteit van het vlees
- Controleert en registreert het bereide product (visuele controles, geurcontroles, staalnames, ...)
- Houdt rekening met het allergenenbeleid

¹² Larderen: een mager stuk vlees doorrijgen met dunne reepjes spekvet.

¹³ Barden: techniek waarbij het vlees wordt ingepakt met spek alvorens het snel en door middel van droge hitte wordt gebraden.

¹⁴ Marineren: in een kruidenmengsel weken.

TE INTEGREREN KENNIS

- Basiskennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...)
- Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, E-coli, salmonella, ...)
- Basiskennis van allergenen
- Basiskennis van de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Basiskennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne
- Basiskennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen¹⁵ en de soorten poreuze darmen
- Basiskennis van de bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ...
- Kennis van de voorwaarden voor opslag van vlees
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van de machines en het materieel voor het eigen werk
- Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
- Kennis van de traceerbaarheid van producten
- Kennis van de geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken
- Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
- Kennis van regelgeving voor persoonlijke hygiëne
- Kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen
- Kennis van hef- en tiltechnieken
- Kennis van de op de werkvloer aanwezige infrastructuur
- Kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur
- Kennis van HACCP
- Kennis van GMP
- Kennis van GHP
- Kennis van de kritische controlepunten voor het eigen werk
- Kennis van technieken om vlees te snijden
- Kennis van de functionaliteit van de ingrediënten
- Kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven
- Kennis van malen, verkleinen en cutteren
- Kennis van productiefiches/recepturen
- Kennis van afvulttechnieken
- Kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren
- Grondige kennis van de typologie van vleesstukken
- Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees

¹⁵ Alginaat: een hydrofiel polymeer dat gemaakt wordt uit zeewier, het hoofdbestanddeel is alginezuur.

MODULE TOONBANKPRESENTATIE SLAGERIJ

SITUERING

In deze module leert men gerechten, slagerijproducten, (traiteur)schotels versieren en in de toonbank plaatsen, schikken en presenteren, kippen in de grill plaatsen alsook gerechten, slagerijproducten, traiteurschotels verpakken en etiketteren. Tijdens het leerproces heeft men ook aandacht voor het werken in teamverband, met oog voor hygiëne en voedselveiligheid.

ACTIVITEITEN

D110101 Id16246-c

Werkt hygiënisch en voedselveilig

- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen
- Controleert de staat van het materieel
- Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht
- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op
- Gebruikt schoonmaakmaterieel
- Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling
- Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen
- Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op
- Respecteert de milieuvoorschriften
- Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval
- Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op
- Respecteert de ARAB-wetgeving/de codex welzijn op het werk
- Past hef- en tiltechnieken toe

co 00419

Werkt in teamverband

- Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht
- Communiceert effectief en efficiënt
- Draagt de werkzaamheden over

D110101 Id17346-c

Schikt en presenteert schotels in de toonbank

- Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine
- Weegt porties af
- Past afwerkings- en garneringstechnieken toe
- Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen
- Houdt rekening met het "First in, First out" principe en scheiding van productgroepen
- Brengt etiketten aan volgens opdracht
- Vult de toonbank aan in de loop van de dag
- Verwijdert in opdracht producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen
- Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne

D110301 Id6051-c

Versiert gerechten, slagerijproducten, verpakt traiteurschotels en plaatst in de toonbank

- Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine
- Weegt porties af
- Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de waren verkoopklaar te maken
- Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen
- Schikt en presenteert schotels in de toonbank, rekening houdend met het "First In First Out" principe en scheiding van productgroepen

-
- Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, ...)
 - Vult de toonbank aan in de loop van de dag
 - Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen

co 00418

Plaatst kippen in de grill

TE INTEGREREN KENNIS

- Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, E-coli, salmonella, ...)
 - Basiskennis van allergenen
 - Basiskennis van de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
 - Basiskennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne
 - Basiskennis van de bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ...
 - Basiskennis van afwerkings- en garneringstechnieken
 - Kennis van de voorwaarden voor opslag van vlees
 - Kennis van kwaliteitsnormen
 - Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
 - Kennis van de traceerbaarheid van producten
 - Kennis van de geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken
 - Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
 - Kennis van regelgeving voor persoonlijke hygiëne
 - Kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen
 - Kennis van hef- en tiltechnieken
 - Kennis van de op de werkvloer aanwezige infrastructuur
 - Kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur
 - Kennis van HACCP
 - Kennis van GMP
 - Kennis van GHP
 - Kennis van de kritische controlepunten voor het eigen werk
 - Kennis van FIFO- en FEFO-principe
 - Kennis van diverse meetinstrumenten
 - Kennis van verpakkingsmethoden
 - Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product
-

MODULE EENVOUDIGE VERKOOPKLARE GERECHTEN

SITUERING

In deze module leert men groenten en fruit wassen en schoonmaken, alsook eenvoudige soepen, sauzen, salades, gerechten en traiteurschotels bereiden volgens recept en deze opslaan in de koeling. Tijdens het leerproces heeft men ook aandacht voor het werken in teamverband, met oog voor hygiëne en voedselveiligheid.

