

BEROEPSKWALIFICATIE

Culinair slager

//////////////////////////////////////
BK-0432-2

1. Globaal

1.1 TITEL

Culinair slager

De benaming wordt niet gebruikt in de Competent-fiche D110301 : Traiteur (m/v).

1.2 DEFINITIE

De culinair slager verzorgt het volledige bereidingsproces van warme en koude gerechten vertrekkende vanuit het gamma teneinde bereide gerechten te verkopen via toonbankverkoop, op te dienen op de locatie of op verplaatsing.

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 de 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 wetgeving rond etikettering
- Grondige kennis van autocontroleplannen van de slagerij GOO3
- Grondige kennis van GMP (Good Manufacturing Practices)
- Grondige kennis van GHP (Goede Hygiënische Praktijken)
- Grondige kennis van FIFO/FEFO-principes
- Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer
- Grondige kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
- Grondige kennis van geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken
- Grondige kennis van kritische controlepunten voor het eigen werk
- Grondige kennis van geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
- Grondige kennis van hygiëneregelgeving
- Grondige kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen
- Grondige kennis van hef- en tiltechnieken

Competentie 2:

Werkt zowel in teamverband als zelfstandig

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

Met inbegrip van kennis:

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

Competentie 3:

Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op

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

Met inbegrip van kennis:

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

Competentie 4:

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

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

Met inbegrip van kennis:

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

Competentie 5:

Ontvangt en controleert de goederen

- Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities
- Controleert de temperatuur, de pH-waarde, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur
- Controleert of de goederen voldoen aan de hygiënische voorschriften
- Respecteert de beperkte houdbaarheid van producten
- Slaat de goederen op in de koeling of diepvries
- Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze op een lijst of met de computer
- Respecteert de vochtigheidsgraad en allergenen voor de opslag van producten en ingrediënten
- Vermeldt en registreert afwijkingen
- Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling
- Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van ICT
- Basiskennis van de wettelijke reglementering in verband met vervoer van vlees, vleesproducten, -bereidingen en andere voedingsproducten nodig voor de traiteurgerichten

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

Competentie 6:

Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen

- Raadpleegt de technische fiche of receptuur
- Stelt de werkvolgorde vast
- Kiest het juiste materiaal
- Kiest de juiste producten
- Berekent hoeveelheden volgens de technische fiche
- Weegt de benodigde ingrediënten af volgens de receptuur of technische fiche
- Controleert de ingrediënten
- Maakt de ingrediënten en het vlees productieklaar
- Meldt voorraadtekorten of registreert ze
- Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten...) in functie van de technische fiche

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten
- Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...
- Kennis van voorraadbeheer
- Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer
- Grondige kennis van kwaliteitsnormen
- Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees
- Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van voedingsproducten
- Grondige kennis van traceerbaarheid van producten
- Grondige kennis van productiefiches
- Grondige kennis van recepturen
- Grondige kennis van bereidingstechnieken
- Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk
- Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees
- Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen
- Grondige kennis van de samenstelling en de bestemming van het slagerij-assortiment
- Grondige kennis van ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden

Competentie 7:

Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze

- Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik
- Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan
- Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is
- Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies

- Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en)
- Gebruikt eventueel een snijmachine
- Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken)
- Gaart de producten eventueel voor
- Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur
- Verpakt en etiketteert de producten

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van etikettering
- Kennis van snij- en verpakkingsmachines
- Grondige kennis van kwaliteitsnormen
- Grondige kennis van recepturen
- Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen
- Grondige kennis van schillen en pellen van voedingsproducten
- Grondige kennis van snijtechnieken
- Grondige kennis van versnijdingsvormen
- Grondige kennis van verpakkingsmethoden (milieu- en kostenbewust)
- Grondige kennis van invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product

Competentie 8:

Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, vis, gevogelte en andere voedingsproducten

- Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik
- Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan
- Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en)
- Gebruikt eventueel een snijmachine
- Versnijdt en portioneert het product op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier
- Gaart de producten eventueel voor
- Gebruikt de weegschaal
- Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur
- Verpakt en etiketteert de producten
- Koelt de producten zo snel mogelijk na bewerking

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van functionele rekenvaardigheden
- Kennis van etikettering
- Kennis van snij- en verpakkingsmachines
- Kennis van het schoonmaken en portioneren van vis, vlees, gevogelte en andere basisproducten
- Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Grondige kennis van kwaliteitsnormen
- Grondige kennis van recepturen
- Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen
- Grondige kennis van snijtechnieken
- Grondige kennis van versnijdingsvormen
- Grondige kennis van verpakkingsmethoden (milieu- en kostenbewust)

- Grondige kennis van invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product
- Grondige kennis van allergenen
- Grondige kennis van voedingswaarden

Competentie 9:

Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen

- Kiest de grondstoffen op basis van het recept of technische fiche
- Weegt de grondstoffen af op basis van het recept of technische fiche
- Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik
- Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie
- Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel
- Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen...)
- Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten
- Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling
- Respecteert het allergenenbeleid

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van werkorganisatie
- Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen
- Kennis van hapjes, voorgerechten...
- Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten
- Grondige kennis van kwaliteitsnormen
- Grondige kennis van recepturen
- Grondige kennis van bereidingstechnieken
- Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk
- Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen
- Grondige kennis van allergenen
- Grondige kennis van portioneren
- Grondige kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)
- Grondige kennis van ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden
- Grondige kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding

Competentie 10:

Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van vlees, gevogelte, visgerechten en vegetarische gerechten...

- Kiest de grondstoffen op basis van het recept of technische fiche
- Weegt de grondstoffen af op basis van het recept of technische fiche
- Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik
- Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie
- Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel
- Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, poëleren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen...)

- Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten
- Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling
- Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie
- Respecteert het allergenenbeleid

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van werkorganisatie
- Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen
- Kennis van vegetarische gerechten
- Kennis van veganistische gerechten
- Kennis van visgerechten
- Grondige kennis van kwaliteitsnormen
- Grondige kennis van recepturen
- Grondige kennis van bereidingstechnieken
- Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk
- Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen
- Grondige kennis van allergenen
- Grondige kennis van portioneren
- Grondige kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)
- Grondige kennis van ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden
- Grondige kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding
- Grondige kennis van technische fiches
- Grondige kennis van vlees-, gevogeltegerechten

Competentie 11:

Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en nagerechten

- Kiest de grondstoffen op basis van het recept of technische fiche
- Weegt de grondstoffen af op basis van het recept of technische fiche
- Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik
- Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie
- Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel
- Past de juiste bereidingstechniek toe
- Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten
- Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling
- Respecteert het allergenenbeleid

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van werkorganisatie
- Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen
- Kennis van zuivelbereidingen en nagerechten
- Grondige kennis van kwaliteitsnormen
- Grondige kennis van recepturen
- Grondige kennis van bereidingstechnieken
- Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk
- Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen
- Grondige kennis van allergenen
- Grondige kennis van portioneren

- Grondige kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)
- Grondige kennis van ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden
- Grondige kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding
- Grondige kennis van technische fiches

Competentie 12:

Versiert, presenteert en verpakt gerechten en traiteursschotels

- Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine
- Verpakt efficiënt, milieu- en kostenbewust
- Weegt porties af
- Past afwerkings- en garneringstechnieken toe
- Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen en verpakkingen volgens bestelling/opdracht
- Voorkomt kruisbesmetting
- Schikt en presenteert schotels
- Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, allergenen...)
- Controleert de verpakking en het etiket
- Bewaart volgens het "First in, First out" principe
- Plaatst de producten in de toonbank volgens het "First in First out" principe
- Bewaakt de kwaliteit van de presentatie van producten
- Vult tijdig aan, controleert en verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van etikettering
- Kennis van afwerkings- en garneringstechnieken
- Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Grondige kennis van FIFO/FEFO-principes
- Grondige kennis van kwaliteitsnormen
- Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen
- Grondige kennis van verpakkingsmethoden (milieu- en kostenbewust)
- Grondige kennis van invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product
- Grondige kennis van presentatietechnieken

