

BEROEPSKWALIFICATIE

Medewerker slagerij

////////////////////////////////////
BK-0061-3

1. Globaal

1.1 TITEL

Medewerker slagerij

De Competent-fiche D110101 Slager (m/v) vermeldt de benaming 'Slagersgast'. Dit heeft echter een negatieve connotatie. De indieners opteren voor de positieve benaming van 'Medewerker slagerij' en willen zo een parallellisme behouden met het beroepskwalificatiedossier van 'Medewerker bakkerij' in de cluster van de bakkerij beroepen.

1.2 DEFINITIE

Helpt en ondersteunt de slager in zijn activiteiten, teneinde producten klaar te maken om deze in een consumptiekring te brengen onder de vormen van vlees, vleesbereidingen of vleesproducten.

1.3 NIVEAU (VKS EN EQF)

2

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 besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, E-coli, salmonella...)
- Basiskennis van welzijnswetgeving
- Basiskennis van arbeidsovereenkomst
- Kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Kennis van autocontrolegids van de slagerij
- Kennis van GMP
- Kennis van GHP
- Kennis van FIFO/FEFO-principe
- Kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer
- Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
- Kennis van geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken
- Kennis van kritische controlepunten voor het eigen werk
- Kennis van geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
- Kennis van hygiëneregelgeving
- Kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen
- Kennis van hef- en tiltechnieken

Competentie 2:

Werkt in teamverband

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

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van communicatietechnieken
- Kennis van organisatiestructuur
- Kennis van vakterminologie

Competentie 3:

Controleert het vlees

- Controleert of het vlees voldoet aan de hygiënische voorschriften
- 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

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van ICT
- Kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Kennis van voorwaarden voor opslag van vlees
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van traceerbaarheid van producten

Competentie 4:

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 bloeditstoringen, beensplinters en kraakbeen
- Houdt het mes op snee

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van anatomie van dieren
- Kennis van traceerbaarheid van producten
- Kennis van technieken om vlees te snijden
- Kennis van technieken om karkassen en/of grote delen uit te benen en op te delen

Competentie 5:

Verdeelt de stukken volgens opdracht

- Pelt, ontvliest en portioneert de stukken vlees volgens opdracht
- Slaat overgebleven resten vlees op volgens bestemming
- 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

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van rode organenpakket
- Basiskennis van allergenen
- Kennis van voorwaarden voor opslag van vlees
- Kennis van traceerbaarheid van producten
- Kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees
- Kennis van technieken om vlees bij te snijden

Competentie 6:

Maakt vleesbereidingen, vermaalt en stelt samen volgens receptuur en in opdracht 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
- Plaatst kippen in de grill
- Controleert en registreert de temperatuur en de kwaliteit van het vlees
- Controleert en registreert het bereide product (visuele controles, geurcontroles, staalnames...)

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van allergenen
- Basiskennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté...)
- Basiskennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen
- Basiskennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...
- Kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer
- Kennis van voorwaarden voor opslag van vlees
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van traceerbaarheid van producten
- Kennis van technieken om vlees te snijden
- Kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees
- Kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees
- Kennis van machines en het materieel voor het eigen werk
- Kennis van functionaliteit van de ingrediënten
- Kennis van criteria voor versheid van grondstoffen
- Kennis van 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 technieken voor larderen, barderen en marinieren
- Kennis van typologie van vleesstukken

Competentie 7:

Maakt rauwe en gekookte zouterijproducten klaar

- Hanteert diverse meetinstrumenten (o.m. de pH-meter, zoutmeter, kernthermometer, pekelweger)

- Kantsnijdt het vlees en geeft er de juiste vorm aan
- Maakt het vlees volgens rauwe zouterij klaar
- Maakt gezouten vlees volgens kookzouterij klaar

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van allergenen
- Basiskennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté...)
- Basiskennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...
- Kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer
- Kennis van kritische controlepunten voor het eigen werk
- Kennis van voorwaarden voor opslag van vlees
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van traceerbaarheid van producten
- Kennis van criteria voor versheid van grondstoffen
- Kennis van samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven
- Kennis van productiefiches/recepturen
- Kennis van diverse meetinstrumenten
- Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees

Competentie 8:

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 bewaartemperatuur
- Controleert op beschadigingen of productiefouten

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van allergenen
- Basiskennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté...)
- Basiskennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginatdarmen en de soorten poreuze darmen
- Basiskennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...
- Kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer
- Kennis van kritische controlepunten voor het eigen werk
- Kennis van voorwaarden voor opslag van vlees
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van traceerbaarheid van producten
- Kennis van criteria voor versheid van grondstoffen
- Kennis van 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 diverse meetinstrumenten

Competentie 9:

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

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van allergenen
- Basiskennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté...)
- Basiskennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen
- Basiskennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...
- Kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer
- Kennis van kritische controlepunten voor het eigen werk
- Kennis van voorwaarden voor opslag van vlees
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van traceerbaarheid van producten
- Kennis van criteria voor versheid van grondstoffen
- Kennis van 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 diverse meetinstrumenten

Competentie 10:

Maakt leverbereidingen klaar

- Maakt het basis-leverdeeg op basis van verschillende emulsies volgens opdracht
- 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

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van allergenen
- Basiskennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté...)
- Basiskennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen

- Basiskennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...
- Kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer
- Kennis van kritische controlepunten voor het eigen werk
- Kennis van voorwaarden voor opslag van vlees
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van traceerbaarheid van producten
- Kennis van criteria voor versheid van grondstoffen
- Kennis van 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 diverse meetinstrumenten

Competentie 11:

Maakt bloedbereidingen klaar

- Warmt eventueel het bloed roerend op
- Gaart het zwoerd, verkleint en mengt het met het (opgewarmde) bloed
- Cuttert het zwoerd-bloedmengsel
- 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...
- Gaart de bloedbereiding
- Koelt de worsten af volgens het soort darm en kaliber
- Rookt eventueel na, na afkoeling

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van allergenen
- Basiskennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté...)
- Basiskennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen
- Basiskennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...
- Kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer
- Kennis van kritische controlepunten voor het eigen werk
- Kennis van voorwaarden voor opslag van vlees
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van traceerbaarheid van producten
- Kennis van criteria voor versheid van grondstoffen
- Kennis van 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 diverse meetinstrumenten

Competentie 12:

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

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van allergenen
- Basiskennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté...)
- Basiskennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginatdarmen en de soorten poreuze darmen
- Basiskennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...
- Kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer
- Kennis van voorwaarden voor opslag van vlees
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van traceerbaarheid van producten
- Kennis van criteria voor versheid van grondstoffen
- Kennis van 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 diverse meetinstrumenten
- Kennis van geleibereidingen

Competentie 13:

Schikt en presenteert slagerijproducten, schotels en plaatst ze in de toonbank

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

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van allergenen

- Basiskennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...
- Basiskennis van afwerkings- en garneringstechnieken
- Kennis van FIFO/FEFO-principe
- Kennis van kritische controlepunten voor het eigen werk
- Kennis van voorwaarden voor opslag van vlees
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van traceerbaarheid van producten
- Kennis van criteria voor versheid van grondstoffen
- Kennis van diverse meetinstrumenten
- Kennis van functionele rekenvaardigheden
- Kennis van verpakkingsmethoden
- Kennis van invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product

