

BEROEPSKWALIFICATIE

Slager-charcutier



BK-0063-3

1. Globaal

1.1 TITEL

Slager-charcutier

De titel Slager-charcutier komt niet al dusdanig voor in de Competent-fiche D110101 Slager.

1.2 DEFINITIE

De slager-charcutier bestelt, keurt, koopt de grondstoffen aan, maakt producten klaar teinde vlees, vleesbereidingen, vleesproducten alsook basis bereide gerechten in de handel te brengen.

1.3 NIVEAU (VKS EN EQF)

4

1.4 JAAR VAN ERKENNING

versie 3, 2020

2. Competenties

2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

Competentie 1:

Werkt hygiënisch, voedselveilig en respecteert de welzijns- en arbeidswetgeving

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

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

Met inbegrip van kennis:

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

Competentie 2:

Werkt zowel in teamverband als zelfstandig

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

Met inbegrip van kennis:

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

Competentie 3:

Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op

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

Met inbegrip van kennis:

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

Competentie 4:

Koopt volledige dieren, karkassen, stukken vlees aan

- Kiest volledige dieren, karkassen en stukken vlees uit
- Controleert vee en/of vlees visueel
- Controleert de kerntemperatuur
- Spoort afwijkingen van vlees op
- Beoordeelt de kwaliteit en het rendement
- Deelt het vlees in categorieën volgens bestemming

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van de bestemming van de stukken
- Kennis van kwaliteitsafwijkingen
- Grondige kennis van hygiëneregelgeving
- Grondige kennis van kwaliteitsnormen

Competentie 5:

Ontvangt karkassen of stukken vlees en controleert ze

- 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
- Slaat het vlees op in de koeling of diepvries
- Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze op een lijst of met de computer
- Respecteert de vochtigheidsgraad en allergenen voor de opslag van producten en ingrediënten
- Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit

Met inbegrip van kennis:

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

- Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Grondige kennis van hygiëneregelgeving
- Grondige kennis van kwaliteitsnormen
- Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees
- Grondige kennis van traceerbaarheid van producten

Competentie 6:

Verwerkt karkassen en/of stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken,...)

- Stemt het gereedschap af op de snijhandeling en de karakteristieken van het stuk vlees
- Versnijdt karkassen/kwartieren in delen met behoud van herkomstidentificatie
- Verwijdert eventueel poten
- Verwijdert vet
- Maakt geen insnijdingen die het vlees in waarde doen dalen en de bewaringstermijn verkorten
- Zorgt dat er zo weinig mogelijk vlees aan de verwijderde delen hangt
- Verwijdert alle kleine bloeditstoringen, beensplinters en kraakbeen
- Houdt het mes op snee

Met inbegrip van kennis:

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

Competentie 7:

Verdeelt de stukken volgens hun classificatie (vlees van eerste, tweede of derde categorie...) en hun aard (om te stoven, om te grillen...)

- Beoordeelt de kwaliteit en het rendement
- Bepaalt de bestemming van het vlees op basis van de productieplanning en de verkoopgegevens
- Pelt, ontvliest en portioneert de stukken vlees volgens de bestemming
- Verwerkt overgebleven resten vlees in producten
- Gebruikt 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)
- Houdt versnijdingen van verschillende loten apart in functie van traceerbaarheid
- Werkt volgens diersoort, orgaanvlees

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van de bestemming van de stukken
- Kennis van anatomie van dieren
- Kennis van allergenen
- Kennis van rode organenpakket
- Kennis van commerciële benamingen (bijvoorbeeld tournedos, chateau briand...)
- Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees
- Grondige kennis van traceerbaarheid van producten

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

Competentie 8:

Maakt vleesbereidingen, vermaalt en stelt samen volgens receptuur en doet geregeld visuele, geur- en temperatuurcontroles

- Weegt de benodigde ingrediënten af volgens de receptuur of technische fiche
- Berekent hoeveelheden volgens de opdracht
- Controleert de ingrediënten
- Maakt de ingrediënten productieklaar
- Maakt het vlees productieklaar
- Vermaalt, verkleint of hakt eventueel het vlees
- Vult het eventueel af
- Bereidt volgens receptuur of technische fiche
- Lardeert, bardeert, marineert
- Plaatst kippen in de grill
- Controleert en registreert de temperatuur en de kwaliteit van het vlees
- Controleert en registreert het bereide product (visuele controle, geurcontrole, staalnames, ...)
- Respecteert het allergenenbeleid