ACTIVITEITEN

D110101 Id16246-c

Werkt hygiënisch en voedselveilig

- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen
- Controleert de staat van het materieel
- Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht
- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op
- Gebruikt schoonmaakmaterieel
- Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling
- Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen
- Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op
- Respecteert de milieuvoorschriften
- Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval
- Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op
- Respecteert de ARAB-wetgeving/de codex welzijn op het werk
- Past hef- en tiltechnieken toe

co 00419

Werkt in teamverband

- Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht
- Communiqueert effectief en efficiënt
- Draagt de werkzaamheden over

D110301 Id6296-c

Wast groenten en fruit en maakt ze schoon

- Past tijdens het bewerken van fruit en groenten de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid toe
- Vermijdt kruiscontaminaties¹⁶
- Kiest het materieel dat het meest geschikt is voor de uit te voeren activiteit
- Verwerkt fruit en groenten in de bereidingen volgens receptuur
- Portioneert fruit en groenten

D110301 Id6394-c/23980-c

Bereidt gerechten, traiteurschotels, soepen, sauzen en salades en slaat ze op in een koelkamer

- Weegt grondstoffen af
- Past tijdens het bewerken van het vlees de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid toe
- Maakt seizoensgebonden bereidingen en gerechten
- Portioneert vlees
- Gebruikt een vleessnijmachine
- Gebruikt toestellen voor het bereiden van gerechten
- Volgt het recept op
- Koelt maaltijden om de versheid te garanderen
- Slaat de producten op in de koeling of diepvries volgens het "First In, First Out"-

¹⁶ Kruiscontaminaties: overdracht van een microbiële besmetting, van het ene naar het andere voedingsmiddel.

principe

- Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze (op een lijst of met de computer)

TE INTEGREREN KENNIS

- Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, E-coli, salmonella, ...)
 - Basiskennis van allergenen
 - Basiskennis van de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
 - Basiskennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne
 - Basiskennis van de bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ...
 - Basiskennis van courante groenten en fruitsoorten
 - Basiskennis van eenvoudige versnijdingstechnieken voor groenten en fruit
 - Kennis van de voorwaarden voor opslag van vlees
 - Kennis van kwaliteitsnormen
 - Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
 - Kennis van de traceerbaarheid van producten
 - Kennis van de geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken
 - Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
 - Kennis van regelgeving voor persoonlijke hygiëne
 - Kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen
 - Kennis van hef- en tiltechnieken
 - Kennis van de op de werkvloer aanwezige infrastructuur
 - Kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur
 - Kennis van HACCP
 - Kennis van GMP
 - Kennis van GHP
 - Kennis van de kritische controlepunten voor het eigen werk
 - Kennis van FIFO- en FEFO-principe
 - Kennis van de criteria voor versheid van grondstoffen
 - Kennis van productiefiches/recepturen
 - Kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees
 - Kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren
 - Kennis van vleesbewerkingstechnieken
-

MODULE BEREIDING VLEESPRODUCTEN (CHARCUTERIE)

SITUERING

In deze module leert men vleesproducten klaarmaken zoals rauwe en gekookte zouterijproducten, kookworsten, vleesbroden, droge worsten, leverbereidingen, bloedbereidingen, geleibereidingen. Tijdens het leerproces heeft men ook aandacht voor het werken in teamverband, met oog voor hygiëne en voedselveiligheid.

ACTIVITEITEN

D110101 Id16246-c

Werkt hygiënisch en voedselveilig

- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen
- Controleert de staat van het materieel
- Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht
- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op
- Gebruikt schoonmaakmaterieel
- Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling
- Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen
- Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op
- Respecteert de milieuvoorschriften
- Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval
- Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op
- Respecteert de ARAB-wetgeving/de codex welzijn op het werk
- Past hef- en tiltechnieken toe

co 00419

Werkt in teamverband

- Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht
- Communiqueert effectief en efficiënt
- Draagt de werkzaamheden over

co 00423

Maakt rauwe en gekookte zouterijproducten klaar

- Hanteert diverse meetinstrumenten (o.m. de pH-meter, zoutmeter, kernthermometer, pekелweger)
- Kantsnijdt het vlees en geeft er de juiste vorm aan
- Maakt het vlees volgens rauwe zouterij klaar
 - Gebruikt diverse zoutmethodes (vacuüm-, omwenteling- en doseerzouten, enten, snelpekelen)
 - Pekelt of wrijft de stukken vlees met zout in
 - Wast en ontzout het te zouten vlees indien van toepassing
 - Hangt het te zouten vlees op voor het droogproces
 - Ontbeent eventueel na het droogproces en geeft vorm (bij hammen)
- Maakt gezouten vlees volgens kookzouterij klaar
 - Werkt met aderspuiting, en spierspuiting en omwentelingszouten
 - Spuit eventueel het vlees in
 - Ontbeent, naait het eventueel op, masseert/trommelt het en vormt het vlees in
 - Kookt eventueel het vlees naargelang de productieorder
 - Verhit het vlees
- Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne

co 00424

Maakt kookworsten en vleesbroden klaar

- Bereidt het deeg volgens receptuur
- Weekt de darmen
- Vult af in een darm (natuur- of kunstdarm), in vormen en terrines
- Verhit de worsten en vleesbroden
- Controleert het verhittingsproces met de geschikte meetinstrumenten
- Koelt de producten af tot de geschikte bewaar temperatuur
- Controleert op beschadigingen of productiefouten
- Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne

co 00425

Maakt droge worsten

- Verkleint de grondstoffen
- Maakt de massa klaar voor droge, snijvaste of smeerbare worst
- Voegt eventueel de starterculturen en hulpstoffen toe
- Werkt de massa af tot droge worsten
- Vult af en bindt poreuze darmen af
- Laat de worst rijpen (traag, middelmatig, snel)
- Rookt eventueel de worst koud of warm
- Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne

co 00426

Maakt leverbereidingen klaar

- Maakt het basis-leverdeeg op basis van verschillende emulsies volgens opdracht of receptuur
- Werkt het basis-leverdeeg af tot smeerbare en snijvaste leverdeegbereidingen
- Werkt af met typische ingrediënten volgens receptuur
- Vult het afgewerkte deeg in vormen, darmen of terrines
- Braadt, verhit, stoomt de gevulde leverworsten of pasteien
- Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne

co 00427

Maakt bloedbereidingen klaar

- Warmt eventueel het bloed roerend op
- Gaart het zwoerd, verkleint en mengt het met het (opgewarmde) bloed
- Kan eventueel het zwoerd-bloedmengsel cutteren
- Werkt de bloedbereiding af volgens receptuur
- Vult en bindt het afgewerkte deeg af in verschillende soorten natuur- of kunstdarmen of vormt het in
- Werkt de bloedbereiding verder af tot bloedworst, witte pens, ...
- Kan de bloedbereiding garen
- Koelt de worsten af volgens het soort darm en kaliber
- Rookt eventueel na, na afkoeling
- Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne

co 00428

Maakt geleibereidingen klaar

- Reinigt en zorgt voor het voorzouten van grondstoffen (bij kopen en andere)
- Laat garen tot de gewenste malsheid
- Selecteert de gegaarde grondstoffen volgens bestemming
- Legt grondstoffen in kokende gelei
- Verwijdert been, kraakbeen, harde delen, pezen, ...
- Verkleint de grondstoffen (malen, hakken)
- Maakt geleibereiding op basis van gelatinepoeder of natuurlijke gelei
- Laat alles terug opkoken tot gewenste temperatuur
- Vormt in darm of vorm in
- Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne

TE INTEGREREN KENNIS

- Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, E-coli, salmonella, ...)
- Basiskennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...)
- Basiskennis van allergenen
- Basiskennis van de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Basiskennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne
- Basiskennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen
- Basiskennis van de bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ...
- Kennis van de voorwaarden voor opslag van vlees
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van de traceerbaarheid van producten
- Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
- Kennis van de geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken
- Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
- Kennis van regelgeving voor persoonlijke hygiëne
- Kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen
- Kennis van hef- en tiltechnieken
- Kennis van de op de werkvloer aanwezige infrastructuur
- Kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur
- Kennis van HACCP
- Kennis van GMP
- Kennis van GHP
- Kennis van de kritische controlepunten voor het eigen werk
- Kennis van diverse meetinstrumenten
- Kennis van de criteria voor versheid van grondstoffen
- Kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven
- Kennis van malen, verkleinen en cutteren
- Kennis van productiefiches/recepturen
- Kennis van afvultechnieken
- Kennis van geleibereidingen
- Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren¹⁷ van vlees

¹⁷ Malaxeren: het kneden van bestanddelen, week maken.

MODULE VERWERKING DEELSTUKKEN EN KARKASSEN

SITUERING

In deze module leert men karkassen en/of stukken vlees ontvangen, controleren, verwerken (uitsnijden, uitbenen, afwerken) en de stukken vlees verdelen volgens hun classificatie (vlees van 1^e, 2^e of 3^e categorie, ...) en hun aard (om te stoven, om te grillen, ...). Tijdens het leerproces heeft men ook aandacht voor het werken in teamverband, met oog voor hygiëne en voedselveiligheid.

ACTIVITEITEN

D110101 Id16246-c

Werkt hygiënisch en voedselveilig

- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen
- Controleert de staat van het materieel
- Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht
- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op
- Gebruikt schoonmaakmaterieel
- Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling
- Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen
- Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op
- Respecteert de milieuvoorschriften
- Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval
- Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op
- Respecteert de ARAB-wetgeving/de codex welzijn op het werk
- Past hef- en tiltechnieken toe

co 00419

Werkt in teamverband

- Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht
- Communiceert effectief en efficiënt
- Draagt de werkzaamheden over

D110101 Id17100-c

Ontvangt karkassen of stukken vlees en controleert ze

- Voert ingangscntrole uit op de hoeveelheid en (technische) kwaliteit
- Identificeert de oorsprong van het vlees aan de hand van referenties, lotnummers en SANITEL-nummers¹⁸
- Controleert de temperatuur, de pH-waarde, het gewicht en de versheid van het vlees visueel en aan de hand van meetapparatuur
- Controleert of het vlees voldoet aan de hygiënische voorschriften
- Zendt leveringen die niet voldoen aan de richtwaarden terug
- Doet ingangscntrole: vermeldt en registreert afwijkingen administratief op een lijst of met de computer
- Slaat het vlees op in de koeling of diepvries volgens het "First in First out"-principe
- Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze op een lijst of met de computer
- Houdt rekening met de vochtigheidsgraad en allergenen voor de opslag van producten en ingrediënten
- Kijkt de ingrediënten na op kwaliteit en houdbaarheid
- Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit

¹⁸ SANITEL: is een Europees systeem voor traceerbaarheid, geïnformatiseerd beheer van identificatie, de registratie en het toezicht op veebedrijven, de dieren (runderen, schapen, geiten, herten, ...) en hun verplaatsingen.

