

BEROEPSKWALIFICATIE

Vleesbereider

////////////////////////////////////
BK-0059-2

1. Globaal

1.1 TITEL

Vleesbereider

Deze benaming wordt niet gebruikt in de Competent-fiche H210102 'Uitsnijder - uitbener' en de Competent-fiche D110101 'Slager'. Deze benaming wordt echter wel gebruikt binnen de sector zelf.

1.2 DEFINITIE

Het bereiden van vers vlees met toevoeging van ingrediënten, kruiden of additieven teneinde verkoopklare vleesbereidingen te maken.

1.3 NIVEAU (VKS EN EQF)

3

1.4 JAAR VAN ERKENNING

versie 2, 2020

2. Competenties

2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

Competentie 1:

Ontvangt en controleert vers vlees

- Gaat de aanwezigheid van etiketten en/of keurmerken na

- Kijkt het vlees na op verkleuring, vet, onreinheden,...
- Meet de pH-waarde en de temperatuur
- Houdt rekening met het allergenenbeleid*
- Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit
- Stockeert volgens het FIFO-principe (First In, First Out) en volgens bestemming
- Respecteert bij stockage de diersoort
- Sorteert volgens de diersoort
- Respecteert de vooropgestelde temperatuur

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

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van allergenen
- Kennis van traceerbaarheid van producten
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Grondige kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur
- Grondige kennis van hygiëne- en veiligheidsvoorschriften voor voedingsmiddelen - Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Grondige kennis van kritische controlepunten voor de eigen functie
- Grondige kennis van kwaliteitsafwijkingen

Competentie 2:

Ontvangt en controleert ingrediënten

- Kijkt de ingrediënten na op kwaliteit en houdbaarheid
- Houdt rekening met de vochtigheidsgraad voor de opslag van producten en ingrediënten
- Houdt rekening met het allergenenbeleid*
- Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit
- Stockeert volgens het FIFO-principe (First In, First Out) en volgens bestemming
- Respecteert de vooropgestelde temperatuur

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

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van allergenen
- Kennis van traceerbaarheid van producten
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van voorwaarden voor opslag van vlees, bereidingen en ingrediënten
- Grondige kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur
- Grondige kennis van hygiëne- en veiligheidsvoorschriften voor voedingsmiddelen - Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Grondige kennis van kritische controlepunten voor de eigen functie
- Grondige kennis van kwaliteitsafwijkingen

Competentie 3:

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*
- Past hef- en tiltechnieken toe

* *ARAB : Algemeen Reglement voor ArbeidsBescherming

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van allergenen
- Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
- Kennis van de regelgeving voor persoonlijke hygiëne
- Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
- Kennis van de milieuvoorschriften
- Kennis van machines en materieel voor de eigen functie
- Kennis van hef- en tiltechnieken
- Grondige kennis van hygiëne- en veiligheidsvoorschriften voor voedingsmiddelen - Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Grondige kennis van kritische controlepunten voor de eigen functie

Competentie 4:

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
- Lardeert*, bardeert*, marineert*
- Controleert en registreert de temperatuur en de kwaliteit van het vlees
- Controleert en registreert het bereide product (visuele controles, geurcontroles, staalnames,...)
- Volgt de reguliere instructies aangaande allergenenbeleid op

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

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

*Marineren: in een kruidenmengsel weken.

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten
- Basiskennis van allergenen
- Kennis van de typologie van vleesstukken
- Kennis van technieken om vlees te snijden
- Kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees
- Kennis van het indelen volgens bestemming
- Kennis van de bestemming van het eindproduct
- Kennis van de functionaliteit van de ingrediënten
- Grondige kennis van kwaliteitsafwijkingen
- Grondige kennis van het berekenen van de hoeveelheid ingrediënten volgens productieorder/technische fiche

Competentie 5:

Verpakt en etiketteert het product op een hygiënische en voedselveilige manier

- Bedient eventueel de metaaldetector
- Voert controles uit op aanwezigheid van vreemde voorwerpen
- Stelt de etiketteermachine in
- Stelt de verpakkingsmachine in (gassen, sluiting,...) en controleert regelmatig
- Controleert de begassing en restzuurstofgehalte indien van toepassing
- Controleert op reinheid en fabricagefouten

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van de bediening van de metaaldetector
- Kennis van het indelen volgens bestemming
- Kennis van de bestemming van het eindproduct
- Kennis van verpakkingsmethoden
- Kennis van machines en materieel voor de eigen functie
- Grondige kennis van hygiëne- en veiligheidsvoorschriften voor voedingsmiddelen - Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Grondige kennis van kritische controlepunten voor de eigen functie

Competentie 6:

Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en meldt deze

- Houdt gegevens bij over het verbruik van producten
- Meldt tekorten van producten aan de verantwoordelijke

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van voorraadbeheer
- Basiskennis van ICT

Competentie 7:

Werkt in team (onder leiding)

- Werkt in ploegensysteem
- Voert de opdrachten uit
- Werkt op basis van een productieorder/technische fiche

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk

- Grondige kennis van hygiëne- en veiligheidsvoorschriften voor voedingsmiddelen - Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Grondige kennis van het berekenen van de hoeveelheid ingrediënten volgens productieorder/technische fiche

2.2 BESCHRIJVING COMPETENTIES ADHV DE DESCRIPTORELEMENTEN

Kennis

- Basiskennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten
- Basiskennis van voorraadbeheer
- Basiskennis van ICT
- Basiskennis van allergenen
- Basiskennis van de bediening van de metaaldetector