Met inbegrip van kennis:

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

Competentie 9:

Maakt rauwe en gekookte zouterijproducten klaar

- Kiest het te zouten vlees, de zoutmethode en pekel volgens de beoogde doelstelling
- 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: gebruikt diverse zoutmethodes (vacuüm-, omwenteling- en doseerzouten, enten, snelpekelen), pekelt of wrijft de stukken vlees met zout in, wast en ontzout het te zouten vlees indien van toepassing, hangt het te zouten vlees op voor het droogproces, ontbeent eventueel na het droogproces en geeft vorm (bij hammen)
- Maakt gezouten vlees volgens kookzouterij klaar: werkt met aderspuiting, en spierspuiting en omwentelingszouten, spuit eventueel het vlees in, ontbeent, naait het eventueel op, masseert/trommelt het en vormt het vlees in, kookt eventueel het vlees naargelang de productieorder, verhit het vlees

Met inbegrip van kennis:

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

Competentie 10:

Maakt kookworsten en vleesbroden klaar

- Bereidt het deeg volgens receptuur of technische fiche
- Weekt de darmen
- Vult af in een darm (natuur- of kunst darm), 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:

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

Competentie 11:

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
- Beheerst het droog- en narijtingsproces

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van allergenen
- Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), algi-naatdarmen en de soorten poreuze darmen
- Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, half-fabrikaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...
- Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees

- Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten
- Kennis van vleesproducten en de daarvoor gebruikte grondstoffen en infrastructuur
- Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer
- Grondige kennis van kwaliteitsnormen
- Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees
- Grondige kennis van traceerbaarheid van producten
- Grondige kennis van technieken om vlees te snijden
- Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk
- Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees
- Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees
- Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten
- Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen
- Grondige kennis van malen, verkleinen en cutteren
- Grondige kennis van productiefiches/recepturen
- Grondige kennis van afvaltechnieken
- Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren
- Grondige kennis van typologie van vleesstukken
- Grondige kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven

Competentie 12:

Maakt leverbereidingen klaar

- Maakt het basis-leverdeeg op basis van verschillende emulsies volgens receptuur of technische fiche
- Werkt het basis-leverdeeg af tot smeerbare en snijvaste leverdeegbereidingen
- Werkt af met typische ingrediënten volgens receptuur of technische fiche
- Vult het afgewerkte deeg in vormen, darmen of terrines
- Braadt, verhit, stoomt de gevulde leverworsten of pasteien

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van allergenen
- Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen
- Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabrikaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...
- Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees
- Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten
- Kennis van vleesproducten en de daarvoor gebruikte grondstoffen en infrastructuur
- Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer
- Grondige kennis van kwaliteitsnormen
- Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees
- Grondige kennis van traceerbaarheid van producten
- Grondige kennis van technieken om vlees te snijden
- Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk
- Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees
- Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees
- Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten

- Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen
- Grondige kennis van malen, verkleinen en cutteren
- Grondige kennis van productiefiches/recepturen
- Grondige kennis van afvaltechnieken
- Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren
- Grondige kennis van typologie van vleesstukken
- Grondige kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven

Competentie 13:

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 of technische fiche
- 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:

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

Competentie 14:

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:

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

Competentie 15:

Maakt verhitte vleesproducten die buiten de koeling houdbaar zijn (d.i. conserveren in glas of blik)

- Bereidt de halffabricaten volgens receptuur: pekelt, zout, verkleint, trommelt of malaxeert het vlees, vult af in darm
- Vult en verpakt de bereide halffabricaten af in een hermetisch gesloten recipiënt volgens het productieorder
- Verhit de producten volgens het voorgeschreven sterilisatieproces

- Controleert het verhittingsproces met de geschikte meetinstrumenten
- Laat de producten afkoelen tot de geschikte bewaartemperatuur
- Controleert de recipiënten op beschadigingen en vervormingen
- Controleert de hermeticiteit

Met inbegrip van kennis:

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

Competentie 16:

Maakt vleesproducten die bestemd zijn om te worden gefrituurd (d.i. frituursnacks)

- Bereidt de halffabricaten volgens receptuur: pekelt, zout, verkleint, trommelt of malaxeert het vlees, fabriceert en voegt bijkomstige ingrediënten volgens receptuur toe, assembleert, vult af of vormt de halffabricaten tot een afgewerkt product volgens het productie order, bekleedt het product met een uitwendige omhulling (bv. een deeg) en paneert het volgens receptuur
- Verhit de producten volgens het voorgeschreven proces
- Controleert het verhittingsproces met de geschikte meetinstrumenten
- Laat de producten afkoelen en vriest ze in tot de wettelijk voorgeschreven bewaartemperatuur

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van allergenen
- Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen

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

Competentie 17:

Snijdt en verpakt stukken vlees en slagerijspecialiteiten en presenteert ze in de toonbank

- Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine
- Verpakt efficiënt, milieu- en kostenbewust
- Weegt porties af
- Gebruikt een vleessnijmachine
- Past afwerkings- en garneringstechnieken toe
- Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen
- Schikt en presenteert schotels in de toonbank rekening houdend met het "First in, First out" principe, de scheiding van de producten en het toonbankvulschema
- Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, allergenen...)
- Controleert de verpakking en het etiket
- Vult de toonbank aan in de loop van de dag
- Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van allergenen
- Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabrikaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...
- Kennis van etikettering
- Kennis van snij- en verpakkingsmachines
- Kennis van presentatietechnieken van producten
- Kennis van afwerkings- en garneringstechnieken
- Kennis van functionele rekenvaardigheden

- Grondige kennis van FIFO/FEFO-principes
- Grondige kennis van kritische controlepunten voor het eigen werk
- Grondige kennis van kwaliteitsnormen
- Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees
- Grondige kennis van traceerbaarheid van producten
- Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen
- Grondige kennis van diverse meetinstrumenten
- Grondige kennis van verpakkingsmethoden (milieu- en kostenbewust)
- Grondige kennis van invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product

Competentie 18:

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

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

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van (digitale) communicatietechnieken
- Kennis van functionele rekenvaardigheden
- Kennis van principes van klantvriendelijkheid
- Kennis van typologie en wensen van klanten of consumenten
- Kennis van de samenstelling, allergenen, bereidingswijze, portionering, bewaringswijze en toepassingen van producten slagerij
- Kennis van verkooptechnieken
- Kennis assortiment

Competentie 19:

Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en maakt bestellingen

- Registreert voorraadgegevens
- Registreert gegevens over het verbruik van producten
- Neemt actie in geval van tekorten of overschotten
- Schat de vraag van de klanten in
- Stelt een assortiment samen volgens verwachte verkoop en het seizoen
- Berekent het rendement van vlees van geslachte dieren
- Berekent de hoeveelheid producten voor de bestelling
- Koopt grondstoffen, ingrediënten, halffabrikaten en materieel in
- Vult een bestelbon in
- Contacteert leveranciers

Met inbegrip van kennis:

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

Competentie 20:

Gaat bewust om met grondstoffen in relatie tot de kostprijs van de producten

- Verzamelt de benodigde gegevens van grond- en hulpstoffen
- Gaat op een rendementsbewuste manier om met de grondstoffen in relatie tot de kostprijs van het (eind)product
- Onderneemt acties om de efficiëntie te verbeteren en de kosten te beheersen

Met inbegrip van kennis:

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

Competentie 21:

Wast groenten en fruit en maakt ze schoon

- Vermijdt kruiscontaminaties
- Kiest het materieel dat het meest geschikt is voor de uit te voeren activiteit
- Verwerkt fruit en groenten in de bereidingen volgens receptuur of technische fiche
- Portioneert fruit en groenten

Met inbegrip van kennis:

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

Competentie 22:

Maakt basistraiteurgerechten klaar en slaat ze op in een koelkamer

- Kiest grondstoffen op basis van recept en weegt ze af
- Maakt seizoensgebonden bereidingen en gerechten
- Portioneert vlees
- Gebruikt een vleessnijmachine
- Gebruikt toestellen voor het bereiden van gerechten
- Stemt de bewaarstechniek af op het product

- Volgt het recept op
- Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie
- Verwerkt resten van vlees en groenten in gerechten
- Koelt maaltijden om de versheid te garanderen
- Slaat de producten op in de koeling of diepvries volgens het "First In, First Out"-principe
- Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze (op een lijst of met de computer)

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van allergenen
- Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabrikaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...
- Kennis van etikettering
- Kennis van snij- en verpakkingsmachines
- Kennis van presentatietechnieken van producten
- Kennis van afwerkings- en garneringstechnieken
- Grondige kennis van FIFO/FEFO-principes
- Grondige kennis van kritische controlepunten voor het eigen werk
- Grondige kennis van kwaliteitsnormen
- Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees
- Grondige kennis van traceerbaarheid van producten
- Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk
- Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen
- Grondige kennis van productiefiches/recepturen
- 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 portioneren

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 de bestemming van de stukken
- Kennis van kwaliteitsafwijkingen
- Kennis van anatomie van dieren
- Kennis van allergenen
- Kennis van rode organenpakket

- 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), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen
 - Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabrikaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...
 - Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees
 - Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten
 - Kennis van vleesproducten en de daarvoor gebruikte grondstoffen en infrastructuur
 - Kennis van de thermische aspecten van koelen en verhitten van vlees en vleesproducten
 - 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 verkooptechnieken
 - Kennis assortiment
 - Kennis van voorraadbeheer
 - Kennis van productieplanning
 - Kennis van seizoensspecialiteiten en dag-, week- en jaarschommelingen in verkoop
 - Kennis van de elementen van een kostprijsberekening (foodcost, personeelskost, vaste kost, variabele kost)
-
- Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
 - Grondige kennis van autocontrolegrids van de slagerij GOO3
 - Grondige kennis van GMP (Good Manufacturing Practices)
 - Grondige kennis van GHP (Goede Hygiënische Praktijken)
 - Grondige kennis van FIFO/FEFO-principes
 - Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer
 - Grondige kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
 - Grondige kennis van geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken
 - Grondige kennis van kritische controlepunten voor het eigen werk
 - Grondige kennis van geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
 - Grondige kennis van hygiëneregelgeving
 - Grondige kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen
 - Grondige kennis van hef- en tiltechnieken
 - Grondige kennis van vakterminologie
 - Grondige kennis van kwaliteitsnormen
 - Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees
 - Grondige kennis van traceerbaarheid van producten
 - Grondige kennis van technieken om vlees te snijden
 - Grondige kennis van technieken om karkassen en/of stukken vlees uit te benen en op te delen
 - Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk
 - Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvriezen 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 afvaltechnieken
- Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren
- Grondige kennis van typologie van vleesstukken
- Grondige kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven
- Grondige kennis van diverse meetinstrumenten
- Grondige kennis van verpakkingsmethoden (milieu- en kostenbewust)
- Grondige kennis van invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product
- Grondige kennis van bestellingen (bestelbonnen, opmaak, opvolging, procedures, formulieren...)
- Grondige kennis van houdbaarheid van vleesproducten
- Grondige kennis van portioneren

Cognitieve vaardigheden

- Respecteert de ARAB-wetgeving/ de codex welzijn op het werk
- Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne
- Respecteert de milieuvoorschriften
- Respecteert de arbeidswetgeving
- Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht
- Controleert de staat van het materieel
- Respecteert het First In- First out-principe en scheiding van productgroepen
- Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling
- Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht
- Communiceert effectief en efficiënt
- Brieft de collega's over de werkzaamheden
- Informeert medewerkers over voedselveiligheid en hygiëne
- Regelt en organiseert de eigen werkzaamheden
- Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op
- Volgt regelmatig opleidingen in verband met voedselveiligheid en hygiëne
- Vertaalt maatschappelijke, technologische, wettelijke en vaktechnische evoluties naar het eigen werkveld
- Geeft zelf het goede voorbeeld
- Kiest volledige dieren, karkassen en stukken vlees uit
- Controleert vee en/of vlees visueel
- Controleert de kerntemperatuur
- Beoordeelt de kwaliteit en het rendement
- Deelt het vlees in categorieën volgens bestemming
- Voert ingangscontrole 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 ingangscontrole: 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
- Beoordeelt de kwaliteit en het rendement
- Bepaalt de bestemming van het vlees op basis van de productieplanning en de verkoopgegevens
- 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 of technische fiche
- Controleert en registreert de temperatuur en de kwaliteit van het vlees
- Controleert en registreert het bereide product (visuele controle, geurcontrole, staalnames, ...)
- Respecteert het allergenenbeleid
- Kiest het te zouten vlees, de zoutmethode en pekel volgens de beoogde doelstelling
- Bereidt het deeg volgens receptuur of technische fiche
- Controleert het verhittingsproces met de geschikte meetinstrumenten
- Beheerst het droog- en narijtingsproces
- Maakt het basis-leverdeeg op basis van verschillende emulsies volgens receptuur of technische fiche
- Werkt af met typische ingrediënten volgens receptuur of technische fiche
- Werkt de bloedbereiding af volgens receptuur of technische fiche
- Selecteert de gegaarde grondstoffen volgens bestemming
- Controleert het verhittingsproces met de geschikte meetinstrumenten
- Controleert de recipiënten op beschadigingen en vervormingen
- Controleert de hermeticiteit
- Controleert het verhittingsproces met de geschikte meetinstrumenten
- Laat de producten afkoelen en vriest ze in tot de wettelijk voorgeschreven bewaartemperatuur
- Controleert de verpakking en het etiket
- Stelt vragen over de wensen van de klant
- Informeert klanten over de samenstelling, allergenen, bereidingswijze, bewaringswijze en toepassing van de producten
- Adviseert de klant omtrent hoeveelheden en producten passend bij aantal personen
- Adviseert klant omtrent evenwaardige alternatieven bij ontbreken of niet voorradig zijn van producten
- Maakt de rekening en rekt af
- Registreert voorraadgegevens
- Registreert gegevens over het verbruik van producten
- Neemt actie in geval van tekorten of overschotten
- Schat de vraag van de klanten in
- Stelt een assortiment samen volgens verwachte verkoop en het seizoen

- Berekent het rendement van vlees van geslachte dieren
- Berekent de hoeveelheid producten voor de bestelling
- Koopt grondstoffen, ingrediënten, halffabrikaten en materieel in
- Vult een bestelbon in
- Contacteert leveranciers
- Verzamelt de benodigde gegevens van grond- en hulpstoffen
- Gaat op een rendementsbewuste manier om met de grondstoffen in relatie tot de kostprijs van het (eind)product
- Vermijdt kruiscontaminaties
- Kiest het materieel dat het meest geschikt is voor de uit te voeren activiteit
- Verwerkt fruit en groenten in de bereidingen volgens receptuur of technische fiche
- Kiest grondstoffen op basis van recept en weegt ze af
- Maakt seizoensgebonden bereidingen en gerechten
- Stemt de bewaartechniek af op het product
- Volgt het recept op
- Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie
- Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze (op een lijst of met de computer)

Probleemoplossende vaardigheden

- Het kunnen nemen van maatregelen bij voorraadproblemen en kwaliteitsproblemen
- Het kunnen gepast reageren bij voedselveiligheidsproblemen (recall, meldingsplicht,...)
- Het kunnen afstemmen van de planning op de wisselende klantenstromen en veelheid aan producten (vleesproducten, vleesbereidingen, kant-en-klare maaltijden,...)
- Het kunnen onderhandelen van oplossingen met leveranciers, medewerkers en klanten
- Het correct kunnen handelen bij klachten van klanten in functie van de voedselveiligheid en klanttevredenheid
- Het kunnen vermijden van conflicten
- Het kunnen gepast reageren bij problemen met inspectie
- Stuurt medewerkers bij indien nodig
- Spoort afwijkingen van vlees op
- Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit
- Controleert op beschadigingen of productiefouten
- Onderneemt acties om de efficiëntie te verbeteren en de kosten te beheersen

Motorische vaardigheden

- Past hef- en tiltechnieken toe
- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen
- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op
- Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen
- Gebruikt schoonmaakmaterieel
- Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval
- Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op
- Slaat het vlees op in de koeling of diepvries
- Versnijdt karkassen/kwartieren in delen met behoud van herkomstidentificatie

- Verwijdert eventueel poten
- Verwijdert vet
- Maakt geen insnijdingen die het vlees in waarde doen dalen en de bewaringstermijn verkorten
- Zorgt dat er zo weinig mogelijk vlees aan de verwijderde delen hangt
- Verwijdert alle kleine bloeditstoringen, beensplinters en kraakbeen
- Houdt het mes op snee
- 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 de 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
- 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: gebruikt diverse zoutmethodes (vacuüm-, omwenteling- en doseerzouten, enten, snelpekelen), pekelt of wrijft de stukken vlees met zout in, wast en ontzout het te zouten vlees indien van toepassing, hangt het te zouten vlees op voor het droogproces, ontbeent eventueel na het droogproces en geeft vorm (bij hammen)
- Maakt gezouten vlees volgens kookzouterij klaar: werkt met aderspuiting, en spierspuiting en omwentelingszouten, spuit eventueel het vlees in, ontbeent, naait het eventueel op, masseert/trommelt het en vormt het vlees in, kookt eventueel het vlees naargelang de productieorder, verhit het vlees
- 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
- Legt grondstoffen in kokende gelei
- Verwijdert been, kraakbeen, harde delen, pezen...
- Verkleint de grondstoffen (malen, hakken)
- Maakt geleibereiding op basis van gelatinepoeder of natuurlijke gelei
- Laat alles terug opkoken tot gewenste temperatuur
- Vormt in darm of vorm in
- Bereidt de halffabricaten volgens receptuur: pekelt, zout, verkleint, trommelt of malaxeert het vlees, vult af in darm
- Vult en verpakt de bereide halffabricaten af in een hermetisch gesloten recipiënt volgens het productieorder
- Verhit de producten volgens het voorgeschreven sterilisatieproces
- Laat de producten afkoelen tot de geschikte bewaartemperatuur
- Bereidt de halffabricaten volgens receptuur: pekelt, zout, verkleint, trommelt of malaxeert het vlees, fabriceert en voegt bijkomstige ingrediënten volgens receptuur toe, assembleert, vult af of vormt de halffabricaten tot een afgewerkt product volgens het productie order, bekleedt het product met een uitwendige omhulling (bv. een deeg) en paneert het volgens receptuur
- Verhit de producten volgens het voorgeschreven proces
- Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine
- Verpakt efficiënt, milieu- en kostenbewust
- Weegt porties af
- Gebruikt een vleessnijmachine
- Past afwerkings- en garneringstechnieken toe
- Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen
- Schikt en presenteert schotels in de toonbank rekening houdend met het "First in, First out" principe, de scheiding van de producten en het toonbankvulschema
- Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, allergenen...)
- Vult de toonbank aan in de loop van de dag
- Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen
- Gebruikt een vleessnijmachine
- Versnijdt en vermaalt
- Weegt vleesproducten en verpakt ze
- Portioneert fruit en groenten
- Portioneert vlees
- Gebruikt een vleessnijmachine
- Gebruikt toestellen voor het bereiden van gerechten
- Verwerkt resten van vlees en groenten in gerechten
- Koelt maaltijden om de versheid te garanderen
- Slaat de producten op in de koeling of diepvries volgens het "First In, First Out"-principe

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 tijdsschema 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.
- De beroepsbeoefenaar moet de werkzaamheden opvolgen en indien nodig bijsturen.
- Efficiënt kunnen handelen in kritische situaties i.v.m. voedselveiligheid en bij productafwijkingen (in ernstige situaties, uit dienst nemen van de voedingsproducten waarmee er problemen zijn, agentschap voedselveiligheid contacteren...).
- De beroepsbeoefenaar 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 en de werking ervan opvolgen en in grote mate zelfstandigheid aan de dag leggen.
- Gaat om met de controlediensten van voedselveiligheid en hygiëne en met klanten, collega's, inspecteurs, controleurs, leveranciers
- Legt creativiteit aan de dag in de ontwikkeling van producten en de opstelling in de verkoopruimte

Autonomie

Is zelfstandig in

- het bepalen van de volgorde van zijn taken in functie van de productieorder, bestelling en/of levering en waar nodig bijsturen
- het afstemmen van de activiteiten op de werking van het team en waar nodig het bijsturen 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-charcutier
- de vraag van het cliënteel, de bestellingen, de opdrachten...
- de wensen en noden van de klanten

- de instructies van de verantwoordelijke of leidinggevende waar van toepassing

Doet beroep op

- een medewerker voor het ondersteunen van de activiteiten

Verantwoordelijkheid

- Werkt hygiënisch, voedselveilig en respecteert de welzijns- en arbeidswetgeving
- Werkt zowel in teamverband als zelfstandig
- Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op
- Koopt volledige dieren, karkassen, stukken vlees aan
- 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
- Maakt rauwe en gekookte zouterijproducten klaar
- Maakt kookworsten en vleesbroden klaar
- Maakt droge worsten
- Maakt leverbereidingen klaar
- Maakt bloedbereidingen klaar
- Maakt geleibereidingen klaar
- Maakt verhitte vleesproducten die buiten de koeling houdbaar zijn (d.i. conserveren in glas of blik)
- Maakt vleesproducten die bestemd zijn om te worden gefrituurd (d.i. frituursnacks)
- 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
- Gaat bewust om met grondstoffen in relatie tot de kostprijs van de producten
- Wast groenten en fruit en maakt ze schoon
- Maakt basistraiteurgerechten klaar en slaat ze op in een koelkamer

2.3 ATTESTEN EN VOORWAARDEN

Wettelijke attesten en voorwaarden

Voor de beroepsuitoefening van 'Slager-charcutier' 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"