Competentie 13:

Levert de bestelling bij de klanten

- Levert, indien gewenst, de bestelling aan huis
- Bereidt de bestelling(en) voor en laadt ze in het voertuig
- Gaat, bij levering, de staat van de bestelling na op eventuele schade of tekorten
- Informeert de klant over de levering
- Reinigt het voertuig volgens de regels van voedselveiligheid en –hygiëne
- Respecteert de wettelijke temperatuur en voert regelmatig temperatuurcontroles en registraties uit bij het in- en uitladen zowel voor, tijdens als na het transport

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van de wettelijke reglementering in verband met vervoer van vlees, vleesproducten, -bereidingen en andere voedingsproducten nodig voor de traiteurgerichten
- Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Grondige kennis van hygiëneregelgeving
- Grondige kennis van kwaliteitsnormen
- Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees
- Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van voedingsproducten
- Grondige kennis van traceerbaarheid van producten
- Grondige kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures voor transportmiddel

Competentie 14:

Regenereert gerechten en maaltijden op verplaatsing

- Bereidt de bestelling voor en verzorgt het transport
- Past regeneratietechnieken toe
- Bewaakt en controleert de temperatuur van de voedingswaren tijdens de dienst
- Stemt af met de bediening tijdens de dienst
- Werkt gerechten af volgens bestelling
- Respecteert afwijkingen of allergenen
- Respecteert de juiste porties

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van de wettelijke reglementering in verband met vervoer van vlees, vleesproducten, -bereidingen en andere voedingsproducten nodig voor de traiteurgerichten
- Grondige kennis van autocontrolegids van de slagerij GOO3
- Grondige kennis van allergenen
- Grondige kennis van portioneren
- Grondige kennis van regeneratietechnieken

Competentie 15:

Past diverse dresseertechnieken toe op het bord

- Volgt de receptuur en de technische fiche
- Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten
- Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk
- Schikt meerdere borden identiek
- Werkt hygiënisch
- Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van dresseertechnieken
- Kennis van afwerkings- en garneringstechnieken
- Grondige kennis van recepturen
- Grondige kennis van portioneren
- Grondige kennis van presentatietechnieken
- Grondige kennis van technische fiches

Competentie 16:

Zet het buffet klaar op verplaatsing en presenteert bereide gerechten in de eigen toonbank

- Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan
- Past technieken toe van het versnijden en portioneren
- Zet koude en warme etenswaren klaar
- Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen

Met inbegrip van kennis:

- Grondige kennis van snijtechnieken
- Grondige kennis van portioneren
- Grondige kennis van presentatietechnieken
- Grondige kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten

Competentie 17:

Adviseert de klant rond de keuze van gerechten en bijpassende dranken en ondersteunt de dienst

- Helpt de klant bij de keuze van zijn gerechten naargelang seizoen of gelegenheid
- Geeft advies rond bijpassende dranken op verzoek van de klant
- Werkt samen met de zaalbediening tijdens de dienst
- Geeft advies rond nodig bestek en servies voor de maaltijden

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van serveertechnieken
- Basiskennis van dranken
- Kennis van gastvriendelijkheid
- Kennis van etiquette
- Kennis van mise-en-place van zaal en buffet
- Grondige kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)

Competentie 18:

Verpakt, etiketteert en stockeert de bereidingen

- Koelt de producten af volgens de geldende voorschriften
- Volgt de voorschriften voor hygiëne en voedselveiligheid bij bereiding en bewaring
- Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal
- Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen
- Past het FIFO/FEFO-principe toe

