

BEROEPSKWALIFICATIE

Wild- en gevogelteslager

//////////////////////////////////////
BK-0144-3

1. Globaal

1.1 TITEL

Wild- en gevogelteslager

1.2 DEFINITIE

'Keurt, koopt aan, versnijdt, verwerkt en verkoopt het vlees van wild, gevogelte, konijn en/of exotische vleessoorten teneinde producten klaar te maken om deze in een consumptiekring te brengen onder de vorm van bereidingen, vleesproducten of bereide gerechten.'

1.3 NIVEAU (VKS EN EQF)

4

1.4 JAAR VAN ERKENNING

versie 3, 2020

2. Competenties

2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

Competentie 1:

Werkt hygiënisch, voedselveilig en respecteert de welzijns- en arbeidswetgeving

- Respecteert de ARAB-wetgeving/ de codex welzijn op het werk
- Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne
- Respecteert de milieuvoorschriften

- Respecteert de arbeidswetgeving
- Past hef- en tiltechnieken toe
- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen
- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
- Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht
- Controleert de staat van het materieel
- Respecteert het First In- First out-principe en scheiding van productgroepen
- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op
- Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen
- Gebruikt schoonmaakmaterieel
- Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling
- Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval
- Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van welzijnswetgeving
- Basiskennis van arbeidsovereenkomst
- Kennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, e-coli, salmonella...)
- Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Grondige kennis van autocontrolegrids van de slagerij GOO3
- Grondige kennis van GMP (Good Manufacturing Practices)
- Grondige kennis van GHP (Goede Hygiënische Praktijken)
- Grondige kennis van FIFO/FEFO-principes
- Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer
- Grondige kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
- Grondige kennis van geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken
- Grondige kennis van kritische controlepunten voor het eigen werk
- Grondige kennis van geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
- Grondige kennis van hygiëneregelgeving
- Grondige kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen
- Grondige kennis van hef- en tiltechnieken

Competentie 2:

Werkt zowel in teamverband als zelfstandig

- Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht
- Communiceert effectief en efficiënt
- Brieft de collega's over de werkzaamheden
- Informeert medewerkers over voedselveiligheid en hygiëne
- Stuurt medewerkers bij indien nodig
- Regelt en organiseert de eigen werkzaamheden

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van (digitale) communicatietechnieken
- Kennis van organisatiestructuur
- Grondige kennis van vakterminologie

Competentie 3:

Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op

- Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op
- Volgt regelmatig opleidingen in verband met voedselveiligheid en hygiëne
- Vertaalt maatschappelijke, technologische, wettelijke en vaktechnische evoluties naar het eigen werkveld
- Geeft zelf het goede voorbeeld

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van informatiebronnen
- Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied
- Grondige kennis van vakterminologie

Competentie 4:

Koopt wild, gevogelte, konijnen, exotische vleessoorten en versnijdingen aan

- Kiest wild, gevogelte, konijnen en/of exotische vleessoorten uit
- Controleert wild, gevogelte, konijnen en/of exotische vleessoorten visueel
- Controleert de kerntemperatuur
- Spoort afwijkingen op
- Beoordeelt de kwaliteit en het rendement
- Deelt het vlees in categorieën volgens bestemming

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van de bestemming van de stukken
- Kennis van kwaliteitsafwijkingen
- Grondige kennis van hygiëne- en regelgeving
- Grondige kennis van kwaliteitsnormen

Competentie 5:

Ontvangt wild, gevogelte, konijnen en exotische vleessoorten en controleert

- Voert ingangscntrole uit op de hoeveelheid en (technische) kwaliteit
- Identificeert de oorsprong van het vlees aan de hand van referenties, lotnummers en SANITELnummers (enkel bij kweekwild)
- 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
- Doet ingangscntrole: vermeldt en registreert afwijkingen administratief op een lijst of met de computer
- Slaat het vlees op in de koeling of diepvries
- Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze op een lijst of met de computer
- Respecteert de vochtigheidsgraad en allergenen voor de opslag van producten en ingrediënten
- Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van ICT
- Basiskennis van de wettelijke reglementering in verband met vervoer van vlees, vleesproducten en vleesbereidingen
- Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen

- Grondige kennis van hygiëneregelgeving
- Grondige kennis van kwaliteitsnormen
- Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees
- Grondige kennis van traceerbaarheid van producten

Competentie 6:

Verwerkt karkassen en/of stukken vlees van het wild, gevogelte, konijn en/of exotische vleessoorten (uitsnijden, uitbenen, afwerken...)

- Stemt het gereedschap af op de snijhandeling en de karakteristieken van het stuk vlees
- Versnijdt 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 bloeditstoringen, beensplinters en kraakbeen
- Houdt het mes op snee

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van anatomie van dieren
- Grondige kennis van traceerbaarheid van producten
- Grondige kennis van technieken om vlees te snijden
- Grondige kennis van technieken om karkassen en/of stukken vlees uit te benen en op te delen
- Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk

Competentie 7:

Maakt dieren (wild, gevogelte, konijnen en/of exotische vleessoorten) leeg, maakt schoon en versnijdt

- Verwijdert de ingewanden
- Beent groot wild uit en versnijdt gevogelte, konijnen en/of exotische vleessoorten in delen
- Behoudt de herkomstidentificatie bij het versnijden
- 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 messen, zaag en wetstaal
- Werkt volgens diersoort, orgaanvlees

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van de bestemming van de stukken
- Kennis van anatomie van dieren
- Kennis van allergenen
- Kennis van rode organenpakket
- Kennis van commerciële benamingen
- Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees
- Grondige kennis van traceerbaarheid van producten

- Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees
- Grondige kennis van portioneren
- Grondige kennis van technieken om vlees bij te snijden
- Grondige kennis van snijtechnieken

Competentie 8:

Snijdt stukken vlees klein, klieft of hakt en maakt braadvlees, blinde vinken, braadworsten met vlees van gevogelte, wild, konijnen en/of exotische vleessoorten

- Weegt de benodigde ingrediënten af volgens de receptuur of 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
- Verwerkt overgebleven resten vlees in producten
- Vult het eventueel af en bindt worsten en vlees
- Bereidt volgens receptuur of technische fiche
- Lardeert, bardeert, marineert
- Plaatst kippen in de grill
- Controleert en registreert de temperatuur en de kwaliteit van het vlees
- Controleert en registreert het bereide product (visuele controle, geurcontrole, staalnames...)
- Respecteert het allergenenbeleid

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van allergenen
- Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten
- Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen
- Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabrikaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...
- Kennis van de samenstelling van vleesbereidingen en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven
- Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer
- Grondige kennis van kwaliteitsnormen
- Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees
- Grondige kennis van traceerbaarheid van producten
- Grondige kennis van technieken om vlees te snijden
- Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk
- Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees
- Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees
- Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten
- Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen
- Grondige kennis van malen, verkleinen en cutteren
- Grondige kennis van receptuur
- Grondige kennis van technische fiches
- Grondige kennis van afvaltechnieken
- Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren

- Grondige kennis van typologie van vleesstukken

Competentie 9:

Maakt geleibereidingen klaar van het wild, gevogelte, konijn en/of exotische vleessoorten (aspic van kip...)