2.2 BESCHRIJVING COMPETENTIES ADHV DE DESCRIPTORELEMENTEN

Kennis

- Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, E-coli, salmonella...)
- Basiskennis van welzijnswetgeving
- Basiskennis van arbeidsovereenkomst
- Basiskennis van ICT
- Basiskennis van anatomie van dieren
- Basiskennis van rode organenpakket
- Basiskennis van allergenen
- Basiskennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté...)
- Basiskennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginatdarmen en de soorten poreuze darmen
- Basiskennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...
- Basiskennis van afwerkings- en garneringstechnieken
- Kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Kennis van autocontrolegids van de slagerij
- Kennis van GMP
- Kennis van GHP
- Kennis van FIFO/FEFO-principe
- Kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer
- Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
- Kennis van geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken
- Kennis van kritische controlepunten voor het eigen werk
- Kennis van geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
- Kennis van hygiëneregelgeving
- Kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen
- Kennis van hef- en tiltechnieken
- Kennis van communicatietechnieken
- Kennis van organisatiestructuur
- Kennis van vakterminologie
- Kennis van voorwaarden voor opslag van vlees

- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van traceerbaarheid van producten
- Kennis van technieken om vlees te snijden
- Kennis van technieken om karkassen en/of grote delen uit te benen en op te delen
- Kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees
- Kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees
- Kennis van machines en het materieel voor het eigen werk
- Kennis van functionaliteit van de ingrediënten
- Kennis van criteria voor versheid van grondstoffen
- Kennis van 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 technieken voor larderen, barderen en marineren
- Kennis van typologie van vleesstukken
- Kennis van diverse meetinstrumenten
- Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees
- Kennis van geleibereidingen
- Kennis van functionele rekenvaardigheden
- Kennis van verpakkingsmethoden
- Kennis van invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product
- Kennis van technieken om vlees bij te snijden

Cognitieve vaardigheden

- Controleert de staat van het materieel
- Respecteert het First In-First Out-principe en scheiding van productgroepen
- Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht
- Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling
- Respecteert de milieuvoorschriften
- Respecteert de arbeidswetgeving
- Respecteert de ARAB-wetgeving /de codex welzijn op het werk
- Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne
- Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht
- Communiceert effectief en efficiënt
- Brieft de collega's over de werkzaamheden
- Controleert of het vlees voldoet aan de hygiënische voorschriften
- Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze op een lijst of met de computer
- Stemt het gereedschap af op de snijhandeling en de karakteristieken van het stuk vlees
- Houdt versnijdingen van verschillende loten apart in functie van traceerbaarheid
- Werkt volgens diersoort, orgaanvlees
- Berekent hoeveelheden volgens de opdracht
- Controleert de ingrediënten
- Bereidt volgens receptuur
- Controleert en registreert de temperatuur en de kwaliteit van het vlees
- Controleert en registreert het bereide product (visuele controles, geurcontroles, staalnames...)

- Bereidt het deeg volgens receptuur
- Controleert het verhittingsproces met de geschikte meetinstrumenten
- Maakt het basis-leverdeeg op basis van verschillende emulsies volgens opdracht
- Werkt af met typische ingrediënten volgens receptuur
- Werkt de bloedbereiding af volgens receptuur

Probleemoplossende vaardigheden

- Controleert op beschadigingen of productiefouten

Motorische vaardigheden

- 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
- Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen
- Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval
- Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op
- Past hef- en tiltechnieken toe
- Slaat het vlees op in de koeling of diepvries
- 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 bloeditstoringen, beensplinters en kraakbeen
- Houdt het mes op snee
- Pelt, ontvliest en portioneert de stukken vlees volgens opdracht
- Slaat overgebleven resten vlees op volgens bestemming
- Gebruikt recipiënten bestemd voor vlees volgens de hygiënische en wettelijke richtlijnen
- Weegt de benodigde ingrediënten af volgens de technische fiche
- Maakt de ingrediënten productieklaar
- Maakt het vlees productieklaar
- Vermaalt, verkleint of hakt eventueel het vlees
- Vult het eventueel af
- Lardeert, bardeert, marineert
- Plaatst kippen in de grill
- Hanteert diverse meetinstrumenten (o.m. de pH-meter, zoutmeter, kernthermometer, pekelweger)
- Kantsnijdt het vlees en geeft er de juiste vorm aan
- Maakt het vlees volgens rauwe zouterij klaar
- Maakt gezouten vlees volgens kookzouterij klaar
- Weekt de darmen
- Vult af in een darm (natuur- of kunstdarm), in vormen en terrines
- Verhit de worsten en vleesbroden
- Koelt de producten af tot de geschikte bewaartemperatuur

