

BEROEPSKWALIFICATIE

Chef de partie vlees, wild en gevogelte

////////////////////////////////////

BK-0423-3

1. Globaal

1.1 TITEL

Chef de partie vlees, wild en gevogelte

Deze benaming wordt gebruikt in de Competent-fiche G160201 Keukenpersoneel (m/v).

1.2 DEFINITIE

Bestelt en ontvangt voedingsmiddelen binnen de keuken, doet de noodzakelijke voorbereidingen, bereidt koude en warme maaltijden met vlees, wild en gevogelte volgens de gepaste culinaire technieken en/of volgens technische fiche, werkt de gerechten af en controleert de kwaliteit teneinde kwaliteitsvolle maaltijden af te leveren aan de gast.

1.3 NIVEAU (VKS EN EQF)

4

1.4 JAAR VAN ERKENNING

versie 3, 2020

2. Competenties

2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

Competentie 1:

Werkt in teamverband

- Wisselt informatie uit met collega's en eindverantwoordelijke
- Rapporteert aan de eindverantwoordelijke
- Werkt efficiënt samen met collega's
- Past zich flexibel aan (verandering van collega's, verandering van werkschema...)
- Meldt problemen, mondeling of schriftelijk, aan de leidinggevende
- Deelt vakkennis
- Vraagt zelf hulp of advies indien nodig
- Toont respect voor elke collega, functie of taak
- Draagt bij tot een aangename sfeer in het team
- Verplaatst zich in de positie van een collega
- Reageert gepast (hulp bieden, afstand houden, relativeren...)

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis communicatietechnieken
- Basiskennis functionele communicatie met collega's in het Engels en het Frans
- Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels

Competentie 2:

Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn

- Werkt ergonomisch (past hef- en tiltechnieken toe)
- Werkt economisch en vermijdt verspilling
- Werkt conform voorgeschreven procedures en huisregels en vult de nodige documenten in
- Past de veiligheids-, voedselveiligheids- en milieuvoorschriften toe
- Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen
- Past nieuwe technieken toe en leert ze aan
- Verplaatst zich op efficiënte wijze tussen de verschillende werkplekken
- Werkt ordelijk en houdt zich aan de planning
- Werkt zorgvuldig en met oog voor detail
- Organiseert de eigen taken binnen de opgelegde werkvolgorde
- Controleert het eigen werk en voorkomen en dat van de medewerkers
- Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering
- Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen...
- Sorteert afval volgens de richtlijnen
- Respecteert de kostprijs van ingrediënten en producten

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van ergonomie
- Kennis foodcost, wastecost en prijszetting
- Kennis van HACCP-normen*
- Kennis van bedrijfsprocedures m.b.t. het eigen werk
- Kennis van ordening van materialen, benodigdheden en keukentoestellen
- Kennis van veiligheidsregels bij het gebruik van machines, snijmaterialen en onderhoud van toestellen
- Kennis van werking van machines of materieel

- Kennis van functionele rekenvaardigheid in functie van klantgericht en economisch werken

Competentie 3:

Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid

- Respecteert de persoonlijke hygiëne
- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
- Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen
- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen
- Respecteert de zones binnen de keuken: koude/warme en vuile/schone
- Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken
- Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid
- Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik
- Vermijdt kruisbesmetting
- Koelt producten zo snel mogelijk na bewerking
- Bewaart voedingsproducten conform de regels van voedselveiligheid
- Registreert goederen en temperaturen
- Respecteert mogelijke gevaren en allergenen

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken
- Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)
- Kennis van allergenen
- Kennis van regeneratietechnieken
- Kennis van HACCP-normen*
- Kennis van de traceerbaarheid van producten
- Kennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halfproducten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...)
- Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur
- Kennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten
- Kennis van persoonlijke hygiëne

Competentie 4:

Voert algemene keukenactiviteiten uit

- Ontvangt en controleert de goederen
- Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer
- Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen
- Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze
- Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, vis, gevogelte en andere basisproducten
- Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen
- Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van vlees, gevogelte, visgerechten, vegetarische gerechten
- Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en nagerechten

- Bereidt gerechten en maaltijden à la minute
- Past diverse dresseertechnieken toe op het bord
- Zet het buffet klaar
- Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen
- Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer
- Voert controletests uit op de versheid van voedingsmiddelen, bereidingen en neemt stalen
- Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon
- Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door
- Begeleidt keukenmedewerkers

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten
- Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige
- Basiskennis voorraadbeheer
- Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid
- Basiskennis van reinigingsschema's
- Basiskennis begeleiden van keukenmedewerkers
- Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)
- Kennis van de anatomie van dieren voor consumptie
- Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten...
- Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten...
- Kennis van recepten
- Kennis van functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden
- Kennis van allergenen
- Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten
- Kennis van snijtechnieken
- Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise...)
- Kennis van bereidingswijzen
- Kennis van kooktechnieken
- Kennis van dresseertechnieken
- Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen
- Kennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...)
- Kennis van controletests en het nemen van stalen
- Kennis van etikettering
- Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
- Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal...)
- Kennis van het slijpen van messen
- Kennis van reinigingstechnieken en de toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures
- Kennis van efficiënte werkorganisatie
- Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen
- Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
- Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels

- Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vis, vlees, gevogelte en andere basisproducten
- Kennis van nagerechten, desserts
- Kennis van zuivelbereidingen, deegbereidingen

Competentie 5:

Bereidt dieetmaaltijden

- Bereidt suikervrije, zoutarme en vetloze gerechten
- Respecteert bij de bereiding de invloed van temperatuur en licht
- Gebruikt specifieke technieken van de dieetkeuken
- Schrijft recepturen en technische fiches uit

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van dieetmaaltijden
- Kennis van recepten

Competentie 6:

Bereidt vegetarische en veganistische gerechten

- Respecteert de voedingswaarden van vegetarische en veganistische ingrediënten
- Past de principes van gezonde voeding toe
- Zoekt volwaardige vervangproducten
- Past specifieke bereidingstechnieken voor alternatieve voeding toe
- Schrijft recepturen en technische fiches uit

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van alternatieven voor vlees, wild en gevogelte
- Kennis van vegetarische en veganistische gerechten
- Kennis van de combinatie van smaken en voedingsmiddelen
- Kennis van recepten
- Kennis van bereidingswijzen

Competentie 7:

Adviseert bij het samenstellen van de kaart m.b.t. gerechten met vlees, wild en gevogelte

- Overlegt met de keukenverantwoordelijke
- Respecteert het soort keuken, de geografische regio en de bedrijfsstrategie
- Respecteert nieuwe trends en producten, met nieuwe ontwikkelingen in de smaakleer, met streekgerechten, met duurzaamheid en met de kostprijs
- Past nieuwe trends toe rond de herkweek van oude rassen, biologisch voeder, streekeigen rassen...
- Gebruikt inheemse en uitheemse producten
- Respecteert de seizoenskalender voor vlees, gevogelte en wild
- Respecteert het paarseizoen, jachtseizoen, lammertijd...
- Respecteert de voedingswaarde van de producten
- Respecteert de rassen, soorten, de plaats van herkomst en het voeder
- Voert prijsberekeningen uit en stelt speciale acties voor

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van nieuwe trends

- Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)
- Kennis van de kwaliteit en voedingswaarde van vlees, wild en gevogelte
- Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding
- Kennis van de combinatie van smaken en voedingsmiddelen
- Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten
- Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten
- Kennis van de samenhang van een gerecht en de toepassingsmogelijkheden
- Kennis van allergenen
- Kennis foodcost, wastecost en prijszetting
- Grondige kennis van rassen, soorten, hun plaats van herkomst en hun voeders
- Grondige kennis van de jachtkalender, parseizoenen, lammerseizoenen

Competentie 8:

Stelt een aanbod samen voor de meest gangbare diëten en allergieën

- Past algemene dieetrichtlijnen toe
- Respecteert de meest voorkomende voedselallergieën en voedselintoleranties
- Berekent de voedingswaarden van producten
- Respecteert de rassen, soorten en het voeder
- Past de principes van gezonde voeding toe bij bepaalde voedingspatronen en diëten
- Zoekt volwaardige vervangproducten voor vlees, wild en gevogelte

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van de kwaliteit en voedingswaarde van vlees, wild en gevogelte
- Kennis van dieetmaaltijden
- Kennis van allergenen
- Grondige kennis van rassen, soorten, hun plaats van herkomst en hun voeders

Competentie 9:

Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, wild en gevogelte

- Maakt vlees, wild en gevogelte leeg
- Verwerkt karkassen en beent vlees, wild en gevogelte uit
- Pelt en ontvliest indien nodig
- Fileert en versnijdt vlees, wild en gevogelte op een kwaliteitsvolle manier
- Bereidt vullingen
- Portioneert nauwkeurig en gaart eventueel voor
- Gebruikt diverse marinades
- Gebruikt de juiste kruiden en kruidenmengsels

Met inbegrip van kennis:

- Grondige kennis van vlees, gevogelte en wildgerechten
- Grondige kennis van het reinigen, versnijden en portioneren van vlees, wild en gevogelte

Competentie 10:

Verwerkt organen van vlees, wild en gevogelte tot paté's, terrines, worsten, pasteien...

- Zoekt culinaire toepassingen voor tong, nier, hersenen, maag, hart, lever, darm...
- Respecteert de wettelijke temperatuur

- Sorteert, bewerkt en bereidt de organen volgens bestemming en receptuur

Met inbegrip van kennis:

- Grondige kennis van vlees, gevogelte en wildgerechten
- Grondige kennis van de verwerking van organen en resten

Competentie 11:

Bereidt gerechten met vlees, wild en gevogelte uit de inheemse keuken en uit de wereldkeuken

- Past specifieke bereidingen toe uit de inheemse keuken
- Past specifieke bereidingen toe uit de wereldkeuken
- Gebruikt de (deelstukken) van vlees, wild en gevogelte op de juiste wijze
- Bereidt sauzen en garnituren voor gerechten met vlees, wild en gevogelte
- Bereidt hapjes en soepen op basis van vlees, wild en gevogelte
- Bereidt fonds, bouillons, pasteien en geleibereidingen met vlees, wild en gevogelte
- Verwerkt overgebleven resten

Met inbegrip van kennis:

- Grondige kennis van de seizoenskalender voor vlees, gevogelte en wild
- Grondige kennis van het bereiden van (onderdelen van) vlees, wild en gevogelte

Competentie 12:

Past diverse bereidingstechnieken toe voor vlees, wild en gevogelte

- Past een breed scala aan klassieke en moderne technieken toe die recht doen aan het specifieke product
- Kiest de juiste gaartechniek voor elk product en gerecht (marineren, pochieren, bakken, stoven, wokken, grillen, roken, frituren, rauw, lage temperatuur, stomen...)
- Kiest de juiste verwerkings- en bewaartechniek voor elk product (pekelen, roken, drogen, marineren...)
- Gebruikt diverse apparaten en kooktoestellen (braadslee, steamer, grill, rookkist, wok, BBQ, vacuümtoestel...)
- Kruidt gepast af
- Schrijft recepturen en technische fiches uit

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van recepten
- Grondige kennis van de seizoenskalender voor vlees, gevogelte en wild
- Grondige kennis van gaartechnieken (marineren, pochieren, bakken, stoven, wokken, grillen, roken, frituren, rauw, lage temperatuur, stomen...)
- Grondige kennis van verwerkings- en bewaartechnieken (pekelen, roken, drogen, marineren...)

Competentie 13:

Blijft op de hoogte van nieuwe trends en producten rond vlees, wild, en gevogelte

- Zoekt op de binnen- en buitenlandse markt naar nieuwe trends en producten
- Verbreedt constant zijn kennis omtrent trends en producten
- Past nieuwe technieken toe
- Experimenteert met smaakcombinaties

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van nieuwe trends
- Kennis van smaken en aroma's
- Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding
- Kennis van de combinatie van smaken en voedingsmiddelen

2.2 BESCHRIJVING COMPETENTIES ADHV DE DESCRIPTORELEMENTEN

Kennis

- Basiskennis van alternatieven voor specifieke gasten met specifieke vereisten
- Basiskennis vervanging van dierlijke ingrediënten door plantaardige
- Basiskennis voorraadbeheer
- Basiskennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken
- Basiskennis van nieuwe trends
- Basiskennis van de principes van gastvriendelijkheid
- Basiskennis van reinigingsschema's
- Basiskennis communicatietechnieken
- Basiskennis functionele communicatie met collega's in het Engels en het Frans
- Basiskennis van ergonomie
- Basiskennis begeleiden van keukenmedewerkers

- Kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)
- Kennis van de anatomie van dieren voor consumptie
- Kennis van de kwaliteit en voedingswaarde van vlees, wild en gevogelte
- Kennis van alternatieven voor vlees, wild en gevogelte
- Kennis van hapjes en amuses, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten...
- Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten...
- Kennis van vegetarische en veganistische gerechten
- Kennis van dieetmaaltijden
- Kennis van smaken en aroma's
- Kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding
- Kennis van de combinatie van smaken en voedingsmiddelen
- Kennis van het doseren en mengen van ingrediënten
- Kennis van samenstelling van (gezonde en uitgebalanceerde) gerechten
- Kennis van de samenhang van een gerecht en de toepassingsmogelijkheden
- Kennis van recepten
- Kennis van functionele rekenvaardigheid m.b.t. het berekenen van hoeveelheden
- Kennis van allergenen
- Kennis foodcost, wastecost en prijszetting
- Kennis van schillen en pellen van voedingsproducten
- Kennis van snijtechnieken
- Kennis van versnijdingsvormen (julienne, brunoise...)
- Kennis van bereidingswijzen
- Kennis van kooktechnieken
- Kennis van regeneratietechnieken
- Kennis van dresseertechnieken

- Kennis van HACCP-normen*
- Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen
- Kennis van de traceerbaarheid van producten
- Kennis van opslag- en bewaar technieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halfproducten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...)
- Kennis van controletests en het nemen van stalen
- Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaar temperatuur
- Kennis van etikettering
- Kennis van het FIFO- en FEFO-principe
- Kennis van meetinstrumenten in de keuken (thermometer, digitale weegschaal...)
- Kennis van het slijpen van messen
- Kennis van reinigingstechnieken en de toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen en procedures
- Kennis van efficiënte werkorganisatie
- Kennis van lezen, interpreteren en uitwerken van bestelbonnen
- Kennis van bedrijfsprocedures m.b.t. het eigen werk
- Kennis van ordening van materialen, behoeftes en keukentoeuwen
- Kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
- Kennis van keukenterminologie en vakjargon in het Frans en het Engels
- Kennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten
- Kennis van persoonlijke hygiëne
- Kennis van veiligheidsregels bij het gebruik van machines, snijmaterialen en onderhoud van toestellen
- Kennis van werking van machines of materieel
- Kennis van functionele rekenvaardigheid in functie van klantgericht en economisch werken
- Kennis van het schoonmaken, versnijden en portioneren van vis, vlees, gevogelte en andere basisproducten
- Kennis van nagerechten, desserts
- Kennis van zuivelbereidingen, deegbereidingen

- Grondige kennis van vlees, gevogelte en wildgerechten
- Grondige kennis van rassen, soorten, hun plaats van herkomst en hun voeders
- Grondige kennis van de seizoenskalender voor vlees, gevogelte en wild
- Grondige kennis van de jachtkalender, paarseizoen, lammerseizoen
- Grondige kennis van het reinigen, versnijden en portioneren van vlees, wild en gevogelte
- Grondige kennis van het bereiden van (onderdelen van) vlees, wild en gevogelte
- Grondige kennis van de verwerking van organen en resten
- Grondige kennis van gaartechnieken (marineren, pocheren, bakken, stoven, wokken, grillen, roken, frituren, rauw, lage temperatuur, stomen...)
- Grondige kennis van verwerkings- en bewaar technieken (pekelen, roken, drogen, marineren...)

Cognitieve vaardigheden

- Wisselt informatie uit met collega's en eindverantwoordelijke
- Rapporteert aan de eindverantwoordelijke
- Werkt efficiënt samen met collega's
- Deelt vakkennis
- Vraagt zelf hulp of advies indien nodig

- Toont respect voor elke collega, functie of taak
- Draagt bij tot een aangename sfeer in het team
- Verplaatst zich in de positie van een collega
- Werkt economisch en vermijdt verspilling
- Werkt conform voorgeschreven procedures en huisregels en vult de nodige documenten in
- Past de veiligheids-, voedselveiligheids- en milieuvoorschriften toe
- Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen
- Past nieuwe technieken toe en leert ze aan
- Verplaatst zich op efficiënte wijze tussen de verschillende werkplekken
- Werkt ordelijk en houdt zich aan de planning
- Werkt zorgvuldig en met oog voor detail
- Organiseert de eigen taken binnen de opgelegde werkvolgorde
- Controleert het eigen werk en voorkomen en dat van de medewerkers
- Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering
- Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen...
- Respecteert de kostprijs van ingrediënten en producten
- Respecteert de persoonlijke hygiëne
- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen
- Respecteert de zones binnen de keuken: koude/warme en vuile/schone
- Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken
- Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid
- Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik
- Vermijdt kruisbesmetting
- Koelt producten zo snel mogelijk na bewerking
- Bewaart voedingsproducten conform de regels van voedselveiligheid
- Registreert goederen en temperaturen
- Respecteert mogelijke gevaren en allergenen
- Ontvangt en controleert de goederen
- Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen
- Voert controletests uit op de versheid van voedingsmiddelen, bereidingen en neemt stalen
- Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en geeft bestellingen door
- Begeleidt keukenmedewerkers
- Respecteert bij de bereiding de invloed van temperatuur en licht
- Schrijft recepturen en technische fiches uit
- Respecteert de voedingswaarden van vegetarische en veganistische ingrediënten
- Past de principes van gezonde voeding toe
- Zoekt volwaardige vervangproducten
- Past specifieke bereidingstechnieken voor alternatieve voeding toe
- Schrijft recepturen en technische fiches uit
- Overlegt met de keukenverantwoordelijke
- Respecteert het soort keuken, de geografische regio en de bedrijfsstrategie
- Respecteert nieuwe trends en producten, met nieuwe ontwikkelingen in de smaakleer, met streekgerechten, met duurzaamheid en met de kostprijs
- Past nieuwe trends toe rond de herkweek van oude rassen, biologisch voeder, streekeigen rassen...
- Gebruikt inheemse en uitheemse producten
- Respecteert de seizoenskalender voor vlees, gevogelte en wild
- Respecteert het paarseizoen, jachtseizoen, lammertijd...
- Respecteert de voedingswaarde van de producten
- Respecteert de rassen, soorten, de plaats van herkomst en het voeder

- Voert prijsberekeningen uit en stelt speciale acties voor
- Past algemene dieetrichtlijnen toe
- Respecteert de meest voorkomende voedselallergieën en voedselintoleranties
- Berekent de voedingswaarden van producten
- Respecteert de rassen, soorten en het voeder
- Past de principes van gezonde voeding toe bij bepaalde voedingspatronen en diëten
- Zoekt volwaardige vervangproducten voor vlees, wild en gevogelte
- Zoekt culinaire toepassingen voor tong, nier, hersenen, maag, hart, lever, darm...
- Respecteert de wettelijke temperatuur
- Sorteert, bewerkt en bereidt de organen volgens bestemming en receptuur
- Past specifieke bereidingen toe uit de inheemse keuken
- Past specifieke bereidingen toe uit de wereldkeuken
- Past een breed scala aan klassieke en moderne technieken toe die recht doen aan het specifieke product
- Kiest de juiste gaartechniek voor elk product en gerecht (marineren, pochieren, bakken, stoven, wokken, grillen, roken, frituren, rauw, lage temperatuur, stomen...)
- Kiest de juiste verwerkings- en bewaartechniek voor elk product (pekelen, roken, drogen, marineren...)
- Schrijft recepturen en technische fiches uit
- Zoekt op de binnen- en buitenlandse markt naar nieuwe trends en producten
- Verbreedt constant zijn kennis omtrent trends en producten
- Past nieuwe technieken toe
- Experimenteert met smaakcombinaties
- Gebruikt de (deelstukken) van vlees, wild en gevogelte op de juiste wijze

Probleemoplossende vaardigheden

- Past zich flexibel aan (verandering van collega's, verandering van werkschema...)
- Meldt problemen, mondeling of schriftelijk, aan de leidinggevende
- Reageert gepast (hulp bieden, afstand houden, relativeren...)

Motorische vaardigheden

- Werkt ergonomisch (past hef- en tiltechnieken toe)
- Sorteert afval volgens de richtlijnen
- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
- Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen
- Slaat goederen op in een koelkamer of voorraadkamer
- Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen
- Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze
- Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, vis, gevogelte en andere basisproducten
- Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen
- Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van vlees, gevogelte, visgerechten, vegetarische gerechten
- Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en nagerechten

- Bereidt gerechten en maaltijden à la minute
- Past diverse dresseertechnieken toe op het bord
- Zet het buffet klaar
- Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer
- Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon
- Bereidt suikervrije, zoutarme en vetloze gerechten
- Gebruikt specifieke technieken van de dieetkeuken
- Maakt vlees, wild en gevogelte leeg
- Verwerkt karkassen en beent vlees, wild en gevogelte uit
- Pelt en ontvliest indien nodig
- Fileert en versnijdt vlees, wild en gevogelte op een kwaliteitsvolle manier
- Bereidt vullingen
- Portioneert nauwkeurig en gaart eventueel voor
- Gebruikt diverse marinades
- Gebruikt de juiste kruiden en kruidenmengsels
- Bereidt sauzen en garnituren voor gerechten met vlees, wild en gevogelte
- Bereidt hapjes en soepen op basis van vlees, wild en gevogelte
- Bereidt fonds, bouillons, pasteien en geleibereidingen met vlees, wild en gevogelte
- Verwerkt overgebleven resten
- Gebruikt diverse apparaten en kooktoestellen (braadslee, steamer, grill, rookkist, wok, BBQ, vacuümtoestel...)
- Kruidt gepast af

Omgevingscontext

- Het beroep wordt uitgeoefend in diverse horecabedrijven (restaurant, brasserie, bistro, gastronomisch restaurant, feestzaal, traiteur, mobiele restauratie*, congrescentrum, hotel, grootkeuken/gemeenschapsrestauratie, e.d.). De chef de partie vlees, wild en gevogelte moet zich aanpassen aan de verscheidenheid in werkomgeving. Deze varieert naargelang de omvang van het bedrijf en de bedrijfsformule (eetgelegenheden ter plaatse, levering aan huis, koud/warm bewaren, grootkeuken/gemeenschapsrestauratie, industrie/bedrijfsrestaurant, traditionele keuken...)
- Het beroep wordt uitgeoefend met flexibele uren: overdag, 's nachts, tijdens het weekend en/of tijdens feestdagen, via onderbroken dienst (service-coupé) en met variabele roosters
- De werkzaamheden worden enerzijds bepaald door contextspecifieke elementen zoals infrastructuur, type bedrijf, omgeving, beschikbare grondstoffen, budget, kwaliteit van grondstoffen, doelgroep. Anderzijds heeft de chef de partie te maken met een veelheid aan voorschriften en regelgeving waarmee rekening dient gehouden te worden (veiligheid, HACCP, milieuzorg, hygiëne, voedselveiligheid, autocontrole...)
- De chef de partie vlees, wild en gevogelte werkt samen met collega's die een verscheidenheid aan culturen en talen weerspiegelen
- De uitoefening van het beroep vereist een respectvolle houding tegenover de gasten, de collega's, de leveranciers en de hiërarchische meerderen en vereist het afstemmen van de dienstverlening op de wensen en noden van de gasten
- De uitoefening van het beroep vraagt een correcte, duidelijke en doelgerichte communicatie met de gasten, de collega's, de leveranciers en de hiërarchische meerderen
- Het werk kan plaatsvinden in koude en warme ruimtes met verhoogde temperatuur
- Het dragen van beroepskledij (kokskledij, veiligheidsschoenen...) is vereist

- De chef de partie vlees, wild en gevogelte werkt binnen een hiërarchisch team. De chef de partie vlees, wild en gevogelte moet bovendien kunnen omgaan met verschillende personen en diensten (chef-kok, leveranciers, hygiënische diensten...) en samenwerking tussen het keukenpersoneel (kok, keukenpersoneel...) en het zaalpersoneel (kelners...) is vereist. Ook contact met klanten kan voorkomen: de chef de partie moet dan een klantvriendelijke houding kunnen aannemen.
- De uitoefening van het beroep vereist een flexibele houding bij wisselende factoren: plotselinge ziekte van collega's, piekmomenten m.b.t. het aantal gasten, problemen met gasten, problemen met de voorraad...
- De chef de partie vlees, wild en gevogelte voert werkzaamheden uit die divers zijn en naast elkaar worden uitgevoerd (technisch, administratief, aansturend, controlerend...)
- Het uitvoeren van de instructies en handelingen met respect voor het tijdschema is belangrijk
- De chef de partie vlees, wild en gevogelte heeft te maken met een verschillend werkritme: tijdens piekmomenten wordt de beroepsbeoefenaar geconfronteerd met een grote werkdruk en zal de beroepsbeoefenaar stressbestendig moeten zijn.

Handelingscontext

- De chef de partie vlees, wild en gevogelte moet voortdurend aandacht hebben voor voedselveiligheid en hygiëne. De beroepsbeoefenaar moet efficiënt kunnen handelen in kritische situaties in verband met voedselveiligheid en bij productafwijkingen.
- De chef de partie vlees, wild en gevogelte is behendig in het versnijden en reinigen van voedingsproducten met het oog op de eigen veiligheid en het aanhouden van een strak werktempo
- De chef de partie vlees, wild en gevogelte moet dienst- en tijdschema's naleven en zorgen dat de werkplanning gerealiseerd wordt binnen de aangegeven tijdspanne
- De chef de partie vlees, wild en gevogelte moet aandachtig zijn bij het gebruik van potentieel gevaarlijke apparatuur en materieel (messen, kookfornuizen, warme ovenschotels...) voor de eigen veiligheid en deze van anderen
- Het beroep impliceert het langdurig rechtstaan en rondlopen
- De chef de partie vlees, wild en gevogelte moet aandacht hebben voor ergonomische werkhoudingen
- De chef de partie vlees, wild en gevogelte moet vaak dezelfde handelingen uitvoeren maar met permanente aandacht voor de kwaliteit van de dienstverlening
- Het economisch (kostenbewust en -besparend) omgaan met voedingsproducten is vereist
- De beroepsbeoefenaar moet kwaliteitsvol en klantgericht handelen in alle omstandigheden

Autonomie

Is zelfstandig in

- het efficiënt uitvoeren van zijn eigen werkzaamheden:
- het uitvoeren van voorbereidende werkzaamheden in de keuken
- het ontvangen, controleren en opslaan van goederen
- het reinigen, bewerken, versnijden en portioneren van voedingsproducten
- het bereiden van gerechten en maaltijden volgens de gepaste technieken en/of receptuurfiche

- het afwerken van gerechten, het controleren van hun kwaliteit en het opslaan van voedingsmiddelen volgens de regels van voedselveiligheid
- het opvolgen van de voorraad
- het begeleiden van de werkzaamheden van de keukenmedewerkers

Is gebonden aan

- de instructies van de eindverantwoordelijke
- het respecteren van bedrijfsprocedures en -afspraken
- regels met betrekking tot voedselveiligheid en -hygiëne
- veiligheidsvoorschriften
- milieuvoorschriften
- principes van klantvriendelijkheid en etiquette

Doet beroep op

- de eindverantwoordelijke voor:
- het aanleveren van recepturen en technische fiches
- het opmaken van werkplannen
- het oplossen van operationele problemen (personeel, materieel, voedselveiligheid, voorraadtekorten)

Verantwoordelijkheid

- Werkt in teamverband
- Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn
- Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid
- Voert algemene keukenactiviteiten uit
- Bereidt dietmaaltijden
- Bereidt vegetarische en veganistische gerechten
- Adviseert bij het samenstellen van de kaart m.b.t. gerechten met vlees, wild en gevogelte
- Stelt een aanbod samen voor de meest gangbare diëten en allergieën
- Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, wild en gevogelte
- Verwerkt organen van vlees, wild en gevogelte tot paté's, terrines, worsten, pasteien...
- Bereidt gerechten met vlees, wild en gevogelte uit de inheemse keuken en uit de wereldkeuken
- Past diverse bereidingstechnieken toe voor vlees, wild en gevogelte
- Blijft op de hoogte van nieuwe trends en producten rond vlees, wild, en gevogelte

2.3 ATTESTEN EN VOORWAARDEN

Wettelijke attesten en voorwaarden

Voor de beroepsuitoefening van 'Chef de partie vlees, wild en gevogelte' 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"