

BEROEPSKWALIFICATIEDOSSIER

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 SECTOREN

- Distributie (PC119 Handel in voedingswaren, PC201 Zelfstandige kleinhandel, PC202 Kleinhandel in voedingswaren, PC312 Warenhuizen)
- Voedingsindustrie (PC118 Voedingsnijverheid)

1.4 BETROKKEN (ARBEIDSMARKT)ACTOREN

Hoofdindieners

Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België

COMEOS vzw (Belgische federatie voor de handel en diensten)

Mede-indieners

VDAB-Studiedienst

1.5 REFERENTIEKADER

Gehanteerde referentiekaders

- Competent-fiche (SERV): D110101 Slager (m/v), 5 december 2011
- Competent-fiche (SERV): D110601 Verkoper van voedingsmiddelen (m/v), 9 februari 2012
- Andere: Gids voor autocontrole in de slagerij G-003
- Andere: Handleiding voor de slager, E. Ballière, P. Binet, R. De Keyzer, M. De Naeyer, P. Dehant, K. Dillen, H. Dupont, M. Huyghe, R. Martinus, F. Stevens, V. Mentior, F. Van Hoecke, E. Van Schoonenberghe, B. Vande Ginste, N. Vanspeyebroeck, B. Vogels, A. Werson (2010)

Relatie tot het referentiekader

De meerderheid van de activiteiten is gebaseerd op de activiteiten uit de Competent-fiches D110101 Slager en D110601 Verkoper van voedingsmiddelen. Verder werden een aantal activiteiten overgenomen uit de beroepskwalificatie Medewerker slagerij en aangepast in kader van de Gespecialiseerd verkoper slagerij.

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

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

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

2. Competenties

2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

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

	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
1. Werkt hygiënisch, voedselveilig en respecteert de welzijns- en arbeidswetgeving				
• Respecteert de ARAB-wetgeving /de codex welzijn op het werk	✓			<ul style="list-style-type: none"> • 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 autocontrolelogs 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
• 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			✓	
2. Werkt in teamverband				
• Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van communicatietechnieken

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

<ul style="list-style-type: none"> • Communiceert effectief en efficiënt 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Grondige kennis van organisatiestructuur • Grondige kennis van vakterminologie
<ul style="list-style-type: none"> • Brieft de collega's over de werkzaamheden 	✓			
3. Controleert het vlees				
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert of het vlees voldoet aan de hygiënische voorschriften 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • Slaat het vlees op in de koeling of diepvries 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze op een lijst of met de computer 	✓			
4. Verwerkt stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken)				
<ul style="list-style-type: none"> • Verwerkt stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken...) 			✓	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • Stemt het gereedschap af op de snijhandeling en de karakteristieken van het stuk vlees 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Versnijdt delen met behoud van herkomstidentificatie 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Verwijdert vet 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Maakt geen insnijdingen die het vlees in waarde doen dalen en de bewaringstermijn verkorten 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Zorgt dat er zo weinig mogelijk vlees aan de verwijderde delen hangt 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Verwijdert alle kleine bloeduitstortingen, beensplinters en kraakbeen 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Houdt het mes op snee 			✓	

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

5. Verdeelt de stukken			
• Pelt, ontvliest en portioneert de stukken vlees		✓	<ul style="list-style-type: none"> • 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
• 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	✓		
6. Maakt vleesbereidingen, vermaalt en stelt samen volgens receptuur en doet geregeld visuele, geuren en temperatuurcontroles			
• Weegt de benodigde ingrediënten af volgens receptuur of technische fiche		✓	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van allergenen • Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté...) • Kennis van natuur-, kunst darmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen • Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren... • 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 de aanwezige
• 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	✓		

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

<ul style="list-style-type: none"> Controleert en registreert het bereide product (visuele controles, geurcontroles, staalnames...) 	✓			<p>infrastructuur op de werkvloer</p> <ul style="list-style-type: none"> 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
<ul style="list-style-type: none"> Respecteert het allergenenbeleid 	✓			
<p>7. Snijdt en verpakt verse producten voor bestellingen, voor de zelfbedieningsafdeling en/of presenteert ze in de toonbank</p>				
<ul style="list-style-type: none"> Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine 			✓	<ul style="list-style-type: none"> Kennis van allergenen Kennis van etikettering Kennis van snij- en verpakkingsmachines

