

# BEROEPSKWALIFICATIEDOSSIER

## Slager

//////////////////////////////////////  
BK-0062-3

### 1. Globaal

#### 1.1 TITEL

Slager

Deze benaming komt voor in de Competent fiche "D110101 Slagerij"

#### 1.2 DEFINITIE

De slager verwerkt en bereidt vlees, informeert klanten over het volledige slagerijassortiment teneinde vlees, vleesbereidingen en vleesproducten in de handel te brengen.

#### 1.3 SECTOREN

- Distributie (PC119 Handel in voedingswaren, PC201 Zelfstandige kleinhandel, PC202 Kleinhandel in voedingswaren, PC312 Warenhuizen)
- Overige (PC200 Aanvullend PC bedienden)
- Voedingsindustrie (PC118 Voedingsnijverheid, PC220 bedienden voedingsnijverheid)

#### 1.4 BETROKKEN (ARBEIDSMARKT)ACTOREN

##### Hoofdindieners

Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België

COMEOS vzw (Belgische federatie voor de handel en diensten)

##### Mede-indieners

Alimento

## 1.5 REFERENTIEKADER

### Gehanteerde referentiekaders

- Competent-fiche (SERV): D110101 Slager (m/v), 11 mei 2012
- Andere: Gids voor autocontrole in de slagerij G-003
- Andere: Handleiding voor de slager, E. Ballière, P. Binet, R. De Keyzer, M. De Naeyer, P. Dehant, K. Dillen, H. Dupont, M. Huyghe, R. Martinus, F. Stevens, V. Mentior, F. Van Hoecke, E. Van Schoonenberghe, B. Vande Ginste, N. Vanspeybroeck, B. Vogels, A. Werson (2010)

### Relatie tot het referentiekader

Inhoudelijk werden alle basisactiviteiten uit de Competent-fiche D110101 Slager (m/v) overgenomen in het dossier.

De competenties en onderliggende vaardigheden werden aangevuld door input geleverd door de arbeidsmarktactoren die betrokken werden bij het tot stand komen van het dossier.

De activiteiten sommen alle competenties en vaardigheden op waarover een slager moet beschikken.

Tenslotte werd de vigerende gids voor autocontrole in de sector gehanteerd omdat deze de competenties en vaardigheden in functie van voedselveiligheid en hygiëne beschrijft. De gids voor de autocontrole in de sector omvat een geheel aan maatregelen die door exploitanten moeten genomen worden om ervoor te zorgen dat de producten in alle stadia van de productie, verwerking en distributie die onder hun beheer vallen:

- voldoen aan de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid en hygiëne die onder het autocontrolesysteem vallen en waarop er supervisie of controle is van het Agentschap FAVV (Federaal Agentschap voor de veiligheid van de voedselketen);
- voldoen aan de wettelijke voorschriften inzake kwaliteit van de producten van dierlijke oorsprong;
- voldoen aan de wetgeving inzake traceerbaarheid van levensmiddelen;
- voldoen aan de Europese voorschriften inzake invoer van vlees uit niet-EU landen;
- voldoen aan de milieuwetgeving en de wetgeving op afvalbeheer.

## 2. Competenties

### 2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

Activiteiten	Vaardigheden	Kenniselementen per activiteitenblok
--------------	--------------	--------------------------------------

	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<b>1. Werkt hygiënisch, voedselveilig en respecteert de welzijns- en arbeidswetgeving</b>				
• Respecteert de ARAB-wetgeving / de codex welzijn op het werk	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Basiskennis van welzijnswetgeving</li> <li>• Basiskennis van arbeidsovereenkomst</li> <li>• Kennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono*, E-coli**, salmonella***...)</li> <li>• Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>• Grondige kennis van autocontroleleids van de slagerij G003</li> <li>• Grondige kennis van GMP**** (Good Manufacturing Practices)</li> <li>• Grondige kennis van GHP (Goede Hygiënische Praktijken)</li> <li>• Grondige kennis van FIFO/FEFO-principe</li> <li>• Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer</li> <li>• Grondige kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures</li> <li>• Grondige kennis van geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken</li> <li>• Grondige kennis van kritische controlepunten voor het eigen werk</li> <li>• Grondige kennis van geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk</li> <li>• Grondige kennis van hygiëneregelgeving</li> <li>• Grondige kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen</li> <li>• Grondige kennis van hef- en tiltechnieken</li> </ul>
• 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			✓	
<b>2. Werkt in teamverband</b>				

