

BEROEPSKWALIFICATIE

Menger



BK-0161-2

1. Globaal

1.1 TITEL

Menger

De benaming wordt niet gebruikt in de Competent-fiche H330301 Bereider van grondstoffen (m/v). De Competent-fiche gebruikt wel de titel van 'Bereider van mengsels in de voedingsindustrie'. 'Menger (m/v)' is de gebruikelijke terminologie binnen de sector.

1.2 DEFINITIE

'Bereidt mengsels van vaste en vloeibare materialen (voeding en veevoeder), verwerkt ze via (semi)geautomatiseerde installaties of manueel volgens de geldende hygiëne- en veiligheidsregels en productievereisten teneinde een mix/samenstelling aan te maken die als basis kan dienen voor het verdere proces of als eindproduct kan gebruikt worden.'

1.3 NIVEAU (VKS EN EQF)

4

1.4 JAAR VAN ERKENNING

versie 2, 2020

2. Competenties

2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

Competentie 1:

Neemt kennis van de productiefiches en -voorschriften en bereidt de werkzaamheden voor

- Neemt de werkzaamheden van de vorige ploeg over
- Raadpleegt de productieplanning
- Houdt zich aan de productieorder en technische fiche
- Kiest de ingrediënten in functie van de productieorder
- Zet de ingrediënten klaar voor productie

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van gebruik van werkdocumenten (productieorder, productieplanning, ...)
- Grondige productkennis van ingrediënten, additieven, extracten die men gebruikt

Competentie 2:

Controleert de voorraad voor de eigen productie.

- Superviseert en verifieert grondstoffen en materialen op tekorten, hoeveelheid, dosering, mengeling en kwaliteitsafwijkingen
- Onderneemt actie bij afwijkingen of tekorten van de te verwerken grondstoffen
- Gebruikt toestellen voor goederentransport
- Stemt de hoeveelheid grondstoffen en materialen af op de opdracht
- Volgt informatie van beeldschermen op
- Gebruikt controle-instrumenten en interpreteert de controlegegevens volgens procedure
- Past hef- en tiltechnieken toe

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken
- Kennis van de bediening van toestellen voor goederentransport
- Kennis van opvolging en controle van de eigen voorraad
- Kennis van CCP's (Critical Control Point)*, autocontrole en PVA's (Punt Van Aandacht)

Competentie 3:

Controleert de ingrediënten

- Onderzoekt de conformiteit (kwaliteit, zuiverheid,)
- Doet een visuele controle
- Neemt stalen
- Laat eventueel de stalen analyseren door een labo of doet basisanalyses zelf
- Interpreteert de resultaten en neemt actie in geval van non-conformiteit
- Respecteert het allergenenbeleid

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van allergenen
- Kennis van visuele controles
- Kennis van staalname i.v.m. de te controleren producten
- Kennis van staalnameprocedures
- Kennis van kwaliteitsnormen

Competentie 4:

Weegt de verhoudingen van de ingrediënten af en doseert

- Stemt de hoeveelheid ingrediënten af op de opdracht (afwegen, doseren, mengen, berekenen,)
- Gebruikt weeg- en doseermateriaal (weegschaal, doseerglas,)
- Houdt bij gebruik van materiaal rekening met de allergenenwetgeving

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van allergenen
- Kennis van de regels voor de conversie van meeteenheden
- Grondige kennis van productieprocedures (mengsels)
- Grondige productkennis van ingrediënten, additieven, extracten die men gebruikt

Competentie 5:

Voorziet de werkpost van ingrediënten en controleert de bevoorrading

- Houdt de voorraad op peil
- Gebruikt apparatuur

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van procedures van stockbeheer
- Kennis van gebruik van manuele (rand)apparatuur
- Kennis van de eigen productieapparatuur
- Kennis van procedures om de machine te bedienen

Competentie 6:

Verifieert de veiligheidsvoorzieningen van de machine(s) (breekmachines, mengtoestellen,)

- Raadpleegt veiligheidsvoorschriften en leeft ze na
- Volgt informatie op, zowel ter plaatse als via beeldschermen
- Merkt afwijkingen, storingen aan de machine op
- Meldt problemen en veiligheidsrisico's aan de verantwoordelijke
- Legt de productie stil in noodgevallen
- Doet controlerondes
- Interpreteert controlegegevens
- Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud op