- Reinigt en zorgt voor het voorzouten van grondstoffen
- Bereidt volgens receptuur of technische fiche
- 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

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van allergenen
- Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten
- Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen
- Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halfabrikaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...
- Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees
- Kennis van vleesproducten en de daarvoor gebruikte grondstoffen en infrastructuur
- Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer
- Grondige kennis van kwaliteitsnormen
- Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees
- Grondige kennis van traceerbaarheid van producten
- Grondige kennis van technieken om vlees te snijden
- Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk
- Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees
- Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees
- Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten
- Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen
- Grondige kennis van malen, verkleinen en cutteren
- Grondige kennis van receptuur
- Grondige kennis van technische fiches
- Grondige kennis van afvaltechnieken
- Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren
- Grondige kennis van typologie van vleesstukken
- Grondige kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven

Competentie 10:

Maakt producten van het wild, gevogelte, konijn en/of exotische vleessoorten die bestemd zijn om te worden gefrituurd (d.i. frituursnacks zoals o.a. nuggets, brochetten)

- Bereidt de halffabricaten volgens receptuur : pekelt, zout, verkleint, trommelt of malaxeert het vlees, fabriceert en voegt bijkomstige ingrediënten volgens receptuur toe, 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 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

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van allergenen
- Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten
- Kennis van natuur-, kunst Darmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginatdarmen en de soorten poreuze darmen
- Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabrikaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...
- Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees
- Kennis van vleesproducten en de daarvoor gebruikte grondstoffen en infrastructuur
- Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer
- Grondige kennis van kwaliteitsnormen
- Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees
- Grondige kennis van traceerbaarheid van producten
- Grondige kennis van technieken om vlees te snijden
- Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk
- Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees
- Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees
- Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten
- Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen
- Grondige kennis van malen, verkleinen en cutteren
- Grondige kennis van receptuur
- Grondige kennis van afvaltechnieken
- Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marinieren
- Grondige kennis van typologie van vleesstukken
- Grondige kennis van productiefiches
- Grondige kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven

Competentie 11:

Bereidt een product van het wild, gevogelte, konijn en/of exotische vleessoorten

- Bereidt volgens receptuur of technische fiche
- Bereidt kant-en-klaar gerechten
- Maakt producten die bestemd zijn om te grillen
- Verwerkt orgaanvleesproducten (lever, niertjes, hersentjes...)
- Bereidt wild-, gevogelte en konijnspecialiteiten en specialiteiten van exotische vleessoorten (stukken gevuld vlees, gemarineerd vlees, brochettes, worsten...)

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van allergenen
- Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten
- Kennis van natuur-, kunst- en darmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen
- Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabrikaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...
- Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees
- Kennis van vleesproducten en de daarvoor gebruikte grondstoffen en infrastructuur
- Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer
- Grondige kennis van kwaliteitsnormen
- Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees
- Grondige kennis van traceerbaarheid van producten
- Grondige kennis van technieken om vlees te snijden
- Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk
- Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees
- Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees
- Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten
- Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen
- Grondige kennis van malen, verkleinen en cutteren
- Grondige kennis van receptuur
- Grondige kennis van technische fiches
- Grondige kennis van afvaltechnieken
- Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren
- Grondige kennis van typologie van vleesstukken
- Grondige kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven

Competentie 12:

Wast groenten en fruit en maakt ze schoon

- Past tijdens het bewerken van fruit en groenten de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid toe
- Vermijdt kruiscontaminaties
- 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

Met inbegrip van kennis:

- Grondige kennis van kwaliteitsnormen
- Grondige kennis van traceerbaarheid van producten
- Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk
- Grondige kennis van portioneren
- Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen
- Grondige kennis van receptuur
- Grondige kennis van productiefiches

Competentie 13:

Maakt basistraiteurgerechten klaar van het wild, gevogelte, konijn en/of exotische vleessoorten en slaat ze op in een koelkamer

- Kiest grondstoffen op basis van recept en weegt ze af
- 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 wild, gevogelte, konijn, exotische vleessoorten 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)