Activiteiten	Vaardigheden	Kenniselementen per activiteitenblok
--------------	--------------	--------------------------------------

• Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van (digitale) communicatietechnieken</li> <li>• Kennis van organisatiestructuur</li> <li>• Grondige kennis van vakterminologie</li> </ul>
• Communiceert effectief en efficiënt	✓			
• Brieft de collega's over de werkzaamheden, o.a. bij ploegwisseling	✓			

### 3. Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op

• Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van informatiebronnen</li> <li>• Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> <li>• Grondige kennis van vakterminologie</li> </ul>
• Vertaalt maatschappelijke, technologische, wettelijke en vaktechnische evoluties naar het eigen werkveld	✓			
• Geeft zelf het goede voorbeeld	✓			

### 4. Ontvangt karkassen of stukken vlees en controleert ze

• Voert ingangscntrole uit op de hoeveelheid en (technische) kwaliteit	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Basiskennis van ICT</li> <li>• Basiskennis van de wettelijke reglementering in verband met vervoer van vlees, vleesproducten en vleesbereidingen</li> <li>• Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>• Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees</li> <li>• Grondige kennis van kwaliteitsnormen</li> <li>• Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</li> </ul>
• Identificeert de oorsprong van het vlees aan de hand van referenties, lotnummers en SANITELnummers	✓			
• 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	✓			

Activiteiten	Vaardigheden	Kenniselementen per activiteitenblok
--------------	--------------	--------------------------------------

ingrediënten				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit</li> </ul>		✓		
<b>5. Verwerkt karkassen en/of stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken...)</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Stemt het gereedschap af op de snijhandeling en de karakteristieken van het stuk vlees</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>Kennis van anatomie van dieren</li> <li>Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</li> <li>Grondige kennis van technieken om vlees te snijden</li> <li>Grondige kennis van technieken om karkassen en/of stukken vlees uit te benen en op te delen</li> <li>Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Versnijdt karkassen/kwartieren in delen met behoud van herkomstidentificatie</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Verwijdert eventueel poten</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Verwijdert vet</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Maakt geen insnijdingen die het vlees in waarde doen dalen en de bewaringstermijn verkorten</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Zorgt dat er zo weinig mogelijk vlees aan de verwijderde delen hangt</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Verwijdert alle kleine bloeditstoringen, beensplinters en kraakbeen</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Houdt het mes op snee</li> </ul>			✓	
<b>6. Verdeelt de stukken volgens hun classificatie (vlees van eerste, tweede of derde categorie...) en hun aard (om te stoven, om te grillen...)</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Beoordeelt de kwaliteit en het rendement</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>Kennis van anatomie van dieren</li> <li>Kennis van allergenen</li> <li>Kennis van rode organenpakket</li> <li>Kennis van bestemming van de stukken</li> <li>Kennis van commerciële benamingen (bijvoorbeeld tournedos, chateau briand...)</li> <li>Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees</li> <li>Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</li> <li>Grondige kennis van technieken</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pelt, ontvliest en portioneert de stukken vlees volgens de bestemming</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Verwerkt overgebleven resten vlees in producten</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Gebruikt recipiënten bestemd voor vlees volgens de hygiënische en wettelijke richtlijnen</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Deelt het vlees in categorieën volgens bestemming (op basis van de</li> </ul>			✓	