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

<ul style="list-style-type: none"> • Verpakt efficiënt en kostenbewust 			✓	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • Weegt producten af 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Gebruikt een snijmachine 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Schikt en presenteert producten en schotels in de toonbank rekening houdend met het "First In-First Out" principe en de scheiding van productgroepen 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling,...) 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert de verpakking en het etiket 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Vult de toonbank aan in de loop van de dag 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Plaatst promotionele artikels op een commerciële plaats 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen 			✓	
8. Ontvangt goederen en producten en controleert de levering				
<ul style="list-style-type: none"> • Vergelijkt de levering met de bestelbon en andere formulieren 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van voorschriften voor ontvangst, controle en retour van goederen

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

<ul style="list-style-type: none"> • Registreert de levering 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • Evalueert de kwaliteit van de levering 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Meldt leveringen die niet voldoen volgens de bedrijfseigen procedures 		✓		
<ul style="list-style-type: none"> • Slaat de goederen en producten op volgens de gangbare principes 			✓	
9. Controleert de staat en bewaring van bederfbare producten				
<ul style="list-style-type: none"> • Beoordeelt de versheid zintuiglijk 			✓	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert de temperatuur en de versheid van de goederen aan de hand van meetapparatuur 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert en registreert de temperatuur in de opslagruimte 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert vervaldata 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Verwijdert beschadigde producten 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Registreert producten die verkocht worden met reductie of die verwijderd worden als afval 	✓			
10. Verzamelt de opvolgdocumenten voor de traceerbaarheid van goederen (leveringsdata, temperatuuropmetingen, lotnummers...)				
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert de beschikbare product-, proces- en transportgegevens 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Grondige kennis van GMP • Grondige kennis van FIFO/FEFO-principe • Grondige kennis van registratietechnieken
<ul style="list-style-type: none"> • Registreert bij ontvangst de gegevens op lijsten en vermeldt afwijkingen 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Registreert de temperatuur in de opslagruimte 	✓			

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

<ul style="list-style-type: none"> Houdt gegevens bij met het oog op de traceerbaarheid van de goederen 	✓			<ul style="list-style-type: none"> Grondige kennis van traceerbaarheid van goederen en producten
11. Gaat professioneel om met klanten en stelt de aankoopwensen van de klant vast				
<ul style="list-style-type: none"> Past uiterlijk en kleding aan de kenmerken van de verkoopomgeving aan 			✓	<ul style="list-style-type: none"> 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
<ul style="list-style-type: none"> Verwelkomt de klant professioneel 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Luistert naar de wens(en) van de klant 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Stelt vragen over de wens(en) van de klant 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Schat in hoe de klant wil geholpen worden 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Vermijdt conflicten met klanten 		✓		
<ul style="list-style-type: none"> Lost eventuele klachten op 		✓		
<ul style="list-style-type: none"> Detecteert verdachte klanten met het oog op diefstalpreventie 		✓		
<ul style="list-style-type: none"> Grijpt in op verdachte klanten, rekening houdend met de wetgeving en met de bedrijfsinterne procedures 		✓		
12. Adviseert over de producten en diensten volgens de commerciële regels van de zaak				
<ul style="list-style-type: none"> Vertaalt de wens van de klant naar de mogelijkheden van het assortiment 	✓			<ul style="list-style-type: none"> Basiskennis van interculturele gebruiken Basiskennis van samenstelling van menu's
<ul style="list-style-type: none"> Geeft informatie over de kenmerken van de producten (oorsprong, gebruik...) en de 	✓			

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

voordelen voor de klant in functie van zijn wensen				<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van typologie van klanten of consumenten • Kennis van verkooptechnieken • Kennis van assortiment
<ul style="list-style-type: none"> • Demonstreert, toont producten of geeft proevertjes 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Adviseert de klant omtrent hoeveelheden en producten passend bij menu's en aantal personen 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Raadt producten aan in functie van de wensen van de klant 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Geeft informatiemateriaal mee (brochures...) 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Stimuleert de klant tot een aankoopbeslissing 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Stelt aanvullende producten voor (meerverkoop) 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Informeert de klant over de diensten bij verkoop (levering, getrouwheidskaart...) 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Informeert de klant over houdbaarheden en verwerking van de producten 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Sluit de verkoop af 	✓			
13. Ontvangt betalingen en bedient de kassa				
<ul style="list-style-type: none"> • Start het kassa- en/of registratiesysteem 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert de kassa aan het begin van de werkdag 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Bedient het kassa- en/of registratiesysteem 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Registreert correct de verkoopprijs en de bijkomende kosten 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Zoekt klantgegevens op 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Past klantgetrouwheidssystemen, kortingen en geschenkbonnen correct toe 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Informeert de klant over de verschillende betalingsmogelijkheden 	✓			