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van allergenen
- Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabrikaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...
- Kennis van etikettering
- Kennis van snij- en verpakkingsmachines
- Kennis van presentatietechnieken van producten
- Kennis van afwerkings- en garneringstechnieken
- Kennis van jacht- en seizoenskalender
- Grondige kennis van FIFO/FEFO-principes
- Grondige kennis van kritische controlepunten voor het eigen werk
- Grondige kennis van kwaliteitsnormen
- Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees
- Grondige kennis van traceerbaarheid van producten
- Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk
- Grondige kennis van portioneren
- Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen
- Grondige kennis van receptuur
- Grondige kennis van productiefiches
- Grondige kennis van diverse meetinstrumenten
- Grondige kennis van verpakkingsmethoden (milieu- en kostenbewust)
- Grondige kennis van invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product

Competentie 14:

Snijdt en verpakt stukken vlees van wild, gevogelte, konijn en/of exotische vleessoorten en presenteert ze in de toonbank

- Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine
- Verpakt efficiënt, milieu- en kostenbewust
- Weegt porties af
- Gebruikt een vleessnijmachine
- 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, de scheiding van de producten en het toonbankvulschema
- Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, allergenen...)
- Controleert de verpakking en het etiket
- Vult de toonbank aan in de loop van de dag
- Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van allergenen
- Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabrikaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...
- Kennis van etikettering
- Kennis van snij- en verpakkingsmachines
- Kennis van presentatietechnieken van producten
- Kennis van afwerkings- en garneringstechnieken
- Kennis van functionele rekenvaardigheden
- Grondige kennis van FIFO/FEFO-principes
- Grondige kennis van kritische controlepunten voor het eigen werk
- Grondige kennis van kwaliteitsnormen
- Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees
- Grondige kennis van traceerbaarheid van producten
- Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen
- Grondige kennis van diverse meetinstrumenten
- Grondige kennis van verpakkingsmethoden (milieu- en kostenbewust)
- Grondige kennis van invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product

Competentie 15:

Neemt de bestelling van de klant op en informeert over de herkomst van het wild, gevogelte, konijn en/of exotische vleessoorten en de bereidingswijze en verkoopt

- Stelt vragen over de wensen van de klant
- Informeert klanten over de samenstelling, allergenen, bereidingswijze, bewaringswijze en toepassing van de producten
- Adviseert de klant omtrent hoeveelheden en producten passend bij aantal personen
- Adviseert klant omtrent evenwaardige alternatieven bij ontbreken of niet voorradig zijn van producten
- Gebruikt een vleessnijmachine
- Versnijdt en vermaalt
- Weegt vleesproducten en verpakt ze
- Maakt de rekening en rekest af

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van (digitale) communicatietechnieken
- Kennis van functionele rekenvaardigheden
- Kennis van principes van klantvriendelijkheid
- Kennis van typologie en wensen van klanten of consumenten

- Kennis van de samenstelling, allergenen, bereidingswijze, portionering, bewaringswijze en toepassingen van producten slagerij
- Kennis van verkooptechnieken
- Kennis van assortiment

Competentie 16:

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, halffabrikaten en materieel in
- Vult een bestelbon in
- Contacteert leveranciers

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van ICT
- Kennis van voorraadbeheer
- Kennis van productieplanning
- Kennis van seizoensspecialiteiten en dag-, week- en jaarschommelingen in verkoop
- Grondige kennis van GMP (Good Manufacturing Practices)
- Grondige kennis van FIFO/FEFO-principes
- Grondige kennis van traceerbaarheid van producten
- Grondige kennis van bestellingen (bestelbonnen, opmaak, opvolging, procedures, formulieren...)
- Grondige kennis van houdbaarheid van vleesproducten en het wild, gevogelte, konijn en/of exotische vleessoorten

Competentie 17:

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

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van functionele rekenvaardigheden
- Kennis van de elementen van een kostprijsberekening (foodcost, personeelskost, vaste kost, variabele kost)

2.2 BESCHRIJVING COMPETENTIES ADHV DE DESCRIPTORELEMENTEN

Kennis

- Basiskennis van welzijnswetgeving

- Basiskennis van arbeidsovereenkomst
- Basiskennis van ICT
- Basiskennis van de wettelijke reglementering in verband met vervoer van vlees, vleesproducten en vleesbereidingen

- Kennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, e-coli, salmonella...)
- Kennis van (digitale) communicatietechnieken
- Kennis van organisatiestructuur
- Kennis van informatiebronnen
- Kennis van de bestemming van de stukken
- Kennis van kwaliteitsafwijkingen
- Kennis van anatomie van dieren
- Kennis van allergenen
- Kennis van rode organenpakket
- Kennis van commerciële benamingen
- Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten
- Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), algiinatdarmen en de soorten poreuze darmen
- Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabrikaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...
- Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees
- Kennis van vleesproducten en de daarvoor gebruikte grondstoffen en infrastructuur
- Kennis van etikettering
- Kennis van snij- en verpakkingsmachines
- Kennis van presentatietechnieken van producten
- Kennis van afwerkings- en garneringstechnieken
- Kennis van jacht- en seizoenskalender
- Kennis van functionele rekenvaardigheden
- Kennis van principes van klantvriendelijkheid
- Kennis van typologie en wensen van klanten of consumenten
- Kennis van de samenstelling, allergenen, bereidingswijze, portionering, bewaringswijze en toepassingen van producten slagerij
- Kennis van verkoopstechnieken
- Kennis van assortiment
- Kennis van voorraadbeheer
- Kennis van productieplanning
- Kennis van seizoensspecialiteiten en dag-, week- en jaarschommelingen in verkoop
- Kennis van de elementen van een kostprijsberekening (foodcost, personeelskost, vaste kost, variabele kost)
- Kennis van de samenstelling van vleesbereidingen en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven
- Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied

- Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Grondige kennis van autocontrolelids van de slagerij GOO3
- Grondige kennis van GMP (Good Manufacturing Practices)
- Grondige kennis van GHP (Goede Hygiënische Praktijken)
- Grondige kennis van FIFO/FEFO-principes
- Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer
- Grondige kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures

- Grondige kennis van geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken
- Grondige kennis van kritische controlepunten voor het eigen werk
- Grondige kennis van geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
- Grondige kennis van hygiëneregelgeving
- Grondige kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen
- Grondige kennis van hef- en tiltechnieken
- Grondige kennis van vakterminologie
- Grondige kennis van kwaliteitsnormen
- Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees
- Grondige kennis van traceerbaarheid van producten
- Grondige kennis van technieken om vlees te snijden
- Grondige kennis van technieken om karkassen en/of stukken vlees uit te benen en op te delen
- Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk
- Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees
- Grondige kennis van portioneren
- Grondige kennis van technieken om vlees bij te snijden
- Grondige kennis van snijtechnieken
- Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees
- Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten
- Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen
- Grondige kennis van malen, verkleinen en cutteren
- Grondige kennis van receptuur
- Grondige kennis van technische fiches
- Grondige kennis van afvaltechnieken
- Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren
- Grondige kennis van typologie van vleesstukken
- Grondige kennis van productiefiches
- Grondige kennis van diverse meetinstrumenten
- Grondige kennis van verpakkingsmethoden (milieu- en kostenbewust)
- Grondige kennis van invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product
- Grondige kennis van bestellingen (bestelbonnen, opmaak, opvolging, procedures, formulieren...)
- Grondige kennis van houdbaarheid van vleesproducten en het wild, gevogelte, konijn en/of exotische vleessoorten
- Grondige kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven

Cognitieve vaardigheden

- Respecteert de ARAB-wetgeving/ de codex welzijn op het werk
- Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne
- Respecteert de milieuvoorschriften
- Respecteert de arbeidswetgeving
- Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht
- Controleert de staat van het materieel
- Respecteert het First In- First out-principe en scheiding van productgroepen
- Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling

- Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht
- Communiceert effectief en efficiënt
- Brieft de collega's over de werkzaamheden
- Informeert medewerkers over voedselveiligheid en hygiëne
- Regelt en organiseert de eigen werkzaamheden
- Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op
- Volgt regelmatig opleidingen in verband met voedselveiligheid en hygiëne
- Vertaalt maatschappelijke, technologische, wettelijke en vaktechnische evoluties naar het eigen werkveld
- Geeft zelf het goede voorbeeld
- Kiest wild, gevogelte, konijnen en/of exotische vleessoorten uit
- Controleert wild, gevogelte, konijnen en/of exotische vleessoorten visueel
- Controleert de kerntemperatuur
- Beoordeelt de kwaliteit en het rendement
- Deelt het vlees in categorieën volgens bestemming
- Voert ingangscntrole uit op de hoeveelheid en (technische) kwaliteit
- Identificeert de oorsprong van het vlees aan de hand van referenties, lotnummers en SANITELnummers (enkel bij kweekwild)
- 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
- Doet ingangscntrole: vermeldt en registreert afwijkingen administratief op een lijst of met de computer
- Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze op een lijst of met de computer
- Respecteert de vochtigheidsgraad en allergenen voor de opslag van producten en ingrediënten
- Stemt het gereedschap af op de snijhandeling en de karakteristieken van het stuk vlees
- Behoudt de herkomstidentificatie bij het versnijden
- Bepaalt de bestemming van het vlees op basis van de productieplanning en de verkoopgegevens
- Werkt volgens diersoort, orgaanvlees
- Berekent hoeveelheden volgens de opdracht
- Controleert de ingrediënten
- Bereidt volgens receptuur of technische fiche
- Controleert en registreert de temperatuur en de kwaliteit van het vlees
- Controleert en registreert het bereide product (visuele controle, geurcontrole, staalnames...)
- Respecteert het allergenenbeleid
- Bereidt volgens receptuur of technische fiche
- Selecteert de gegaarde grondstoffen volgens bestemming
- Controleert het verhittingsproces met de geschikte meetinstrumenten
- Bereidt volgens receptuur of technische fiche
- Maakt producten die bestemd zijn om te grillen
- Past tijdens het bewerken van fruit en groenten de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid toe
- Vermijdt kruiscontaminaties
- Kiest het materieel dat het meest geschikt is voor de uit te voeren activiteit
- Verwerkt fruit en groenten in de bereidingen volgens receptuur
- Kiest grondstoffen op basis van recept en weegt ze af
- Stemt de bewaarstechniek af op het product

- Volgt het recept op
- Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie
- Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze (op een lijst of met de computer)
- Controleert de verpakking en het etiket
- Stelt vragen over de wensen van de klant
- Informeert klanten over de samenstelling, allergenen, bereidingswijze, bewaringswijze en toepassing van de producten
- Adviseert de klant omtrent hoeveelheden en producten passend bij aantal personen
- Adviseert klant omtrent evenwaardige alternatieven bij ontbreken of niet voorradig zijn van producten
- Maakt de rekening en rekt af
- Registreert voorraadgegevens
- Registreert gegevens over het verbruik van producten
- 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, halffabrikaten en materieel in
- Vult een bestelbon in
- Contacteert leveranciers
- 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

Probleemoplossende vaardigheden

- Stuur medewerkers bij indien nodig
- Spoort afwijkingen op
- Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit
- Neemt actie in geval van tekorten of overschotten
- Onderneemt acties om de efficiëntie te verbeteren en de kosten te beheersen