Activiteiten	Vaardigheden	Kenniselementen per activiteitenblok
--------------	--------------	--------------------------------------

productieplanning en de verkoopgegevens)				voor het ontvetten en ontvliezen van vlees
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Houdt versnijdingen van verschillende loten apart in functie van traceerbaarheid</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grondige kennis van technieken om vlees bij te snijden</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Werkt volgens diersoort, orgaanvlees</li> </ul>	✓			
<b>7. Maakt vleesbereidingen, vermaalt en stelt samen volgens receptuur en doet geregeld visuele, geur- en temperatuurcontroles</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Weegt de benodigde ingrediënten af volgens receptuur of technische fiche</li> </ul>			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van allergenen</li> <li>• Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt...)</li> <li>• Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen</li> <li>• Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...</li> <li>• Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>• Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer</li> <li>• Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees</li> <li>• Grondige kennis van kwaliteitsnormen</li> <li>• Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</li> <li>• Grondige kennis van technieken om vlees te snijden</li> <li>• Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk</li> <li>• Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Berekent hoeveelheden volgens receptuur of technische fiche</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleert de ingrediënten</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maakt de ingrediënten productieklaar</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maakt het vlees productieklaar</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vermaalt, verkleint of hakt eventueel het vlees</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vult het eventueel af</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bereidt volgens receptuur of technische fiche</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lardeert, bardeert, marineert</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plaatst kippen in de grill</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleert en registreert de temperatuur en de kwaliteit van het vlees</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleert en registreert het bereide product (visuele controles, geurcontroles, staalnames...)</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respecteert het allergenenbeleid</li> </ul>	✓			

Activiteiten	Vaardigheden	Kenniselementen per activiteitenblok
--------------	--------------	--------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees</li> <li>• Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten</li> <li>• Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen</li> <li>• Grondige kennis van de samenstelling van vleesbereidingen en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven</li> <li>• Grondige kennis van malen, verkleinen en cutteren</li> <li>• Grondige kennis van productiefiches/recepturen</li> <li>• Grondige kennis van afvultechnieken</li> <li>• Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren</li> <li>• Grondige kennis van typologie van vleesstukken</li> </ul>			
<b>8. Informeert de consumenten en verwerkers over vleesproducten</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informeert over rauwe en/of gekookte zouterijproducten</li> </ul>	<table border="1"> <tr> <td style="text-align: center;">✓</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van allergenen</li> <li>• Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen</li> <li>• Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...</li> <li>• Kennis van de vleesproducten en de daarvoor gebruikte grondstoffen en infrastructuur</li> <li>• Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees</li> </ul>
✓					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informeert over kookworsten en/of vleesbroden</li> </ul>	<table border="1"> <tr> <td style="text-align: center;">✓</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	✓			
✓					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informeert over droge worsten</li> </ul>	<table border="1"> <tr> <td style="text-align: center;">✓</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	✓			
✓					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informeert over lever- en/of bloed- en/of geleibereidingen</li> </ul>	<table border="1"> <tr> <td style="text-align: center;">✓</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	✓			
✓					

Activiteiten	Vaardigheden	Kenniselementen per activiteitenblok
--------------	--------------	--------------------------------------

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>• Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees</li> <li>• Grondige kennis van kwaliteitsnormen</li> <li>• Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</li> <li>• Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen</li> <li>• Grondige kennis van productiefiches/recepturen</li> <li>• Grondige kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven</li> </ul>	
<b>9. Snijdt en verpakt stukken vlees en slagerijspecialiteiten en presenteert ze in de toonbank</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine</li> </ul>			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van allergenen</li> <li>• Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...</li> <li>• Kennis van etikettering</li> <li>• Kennis van snij- en verpakkingsmachines</li> <li>• Kennis van presentatietechnieken van producten</li> <li>• Kennis van afwerkings- en garneringstechnieken</li> <li>• Kennis van functionele rekennaardigheden</li> <li>• Grondige kennis van FIFO/FEFO-principe</li> <li>• Grondige kennis van kritische controlepunten voor het eigen werk</li> <li>• Grondige kennis van voorwaarden</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verpakt efficiënt, milieu- en kostenbewust</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Weegt porties af</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruikt een vleessnijmachine</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Past afwerkings- en garneringstechnieken toe</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schikt en presenteert schotels in de toonbank rekening houdend met het "First in, First out" principe, de scheiding van de productgroepen en het toonbankvulschema</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, allergenen...)</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleert de verpakking en het etiket</li> </ul>	✓			