D110101 Id18009-c

Verwerkt karkassen en/of stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken, ...)

- Stemt het gereedschap af op de snijhandeling en de karakteristieken van het stuk vlees
- Versnijdt eventueel karkassen/kwartieren in delen met behoud van herkomstidentificatie
- Verwijdert eventueel poten
- Verwijdert vet
- Maakt geen insnijdingen die het vlees in waarde doen dalen en de bewaringstermijn verkorten
- Zorgt dat er zo weinig mogelijk vlees aan de verwijderde delen hangt
- Verwijdert alle kleine hematomen, beensplinters en kraakbeen
- Houdt het mes op snee

D110101 Id17346-c

Verdeelt de stukken volgens hun classificatie (vlees van 1^e, 2^e of 3^e categorie, ...) en hun aard (om te stoven, om te grillen, ...)

- Beoordeelt de kwaliteit en het rendement
- Bepaalt de bestemming van het vlees op basis van de productieplanning en de verkoopgegevens
- Pelt, ontvliest en portioneert de stukken vlees volgens de bestemming
- Verwerkt overgebleven resten vlees in producten
- Gebruikt recipiënten bestemd voor vlees volgens de hygiënische en wettelijke richtlijnen
- Deelt het vlees in categorieën volgens bestemming (op basis van de productieplanning en de verkoopgegevens)
- Houdt versnijdingen van verschillende loten apart in functie van traceerbaarheid

TE INTEGREREN KENNIS

- Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, E-coli, salmonella, ...)
- Basiskennis van ICT
- Kennis van allergenen
- Kennis van de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Kennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne
- Kennis van anatomie van dieren
- Kennis van het rode organenpakket
- Kennis van technieken om vlees bij te snijden
- Kennis van de voorwaarden voor opslag van vlees
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
- Kennis van de traceerbaarheid van producten
- Kennis van de geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken
- Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
- Kennis van regelgeving voor persoonlijke hygiëne
- Kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen
- Kennis van hef- en tiltechnieken
- Kennis van de op de werkvloer aanwezige infrastructuur
- Kennis van FIFO- en FEFO-principe
- Kennis van technieken om vlees te snijden
- Kennis van indelen volgens bestemming
- Kennis van diverse meetinstrumenten
- Kennis van de wettelijke reglementering in verband met vervoer van vlees, vleesproducten en vleesbereidingen
- Grondige kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur

-
- Grondige kennis HACCP
 - Grondige kennis GMP
 - Grondige kennis GHP
 - Grondige kennis van de kritische controlepunten voor het eigen werk
 - Grondige kennis van technieken om karkassen en/of grote delen uit te benen en op te delen
 - Grondige kennis van de typologie van vleesstukken
 - Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees
-

MODULE TOONBANKORGANISATIE EN -VERKOOP SLAGERIJ

SITUERING

In deze module leert men gerechten, slagerijproducten, (traiteur)schotels versieren en in de toonbank plaatsen, alsook gerechten, slagerijproducten en -specialiteiten, traiteurschotels verpakken. Tevens leert men ook verkopen, de bestelling van de klant opnemen, hem informeren over de herkomst van het vlees en de bereidingswijze én de voorraad opvolgen en bestellingen plaatsen. Tijdens het leerproces heeft men ook aandacht voor het werken in teamverband, het opvolgen van vaktechnieken, met oog voor hygiëne en voedselveiligheid.

ACTIVITEITEN

D110101 Id16246-c

Werkt hygiënisch en voedselveilig

- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen
- Controleert de staat van het materieel
- Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht
- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op
- Gebruikt schoonmaakmaterieel
- Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling
- Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen
- Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op
- Respecteert de milieuvoorschriften
- Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval
- Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op
- Respecteert de ARAB-wetgeving/de codex welzijn op het werk
- Past hef- en tiltechnieken toe

co 00419

Werkt in teamverband

- Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht
- Communiqueert effectief en efficiënt
- Draagt de werkzaamheden over

D110301 Id19841-c

Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op

- Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op
- Geeft zelf het goede voorbeeld
- Informeert medewerkers over voedselveiligheid en hygiëne
- Stuurt medewerkers bij indien nodig
- Volgt regelmatig opleidingen in verband met voedselveiligheid en hygiëne

D110101 Id18152-c

Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en maakt bestellingen

- Registreert voorraadgegevens
- Registreert gegevens over het verbruik van producten

D110301 Id6051-c

Versiert gerechten, slagerijproducten, verpakt traiteurschotels en plaatst in de toonbank

- Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine
- Gebruikt verpakkingsmateriaal geschikt voor voeding volgens de hygiëneregelgeving
- Weegt porties af
- Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de waren verkoopklaar te maken
- Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen

- Schikt en presenteert schotels in de toonbank rekening houdend met het “First In First Out” principe, het toonbankvulschema, de hygiënische regelgeving en scheiding van productgroepen
- Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, ...)
- Vult de toonbank aan in de loop van de dag
- Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen

D110101 Id17346-c

Verpakt stukken vlees en slagerijspecialiteiten (bakjes, levensmiddelenpapier, ...) en plaatst in de toonbank

- Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine
- Weegt porties af
- Past afwerkings- en garneringstechnieken toe
- Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen
- Schikt en presenteert schotels in de toonbank, rekening houdend met het “First in, First out ” principe en het toonbankvulschema
- Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, allergenen, ...)
- Vult de toonbank aan in de loop van de dag
- Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen
- Past bij het presenteren in de toonbank de richtlijnen met betrekking tot hygiëne regelgeving en scheiding van productgroepen toe
- Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne

D110101 Id12027-c/20812-c

Neeft de bestelling van de klant op en informeert over de herkomst van het vlees en de bereidingswijze en verkoopt

- Informeert klanten over de samenstelling, allergenen, bereidingswijze, bewaringswijze en toepassing van de producten
- Stelt vragen om de wensen van de klant te achterhalen
- Gebruikt een vleessnijmachine
- Versnijdt en vermaalt
- Weegt vleesproducten en verpakt ze volgens voorschriften met betrekking tot voedselveiligheid
- Maakt de rekening

TE INTEGREREN KENNIS

- Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, E-coli, salmonella, ...)
- Basiskennis voorraadbeheer
- Basisprincipes van klantvriendelijkheid
- Basiskennis van bestelprocedures
- Kennis van allergenen
- Kennis van de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Kennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne
- Kennis van de voorwaarden voor opslag van vlees/voeding
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
- Kennis van de traceerbaarheid van producten
- Kennis van de geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken
- Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
- Kennis van regelgeving voor persoonlijke hygiëne
- Kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen
- Kennis van hef- en tiltechnieken
- Kennis van de op de werkvloer aanwezige infrastructuur

-
- Kennis van FIFO- en FEFO-principe
 - Kennis van de criteria voor versheid van grondstoffen
 - Kennis van de bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ...
 - Kennis van afwerkings- en garneringstechnieken
 - Kennis van diverse meetinstrumenten
 - Kennis van verpakkingsmethoden
 - Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product
 - Grondige kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur
 - Grondige kennis HACCP
 - Grondige kennis GMP
 - Grondige kennis GHP
 - Grondige kennis van de kritische controlepunten voor het eigen werk
 - Grondige kennis van het berekenen van de hoeveelheid ingrediënten volgens productieorder/technische fiche
-

MODULE SPECIALITEITEN VERKOOPKLARE GERECHTEN

SITUERING

In deze module leert men soepen, sauzen, salades, gerechten en traiteurschotels met rund, varken, kalf, lam, schaap, paard, gevogelte, konijn, wild, vis, ... bereiden. Tijdens het leerproces heeft men ook aandacht voor het werken in teamverband en het organiseren van de eigen werkzaamheden, met oog voor hygiëne en voedselveiligheid.

ACTIVITEITEN

D110101 Id16246-c

Werkt hygiënisch en voedselveilig

- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen
- Controleert de staat van het materieel
- Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht
- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op
- Gebruikt schoonmaakmaterieel
- Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling
- Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen
- Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op
- Respecteert de milieuvoorschriften
- Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval
- Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op
- Respecteert de ARAB-wetgeving/de codex welzijn op het werk
- Past hef- en tiltechnieken toe

co 00419

Werkt in teamverband

- Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht
- Communiqueert effectief en efficiënt
- Draagt de werkzaamheden over

co 00420

Regelt eigen werk en bepaalt werkvolgorde

- Leest en interpreteert de productieopdracht
- Kiest de juiste receptuur/productfiche
- Kiest en weegt grondstoffen af in functie van het te bereiden product
- Respecteert de grondstofverhoudingen voor de te maken hoeveelheden
- Houdt rekening met de wettelijke normeringen en traceerbaarheidsvoorschriften
- Kiest het productievlees volgens de beoogde doelstelling
- Houdt rekening met het allergenenbeleid

D110301 Id6394-c

Bereidt traiteurschotels, soepen, sauzen en salades en slaat ze op in een koelkamer

- Kiest grondstoffen op basis van recept en weegt ze af
- Past tijdens het bewerken van het vlees de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid toe
- Maakt seizoensgebonden bereidingen en gerechten
- Portioneert vlees
- Gebruikt een vleessnijmachine
- Gebruikt toestellen voor het bereiden van gerechten
- Stemt de bewaartechniek af op het product
- Volgt het recept op
- Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie
- Verwerkt resten van vlees en groenten in gerechten

- Koelt maaltijden om de versheid te garanderen
- Slaat de producten op in de koeling of diepvries volgens het "First In, First Out"-principe
- Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze (op een lijst of met de computer)

D110301 Id23980-c/25109-c/25110-c/25111-c/25112-c/25113-c/25114-c/25116-c/25117-c

Bereidt gerechten met rund, varken, kalf, lam, schaap, paard, gevogelte, konijn, wild, vis, ...

TE INTEGREREN KENNIS

- Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, E-coli, salmonella, ...)
- Basiskennis van ICT
- Kennis van allergenen
- Kennis van de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Kennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne
- Kennis van de voorwaarden voor opslag van vlees/voeding
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
- Kennis van de traceerbaarheid van producten
- Kennis van de geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken
- Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
- Kennis van regelgeving voor persoonlijke hygiëne
- Kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen
- Kennis van hef- en tiltechnieken
- Kennis van de op de werkvloer aanwezige infrastructuur
- Kennis van FIFO- en FEFO-principe
- Kennis van de criteria voor versheid van grondstoffen
- Kennis van productiefiches/recepturen
- Kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees
- Kennis van snijmaterialen en -machines
- Kennis van technieken om vlees bij te snijden
- Kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren
- Kennis van vleesbewerkingstechnieken
- Kennis van pellen en ontvliezen van vlees
- Kennis van de thermische aspecten van koelen en verhitten van vlees en vleesproducten
- Kennis van afwerkings- en garneringstechnieken
- Kennis van de bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ...
- Grondige kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur
- Grondige kennis HACCP
- Grondige kennis GMP
- Grondige kennis GHP
- Grondige kennis van de kritische controlepunten voor het eigen werk