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

• 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		✓		
14. Ordent de voorraad en bevoorraadt				
• Vult producten aan volgens het FIFO/FEFO-principe	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van ICT • Kennis van voorraadbeheer • Kennis van allergenen • Grondige kennis van GMP • Grondige kennis van FIFO/FEFO-principe • Grondige kennis van HACCP-normen
• Merkt gebreken aan de producten op en neemt gepaste maatregelen ((bijna) vervallen producten uit de afdeling nemen...)		✓		
• Schikt producten aantrekkelijk en hygiënisch			✓	
15. Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en maakt bestellingen				

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

• Houdt gegevens bij over het verbruik van producten	✓			<ul style="list-style-type: none"> • 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
• Berekent de hoeveelheid producten voor de bestelling	✓			
• Vult een bestelformulier in	✓			
• Contacteert leveranciers	✓			
• Bestelt 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 verkoopstechnieken
- 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 autocontrolegrids 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 marinieren
- 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 proevetjes
- 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 inroepen 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 autocontrolegids 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"

3. Arbeidsmarktrelevantie / maatschappelijke relevantie

3.1 ARBEIDSMARKTRELEVANTIE

Tewerkstelling

De sector beschikt niet over specifieke tewerkstellingscijfers voor het beroep. De eerste tabel handelt over de totale tewerkstelling in de gespecialiseerde winkels vlees. De tweede tabel handelt over de totale tewerkstelling in niet-gespecialiseerde winkels (o.a. supermarkten, kruidenier...). De sector stelt ongeveer 23.000 personen tewerk in de gespecialiseerde voedingshandel, vleesproducten en zo'n 58.000 personen in de niet-gespecialiseerde voedingshandel.

Act. Comeos	Comeos									
Région	Vlaams									
Jaarkwartaal	20154									
travailleurs			grootte							
NaceSector	Nace4	NaceSubsector	Nace5 Beschrijv	< 5	5 - 9	10 - 19	100 - 199	20 - 49	50 - 99	500 -
Detailhandel	4722	Gespecialiseerde voeding	Detailhandel in vlees en vleesproducten in gespecialiseerde winkels, m.u.v. vlees van wild en van gevogelte	2170	3263	1399	0	463	0	0
			Detailhandel in vlees van wild en van gevogelte in gespecialiseerde winkels	50	26	0	0	0	0	0
	4722 Total			2220	3289	1399	0	463	0	0
	4723	Gespecialiseerde voeding	Detailhandel in vis en schaal- en weekdieren in gespecialiseerde winkels	223	162	152	0	58	0	0
4723 Total			223	162	152	0	58	0	0	
Groothandel	4632	Voedingsgroothandel	Groothandel in vlees en vleesproducten, uitgezonderd vlees van wild en van gevogelte	227	409	560	238	718	597	781
			4632 Total			227	409	560	238	718
	4638	Voedingsgroothandel	Groothandel in vis en schaal- en weekdieren	81	100	142	0	399	0	0
			4638 Total			81	100	142	0	399
Grand Total				2751	3960	2253	238	1638	597	781

travailleurs				groot								
NaceSector	Nace4	NaceSubsector	Nace5 Beschrijv	< 5	> 1000	5 - 9	10 - 19	100 - 199	20 - 49	200 - 499	50 - 99	500 - 999
Detailhandel	4711-15	Niet gespecialiseerde winkels	Detailhandel in niet-gespecialiseerde winkels in diepvriesproducten en genotmiddelen overheersen (verkooppervlakte < 100 m²)	20	0	0	29	128	289	0	52	0
			Detailhandel in niet-gespecialiseerde winkels waarbij voedings- en genotmiddelen overheersen (verkooppervlakte tussen 100 m² en minder dan 400 m²)	996	0	778	881	0	266	0	0	0
			Detailhandel in niet-gespecialiseerde winkels waarbij voedings- en genotmiddelen overheersen (verkooppervlakte tussen 400 m² en minder dan 2500 m²)	359	0	637	1624	0	308	0	104	0
			Detailhandel in niet-gespecialiseerde winkels waarbij voedings- en genotmiddelen overheersen (verkooppervlakte > 2500 m²)	194	2862	2221	6984	1488	8142	1251	10236	3086
			Total	1569	2862	3636	9569	3773	9159	2138	11403	3086
Detailhandel	4719	Niet gespecialiseerde winkels	Detailhandel in niet-gespecialiseerde winkels waarbij voedings- en genotmiddelen niet overheersen (verkooppervlakte < 2500 m²)	208	0	353	660	0	264	374	189	0
			Detailhandel in niet-gespecialiseerde winkels waarbij voedings- en genotmiddelen niet overheersen (verkooppervlakte > 2500 m²)	21	0	495	757	114	601	1767	490	0
			Total	229	0	848	1417	114	865	2141	679	0
Groothandel	4639	Voedingsgroothandel	Niet-gespecialiseerde groothandel in diepgevroren voedingsmiddelen	43	0	72	75	0	261	0	0	0
			Niet-gespecialiseerde groothandel in niet-diepgevroren voedingsmiddelen, dranken en genotmiddelen	161	0	331	459	949	815	454	316	690
			Total	204	0	403	534	949	1076	454	316	690
Grand Total				2002	2862	4887	11520	4836	11100	4733	12398	3776