- Kennis van de typologie van vleesstukken
- Kennis van technieken om vlees te snijden
- Kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees
- Kennis van het indelen volgens bestemming
- Kennis van traceerbaarheid van producten
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van de bestemming van het eindproduct
- Kennis van de functionaliteit van de ingrediënten
- Kennis van voorwaarden voor opslag van vlees, bereidingen en ingrediënten
- Kennis van verpakkingsmethoden
- Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
- Kennis van de regelgeving voor persoonlijke hygiëne
- Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
- Kennis van de milieuvoorschriften
- Kennis van machines en materieel voor de eigen functie
- Kennis van hef- en tiltechnieken

- Grondige kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur
- Grondige kennis van hygiëne- en veiligheidsvoorschriften voor voedingsmiddelen - Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Grondige kennis van kritische controlepunten voor de eigen functie
- Grondige kennis van kwaliteitsafwijkingen
- Grondige kennis van het berekenen van de hoeveelheid ingrediënten volgens productieorder/technische fiche

Cognitieve vaardigheden

- Gaat de aanwezigheid van etiketten en/of keurmerken na
- Kijkt het vlees na op verkleuring, vet, onreinheden,...
- Houdt rekening met het allergenenbeleid*
- Stockeert volgens het FIFO-principe (First In, First Out) en volgens bestemming
- Respecteert bij stockage de diersoort
- Sorteert volgens de diersoort

- Respecteert de vooropgestelde temperatuur
- Kijkt de ingrediënten na op kwaliteit en houdbaarheid
- Houdt rekening met de vochtigheidsgraad voor de opslag van producten en ingrediënten
- Houdt rekening met het allergenenbeleid*
- Stockeert volgens het FIFO-principe (First In, First Out) en volgens bestemming
- Respecteert de vooropgestelde temperatuur
- Controleert de staat van het materieel
- Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht
- 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
- Respecteert de ARAB-wetgeving*
- Weegt de benodigde ingrediënten af volgens de technische fiche
- Berekent hoeveelheden volgens de opdracht
- Controleert de ingrediënten
- Controleert en registreert de temperatuur en de kwaliteit van het vlees
- Controleert en registreert het bereide product (visuele controles, geurcontroles, staalnames,...)
- Volgt de reguliere instructies aangaande allergenenbeleid op
- Voert controles uit op aanwezigheid van vreemde voorwerpen
- Stelt de verpakkingmachine in (gassen, sluiting,...) en controleert regelmatig
- Controleert de begassing en restzuurstofgehalte indien van toepassing
- Controleert op reinheid en fabricagefouten
- Houdt gegevens bij over het verbruik van producten
- Meldt tekorten van producten aan de verantwoordelijke
- Werkt in ploegensysteem
- Voert de opdrachten uit
- Werkt op basis van een productieorder/technische fiche

Probleemoplossende vaardigheden

- Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit

Motorische vaardigheden

- Meet de pH-waarde en de temperatuur
- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen
- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op
- Gebruikt schoonmaakmaterieel
- Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling
- Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op
- Past hef- en tiltechnieken toe
- Maakt de ingrediënten productieklaar
- Maakt het vlees productieklaar
- Vermaalt, verkleint of hakt eventueel het vlees
- Vult het eventueel af

- Bereidt volgens receptuur
- Lardeert*, bardeert*, marineert*
- Bedient eventueel de metaaldetector
- Stelt de etiketteermachine in

Omgevingscontext

- Dit beroep wordt uitgeoefend in vleesverwerkende bedrijven.
- Dit beroep kan ook worden uitgeoefend in shiften, tijdens het weekend of 's nachts.
- Het werk vindt permanent plaats in een gekoelde omgeving.
- Vermits de stukken vlees tijdig verwerkt dienen te zijn, is het volgen van het werkschema cruciaal (werkschema in functie van allergenen, indien van toepassing).
- Het dragen van persoonlijke hygiënische en arbeidsveilige beschermkledij is vereist.

Handelingscontext

- De handelingen moeten afgestemd zijn op de vleeseigenschappen en de productiefiche.
- De vleesbereider moet vlees en ingrediënten vakkundig en hygiënisch behandelen.
- Steeds de aangegeven werkvolgorde respecteren. Efficiënt kunnen handelen in kritische situaties bij productafwijkingen (o.a. het invoeren van de instructies van de leidinggevende).
- De beroepsuitoefening vergt het vakkundig omgaan met producten die onderhevig zijn aan hygiënische normen en aan bederf.
- De beroepsbeoefenaar handelt kwaliteitsvol en klantgericht in alle omstandigheden.
- De vleesbereider moet aandachtig zijn omwille van omgang met verschillende gevaarlijke materieel (messen,...).

Autonomie

Is zelfstandig in

- het verwerken en bereiden van vlees tot verkoopklare bereidingen (temperatuurmetingen, het controleren van begin- en eindproduct, respecteren verhoudingen in de recepturen), het opvolgen van de bepalingen in de productieorder, richtlijnen van de leidinggevende en productieschema's en het aanpassen van de verpakking volgens de bereiding.

Is gebonden aan

- de vigerende gidsen voor de autocontrole in de sector, de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne, de productieorder en de standaardprocedures bij problemen.

Doet beroep op

- een leidinggevende van het bedrijf voor werkinstructies, bij problemen met materieel of product, bij afwijkingen of overige problemen.

Verantwoordelijkheid

- Ontvangt en controleert vers vlees
- Ontvangt en controleert ingrediënten

- Werkt hygiënisch en voedselveilig
- Maakt vleesbereidingen, vermaakt en stelt samen volgens receptuur en doet geregeld visuele, geur en temperatuurcontroles
- Verpakt en etiketteert het product op een hygiënische en voedselveilige manier
- Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en meldt deze
- Werkt in team (onder leiding)

2.3 ATTESTEN EN VOORWAARDEN

Wettelijke attesten en voorwaarden

Voor de beroepsuitoefening van 'Vleesbereider' 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"