MODULE BEREIDING HALFFABRICATEN EN SPECIALITEITEN VLEESPRODUCTEN (CHARCUTERIE)

SITUERING

In deze module leert men halffabricaten en specialiteiten van vleesproducten klaarmaken zoals rauwe en gekookte zouterijproducten, kookworsten, vleesbroden, droge worsten, leverbereidingen, bloedbereidingen, geleibereidingen, frituursnacks, vleesproducten in glas of blik, Tijdens het leerproces heeft men ook aandacht voor het werken in teamverband, het regelen van het eigen werk, het bepalen van de werkvolgorde met oog voor hygiëne en voedselveiligheid.

ACTIVITEITEN

D110101 Id16246-c

Werkt hygiënisch en voedselveilig

- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen
- Controleert de staat van het materieel
- Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht
- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op
- Gebruikt schoonmaakmaterieel
- Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling
- Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen
- Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op
- Respecteert de milieuvorschriften
- Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval
- Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op
- Respecteert de ARAB-wetgeving/de codex welzijn op het werk
- Past hef- en tiltechnieken toe

co 00419

Werkt in teamverband

- Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht
- Communiceert effectief en efficiënt
- Draagt de werkzaamheden over

co 00420

Regelt eigen werk en bepaalt werkvolgorde

- Leest en interpreteert de productieopdracht
- Kiest de juiste receptuur/productfiche
- Kiest en weegt grondstoffen af in functie van het te bereiden product
- Respecteert de grondstofverhoudingen voor de te maken hoeveelheden
- Houdt rekening met de wettelijke normeringen en traceerbaarheidsvoorschriften
- Kiest het productievlees volgens de beoogde doelstelling
- Houdt rekening met het allergenenbeleid

co 00423

Maakt rauwe en gekookte zouterijproducten klaar

- Kiest het te zouten vlees, de zoutmethode en en pekels volgens de beoogde doelstelling
- Hanteert diverse meetinstrumenten (o.m. de pH-meter, zoutmeter, kernthermometer, pekelsweiger)
- Kantsnijdt het vlees en geeft er de juiste vorm aan
- Maakt het vlees volgens rauwe zouterij klaar
 - Gebruikt diverse zoutmethodes (vacuüm-, omwenteling- en doseerzouten, enten, snelpekelen)
 - Pekelt of wrijft de stukken vlees met zout in
 - Wast en ontzout het te zouten vlees indien van toepassing

- Hangt het te zouten vlees op voor het droogproces
- Ontbeent eventueel na het droogproces en geeft vorm (bij hammen)
- Maakt gezouten vlees volgens kookzouterij klaar
 - Werkt met aderspuiting, en spierspuiting en omwentelingszouten
 - Spuit eventueel het vlees in
 - Ontbeent, naait het eventueel op, masseert/trommelt het en vormt het vlees in
 - Kookt eventueel het vlees naargelang de productieorder
 - Verhit het vlees
- Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne

co 0424

Maakt kookworsten en vleesbroden klaar

- Bereidt het deeg volgens receptuur
- Weekt de darmen
- Vult af in een darm (natuur- of kunst darm), in vormen en terrines
- Verhit de worsten en vleesbroden
- Controleert het verhittingsproces met de geschikte meetinstrumenten
- Koelt de producten af tot de geschikte bewaar temperatuur
- Controleert op beschadigingen of productiefouten
- Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne

co 00425

Maakt droge worsten

- Verkleint de grondstoffen
- Maakt de massa klaar voor droge, snijvaste of smeerbare worst
- Voegt eventueel de starterculturen en hulpstoffen toe
- Werkt de massa af tot droge worsten
- Vult af en bindt poreuze darmen af
- Laat de worst rijpen (traag, middelmatig, snel)
- Rookt eventueel de worst koud of warm
- Beheerst het droog- en narijpsproces
- Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne

co 00426

Maakt leverbereidingen klaar

- Maakt het basis-leverdeeg op basis van verschillende emulsies volgens receptuur
- Werkt het basis-leverdeeg af tot smeerbare en snijvaste leverdeegbereidingen
- Werkt af met typische ingrediënten volgens receptuur
- Vult het afgewerkte deeg in vormen, darmen of terrines
- Braadt, verhit, stoomt de gevulde leverworsten of pasteien
- Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken
- Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne

co 00427

Maakt bloedbereidingen klaar

- Warmt eventueel het bloed roerend op
- Gaart het zwoerd, verkleint en mengt het met het (opgewarmde) bloed
- Kan eventueel het zwoerd-bloedmengsel cutteren
- Werkt de bloedbereiding af volgens receptuur
- Vult en bindt het afgewerkte deeg af in verschillende soorten natuur- of kunst darmen of vormt het in
- Werkt de bloedbereiding verder af tot bloedworst, witte pens, ...
- Kan de bloedbereiding garen
- Koelt de worsten af volgens het soort darm en kaliber
- Rookt eventueel na, na afkoeling
- Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne

co 00428

Maakt geleibereidingen klaar

- Reinigt en zorgt voor het voorzouten van grondstoffen (bij koppen en andere)
- Laat garen tot de gewenste malsheid
- Selecteert de gegaarde grondstoffen volgens bestemming
- Legt grondstoffen in kokende gelei
- Verwijdert been, kraakbeen, harde delen, pezen, ...
- Verkleint de grondstoffen (malen, hakken)
- Maakt geleibereiding op basis van gelatinepoeder of natuurlijke gelei
- Laat alles terug opkoken tot gewenste temperatuur
- Vormt in darm of vorm in
- Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken
- Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne

co 00429

Maakt verhitte vleesproducten die buiten de koeling houdbaar zijn (dit is conserveren in glas of blik)