- 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
- Werkt het basis-leverdeeg af tot smeerbare en snijvaste leverdeegbereidingen
- Vult het afgewerkte deeg in vormen, darmen of terrines
- Braadt, verhit, stoomt de gevulde leverworsten of pasteien
- Warmt eventueel het bloed roerend op
- Gaart het zwoerd, verkleint en mengt het met het (opgewarmde) bloed
- Cuttert het zwoerd-bloedmengsel
- 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...
- Gaart de bloedbereiding
- Koelt de worsten af volgens het soort darm en kaliber
- Rookt eventueel na, na afkoeling
- 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
- Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine
- Weegt porties af
- Gebruikt een vleessnijmachine
- Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de waren verkoopklaar te maken
- Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen
- Schikt en presenteert slagerijproducten en schotels in de toonbank rekening houdend met het First In-First Out-principe en de 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

Omgevingscontext

- Het beroep wordt uitgeoefend in slagerijen, slagerij-vleeswaren winkels, in slagerijafdelingen in supermarkten, op markten, groothandel, voedingsindustrie...
- Het beroep kan het hanteren van lasten en langdurig rechtstaan inhouden.
- Het werk vindt afwisselend plaats in warme en koude ruimtes.
- Omgang met een strikt tijdschema is nodig.
- Het dragen van hygiënische beschermkledij volgens wetgeving is vereist.

Handelingscontext

- De uiteenlopende handelingen (maakt vlees, vleesbereidingen, vleesproducten) moeten afgestemd zijn op de vleeseigenschappen, bereidingen en de receptuur.
- Het vergt het vakkundig, economisch, ecologisch en hygiënisch omgaan met diverse grondstoffen, ingrediënten en producten die onderhevig zijn aan bederf.
- Steeds de aangegeven werkvolgorde respecteren.
- Efficiënt kunnen handelen in kritische situaties i.v.m. voedselveiligheid en bij productafwijkingen (o.a. het inroepen van de instructies van de slager...).
- De medewerker slagerij moet aandachtig zijn, veilig handelen omwille van omgang met verschillende gevaarlijke apparatuur en materieel (messen...).
- Gaat om met verschillende producten en ingrediënten wat inhoudt dat er moet rekening moet gehouden worden met voedselveiligheid.
- Kwaliteitsvol en klantgericht handelen in alle omstandigheden volgens de bedrijfscultuur.
- Het omgaan met de van toepassing zijnde veiligheidsvoorschriften op de werkvloer en het respecteren van het arbeidsreglement.
- In team kunnen werken.

Autonomie

Is zelfstandig in

- de eigen taken, maar werkt altijd in opdracht en/of supervisie van de slager

Is gebonden aan

- de gids voor autocontrole in de slagerij
- de vigerende wetgeving met betrekking tot het beroep van slager
- de opdrachten

Doet beroep op

- de leidinggevende of verantwoordelijke voor opdrachten en ondersteuning

Verantwoordelijkheid

- Werkt hygiënisch, voedselveilig en respecteert de welzijns- en arbeidswetgeving
- Werkt in teamverband
- Controleert het vlees
- Verwerkt karkassen en/of stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken...)
- Verdeelt de stukken volgens opdracht
- Maakt vleesbereidingen, vermaalt en stelt samen volgens receptuur en in opdracht en doet geregeld visuele, geur- en temperatuurcontroles
- Maakt rauwe en gekookte zouterijproducten klaar
- Maakt kookworsten en vleesbroden klaar
- Maakt droge worsten
- Maakt leverbereidingen klaar
- Maakt bloedbereidingen klaar
- Maakt geleibereidingen klaar
- Schikt en presenteert slagerijproducten, schotels en plaatst ze in de toonbank

2.3 ATTESTEN EN VOORWAARDEN

Wettelijke attesten en voorwaarden

Voor de beroepsuitoefening van 'Medewerker slagerij' 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"