Activiteiten	Vaardigheden	Kenniselementen per activiteitenblok
--------------	--------------	--------------------------------------

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vult de toonbank aan in de loop van de dag</li> </ul>			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>• voor opslag van vlees</li> <li>• Grondige kennis van kwaliteitsnormen</li> <li>• Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</li> <li>• Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen</li> <li>• Grondige kennis van diverse meetinstrumenten</li> <li>• Grondige kennis van verpakkingsmethoden (milieu- en kostenbewust)</li> <li>• Grondige kennis van invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen</li> </ul>			✓	

#### 10. Neemt de bestelling van de klant op en informeert over de herkomst van het vlees en de bereidingswijze en verkoopt

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stelt vragen over de wensen van de klant</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van (digitale) communicatietechnieken</li> <li>• Kennis van functionele rekenvaardigheden</li> <li>• Kennis van principes van klantvriendelijkheid</li> <li>• Kennis van typologie en wensen van klanten of consumenten</li> <li>• Kennis van de samenstelling, allergenen, bereidingswijze, portionering, bewaringswijze en toepassingen van producten slagerij</li> <li>• Kennis van verkoopstechnieken</li> <li>• Kennis van assortiment</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informeert klanten over de samenstelling, allergenen, bereidingswijze, bewaringswijze en toepassing van de producten</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adviseert de klant omtrent hoeveelheden en producten passend bij aantal personen</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruikt een vleessnijmachine</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Versnijdt en vermaalt</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Weegt vleesproducten en verpakt ze</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rekent af</li> </ul>	✓			

#### 11. Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en maakt bestellingen

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registreert voorraadgegevens</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Basiskennis van ICT</li> <li>• Kennis van voorraadbeheer</li> <li>• Kennis van productieplanning</li> <li>• Kennis van seizoensspecialiteiten en dag-, week- en</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registreert gegevens over het verbruik van producten</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geeft de voorraadgegevens door aan de</li> </ul>	✓			

Activiteiten	Vaardigheden	Kenniselementen per activiteitenblok
--------------	--------------	--------------------------------------

leidinggevende				jaarschommelingen in verkoop <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van bestellingen (bestelbonnen, opmaak, opvolging, procedures, formulieren...)</li> <li>• Grondige kennis van GMP**** (Good Manufacturing Practices)</li> <li>• Grondige kennis van FIFO/FEFO-principe</li> <li>• Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</li> <li>• Grondige kennis van houdbaarheid van vleesproducten</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ondersteunt bij de opmaak en de implementering van de productieplanning</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bestelt producten</li> </ul>	✓			

## 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 recente ontwikkelingen in het vakgebied
- Kennis van anatomie van dieren
- Kennis van allergenen
- Kennis van rode organenpakket
- Kennis van bestemming van de stukken
- Kennis van commerciële benamingen (bijvoorbeeld tournedos, chateau briand...)
- Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt...)
- Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), algi-naatdarmen en de soorten poreuze darmen
- Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, half-fabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...