- Bereidt de halffabricaten volgens receptuur
 - Pekelt, zout, verkleint, trommelt of malaxeert het vlees
 - Vult af in darm
 - Maakt allerhande sauzen en soepen
- Vult en verpakt de bereide halffabricaten af in een hermetisch gesloten recipiënt volgens het productieorder
- Verhit de producten volgens het voorgeschreven sterilisatieproces
- Controleert het verhittingsproces met de geschikte meetinstrumenten
- Laat de producten afkoelen tot de geschikte bewaartemperatuur
- Controleert de recipiënten op beschadigingen en vervormingen
- Controleert de hermeticiteit
- Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne

co 00430

Maakt vleesproducten die bestemd zijn om te worden gefrituurd (frituursnacks)

- Bereidt de halffabricaten volgens receptuur
 - Pekelt, zout, verkleint, trommelt of malaxeert het vlees
 - Fabriceert en voegt bijkomstige ingrediënten toe volgens receptuur
 - Assembleert, vult af of vormt de halffabricaten tot een afgewerkt product volgens het productie order
 - Bekleedt het product met een uitwendige omhulling (bv. een deeg) en paneert het product volgens receptuur
- Verhit de producten volgens het voorgeschreven proces
- Controleert het verhittingsproces met de geschikte meetinstrumenten
- Laat de producten afkoelen en vriest ze in tot de wettelijk voorgeschreven bewaartemperatuur
- Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne

TE INTEGREREN KENNIS

- Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, E-coli, salmonella, ...)
- Basiskennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...)
- Kennis van allergenen
- Kennis van de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Kennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne
- Kennis van de voorwaarden voor opslag van vlees
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van de traceerbaarheid van producten

-
- Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
 - Kennis van de geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken
 - Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
 - Kennis van regelgeving voor persoonlijke hygiëne
 - Kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen
 - Kennis van hef- en tiltechnieken
 - Kennis van de op de werkvloer aanwezige infrastructuur
 - Kennis van diverse meetinstrumenten
 - Kennis van de criteria voor versheid van grondstoffen
 - Kennis van de bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ...
 - Kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven
 - Kennis van de verhoudingen in functie van de te maken hoeveelheid rekening houdende met de vigerende wettelijke bepalingen
 - Kennis van de wettelijke reglementeringen in verband met grondstoffen, hulpstoffen, additieven, aroma's en bereidingen
 - Kennis van de functionaliteit van de ingrediënten
 - Kennis van de technologische functionaliteit van hulpstoffen zoals ijs, zout, ascorbinezuur¹⁹, kruiden, bloed, brood, eiwitten, water, collageen²⁰, vet, ijs, melk, in het productieproces
 - Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen
 - Kennis van malen, verkleinen en cutteren
 - Kennis van productiefiches/recepturen
 - Kennis van afvultechnieken
 - Kennis van geleibereidingen
 - Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees
 - Kennis van thermische aspecten van koelen en verhitten van vlees en vleesproducten
 - Kennis van afwerkings- en garneringstechnieken
 - Grondige kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur
 - Grondige kennis HACCP
 - Grondige kennis GMP
 - Grondige kennis GHP
 - Grondige kennis van de kritische controlepunten voor het eigen werk
-

¹⁹ Ascorbinezuur of vitamine C: is een in water oplosbare organische verbinding, de belangrijkste bronnen zijn citrusvruchten en andere soorten fruit, evenals de groeiende uiteinden van verschillende planten.

²⁰ Collageen: is een lijmvormend eiwit dat een zeer belangrijk onderdeel vormt van het bindweefsel in het lichaam van mensen en dieren. Er zijn in totaal meer dan 20 verschillende types collageen.

MODULE AANKOOP-, VERKOOP- EN VOORRAADBEHEER SLAGERIJ

SITUERING

In deze module leert men de voorraad opvolgen, tekorten vaststellen en bestellingen maken, bewust omgaan met grondstoffen in relatie tot de kostprijs van de producten. Tevens leert men volledige dieren, karkassen, stukken vlees aankopen en onderhandelen in verband met de aankoopvoorwaarden, alsook het rode organenpakket sorteren. Tijdens het leerproces heeft men ook aandacht voor het werken in teamverband, met oog voor hygiëne en voedselveiligheid.