Motorische vaardigheden

- Past hef- en tiltechnieken toe
- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen
- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op
- Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen
- Gebruikt schoonmaakmaterieel
- Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval
- Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op
- Slaat het vlees op in de koeling of diepvries
- Versnijdt 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 bloeditstoringen, beensplinters en kraakbeen
- Houdt het mes op snee
- Verwijdert de ingewanden
- Beent groot wild uit en versnijdt gevogelte, konijnen en/of exotische vleessoorten in delen
- Pelt, ontvliest en portioneert de stukken vlees volgens de bestemming
- Verwerkt overgebleven resten vlees in producten
- Gebruikt messen, zaag en wetstaal
- Weegt de benodigde ingrediënten af volgens de receptuur of technische fiche
- Maakt de ingrediënten productieklaar
- Maakt het vlees productieklaar
- Vermaalt, verkleint of hakt eventueel het vlees
- Verwerkt overgebleven resten vlees in producten
- Vult het eventueel af en bindt worsten en vlees
- Lardeert, bardeert, marineert
- Plaatst kippen in de grill
- Reinigt en zorgt voor het voorzouten van grondstoffen
- Laat garen tot de gewenste malsheid
- 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
- Bereidt de halffabricaten volgens receptuur : pekelt, zout, verkleint, trommelt of malaxeert het vlees, fabriceert en voegt bijkomstige ingrediënten volgens receptuur toe, 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 volgens receptuur
- Verhit de producten volgens het voorgeschreven proces
- Laat de producten afkoelen en vriest ze in tot de wettelijk voorgeschreven bewaartemperatuur
- Bereidt kant-en-klaar gerechten
- Verwerkt orgaanvleesproducten (lever, niertjes, hersentjes...)
- Bereidt wild-, gevogelte en konijnspecialiteiten en specialiteiten van exotische vleessoorten (stukken gevuld vlees, gemarineerd vlees, brochettes, worsten...)
- Portioneert fruit en groenten
- Maakt seizoensgebonden bereidingen en gerechten
- Portioneert vlees
- Gebruikt een vleessnijmachine
- Gebruikt toestellen voor het bereiden van gerechten
- Verwerkt resten van wild, gevogelte, konijn, exotische vleessoorten 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
- Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine
- Verpakt efficiënt, milieu- en kostenbewust
- Weegt porties af
- Gebruikt een vleessnijmachine

- 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, de scheiding van de producten 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
- Gebruikt een vleessnijmachine
- Versnijdt en vermaalt
- Weegt vleesproducten en verpakt ze

Omgevingscontext

- Het beroep wordt uitgeoefend in poelierszaken, in wild-, gevogelte- en konijnverwerkende groothandel of kleinhandel, op markten, slagerijen, gespecialiseerde restaurants
- Het werk vindt afwisselend plaats in warme en koude ruimtes
- Omgang met een strikt tijdschema is nodig
- Het dragen van hygiënische beschermkledij kan vereist zijn
- Omgang met en inspelen op een flexibele markt en wijzigende vraag is vereist
- De uitoefening van het beroep vereist aanpassing en een flexibele houding bij wijzigende omgevingsfactoren (eindejaarfeesten, jachtkalender...) die een invloed uitoefenen op de productie
- Klantenstromen wijzigen volgens uur van de dag, dag van de week, periode van het jaar
- Het handelen varieert naargelang de opdracht: de handelingen moeten afgestemd zijn op de eigenschappen van het product (wild, gevogelte, konijn...), bereidingen en de receptuur
- De beroepsbeoefenaar voert uiteenlopende opdrachten uit met diverse grondstoffen
- De wild- en gevogelteslager maakt verschillende vleesbereidingen, kant-en-klare gerechten, sauzen en soepen en moet flexibel kunnen inspelen op de verschillende productieschema's
- Het beroep houdt het geregeld in contact komen met de controlediensten van voedselveiligheid en hygiëne in