- Kennis van de vleesproducten en de daarvoor gebruikte grondstoffen en infrastructuur
- Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees
- Kennis van etikettering
- Kennis van snij- en verpakkingsmachines
- Kennis van presentatietechnieken van producten
- Kennis van afwerkings- en garneringstechnieken
- 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 voorraadbeheer
- Kennis van productieplanning
- Kennis van seizoensspecialiteiten en dag-, week- en jaarschommelingen in verkoop
- Kennis van bestellingen (bestelbonnen, opmaak, opvolging, procedures, formulieren...)
- Kennis van verkoopstechnieken
- Kennis van assortiment
  
- Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Grondige kennis van autocontrolelijds van de slagerij G003
- Grondige kennis van GMP\*\*\*\* (Good Manufacturing Practices)
- Grondige kennis van GHP (Goede Hygiënische Praktijken)
- Grondige kennis van FIFO/FEFO-principe
- 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 voorwaarden voor opslag van vlees
- Grondige kennis van kwaliteitsnormen
- 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 technieken om vlees bij te snijden
- 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 de samenstelling van vleesbereidingen en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven
- Grondige kennis van malen, verkleinen en cutteren
- Grondige kennis van productiefiches/recepturen
- Grondige kennis van afvultechnieken
- Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marinieren

- Grondige kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven
- 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 typologie van vleesstukken
- Grondige kennis van houdbaarheid van vleesproducten

## 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, o.a. bij ploegwisseling
- Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op
- Vertaalt maatschappelijke, technologische, wettelijke en vaktechnische evoluties naar het eigen werkveld
- Geeft zelf het goede voorbeeld
- Voert ingangscntrole uit op de hoeveelheid en (technische) kwaliteit
- Identificeert de oorsprong van het vlees aan de hand van referenties, lotnummers en SANITELnummers
- 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
- Houdt versnijdingen van verschillende loten apart in functie van traceerbaarheid
- Werkt volgens diersoort, orgaanvlees
- Berekent hoeveelheden volgens receptuur of technische fiche
- 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 controles, geurcontroles, staalnames...)
- Respecteert het allergenenbeleid
- Informeert over rauwe en/of gekookte zouterijproducten

- Informeert over kookworsten en/of vleesbroden
- Informeert over droge worsten
- Informeert over lever- en/of bloed- en/of geleibereidingen
- 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
- Rekent af
- Registreert voorraadgegevens
- Registreert gegevens over het verbruik van producten
- Geeft de voorraadgegevens door aan de leidinggevende
- Ondersteunt bij de opmaak en de implementering van de productieplanning
- Bestelt producten
- Beoordeelt de kwaliteit en het rendement

### **Probleemoplossende vaardigheden**

- Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit

### **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
- Pelt, ontvliest en portioneert de stukken vlees volgens de bestemming
- Verwerkt overgebleven resten vlees in producten
- Gebruikt recipiënten bestemd voor vlees volgens de hygiënische en wettelijke richtlijnen
- Deelt het vlees in categorieën volgens bestemming (op basis van de productieplanning en de verkoopgegevens)
- Weegt de benodigde ingrediënten af volgens receptuur of 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
- 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 productgroepen 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 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.
- Het dragen van hygiënische en arbeidsveilige beschermkledij volgens wetgeving is vereist.
- Het beroep vereist een omgang in een strikt tijdschema en wisselende klantenstromen en leveringen.
- Het beroep houdt het geregeld in contact komen met de controlediensten van voedselveiligheid en hygiëne in.

## Handelingscontext

- De uiteenlopende handelingen 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 (onmiddellijk de verantwoordelijke of leidinggevende op de hoogte brengen).
- De slager moet aandachtig zijn omwille van omgang met verschillende gevaarlijke apparatuur en materieel (messen...).
- Gaat om met verschillende producten en ingrediënten wat inhoudt dat er 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.
- De beroepsbeoefenaar moet kunnen omgaan met het financiële aspect (verkoopprijs, kassa, kostprijs).