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van etikettering
- Kennis van sorteer- en stockeertechnieken
- Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Grondige kennis van FIFO/FEFO-principes
- Grondige kennis van verpakkingsmethoden (milieu- en kostenbewust)
- Grondige kennis van invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product

Competentie 19:

Maakt een prijsberekening per gerecht en per persoon

- Bepaalt de foodcost per gerecht en per persoon
- Bepaalt de totale kostprijs per gerecht en per persoon
- Bepaalt de verkoopprijs

Met inbegrip van kennis:

- Grondige kennis van kostprijsberekening

Competentie 20:

Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en maakt bestellingen

- Registreert voorraadgegevens
- Registreert gegevens over het verbruik van producten
- Neemt actie in geval van tekorten of overschotten
- Stelt een assortiment samen volgens verwachte verkoop en het seizoen
- Berekent de hoeveelheid producten voor de bestelling
- Koopt grondstoffen, ingrediënten, halffabrikaten en materieel in
- Respecteert de kostprijs van een product

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van ICT
- Kennis van functionele rekenvaardigheden
- Kennis van voorraadbeheer
- Grondige kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)
- Grondige kennis van kostprijsberekening

2.2 BESCHRIJVING COMPETENTIES ADHV DE DESCRIPTORELEMENTEN

Kennis

- Basiskennis van de welzijnswetgeving
- Basiskennis van arbeidsovereenkomst
- Basiskennis van ICT
- Basiskennis van de wettelijke reglementering in verband met vervoer van vlees, vleesproducten, -bereidingen en andere voedingsproducten nodig voor de traiteurgerichten
- Basiskennis van serveertechnieken
- Basiskennis van dranken

- Kennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, e-coli, salmonella...)
- Kennis van (digitale) communicatietechnieken
- Kennis van organisatiestructuur
- Kennis van informatiebronnen
- Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied
- Kennis van functionele rekenvaardigheden
- Kennis van de elementen van een kostprijsberekening (foodcost, personeelskost, vaste kost, variabele kost)
- Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten

- Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...
 - Kennis van voorraadbeheer
 - Kennis van etikettering
 - Kennis van snij- en verpakkingsmachines
 - Kennis van het schoonmaken en portioneren van vis, vlees, gevogelte en andere basisproducten
 - Kennis van werkorganisatie
 - Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen
 - Kennis van hapjes, voorgerechten...
 - Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten
 - Kennis van vegetarische gerechten
 - Kennis van veganistische gerechten
 - Kennis van visgerechten
 - Kennis van zuivelbereidingen en nagerechten
 - Kennis van gastvriendelijkheid
 - Kennis van etiquette
 - Kennis van mise-en-place van zaal en buffet
 - Kennis van dresseertechnieken
 - Kennis van afwerkings- en garneringstechnieken
 - Kennis van sorteer- en stockeertechnieken
-
- Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
 - Grondige kennis van wetgeving rond etikettering
 - Grondige kennis van autocontrolelids van de slagerij GOO3
 - Grondige kennis van GMP (Good Manufacturing Practices)
 - Grondige kennis van GHP (Goede Hygiënische Praktijken)
 - Grondige kennis van FIFO/FEFO-principes
 - Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer
 - Grondige kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
 - Grondige kennis van geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken
 - Grondige kennis van kritische controlepunten voor het eigen werk
 - Grondige kennis van geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
 - Grondige kennis van hygiëneregelgeving
 - Grondige kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen
 - Grondige kennis van hef- en tiltechnieken
 - Grondige kennis van vakterminologie
 - Grondige kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen
 - Grondige kennis van kwaliteitsnormen
 - Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees
 - Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van voedingsproducten
 - Grondige kennis van traceerbaarheid van producten
 - Grondige kennis van productiefiches
 - Grondige kennis van recepturen
 - Grondige kennis van bereidingstechnieken
 - Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk
 - Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees
 - Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen
 - Grondige kennis van de samenstelling en de bestemming van het slagerij-assortiment