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van storingsanalyse
- Kennis van veiligheidsmaatregelen en -voorschriften
- Kennis van nood- en evacuatieprocedures
- Kennis van stopprocedures
- Kennis van CCP's (Critical Control Point)*, autocontrole en PVA's (Punt Van Aandacht)

Competentie 7:

Stelt de machine in door het instellen, selecteren van een basisprogramma

- Houdt zich aan productieorder en technische fiche
- Stelt de machine(onderdelen) manueel of computergestuurd in
- Kiest een programma/receptuur uit een keuzemenu voor de productie
- Stelt de parameters en coördinaten manueel of computergestuurd in en volgt ze op, onder andere via beeldschermen
- Raadpleegt (technische) voorschriften en productfiches

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis ICT
- Kennis van procedures voor het afstellen van de machine(s)
- Kennis van SMED (Single Minute Exchange of Die)*

Competentie 8:

Start, bedient en stopt de machine volgens de instructies

- Houdt zich aan (technische) voorschriften en productiefiches
- Merkt afwijkingen, storingen op
- Start de machine op
- Voert grondstoffen en hulpproducten aan/in de menger
- Bedient de machine
- Volgt informatie op, zowel ter plaatse als via beeldschermen
- Interpreteert gegevens en reageert passend
- Voert de geproduceerde goederen af
- Doet controles/controlerondes
- Stopt de machine

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van gebruik van werkdocumenten (productieorder, productieplanning, ...)
- Kennis van procedures voor het afstellen van de machine(s)
- Kennis van opstartprocedures
- Kennis van stopprocedures
- Kennis van CCP's (Critical Control Point)*, autocontrole en PVA's (Punt Van Aandacht)
- Kennis van bewaringstechnieken
- Kennis van SMED (Single Minute Exchange of Die)*
- Grondige kennis van productieprocedures (mengsels)
- Grondige productkennis van ingrediënten, additieven, extracten die men gebruikt

Competentie 9:

Controleert de bereiding (vloeibaarheid, textuur, ...) en bepaalt afwijkingen (reactie van producten, ...)

- Gebruikt controle-instrumenten
- Neemt stalen van producten
- Vergelijkt waarden van stalen en testen met richtwaarden
- Merkt afwijkingen aan de producten op (waarden, uitzicht, geur, smaak...)
- Interpreteert de controlegegevens
- Gaat na wat de oorzaak is van een afwijking (apparatuur, productieproces, ...)
- Stemt de aanpak af op de voorrang van problemen
- Meldt problemen die zelf niet op te lossen zijn aan de verantwoordelijke
- Legt de productie stil indien nodig
- Houdt gegevens bij over de aard van de afwijking, het tijdstip en de oplossing

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van interpretatie van analysegegevens
- Kennis van visuele controles
- Kennis van staalname i.v.m. de te controleren producten
- Kennis van staalnameprocedures

- Kennis van de eigen productieapparatuur
- Kennis van het eigen productieproces
- Kennis van interne productieprocedures
- Kennis van stopprocedures
- Kennis van CCP's (Critical Control Point)*, autocontrole en PVA's (Punt Van Aandacht)
- Kennis van kwaliteitsnormen

Competentie 10:

Verwijdert productieafval en maakt machines, installaties, containers (vaten, teilen,...), opslagruimtes schoon

- Stelt (mee) installaties veilig voor het uitvoeren van onderhoud
- Houdt zich aan het onderhoudsplan- en richtlijnen
- Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht
- Gebruikt schoonmaakmaterieel
- Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling
- Ruimt de werkplek en het materiaal systematisch op
- Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen
- Sorteert en behandelt afval volgens de richtlijnen

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van onderhoudstechnieken en -procedures voor preventief en correctief basisonderhoud
- Kennis van veiligheidsmaatregelen en -voorschriften
- Kennis van afvalsortering
- Kennis van diverse reinigingstechnieken
- Grondige kennis van hygiëne en veiligheidsregels

Competentie 11:

Controleert de samenstelling van een bereiding (vochtigheid, korrelgrootteverdeling, ...)