## Autonomie

### Is zelfstandig in

- het bepalen van de volgorde van zijn taken in functie van de productieorder, bestelling en/of levering
- 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 slager
- de vraag van het cliënteel, de bestellingen, de opdrachten...
- het toezicht en/of de instructies van de verantwoordelijke of leidinggevende

### Doet beroep op

- collega's van het team voor activiteiten, opdrachten en ondersteuning

## Verantwoordelijkheid

- Werkt hygiënisch, voedselveilig en respecteert de welzijns- en arbeidswetgeving
- Werkt in teamverband
- Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op
- Ontvangt karkassen of stukken vlees en controleert ze
- Verwerkt karkassen en/of stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken...)
- Verdeelt de stukken volgens hun classificatie (vlees van eerste, tweede of derde categorie...) en hun aard (om te stoven, om te grillen...)
- Maakt vleesbereidingen, vermaalt en stelt samen volgens receptuur en doet geregeld visuele, geur- en temperatuurcontroles
- Informeert de consumenten en verwerkers over vleesproducten
- Snijdt en verpakt stukken vlees en slagerijspecialiteiten en presenteert ze in de toonbank
- Neemt de bestelling van de klant op en informeert over de herkomst van het vlees en de bereidingswijze en verkoopt
- Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en maakt bestellingen

## 2.3 ATTESTEN EN VOORWAARDEN

### Wettelijke attesten en voorwaarden

Voor de beroepsuitoefening van 'Slager' 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"

## 3. Arbeidsmarktrelevantie / maatschappelijke relevantie

### 3.1 ARBEIDSMARKTRELEVANTIE

#### Tewerkstelling

De sector beschikt niet over exacte tewerkstellingscijfers voor het beroep slager. Bijgevoegde tabellen geven het aantal tewerkstellingsplaatsen weer waar we slagers kunnen terugvinden. De tabellen werden aangeleverd door Comeos.

De landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België geeft aan dat er ongeveer 2400 à 2500 zelfstandige slagers actief zijn.



travailleurs				groot								
NaceSector	Nace4	NaceSubsector	Nace5 Beschrijv	< 5	> 1000	5 - 9	10 - 19	100 - 199	20 - 49	200 - 499	50 - 99	500 - 999
Detailhandel	4711-15	Niet gespecialiseerde winkels	Detailhandel in niet-gespecialiseerde winkels in diepvriesproducten en genotmiddelen overheersen (verkooppervlakte < 100 m²)	20	0	0	29	128	289	0	52	0
			Detailhandel in niet-gespecialiseerde winkels waarbij voedings- en genotmiddelen overheersen (verkooppervlakte tussen 100 m² en minder dan 400 m²)	996	0	778	881	0	266	0	0	0
			Detailhandel in niet-gespecialiseerde winkels waarbij voedings- en genotmiddelen overheersen (verkooppervlakte tussen 400 m² en minder dan 2500 m²)	359	0	637	1624	0	308	0	104	0
			Detailhandel in niet-gespecialiseerde winkels waarbij voedings- en genotmiddelen overheersen (verkooppervlakte > 2500 m²)	194	2862	2221	6984	1488	8142	1251	10236	3086
			Total	0	0	0	51	2157	154	887	1011	0
Detailhandel	4719	Niet gespecialiseerde winkels	Detailhandel in niet-gespecialiseerde winkels waarbij voedings- en genotmiddelen niet overheersen (verkooppervlakte < 2500 m²)	208	0	353	660	0	264	374	189	0
			Detailhandel in niet-gespecialiseerde winkels waarbij voedings- en genotmiddelen niet overheersen (verkooppervlakte > 2500 m²)	21	0	495	757	114	601	1767	490	0
			Total	229	0	848	1417	114	865	2141	679	0
Groothandel	4639	Voedingsgroothandel	Niet-gespecialiseerde groothandel in diepgevroren voedingsmiddelen	43	0	72	75	0	261	0	0	0
			Niet-gespecialiseerde groothandel in niet-diepgevroren voedingsmiddelen, dranken en genotmiddelen	161	0	331	459	949	815	454	316	690
			Total	204	0	403	534	949	1076	454	316	690
Grand Total				2002	2862	4887	11520	4836	11100	4733	12398	3776

Act. Comeos	Comeos
Région	Vlaams Gewest
JaarKwartaal	20154

travailleurs				grootte						
NaceSector	Nace4	NaceSubsector	Nace5 Beschrijv	< 5	5 - 9	10 - 19	20 - 49	50 - 99	500 - 999	
Detailhandel	4722	Gespecialiseerde voeding	Detailhandel in vlees en vleesproducten in gespecialiseerde winkels, m.u.v. vlees van wild en van gevogelte	2170	3263	1399	0	463	0	0
			Detailhandel in vlees van wild en van gevogelte in gespecialiseerde winkels	50	26	0	0	0	0	0
	4722 Total			2220	3289	1399	0	463	0	0
	4723	Gespecialiseerde voeding	Detailhandel in vis en schaal- en weekdieren in gespecialiseerde winkels	223	162	152	0	58	0	0
4723 Total				223	162	152	0	58	0	0
Groothandel	4632	Voedingsgroothandel	Groothandel in vlees en vleesproducten, uitgezonderd vlees van wild en van gevogelte	227	409	560	238	718	597	781
	4632 Total			227	409	560	238	718	597	781
	4638	Voedingsgroothandel	Groothandel in vis en schaal- en weekdieren	81	100	142	0	399	0	0
	4638 Total			81	100	142	0	399	0	0
Grand Total				2751	3960	2253	238	1638	597	781

## Vacatures

- I. Aantal vacatures (in het 'normaal economisch circuit zonder uitzendopdrachten' en indien beschikbaar het aantal vacatures voor uitzendopdrachten) en aandeel in de sector  
i. Spreiding over de betrokken sectoren

Ontvangen vacatures 2017		Antwerpen-Boom	Mechelen	Turnhout	Leuven	Vilvoorde	Brugge	Kortrijk-Roeselare	Oostende-Ieper	Aalst-Oudenaarde	Gent	St. Niklaas-Dendermonde	Limburg Oost	Limburg West	Buiten Vlaanderen	TOTAAL	Openstaande vacatures
NEC zonder uitzendopdr.	<b>ID3820 Slager</b>																
	<b>NEC zonder Uitzendopdrachten rechtstreeks aan VDAB gemeld</b>																
	01. Primaire sector				1											1	
	02. Dranken, voeding en tabak						1	7	1		58					67	2
	11. Overige industrie								1					1		2	2
	13. Bouw	2									0					2	
	14. Groot- en kleinhandel	52	28	24	35	29	19	37	26	18	48	25	13	22	3	379	108
	16. Horeca en toerisme				3	1										4	1
	19. Zakelijke dienstverlening			4						5						9	6
	21. Diensten aan personen			1												1	
	<b>Totaal</b>	<b>54</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>36</b>	<b>32</b>	<b>21</b>	<b>44</b>	<b>28</b>	<b>23</b>	<b>106</b>	<b>25</b>	<b>13</b>	<b>23</b>	<b>3</b>	<b>465</b>	
	<b>Uitzendopdrachten</b>																
	17. Informatica, media en telecom										6					6	
	20. Uitzendbureaus en arbeidsbemiddeling	63	56	50	63	86	114	294	174	83	228	212	23	49	80	1575	176
	<b>Totaal</b>	<b>63</b>	<b>56</b>	<b>50</b>	<b>63</b>	<b>86</b>	<b>114</b>	<b>294</b>	<b>174</b>	<b>83</b>	<b>234</b>	<b>212</b>	<b>23</b>	<b>49</b>	<b>80</b>	<b>1581</b>	
<b>TOTAAL</b>		<b>117</b>	<b>84</b>	<b>79</b>	<b>99</b>	<b>118</b>	<b>135</b>	<b>338</b>	<b>202</b>	<b>106</b>	<b>340</b>	<b>237</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	<b>83</b>	<b>2046</b>	<b>295</b>

ii. Aantal openstaande vacatures (aantal, spreiding, evolutie)

- Openstaande vacatures (aantal, evolutie)