- Grondige kennis van schillen en pellen van voedingsproducten
- Grondige kennis van snijtechnieken
- Grondige kennis van versnijdingsvormen
- Grondige kennis van verpakkingsmethoden (milieu- en kostenbewust)
- Grondige kennis van invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product
- Grondige kennis van allergenen
- Grondige kennis van voedingswaarden
- Grondige kennis van portioneren
- Grondige kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)
- Grondige kennis van ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden
- Grondige kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding
- Grondige kennis van presentatietechnieken
- Grondige kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
- Grondige kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures voor transportmiddel
- Grondige kennis van kostprijsberekening
- Grondige kennis van technische fiches
- Grondige kennis van vlees-, gevogeltegerechten
- Grondige kennis van regeneratietechnieken

Cognitieve vaardigheden

- Respecteert de ARAB-wetgeving/ de codex welzijn op het werk
- Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne
- Respecteert de milieuvoorschriften
- Respecteert de arbeidswetgeving
- Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht
- Controleert de staat van het materieel
- Respecteert het First In- First out-principe en scheiding van productgroepen
- Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling
- Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht
- Communiceert effectief en efficiënt
- Brieft de collega's over de werkzaamheden
- Informeert medewerkers over voedselveiligheid en hygiëne
- Regelt en organiseert de eigen werkzaamheden
- Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op
- Volgt regelmatig opleidingen in verband met voedselveiligheid en hygiëne
- Vertaalt maatschappelijke, technologische, wettelijke en vaktechnische evoluties naar het eigen werkveld
- Geeft zelf het goede voorbeeld
- Verzamelt de benodigde gegevens van grond- en hulpstoffen
- Gaat op een rendementsbewuste manier om met de grondstoffen in relatie tot de kostprijs van het (eind)product
- Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities
- Controleert de temperatuur, de pH-waarde, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur
- Controleert of de goederen voldoen aan de hygiënische voorschriften

- Respecteert de beperkte houdbaarheid van producten
- Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze op een lijst of met de computer
- Respecteert de vochtigheidsgraad en allergenen voor de opslag van producten en ingrediënten
- Vermeldt en registreert afwijkingen
- Raadpleegt de technische fiche of receptuur
- Stelt de werkvolgorde vast
- Kiest het juiste materiaal
- Kiest de juiste producten
- Berekent hoeveelheden volgens de technische fiche
- Weegt de benodigde ingrediënten af volgens de receptuur of technische fiche
- Controleert de ingrediënten
- Meldt voorraadtekorten of registreert ze
- Zet alle keukentoeuwestellen aan (ovens, kookplaten...) in functie van de technische fiche
- Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik
- Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan
- Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur
- Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik
- Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan
- Versnijdt en portioneert het product op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier
- Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur
- Kiest de grondstoffen op basis van het recept of technische fiche
- Weegt de grondstoffen af op basis van het recept of technische fiche
- Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik
- Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie
- Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel
- Beoordeelt de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten
- Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling
- Respecteert het allergenenbeleid
- Kiest de grondstoffen op basis van het recept of technische fiche
- Weegt de grondstoffen af op basis van het recept of technische fiche
- Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik
- Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie
- Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel
- Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten
- Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling
- Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie
- Respecteert het allergenenbeleid
- Kiest de grondstoffen op basis van het recept of technische fiche
- Weegt de grondstoffen af op basis van het recept of technische fiche
- Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik
- Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie
- Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel
- Past de juiste bereidingstechniek toe
- Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten
- Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling

- Respecteert het allergenenbeleid
- Verpakt efficiënt, milieu- en kostenbewust
- Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen en verpakkingen volgens bestelling/opdracht
- Voorkomt kruisbesmetting
- Controleert de verpakking en het etiket
- Bewaart volgens het "First in, First out" principe
- Plaatst de producten in de toonbank volgens het "First in First out" principe
- Bewaakt de kwaliteit van de presentatie van producten
- Gaat, bij levering, de staat van de bestelling na op eventuele schade of tekorten
- Informeert de klant over de levering
- Reinigt het voertuig volgens de regels van voedselveiligheid en –hygiëne
- Respecteert de wettelijke temperatuur en voert regelmatig temperatuurcontroles en registraties uit bij het in- en uitladen zowel voor, tijdens als na het transport
- Bewaakt en controleert de temperatuur van de voedingswaren tijdens de dienst
- Stemt af met de bediening tijdens de dienst
- Werkt gerechten af volgens bestelling
- Respecteert afwijkingen of allergenen
- Respecteert de juiste porties
- Volgt de receptuur en de technische fiche
- Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten
- Werkt hygiënisch
- Helpt de klant bij de keuze van zijn gerechten naargelang seizoen of gelegenheid
- Geeft advies rond bijpassende dranken op verzoek van de klant
- Geeft advies rond nodig bestek en servies voor de maaltijden
- Koelt de producten af volgens de geldende voorschriften
- Volgt de voorschriften voor hygiëne en voedselveiligheid bij bereiding en bewaring
- Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal
- Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen
- Past het FIFO/FEFO-principe toe
- Bepaalt de foodcost per gerecht en per persoon
- Bepaalt de totale kostprijs per gerecht en per persoon
- Bepaalt de verkoopprijs
- Registreert voorraadgegevens
- Registreert gegevens over het verbruik van producten
- Stelt een assortiment samen volgens verwachte verkoop en het seizoen
- Berekent de hoeveelheid producten voor de bestelling
- Koopt grondstoffen, ingrediënten, halffabrikaten en materieel in
- Respecteert de kostprijs van een product

Probleemoplossende vaardigheden

- Stuurt medewerkers bij indien nodig
- Onderneemt acties om de efficiëntie te verbeteren en de kosten te beheersen
- Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling
- Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit
- Neemt actie in geval van tekorten of overschotten

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 de goederen op in de koeling of diepvries
- Maakt de ingrediënten en het vlees productieklaar
- Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is
- Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies
- Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en)
- Gebruikt eventueel een snijmachine
- Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken)
- Gaart de producten eventueel voor
- Verpakt en etiketteert de producten
- Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en)
- Gebruikt eventueel een snijmachine
- Gaart de producten eventueel voor
- Gebruikt de weegschaal
- Verpakt en etiketteert de producten
- Koelt de producten zo snel mogelijk na bewerking
- Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren, glaceren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen...)
- Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, poêleren, gratineren, sueren, pocheren, stomen, frituren, sauteren, grillen...)
- Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine
- Weegt porties af
- Past afwerkings- en garneringstechnieken toe
- Schikt en presenteert schotels
- Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, allergenen...)
- Vult tijdig aan, controleert en verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen
- Levert, indien gewenst, de bestelling aan huis
- Bereidt de bestelling(en) voor en laadt ze in het voertuig
- Bereidt de bestelling voor en verzorgt het transport
- Past regeneratietechnieken toe
- Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk
- Schikt meerdere borden identiek
- Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal
- Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan
- Past technieken toe van het versnijden en portioneren
- Zet koude en warme etenswaren klaar

- Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen
- Werkt samen met de zaalbediening tijdens de dienst