Vacatures

Onderstaande tabel bevat vacaturegegevens aangeleverd door de sector

jobs	
beroepscode + omschrijving	Totaal
D110101-1 Slager (m/v)	982
D110601-1 Verkoper van voedingsmiddelen detailhandel (m/v)*	2118
D110301-1 Traiteur (m/v)	37
Eindtotaal	3137

*Alle voedingsmiddelen

VDAB beschikt niet over gegevens voor het beroep verkoper slagerij. Om deze reden werd gekozen om de cijfers van het aanleunend beroep slager in te voegen.

I. Aantal vacatures (in het 'normaal economisch circuit zonder uitzendopdrachten' en indien beschikbaar het aantal vacatures voor uitzendopdrachten) en aandeel in de sector

i. Spreiding over de betrokken sectoren

Ontvangen vacatures 2017	Antwerpen-Boom	Mechelen	Turnhout	Leuven	Vilvoorde	Brugge	Kortrijk-Roeselare	Oostende-Ieper	Aalsi-Oudenaarde	Gent	St. Niklaas-Dendermonde	Limburg Oost	Limburg West	Buiten Vlaanderen	TOTAAL	Openstaande vacatures
ID3820 Slager																
NEC zonder Uitzendopdrachten rechtstreeks aan VDAB gemeld																
01. Primaire sector				1											1	
02. Dranken, voeding en tabak						1	7	1		58					67	2
11. Overige industrie								1					1		2	2
13. Bouw	2										0				2	
14. Groot- en kleinhandel	52	28	24	35	29	19	37	26	18	48	25	13	22	3	379	108
16. Horeca en toerisme					3	1									4	1
19. Zakelijke dienstverlening			4						5						9	6
21. Diensten aan personen			1												1	
Totaal	54	28	29	36	32	21	44	28	23	106	25	13	23	3	465	119
NEC zonder Uitzendopdrachten via wervings- en selectiek.																
20. Uitzendbureaus en arbeidsbemiddeling	11	4	4	2	13	15	56	17	1	23	6		1		153	17
Totaal	11	4	4	2	13	15	56	17	1	23	6		1		153	17
Uitzendopdrachten																
17. Informatica, media en telecom										6					6	
20. Uitzendbureaus en arbeidsbemiddeling	63	56	50	63	86	114	294	174	83	228	212	23	49	80	1575	176
Totaal	63	56	50	63	86	114	294	174	83	234	212	23	49	80	1581	176
Totaal ID3820 Slager	128	88	83	101	131	150	394	219	107	363	243	36	73	83	2199	312

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

- Openstaande vacatures (aantal, evolutie)

Jaartal	Jan 2017	Febr 2017	Maa 2017	Apr 2017	Mei 2017	Juni 2017	Juli 2017	Aug 2017	Sept 2017	Okt 2017	Nov 2017	Dec 2017
NEC zonder uitzendopdr.	187	173	180	177	185	194	186	146	149	138	120	119
Uitzendopdr.	234	247	198	209	229	225	211	195	210	185	197	176
TOTAAL	421	420	378	386	414	419	397	341	359	323	317	295

- Openstaande vacatures (aantal, spreiding)

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

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

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

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

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

IV. Aantal niet werkende werkzoekenden

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

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

4. Samenhang

De verkoper slagerij kan tewerkgesteld worden in slagerijen, slagerij-vleeswaren winkels, in slagerijafdelingen in supermarkten, op markten, groothandel... en beschikt over zowel een reeks specifieke activiteiten en vaardigheden van de slager als over een reeks commerciële vaardigheden.

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