ACTIVITEITEN

D110101 Id16246-c

Werkt hygiënisch en voedselveilig

- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen
- Controleert de staat van het materieel
- Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht
- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op
- Gebruikt schoonmaakmaterieel
- Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling
- Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen
- Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op
- Respecteert de milieuvorschriften
- Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval
- Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op
- Respecteert de ARAB-wetgeving/de codex welzijn op het werk
- Past hef- en tiltechnieken toe

co 00419

Werkt in teamverband

- Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht
- Communiqueert effectief en efficiënt
- Draagt de werkzaamheden over

D110101 Id18152-c

Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en maakt bestellingen

- Registreert voorraadgegevens
- Registreert gegevens over het verbruik van producten
- Neemt actie in geval van tekorten of overschotten
- Schat de vraag van de klanten in
- Stelt een assortiment samen volgens verwachte verkoop en het seizoen
- Berekent het rendement van vlees van geslachte dieren
- Berekent de hoeveelheid producten voor de bestelling
- Koopt grondstoffen, ingrediënten, halffabricaten en materieel in
- Vult een bestelbon in
- Contacteert leveranciers

D110101 Id25812-c

Koopt volledige dieren, karkassen, stukken vlees aan en onderhandelt de aankoopvoorwaarden

- Kiest volledige dieren, karkassen en stukken vlees uit
- Controleert vlees visueel
- Controleert de kerntemperatuur
- Spoort afwijkingen van vlees op
- Beoordeelt de kwaliteit en het rendement
- Deelt het vlees in categorieën volgens bestemming

co 00421

Sorteert het rode organenpakket

- Respecteert de wettelijke temperatuur
- Sorteert, bewerkt en verwerkt de rode organen volgens bestemming/order

D110101 Id18026-c

Gaat bewust om met grondstoffen in relatie tot de kostprijs van de producten

- Verzamelt de benodigde gegevens van grond- en hulpstoffen
- Gaat op een rendementsbewuste manier om met de grondstoffen in relatie tot de kostprijs van het (eind)product
- Onderneemt acties om de efficiëntie te verbeteren en de kosten te beheersen

TE INTEGREREN KENNIS

- Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, E-coli, salmonella, ...)
- Basiskennis van allergenen
- Basiskennis van de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Basiskennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne
- Basiskennis van de bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ...
- Basiskennis van ICT
- Basiskennis voorraadbeheer
- Basiskennis van bestelprocedures
- Basiskennis van het invullen van bestelformulieren
- Basiskennis wet op de handelspraktijken
- Kennis van de voorwaarden voor opslag van vlees/voeding
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
- Kennis van de traceerbaarheid van producten
- Kennis van de geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken
- Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
- Kennis van regelgeving voor persoonlijke hygiëne
- Kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen
- Kennis van hef- en tiltechnieken
- Kennis van de op de werkvloer aanwezige infrastructuur
- Kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke temperatuur en het bewaren van voedingsmiddelen
- Kennis van HACCP
- Kennis van GMP
- Kennis van GHP
- Kennis van de kritische controlepunten voor het eigen werk
- Kennis van FIFO- en FEFO-principe
- Kennis van de criteria voor versheid van grondstoffen
- Kennis van de wettelijke reglementering in verband met vervoer van vlees, vleesproducten en vleesbereidingen
- Kennis van ingangscntrole op hoeveelheid en technische kwaliteit
- Kennis van regelgeving en kwaliteitsafwijkingen
- Kennis van het rode organenpakket
- Kennis van de typologie van de vleesstukken
- Kennis van productiefiches/recepturen
- Kennis van diverse meetinstrumenten
- Kennis van het gebruik van (digitale) weegtoestellen
- Kennis van verpakkingsmethoden
- Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product

-
- Grondige kennis van het berekenen van de hoeveelheid ingrediënten volgens productieorder/technische fiche
 - Grondige kennis van indelen volgens bestemming van commerciële en verkoopklare stukken
-

MODULE STAGE SLAGERIJ

SITUERING

In deze module past men competenties die in voorgaande modules werden aangeleerd, toe in een reële werkomgeving. Men ontvangt, controleert en verwerkt karkassen en/of stukken vlees en men verdeelt de stukken volgens hun classificatie en hun aard. Men leert ook werken in teamverband, met oog voor hygiëne en voedselveiligheid.

ACTIVITEITEN

D110101 Id16246-c

Werkt hygiënisch en voedselveilig

co 00419

Werkt in teamverband

D110101 Id17100-c

Ontvangt karkassen of stukken vlees en controleert ze

D110101 Id18009-c

Verwerkt karkassen en/of stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken, ...)

D110101 Id17346-c

Verdeelt de stukken volgens hun classificatie (vlees van 1^e, 2^e of 3^e categorie, ...) en hun aard (om te stoven, om te grillen, ...)

TE INTEGREREN KENNIS

- Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, E-coli, salmonella, ...)
- Basiskennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...)
- Basiskennis van allergenen
- Basiskennis van de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Basiskennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne
- Basiskennis van anatomie van dieren
- Kennis van de voorwaarden voor opslag van vlees
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
- Kennis van de traceerbaarheid van producten
- Kennis van de geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken
- Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
- Kennis van regelgeving voor persoonlijke hygiëne
- Kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen
- Kennis van hef- en tiltechnieken
- Kennis van de op de werkvloer aanwezige infrastructuur
- Kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke temperatuur en het bewaren van voedingsmiddelen
- Kennis van HACCP
- Kennis van GMP
- Kennis van GHP
- Kennis van de kritische controlepunten voor het eigen werk
- Kennis van de typologie van de vleesstukken
- Kennis van technieken om vlees te snijden
- Kennis van technieken om vlees bij te snijden
- Kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees
- Kennis van malen, verkleinen en cutteren
- Kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren