

# BEROEPSKWALIFICATIE

## Verkoper slagerij

//////////////////////////////////////  
BK-0392-2

## 1. Globaal

### 1.1 TITEL

Verkoper slagerij

Deze benaming komt voor in de Competent fiche "D110601 Verkoper van voedingsmiddelen (m/v)"

### 1.2 DEFINITIE

De verkoper slagerij adviseert de klant, verkoopt producten en oefent slagerij-activiteiten uit teneinde de klanten vakkundig te bedienen volgens de wensen van de klant

### 1.3 NIVEAU (VKS EN EQF)

4

### 1.4 JAAR VAN ERKENNING

versie 2, 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 autocontrolegids van de slagerij G003
- Grondige kennis van GMP
- Grondige kennis van GHP
- 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

Competentie 2:

Werkt in teamverband

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

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van communicatietechnieken
- Grondige kennis van organisatiestructuur
- Grondige kennis van vakterminologie

Competentie 3:

Controleert het vlees

- Controleert of het vlees voldoet aan de hygiënische voorschriften

- Slaat het vlees op in de koeling of diepvries
- Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze op een lijst of met de computer

Met inbegrip van kennis:

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

Competentie 4:

Verwerkt stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken)

- Verwerkt stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken...)
- Stemt het gereedschap af op de snijhandeling en de karakteristieken van het stuk vlees
- Versnijdt delen met behoud van herkomstidentificatie
- 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 technieken om vlees te snijden
- Grondige kennis van technieken om stukken vlees uit te benen en op te delen

Competentie 5:

Verdeelt de stukken

- Pelt, ontvliest en portioneert de stukken vlees
- Slaat overgebleven resten vlees op volgens bestemming
- Gebruikt recipiënten bestemd voor vlees volgens de hygiënische en wettelijke richtlijnen
- Houdt versnijdingen van verschillende loten apart in functie van traceerbaarheid
- Werkt volgens diersoort, orgaanvlees

Met inbegrip van kennis:

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

Competentie 6:

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

- Weegt de benodigde ingrediënten af volgens receptuur of technische fiche

- Berekent hoeveelheden volgens receptuur of technische fiche
- 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
- Bereidt sandwiches en salades
- Controleert en registreert de temperatuur en de kwaliteit van het vlees
- Controleert en registreert het bereide product (visuele controles, geurcontroles, staalnames...)
- Respecteert het allergenenbeleid

Met inbegrip van kennis:

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

Competentie 7:

Snijdt en verpakt verse producten voor bestellingen, voor de zelfbedieningsafdeling en/of presenteert ze in de toonbank

- Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine
- Verpakt efficiënt en kostenbewust
- Weegt producten af
- Gebruikt een snijmachine
- Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken

- Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen
- Schikt en presenteert producten en schotels in de toonbank rekening houdend met het “First In-First Out” principe en de scheiding van productgroepen
- Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling,...)
- Controleert de verpakking en het etiket
- Vult de toonbank aan in de loop van de dag
- Plaatst promotionele artikels op een commerciële plaats
- Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van allergenen
- Kennis van etikettering
- Kennis van snij- en verpakkingsmachines
- Kennis van presentatietechnieken van producten
- Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...
- Kennis van verkooptechnieken
- Kennis van afwerkings- en garneringstechnieken
- Kennis van functionele rekenvaardigheden
- Grondige kennis van FIFO/FEFO-principe
- Grondige kennis van kritische controlepunten voor het eigen werk
- Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van goederen en producten
- Grondige kennis van kwaliteitsnormen
- Grondige kennis van HACCP-normen
- Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen
- Grondige kennis van diverse meetinstrumenten
- Grondige kennis van verpakkingsmethoden
- Grondige kennis van invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product
- Grondige kennis van traceerbaarheid van goederen en producten

Competentie 8:

Ontvangt goederen en producten en controleert de levering

- Vergelijkt de levering met de bestelbon en andere formulieren
- Registreert de levering
- Evalueert de kwaliteit van de levering
- Meldt leveringen die niet voldoen volgens de bedrijfseigen procedures
- Slaat de goederen en producten op volgens de gangbare principes

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van voorschriften voor ontvangst, controle en retour van goederen
- Grondige kennis van GMP
- Grondige kennis van FIFO/FEFO-principe
- Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van goederen en producten
- Grondige kennis van registratietechnieken
- Grondige kennis van sorteer- en stockeertechnieken m.b.t. goederen en producten

Competentie 9:

Controleert de staat en bewaring van bederfbare producten

- Beoordeelt de versheid zintuiglijk
- Controleert de temperatuur en de versheid van de goederen aan de hand van meetapparatuur
- Controleert en registreert de temperatuur in de opslagruimte
- Controleert vervaldata
- Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen
- Verwijdert beschadigde producten
- Registreert producten die verkocht worden met reductie of die verwijderd worden als afval

Met inbegrip van kennis:

- Grondige kennis van GMP
- Grondige kennis van FIFO/FEFO-principe
- Grondige kennis van registratietechnieken
- Grondige kennis van HACCP-normen
- Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen

Competentie 10:

Verzamelt de opvolgdocumenten voor de traceerbaarheid van goederen (leveringsdata, temperatuuropmetingen, lotnummers...)

- Controleert de beschikbare product-, proces- en transportgegevens
- Registreert bij ontvangst de gegevens op lijsten en vermeldt afwijkingen
- Registreert de temperatuur in de opslagruimte
- Houdt gegevens bij met het oog op de traceerbaarheid van de goederen

Met inbegrip van kennis:

- Grondige kennis van GMP
- Grondige kennis van FIFO/FEFO-principe
- Grondige kennis van registratietechnieken
- Grondige kennis van traceerbaarheid van goederen en producten

Competentie 11:

Gaat professioneel om met klanten en stelt de aankoopwensen van de klant vast

- Past uiterlijk en kleding aan de kenmerken van de verkoopomgeving aan
- Verwelkomt de klant professioneel
- Luistert naar de wens(en) van de klant
- Stelt vragen over de wens(en) van de klant
- Schat in hoe de klant wil geholpen worden
- Vermijdt conflicten met klanten
- Lost eventuele klachten op
- Detecteert verdachte klanten met het oog op diefstalpreventie
- Grijpt in op verdachte klanten, rekening houdend met de wetgeving en met de bedrijfsinterne procedures

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis Frans: zinnen en regelmatig voorkomende uitdrukkingen van klanten begrijpen en in eenvoudige bewoordingen communiceren over de belangrijke aspecten van de artikelen en de verkoop

- Basiskennis Engels: zinnen en regelmatig voorkomende uitdrukkingen van klanten begrijpen en in eenvoudige bewoordingen communiceren over de belangrijke aspecten van de artikelen en de verkoop
- Basiskennis van ICT
- Basiskennis van privacyregelgeving
- Basiskennis van multi channel
- Basiskennis van handelsrecht
- Kennis van principes van klantvriendelijkheid
- Kennis van typologie van klanten of consumenten
- Kennis van conflicthantering
- Kennis van verkooptechnieken
- Kennis van wet- en regelgeving i.v.m. diefstalpreventie: rechten van personeel en klant
- Kennis van communicatietechnieken

#### Competentie 12:

Adviseert over de producten en diensten volgens de commerciële regels van de zaak

- Vertaalt de wens van de klant naar de mogelijkheden van het assortiment
- Geeft informatie over de kenmerken van de producten (oorsprong, gebruik...) en de voordelen voor de klant in functie van zijn wensen
- Demonstreert, toont producten of geeft proevertjes
- Adviseert de klant omtrent hoeveelheden en producten passend bij menu's en aantal personen
- Raadt producten aan in functie van de wensen van de klant
- Geeft informatiemateriaal mee (brochures...)
- Stimuleert de klant tot een aankoopbeslissing
- Stelt aanvullende producten voor (meerverkoop)
- Informeert de klant over de diensten bij verkoop (levering, getrouwheidskaart...)
- Informeert de klant over houdbaarheden en verwerking van de producten
- Sluit de verkoop af

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van interculturele gebruiken
- Basiskennis van samenstelling van menu's
- Kennis van typologie van klanten of consumenten
- Kennis van verkooptechnieken
- Kennis van assortiment

#### Competentie 13:

Ontvangt betalingen en bedient de kassa

- Start het kassa- en/of registratiesysteem
- Controleert de kassa aan het begin van de werkdag
- Bedient het kassa- en/of registratiesysteem
- Registreert correct de verkoopprijs en de bijkomende kosten
- Zoekt klantgegevens op
- Past klantgetrouwheidssystemen, kortingen en geschenkbonnen correct toe
- Informeert de klant over de verschillende betalingsmogelijkheden
- Maakt een BTW- bon of factuur volgens de wettelijke normen
- Geeft correct wisselgeld weer

- Handelt de verschillende betalingsmogelijkheden op een correcte manier af
- Reageert adequaat op fraudepogingen
- Sluit het kassa- en/of registratiesysteem
- Vermijdt kassaverschillen
- Telt het geld na sluiting
- Lost eenvoudige technische storingen op

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van fraudetechnieken
- Basiskennis van eenvoudige onderhoudstechnieken
- Basiskennis van ICT
- Kennis van betaalmiddelen (werking, geldigheid...)
- Kennis van opmaak van facturen
- Kennis van opmaak van BTW-bonnen
- Kennis van kassaverrichtingen
- Kennis van functionele rekenvaardigheden

Competentie 14:

Ordent de voorraad en bevoorraadt

- Vult producten aan volgens het FIFO/FEFO-principe
- Merkt gebreken aan de producten op en neemt gepaste maatregelen ((bijna) vervallen producten uit de afdeling nemen...)
- Schikt producten aantrekkelijk en hygiënisch

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van ICT
- Kennis van voorraadbeheer
- Kennis van allergenen
- Grondige kennis van GMP
- Grondige kennis van FIFO/FEFO-principe
- Grondige kennis van HACCP-normen

Competentie 15:

Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en maakt bestellingen

- Houdt gegevens bij over het verbruik van producten
- Berekent de hoeveelheid producten voor de bestelling
- Vult een bestelformulier in
- Contacteert leveranciers
- Bestelt producten

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van ICT
- Kennis van voorraadbeheer
- Kennis van bestellingen (bestelbonnen, opmaak, opvolging, procedures, formulieren...)
- Kennis van contacten leveranciers
- Grondige kennis van GMP
- Grondige kennis van FIFO/FEFO-principe
- Grondige kennis van traceerbaarheid van goederen en producten



## 2.2 BESCHRIJVING COMPETENTIES ADHV DE DESCRIPTORELEMENTEN

### Kennis

- Basiskennis van welzijnswetgeving
- Basiskennis van arbeidsovereenkomst
- Basiskennis van interculturele gebruiken
- Basiskennis van samenstelling van menu's
- Basiskennis van fraudetechnieken
- Basiskennis van eenvoudige onderhoudstechnieken
- Basiskennis Frans: zinnen en regelmatig voorkomende uitdrukkingen van klanten begrijpen en in eenvoudige bewoordingen communiceren over de belangrijke aspecten van de artikelen en de verkoop
- Basiskennis Engels: zinnen en regelmatig voorkomende uitdrukkingen van klanten begrijpen en in eenvoudige bewoordingen communiceren over de belangrijke aspecten van de artikelen en de verkoop
- Basiskennis van ICT
- Basiskennis van privacyregelgeving
- Basiskennis van multi channel
- Basiskennis van handelsrecht
  
- Kennis van betaalmiddelen (werking, geldigheid...)
- Kennis van opmaak van facturen
- Kennis van opmaak van BTW-bonnen
- Kennis van kassaverrichtingen
- Kennis van voorraadbeheer
- Kennis van allergenen
- Kennis van bestellingen (bestelbonnen, opmaak, opvolging, procedures, formulieren...)
- Kennis van contacten leveranciers
- Kennis van voorschriften voor ontvangst, controle en retour van goederen
- Kennis van etikettering
- Kennis van snij- en verpakkingsmachines
- Kennis van presentatietechnieken van producten
- Kennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono , E-coli , salmonella ...)
- Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté...)
- Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen
- Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...
- Kennis van anatomie van dieren
- Kennis van rode organenpakket
- Kennis van principes van klantvriendelijkheid
- Kennis van typologie van klanten of consumenten
- Kennis van conflicthantering
- Kennis van verkooptechnieken
- Kennis van wet- en regelgeving i.v.m. diefstalpreventie: rechten van personeel en klant
- Kennis van assortiment
- Kennis van afwerkings- en garneringstechnieken
- Kennis van communicatietechnieken

- Kennis van functionele rekenvaardigheden
- Grondige kennis van typologie van vleesstukken
- Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees
- Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Grondige kennis van autocontrolelegids van de slagerij G003
- Grondige kennis van GMP
- Grondige kennis van GHP
- 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 voorwaarden voor opslag van goederen en producten
- Grondige kennis van kwaliteitsnormen
- Grondige kennis van registratietechnieken
- Grondige kennis van sorteer- en stockeertechnieken m.b.t. goederen en producten
- Grondige kennis van HACCP-normen
- Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees
- Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk
- Grondige kennis van technieken om vlees te snijden
- Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten
- Grondige kennis van de samenstelling van het vleesproduct 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 marineren
- Grondige kennis van organisatiestructuur
- Grondige kennis van vakterminologie
- Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen
- Grondige kennis van diverse meetinstrumenten
- Grondige kennis van verpakkingsmethoden
- Grondige kennis van invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product
- Grondige kennis van technieken om stukken vlees uit te benen en op te delen
- Grondige kennis van technieken om vlees bij te snijden
- Grondige kennis van traceerbaarheid van goederen en producten

## 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
- Controleert of het vlees voldoet aan de hygiënische voorschriften
- Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze op een lijst of met de computer
- Stemt het gereedschap af op de snijhandeling en de karakteristieken van het stuk vlees
- Houdt versnijdingen van verschillende loten apart in functie van traceerbaarheid
- Werkt volgens diersoort, orgaanvlees
- Berekent hoeveelheden volgens 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
- Controleert de verpakking en het etiket
- Vergelijkt de levering met de bestelbon en andere formulieren
- Registreert de levering
- Evalueert de kwaliteit van de levering
- Controleert de temperatuur en de versheid van de goederen aan de hand van meetapparatuur
- Controleert en registreert de temperatuur in de opslagruimte
- Controleert vervaldata
- Registreert producten die verkocht worden met reductie of die verwijderd worden als afval
- Controleert de beschikbare product-, proces- en transportgegevens
- Registreert bij ontvangst de gegevens op lijsten en vermeldt afwijkingen
- Registreert de temperatuur in de opslagruimte
- Houdt gegevens bij met het oog op de traceerbaarheid van de goederen
- Verwelkomt de klant professioneel
- Luistert naar de wens(en) van de klant
- Stelt vragen over de wens(en) van de klant
- Schat in hoe de klant wil geholpen worden
- Vertaalt de wens van de klant naar de mogelijkheden van het assortiment
- Geeft informatie over de kenmerken van de producten (oorsprong, gebruik...) en de voordelen voor de klant in functie van zijn wensen
- Demonstreert, toont producten of geeft proevertjes
- Adviseert de klant omtrent hoeveelheden en producten passend bij menu's en aantal personen
- Raadt producten aan in functie van de wensen van de klant
- Geeft informatiemateriaal mee (brochures...)
- Stimuleert de klant tot een aankoopbeslissing
- Stelt aanvullende producten voor (meerverkoop)
- Informeert de klant over de diensten bij verkoop (levering, getrouwheidskaart...)
- Informeert de klant over houdbaarheden en verwerking van de producten
- Sluit de verkoop af

- Start het kassa- en/of registratiesysteem
- Controleert de kassa aan het begin van de werkdag
- Bedient het kassa- en/of registratiesysteem
- Registreert correct de verkoopprijs en de bijkomende kosten
- Zoekt klantgegevens op
- Past klantgetrouwheidssystemen, kortingen en geschenkbonnen correct toe
- Informeert de klant over de verschillende betalingsmogelijkheden
- Maakt een BTW- bon of factuur volgens de wettelijke normen
- Geeft correct wisselgeld weer
- Handelt de verschillende betalingsmogelijkheden op een correcte manier af
- Sluit het kassa- en/of registratiesysteem
- Telt het geld na sluiting
- Vult producten aan volgens het FIFO/FEFO-principe
- Houdt gegevens bij over het verbruik van producten
- Berekent de hoeveelheid producten voor de bestelling
- Vult een bestelformulier in
- Contacteert leveranciers
- Bestelt producten

### **Probleemoplossende vaardigheden**

- Meldt leveringen die niet voldoen volgens de bedrijfseigen procedures
- Vermijdt conflicten met klanten
- Lost eventuele klachten op
- Detecteert verdachte klanten met het oog op diefstalpreventie
- Grijpt in op verdachte klanten, rekening houdend met de wetgeving en met de bedrijfsinterne procedures
- Reageert adequaat op fraudepogingen
- Vermijdt kassaverschillen
- Lost eenvoudige technische storingen op
- Merkt gebreken aan de producten op en neemt gepaste maatregelen ((bijna) vervallen producten uit de afdeling nemen...)

### **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
- Verwerkt stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken...)
- Versnijdt delen met behoud van herkomstidentificatie
- 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
- Slaat overgebleven resten vlees op volgens bestemming
- Gebruikt recipiënten bestemd voor vlees volgens de hygiënische en wettelijke richtlijnen
- 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
- Bereidt sandwiches en salades
- Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine
- Verpakt efficiënt en kostenbewust
- Weegt producten af
- Gebruikt een snijmachine
- Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken
- Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen
- Schikt en presenteert producten en schotels in de toonbank rekening houdend met het “First In-First Out” principe en de scheiding van productgroepen
- Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling,...)
- Vult de toonbank aan in de loop van de dag
- Plaatst promotionele artikels op een commerciële plaats
- Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen
- Slaat de goederen en producten op volgens de gangbare principes
- Beoordeelt de versheid zintuiglijk
- Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen
- Verwijdert beschadigde producten
- Past uiterlijk en kleding aan de kenmerken van de verkoopomgeving aan
- Schikt producten aantrekkelijk en hygiënisch

## Omgevingscontext

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

## Handelingscontext

- De uiteenlopende handelingen moeten afgestemd zijn op de vlees- en producteigenschappen, de receptuur en technische fiche.

- De beroepsuitoefening vergt het vakkundig, economisch, ecologisch en hygiënisch omgaan met diverse grondstoffen, ingrediënten en producten die onderhevig zijn aan bederf.
- De aangegeven werkvolgorde wordt steeds gerespecteerd.
- Efficiënt kunnen handelen in kritische situaties i.v.m. voedselveiligheid en bij productafwijkingen (o.a. het invoeren van de instructies van de slager...).
- De gespecialiseerd verkoper slagerij moet aandachtig zijn, veilig handelen omwille van omgang met verschillende gevaarlijke apparatuur en materieel (messen...).
- Gaat om met verschillende producten en ingrediënten wat inhoudt dat er permanent rekening moet gehouden worden met voedselveiligheid.
- Handelt steeds kwaliteitsvol in alle omstandigheden volgens de bedrijfscultuur.
- Stelt de wens(en) van de klant centraal.
- Gaat op een klantvriendelijke wijze om met de klant.
- Past verkooptechnieken toe.
- De beroepsuitoefening vergt het omgaan met de van toepassing zijnde veiligheidsvoorschriften op de werkvloer en het respecteren van het arbeidsreglement.
- In team kunnen werken.

## Autonomie

### Is zelfstandig in

- Hygiënisch en voedselveilig werken
- Controleren van het vlees
- Verwerken van stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken)
- Verdelen van stukken vlees
- Maken van vleesbereidingen
- Vermalen van vlees
- Visuele, geur- en temperatuurcontroles
- Snijden en verpakken van verse producten
- Ontvangen van goederen en producten
- Controleren van leveringen
- Omgang met klanten
- Adviseren over producten
- Ontvangen van betalingen en bedienen van de kassa
- Opvolgen van voorraad en opmaken van bestellingen

### Is gebonden aan

- De autocontrole gids Slagerij G003
- De vigerende wetgeving met betrekking tot het beroep van slager-spekslager
- De wensen van de klant

### Doet beroep op

- De leidinggevende of verantwoordelijke voor opdrachten en ondersteuning

## Verantwoordelijkheid

- Werkt hygiënisch, voedselveilig en respecteert de welzijns- en arbeidswetgeving
- Werkt in teamverband
- Controleert het vlees

- Gaat professioneel om met klanten en stelt de aankoopwensen van de klant vast
- Adviseert over de producten en diensten volgens de commerciële regels van de zaak
- Ontvangt betalingen en bedient de kassa
- Ordent de voorraad en bevoorraadt
- Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en maakt bestellingen
- Ontvangt goederen en producten en controleert de levering
- Controleert de staat en bewaring van bederfbare producten
- Verzamelt de opvolgdocumenten voor de traceerbaarheid van goederen (leveringsdata, temperatuuropmetingen, lotnummers...)
- Snijdt en verpakt verse producten voor bestellingen, voor de zelfbedieningsafdeling en/of presenteert ze in de toonbank
- Maakt vleesbereidingen, vermaalt en stelt samen volgens receptuur en doet geregeld visuele, geur- en temperatuurcontroles
- Verwerkt stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken)
- Verdeelt de stukken

## 2.3 ATTESTEN EN VOORWAARDEN

### Wettelijke attesten en voorwaarden

Voor de beroepsuitoefening van 'Verkoper slagerij' is het beschikken van volgende attesten en/of voldoen aan volgende voorwaarden wettelijk verplicht:

- Meldingsplicht ziekte of symptomen aan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf zoals bepaald in Verordening (EG) nr. 852/2004 van 29 april 2004, bijlage II, hoofdstuk VIII "Persoonlijke hygiëne"