- Neemt stalen van de producten
- Laat de producten door een labo controleren
- Voert berekeningen uit
- Voert metingen uit
- Vergelijkt waarden van stalen en testen met richtwaarden
- Houdt gegevens bij over de aard van de afwijking, het tijdstip en de oplossing

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van de regels voor de conversie van meeteenheden
- Kennis van interpretatie van analysegegevens
- Kennis van staalname i.v.m. de te controleren producten
- Kennis van staalnameprocedures
- Kennis van diverse meettechnieken voor viscositeit, zuurtegraad, ... in functie van de te verwerken producten
- Kennis van analyses in functie van het proces
- Kennis van registratie van gegevens en opvolgdocumenten

Competentie 12:

Vult de opvolgdocumenten van de productie (hoeveelheden, incidenten,...) in

- Houdt gegevens bij over het verloop van de productie (productiviteit, tijdstip, afwijkingen, storingen,)
- Houdt gegevens bij over het gebruik van materiaal
- Gebruikt software
- Houdt de registratie van stockgegevens bij
- Etiketsteert de resterende producten en respecteert de traceerbaarheid

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis ICT
- Basiskennis van procedures van stockbeheer
- Kennis van traceerbaarheid en etikettering in functie van zijn eigen productie
- Kennis van registratie van gegevens en opvolgdocumenten

Competentie 13:

Maakt samenstellingen, mengsels, mixen, verbeteraars klaar

- Gebruikt een automatische installatie
- Gebruikt manuele apparatuur (mixer, kneedmachine, schudmachine,...)
- Houdt zich aan de productieorder en de technische fiche

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van gebruik van werkdocumenten (productieorder, productieplanning, ...)
- Kennis van gebruik van manuele (rand)apparatuur
- Kennis van procedures om de machine te bedienen
- Grondige kennis van productieprocedures (mengsels)

Competentie 14:

Lost de ingrediënten, giet ze uit, mixt ze en verdeelt de aangemaakte producten verder voor verwerking of tijdelijke stockage

- Stuurt de producten verder via de transportband
- Gebruikt toestellen voor goederentransport
- Past de richtlijnen voor opslag toe

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van opslagmodaliteiten
- Kennis van de bediening van toestellen voor goederentransport

Competentie 15:

Houdt toezicht op de doorstroom van producten

- Volgt informatie van beeldschermen op
- Doet controlerondes

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van interpretatie van analysegegevens
- Kennis van visuele controles
- Kennis van CCP's (Critical Control Point)*, autocontrole en PVA's (Punt Van Aandacht)

Competentie 16:

Past doseringen aan

- Merkt afwijkingen aan de producten op
- Gaat na wat de oorzaak is van de afwijking
- Past de doseringen aan volgens de analyse
- Meldt problemen die zelf niet op te lossen zijn aan de verantwoordelijke

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van CCP's (Critical Control Point)*, autocontrole en PVA's (Punt Van Aandacht)
- Kennis van herberekeningen van doseringen in functie van analyses

Competentie 17:

Doet het basisonderhoud van machines of uitrustingen uit en volgt dit op

- Merkt de noodzaak aan technisch onderhoud op
- Stelt de machine en/of uitrusting veilig voor het uitvoeren van onderhoud
- Voert zelf een preventief of correctief onderhoud uit van de machine
- Houdt zich aan het onderhoudsplan en -richtlijnen
- Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht
- Meldt problemen aan de technicus of de verantwoordelijke
- Vult de formulieren in
- Sorteert afval volgens de richtlijnen
- Draait proef met de machines

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van onderhoudstechnieken en -procedures voor preventief en correctief basisonderhoud
- Kennis van veiligheidsmaatregelen en -voorschriften
- Kennis van afvalsortering
- Kennis van (veiligheids)pictogrammen
- Kennis van procedures om de machine te bedienen
- Kennis van CCP's (Critical Control Point)*, autocontrole en PVA's (Punt Van Aandacht)

Competentie 18:

Werkt hygiënisch en voedselveilig

- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen
- Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op
- Respecteert de milieuvoorschriften
- Respecteert de ARAB-wetgeving*

* *ARAB : Algemeen Reglement voor ArbeidsBescherming

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis milieuzorgsystemen
- Kennis van persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen
- Kennis van regels van persoonlijke hygiëne
- Grondige kennis van hygiëne en veiligheidsregels

2.2 BESCHRIJVING COMPETENTIES ADHV DE DESCRIPTORELEMENTEN

Kennis

- Basiskennis ICT
- Basiskennis milieuzorgsystemen
- Basiskennis van storingsanalyse
- Basiskennis van allergenen
- Basiskennis van procedures van stockbeheer

- Kennis van de regels voor de conversie van meeteenheden
- Kennis van gebruik van werkdocumenten (productieorder, productieplanning, ...)
- Kennis van interpretatie van analysegegevens
- Kennis van visuele controles
- Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken
- Kennis van opslagmodaliteiten
- Kennis van de bediening van toestellen voor goederentransport
- Kennis van opvolging en controle van de eigen voorraad
- Kennis van staalname i.v.m. de te controleren producten
- Kennis van staalnameprocedures
- Kennis van gebruik van manuele (rand)apparatuur
- Kennis van traceerbaarheid en etikettering in functie van zijn eigen productie
- Kennis van de eigen productieapparatuur
- Kennis van het eigen productieproces
- Kennis van interne productieprocedures
- Kennis van procedures voor het afstellen van de machine(s)
- Kennis van onderhoudstechnieken en -procedures voor preventief en correctief basisonderhoud
- Kennis van veiligheidsmaatregelen en -voorschriften
- Kennis van afvalsortering
- Kennis van persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen
- Kennis van (veiligheids)pictogrammen
- Kennis van regels van persoonlijke hygiëne
- Kennis van opstartprocedures
- Kennis van nood- en evacuatieprocedures
- Kennis van stopprocedures
- Kennis van procedures om de machine te bedienen
- Kennis van CCP's (Critical Control Point)*, autocontrole en PVA's (Punt Van Aandacht)
- Kennis van bewaringstechnieken
- Kennis van SMED (Single Minute Exchange of Die)*
- Kennis van diverse meettechnieken voor viscositeit, zuurtegraad, ... in functie van de te verwerken producten
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van herberekeningen van doseringen in functie van analyses
- Kennis van analyses in functie van het proces
- Kennis van registratie van gegevens en opvolgdocumenten
- Kennis van diverse reinigingstechnieken

- Grondige kennis van hygiëne en veiligheidsregels
- Grondige kennis van productieprocedures (mengsels)
- Grondige productkennis van ingrediënten, additieven, extracten die men gebruikt

*CCP's (Critical Control Point): een risico-inventarisatie voor voedingsmiddelen (gevaaranalyse en kritische controlepunten). Bedrijven die zich bezighouden met bereiding, verwerking, behandeling, verpakking, vervoer en distributie van levensmiddelen dienen hierdoor alle aspecten van het voortbrengingsproces te identificeren en op gevaren te analyseren. Dit controleproces, uitgaande van de Europese Unie wil ervoor zorgen dat het productieproces van alle voedingsmiddelen gepaard gaat met zo weinig mogelijk risico op besmetting.

*SMED : de SMED-methode tracht een snelle en efficiënte manier voor het omstellen van een productieproces te bekomen. Dit concept zegt dat elke omstelling minder dan 10 minuten zou moeten duren.

Cognitieve vaardigheden

- Neemt de werkzaamheden van de vorige ploeg over
- Raadpleegt de productieplanning
- Houdt zich aan de productieorder en technische fiche
- Kiest de ingrediënten in functie van de productieorder
- Superviseert en verifieert grondstoffen en materialen op tekorten, hoeveelheid, dosering, mengeling en kwaliteitsafwijkingen
- Stemt de hoeveelheid grondstoffen en materialen af op de opdracht
- Volgt informatie van beeldschermen op
- Gebruikt controle-instrumenten en interpreteert de controlegegevens volgens procedure
- Onderzoekt de conformiteit (kwaliteit, zuiverheid,)
- Doet een visuele controle
- Laat eventueel de stalen analyseren door een labo of doet basisanalyses zelf
- Interpreteert de resultaten en neemt actie in geval van non-conformiteit
- Respecteert het allergenenbeleid
- Stemt de hoeveelheid ingrediënten af op de opdracht (afwegen, doseren, mengen, berekenen,)
- Houdt bij gebruik van materiaal rekening met de allergenenwetgeving
- Houdt de voorraad op peil
- Raadpleegt veiligheidsvoorschriften en leeft ze na
- Volgt informatie op, zowel ter plaatse als via beeldschermen
- Doet controlerondes
- Interpreteert controlegegevens
- Houdt zich aan productieorder en technische fiche
- Stelt de machine(onderdelen) manueel of computergestuurd in
- Kiest een programma/receptuur uit een keuzemenu voor de productie
- Stelt de parameters en coördinaten manueel of computergestuurd in en volgt ze op, onder andere via beeldschermen
- Raadpleegt (technische) voorschriften en productfiches
- Houdt zich aan (technische) voorschriften en productiefiches
- Volgt informatie op, zowel ter plaatse als via beeldschermen
- Interpreteert gegevens en reageert passend
- Doet controles/controlerondes
- Vergelijkt waarden van stalen en testen met richtwaarden
- Interpreteert de controlegegevens
- Houdt gegevens bij over de aard van de afwijking, het tijdstip en de oplossing
- Stelt (mee) installaties veilig voor het uitvoeren van onderhoud
- Houdt zich aan het onderhoudsplan- en richtlijnen
- Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht
- Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling
- Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen

- Sorteert en behandelt afval volgens de richtlijnen
- Laat de producten door een labo controleren
- Voert berekeningen uit
- Voert metingen uit
- Vergelijkt waarden van stalen en testen met richtwaarden
- Houdt gegevens bij over de aard van de afwijking, het tijdstip en de oplossing
- Houdt gegevens bij over het verloop van de productie (productiviteit, tijdstip, afwijkingen, storingen,)
- Houdt gegevens bij over het gebruik van materiaal
- Gebruikt software
- Houdt de registratie van stockgegevens bij
- Etiketteert de resterende producten en respecteert de traceerbaarheid
- Houdt zich aan de productieorder en de technische fiche
- Past de richtlijnen voor opslag toe
- Volgt informatie van beeldschermen op
- Doet controlerondes
- Past de doseringen aan volgens de analyse
- Stelt de machine en/of uitrusting veilig voor het uitvoeren van onderhoud
- Voert zelf een preventief of correctief onderhoud uit van de machine
- Houdt zich aan het onderhoudsplan en -richtlijnen
- Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht
- Sorteert afval volgens de richtlijnen
- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen
- Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op
- Respecteert de milieuvoorschriften
- Respecteert de ARAB-wetgeving*

Probleemoplossende vaardigheden

- Onderneemt actie bij afwijkingen of tekorten van de te verwerken grondstoffen
- Merkt afwijkingen, storingen aan de machine op
- Meldt problemen en veiligheidsrisico's aan de verantwoordelijke
- Legt de productie stil in noodgevallen
- Merkt afwijkingen, storingen op
- Merkt afwijkingen aan de producten op (waarden, uitzicht, geur, smaak...)
- Gaat na wat de oorzaak is van een afwijking (apparatuur, productieproces, ...)
- Stemt de aanpak af op de voorrang van problemen
- Meldt problemen die zelf niet op te lossen zijn aan de verantwoordelijke

Motorische vaardigheden

- Zet de ingrediënten klaar voor productie
- Gebruikt toestellen voor goederentransport
- Past hef- en tiltechnieken toe
- Neemt stalen
- Gebruikt weeg- en doseermateriaal (weegschaal, doseerglas,)
- Gebruikt apparatuur

- Start de machine op
- Voert grondstoffen en hulpproducten aan/in de menger
- Bedient de machine
- Voert de geproduceerde goederen af
- Stopt de machine
- Gebruikt controle-instrumenten
- Neemt stalen van producten
- Gebruikt schoonmaakmaterieel
- Ruimt de werkplek en het materiaal systematisch op
- Neemt stalen van de producten
- Gebruikt een automatische installatie
- Gebruikt manuele apparatuur (mixer, kneedmachine, schudmachine,...)
- Stuurt de producten verder via de transportband
- Gebruikt toestellen voor goederentransport
- Vult de formulieren in
- Draait proef met de machines

Omgevingscontext

- Het beroep wordt uitgeoefend in industriële productiebedrijven waar grondstoffen verwerkt en gemengd worden.
- De activiteiten worden uitgeoefend in een omgeving met hoge of lage temperatuur, in een vochtige omgeving met veel lawaai, geur en stof.
- Het werk kan ook worden uitgeoefend in ploegen, tijdens het weekend, op feestdagen of 's nachts.
- Het werk vindt plaats in een productieatelier: de eigenschappen van de grondstoffen kunnen bepalend zijn voor de omgevingscondities van de productieruimte.
- De menger werkt soms in zones met gecontroleerde atmosfeer, risicozones : mixen die op luchtwegen werken, allergenen,
- Het beroep kan tillen van gewichten inhouden.
- De menger werkt samen met verschillende diensten (logistiek, labo, productie, ...).
- De menger moet de vooropgestelde productie- en tijdschema's respecteren.
- De menger moet werken onder tijdsdruk.

Handelingscontext

- Gaat economisch en ecologisch om met grondstoffen en producten.
- Houdt zich aan voorschriften en procedures.
- Heeft permanent aandacht voor de kwaliteit van het product.
- Heeft permanent aandacht voor de voedselveiligheid en de hygiëne.
- De menger heeft permanent aandacht voor het allergenenbeleid om kruisbesmetting te voorkomen.
- Is zich constant bewust van de mogelijke impact van zijn handelingen en is zeer geconcentreerd met zijn opdracht bezig.
- De menger werkt met installaties en/of manuele apparatuur.
- Het dragen van persoonlijke beschermingsmiddelen is vereist.
- Het naleven van de hygiëne-, milieu- en veiligheidsvoorschriften van de sector is cruciaal.

Autonomie

Is zelfstandig in

- het plannen van de dagtaak en het aanmaken van de mengelingen.

Is gebonden aan

- De productieorder en de productieplanning
- De instructies
- De technische fiche
- De veiligheids- en milieuvoorschriften
- De hygiëneregelgeving
- Procedures
- Richtwaarden en toleranties
- Kwaliteitsvoorschriften
- Rapporteringsprocedures
- De allergenenwetgeving

Doet beroep op

- de productieverantwoordelijke voor de productieplanning, bij problemen en voor de voorraad van de ingrediënten; de labomedewerkers voor de staalanalyses; de logistieke medewerkers voor de levering van de ingrediënten; de onderhoudstechnici voor het correctief onderhoud.

Verantwoordelijkheid

- Neemt kennis van de productiefiches en -voorschriften en bereidt de werkzaamheden voor
- Controleert de voorraad voor de eigen productie.
- Controleert de ingrediënten
- Weegt de verhoudingen van de ingrediënten af en doseert
- Voorziet de werkpost van ingrediënten en controleert de bevoorrading
- Verifieert de veiligheidsvoorzieningen van de machine(s) (breekmachines, mengtoestellen,)
- Stelt de machine in door het instellen, selecteren van een basisprogramma
- Start, bedient en stopt de machine volgens de instructies
- Controleert de bereiding (vloeibaarheid, textuur, ...) en bepaalt afwijkingen (reactie van producten, ...)
- Verwijdert productieafval en maakt machines, installaties, containers (vaten, teilen,...), opslagruimtes schoon
- Controleert de samenstelling van een bereiding (vochtigheid, korrelgrootteverdeling, ...)
- Vult de opvolgdocumenten van de productie (hoeveelheden, incidenten,...) in
- Maakt samenstellingen, mengsels, mixen, verbeteraars klaar
- Lost de ingrediënten, giet ze uit, mixt ze en verdeelt de aangemaakte producten verder voor verwerking of tijdelijke stockage
- Houdt toezicht op de doorstroom van producten
- Past doseringen aan
- Doet het basisonderhoud van machines of uitrustingen uit en volgt dit op
- Werkt hygiënisch en voedselveilig

2.3 ATTESTEN EN VOORWAARDEN

Wettelijke attesten en voorwaarden

Voor de beroepsuitoefening van 'Menger' 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"