Jaartal	Jan 2017	Febr 2017	Maa 2017	Apr 2017	Mei 2017	Juni 2017	Juli 2017	Aug 2017	Sept 2017	Okt 2017	Nov 2017	Dec 2017
NEC zonder uitzendopdr.	187	173	180	177	185	194	186	146	149	138	120	119
Uitzendopdr.	234	247	198	209	229	225	211	195	210	185	197	176
<b>TOTAAL</b>	<b>421</b>	<b>420</b>	<b>378</b>	<b>326</b>	<b>414</b>	<b>419</b>	<b>397</b>	<b>341</b>	<b>359</b>	<b>323</b>	<b>317</b>	<b>295</b>

- Openstaande vacatures (aantal, spreiding)

Regio	Antwerpen-Boom	Mechelen	Turnhout	Leuven	Vilvoorde	Brugge	Kortrijk-Roeselare	Oostende-Ieper	Aalst-Oudenaarde	Gent	St. Nikolaas-Dendermonde	Limburg Oost	Limburg West	Buiten Vlaanderen	TOTAAL
NEC zonder <u>uitzendopdr.</u>	20	7	5	10	12	7	5	15	9	8	2		3		103
<u>Uitzendopdrachten</u>	1	8	8	9	16	8	26	12	11	30	22	5	9	9	174
TOTAAL	21	15	13	19	28	15	31	27	20	38	24	5	12	9	277

II. Evolutie van het aantal vacatures (in de tijd)

Jaartal	2013	2014	2015	2016	2017
NEC zonder <u>uitzendopdr.</u>	667	698	993	819	574
<u>Uitzendopdr.</u>	1050	1180	2069	1811	1642
TOTAAL	1717	1878	3062	2630	2216

III. Spreiding van het aantal vacatures per provincie en/of regio

Regio	Antwerpen-Boom	Mechelen	Turnhout	Leuven	Vilvoorde	Brugge	Kortrijk-Roeselare	Oostende-Ieper	Aalst-Oudenaarde	Gent	St. Nikolaas-Dendermonde	Limburg Oost	Limburg West	Buiten Vlaanderen	Totaal
NEC zonder <u>uitzendopdr.</u>	54	28	29	36	32	21	44	28	23	106	25	13	23	3	465
<u>Uitzendopdr.</u>	63	56	50	63	86	114	294	174	83	234	212	23	49	80	1581
TOTAAL	117	84	79	99	118	135	338	202	106	340	237	36	72	83	2046

IV. Aantal niet werkende werkzoekenden

Beroep	Antwerpen-Boom	Mechelen	Turnhout	Leuven	Vilvoorde	Brugge	Kortrijk-Roeselare	Oostende-Ieper	Aalst-Oudenaarde	Gent	St. Nikolaas-Dendermonde	Limburg Oost	Limburg West	TOTAAL
TOTAAL	61	7	7	11	26	8	17	16	24	23	23	21	22	266

#### V. Knelpuntberoep i. Zo ja, duiding oorzaak (kwantitatief/kwalitatief)

Slager is een knelpuntberoep omwille van kwantitatieve oorzaak en omwille van de specifieke arbeidsomstandigheden (koude).

## 4. Samenhang

De slager kan tewerkgesteld worden in slagerijen, in slagerij-vleeswaren winkels, in slagerijafdelingen in supermarkten, op markten, in de groothandel, in de voedingsindustrie....

De slager beschikt over de competenties die zowel binnen de distributiesector (niet gespecialiseerde winkels) als binnen de (ambachtelijke) slagerij vereist zijn. De slager kan doorgroeien naar de bovenliggende beroepskwalificaties (van een andere cluster, zoals departementsverantwoordelijke groot verkooppunt).

Wild- en gevogelteslager	Culinair slager	Slager-charcutier	Verkoper slagerij	Kwaliteits- en procesverantwoordelijke slagerij
Slager				
Medewerker slagerij				