Handelingscontext

- Het beroep kan het hanteren van lasten en langdurig rechtstaan inhouden
- De beroepsbeoefenaar gaat economisch en ecologisch om met de grondstoffen, ingrediënten en producten
- Het beroep vereist het vakkundig en hygiënisch behandelen van vlees, grondstoffen, bereidingen en verpakkingen
- De wild- en gevogelteslager gaat om met producten die onderhevig zijn aan bederf
- De wild- en gevogelteslager moet efficiënt kunnen handelen in kritische situaties en bij productafwijkingen
- De wild- en gevogelteslager gaat om met verschillende gevaarlijk apparatuur en materieel
- De beroepsuitoefening vereist kwaliteitsvol en klantgericht handelen in alle omstandigheden
- Legt creativiteit aan de dag in de ontwikkeling van producten en de opstelling in de verkoopruimte
- Het respecteren van de toepasselijke veiligheidsvoorschriften op de werkvloer is vereist
- Het respecteren van het arbeidsreglement op de werkvloer is vereist

- De wild- en gevogelteslager gaat om met klanten, collega's, inspecteurs, controleurs, leveranciers
- De wild- en gevogelteslager moet nauwkeurig kunnen omgaan met financiën (verkoop prijs, kassa, kostprijs)

Autonomie

Is zelfstandig in

- het bepalen van de volgorde van de eigen taken in functie van de productieorder, bestelling en/of levering en waar nodig bijsturen
- het afstemmen van de activiteiten op de werking van het team
- het omgaan en communiceren met klanten

Is gebonden aan

- de gids voor autocontrole in de slagerij
- de vigerende wetgeving met betrekking tot het beroep van wild- en gevogelteslager
- de vraag van het cliënteel, de bestellingen, de opdrachten...
- de wensen en noden van de klanten
- de instructies van de verantwoordelijke of leidinggevende waar van toepassing

Doet beroep op

- een medewerker voor het ondersteunen van de activiteiten

Verantwoordelijkheid

- Werkt hygiënisch, voedselveilig en respecteert de welzijns- en arbeidswetgeving
- Werkt zowel in teamverband als zelfstandig
- Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op
- Koopt wild, gevogelte, konijnen, exotische vleessoorten en versnijdingen aan
- Ontvangt wild, gevogelte, konijnen en exotische vleessoorten en controleert
- Verwerkt karkassen en/of stukken vlees van het wild, gevogelte, konijn en/of exotische vleessoorten (uitsnijden, uitbenen, afwerken...)
- Maakt dieren (wild, gevogelte, konijnen en/of exotische vleessoorten) leeg, maakt schoon en versnijdt
- Snijdt stukken vlees klein, kliëft of hakt en maakt braadvlees, blinde vinken, braadworsten met vlees van gevogelte, wild, konijnen en/of exotische vleessoorten
- Maakt geleibereidingen klaar van het wild, gevogelte, konijn en/of exotische vleessoorten (aspic van kip...)
- Maakt producten van het wild, gevogelte, konijn en/of exotische vleessoorten die bestemd zijn om te worden gefrituurd (d.i. frituursnacks zoals o.a. nuggets, brochetten)
- Bereidt een product van het wild, gevogelte, konijn en/of exotische vleessoorten
- Wast groenten en fruit en maakt ze schoon
- Maakt basistraiteurgerechten klaar van het wild, gevogelte, konijn en/of exotische vleessoorten en slaat ze op in een koelkamer
- Snijdt en verpakt stukken vlees van wild, gevogelte, konijn en/of exotische vleessoorten en presenteert ze in de toonbank
- Neemt de bestelling van de klant op en informeert over de herkomst van het wild, gevogelte, konijn en/of exotische vleessoorten en de bereidingswijze en verkoopt

- Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en maakt bestellingen
- Gaat bewust om met grondstoffen in relatie tot de kostprijs van de producten

2.3 ATTESTEN EN VOORWAARDEN

Wettelijke attesten en voorwaarden

Voor de beroepsuitoefening van 'Wild- en gevogelteslager' is het beschikken van volgende attesten en/of voldoen aan volgende voorwaarden wettelijk verplicht:

- Meldingsplicht ziekte of symptomen aan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf zoals bepaald in Verordening (EG) nr. 852/2004 van 29 april 2004, bijlage II, hoofdstuk VIII "Persoonlijke hygiëne"