Omgevingscontext

- Het beroep wordt uitgeoefend in een slager/traiteurzaak en mogelijks worden gerechten geregenereerd en aangeboden op verplaatsing: de culinair slager moet zich flexibel kunnen aanpassen aan de mogelijkheden van de nieuwe en onbekende locatie
- Het beroep wordt flexibel uitgeoefend op weekdays, tijdens het weekend en op feestdagen, overdag of 's avonds
- De culinair slager moet inspelen op de wensen van de klanten (trouweest, event...) en rekening houden met de mogelijkheden van het bedrijf
- De culinair slager moet kwalitatief hoogwaardige producten afleveren die hij in een relatief kort tijdbestek moet realiseren
- Het werk kan plaats vinden in koude en warme ruimtes
- Het beroep kan het hanteren van lasten en langdurig rechtstaan inhouden
- Het beroep vereist een omgang in een strikt tijdschema en wisselende klantenstromen en leveringen
- De culinair slager draagt hygiënische en arbeidsveilige beschermkledij conform de wetgeving. Voor bepaalde taken (voorbeeld tuinfeest) zal de culinair slager de kledij aanpassen volgens opdracht en werkzaamheden.
- De uitoefening van het beroep kent piekmomenten (vb. Kerstmis, Nieuwjaar, communiefeesten, tuinparty's...). De beroepsbeoefenaar moet hier flexibel kunnen mee omgaan
- De culinair slager komt in contact met controlediensten van voedselveiligheid en hygiëne, klanten, leveranciers, vaste en losse medewerkers...
- De culinair slager moet rekening houden met de wettelijke bepalingen voor transport van voedingsproducten

Handelingscontext

- De culinair slager heeft aandacht voor persoonlijke hygiëne
- De culinair slager respecteert de hygiëne op de werkvloer, de regelgeving voor voedselveiligheid en –hygiëne
- De culinair slager moet aandachtig zijn omwille van omgang met verschillende apparatuur en materieel (messen, kookfornuizen, barbecue-apparatuur...)
- De culinair slager gaat om met een verscheidenheid aan producten en ingrediënten: de culinair slager is uiterst aandachtig voor het garanderen van voedselveiligheid en voorkomt kruiscontaminaties
- De culinair slager moet kwaliteitsvol en klantgericht handelen in alle omstandigheden
- De culinair slager heeft aandacht voor de nauwkeurige opvolging van alle gegevens van de producten, de bestellingen en/of opdrachten
- De culinair slager heeft werkinzicht en aandacht voor de vorderingen van het werkverloop

Autonomie

Is zelfstandig in

- het bepalen van de volgorde van de eigen taken in functie van de productieorder, bestelling en/of levering en waar nodig bijsturen
- het afstemmen van de eigen activiteiten op de werking van het team
- het omgaan en communiceren met klanten, leveranciers

Is gebonden aan

- de gids voor autocontrole in de slagerij
- de vigerende wetgeving met betrekking tot het beroep van culinair slager
- de vraag van het cliënteel, de bestellingen, de opdrachten...
- de wensen en noden van de klanten
- de instructies van de verantwoordelijke of leidinggevende waar van toepassing

Doet beroep op

- collega's en eigen personeel indien van toepassing

Verantwoordelijkheid

- Werkt hygiënisch, voedselveilig en respecteert de welzijns- en arbeidswetgeving
- Werkt zowel in teamverband als zelfstandig
- Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op
- Gaat bewust om met grondstoffen in relatie tot de kostprijs van de producten
- Ontvangt en controleert de goederen
- 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 voedingsproducten
- 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 en vegetarische gerechten...
- Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en nagerechten
- Versiert, presenteert en verpakt gerechten en traiteursschotels
- Levert de bestelling bij de klanten
- Regenereert gerechten en maaltijden op verplaatsing
- Past diverse dresseertechnieken toe op het bord
- Zet het buffet klaar op verplaatsing en presenteert bereide gerechten in de eigen toonbank
- Adviseert de klant rond de keuze van gerechten en bijpassende dranken en ondersteunt de dienst
- Verpakt, etiketteert en stockeert de bereidingen
- Maakt een prijsberekening per gerecht en per persoon
- Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en maakt bestellingen

2.3 ATTESTEN EN VOORWAARDEN

Wettelijke attesten en voorwaarden

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

- Meldingsplicht ziekte of symptomen aan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf zoals bepaald in Verordening (EG) nr. 853/2004 van 29 april 2004, bijlage II, hoofdstuk VIII "Persoonlijke hygiëne"