

BEROEPSKWALIFICATIEDOSSIER

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 EXTRA INFORMATIE

De culinair slager heeft een sterke focus op en kennis van verpakken en portioneren. De culinair slager heeft als doelstelling het uitbreiden van de slagerijproducten/ het verwerken van de eigen slagerijproducten naar gerechten klaar voor directe consumptie teneinde hiermee extra omzet te genereren.

1.4 SECTOREN

- Distributie (PC119 Handel in voedingswaren, PC201 Zelfstandige kleinhandel)
- Voedingsindustrie (PC118 Voedingsnijverheid, PC220 bedienden voedingsnijverheid)

1.5 BETROKKEN (ARBEIDSMARKT)ACTOREN

Hoofdindieners

Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België

Mede-indieners

COMEOS vzw (Belgische federatie voor de handel en diensten)

Alimento

VDAB-Studiedienst

1.6 REFERENTIEKADER

Gehanteerde referentiekaders

- Competent-fiche (SERV): D110301 Traiteur (m/v), 20 mei 2013
- Competent-fiche (SERV): N410501 Chauffeur over korte afstanden (m/v), 20 mei 2013
- Andere: Gids voor het ontwikkelen van autocontrolesystemen bij de productie van voedingsmiddelen in de sectoren : Vleesproducten – Kant en klaar gerechten – Salades - Natuurdarmen, G- 019
- Andere: Gids voor de autocontrole in de slagerij, G-003
- Andere: Gids Autocontrole en Traceerbaarheid Vissector – G-032

Relatie tot het referentiekader

Dit dossier werd opgestart vanuit het beroepskwalificatiedossier van traiteur-banketaannemer en de daaraan verbonden Competent-fiche D110301 Traiteur (m/v). De competenties uit het dossier van 'traiteur-banketaannemer' die niet van toepassing waren op de beroepsuitoefening van de culinair slager werden geschrapt.

De overige competenties en onderliggende vaardigheden werden vervolgens aangevuld door de verschillende arbeidsmarktactoren en aangepast aan de specifieke arbeidsmarktsituatie van de culinair slager.

Tenslotte werden de vigerende gidsen voor autocontrole in de sector gehanteerd omdat deze de competenties en vaardigheden in functie van voedselveiligheid en hygiëne beschrijven. De gidsen voor de autocontrole in de sector omvatten 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 waarvoor het FAVV bevoegd is
- 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 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 autocontrolegrids van de slagerij GOO3 • Grondige kennis van GMP (Good Manufacturing Practices) • Grondige kennis van GHP (Goede Hygiënische Praktijken) • Grondige kennis van FIFO/FEFO-principes • Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer • Grondige kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures • Grondige kennis van geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken • Grondige kennis van kritische controlepunten voor het eigen werk • Grondige kennis van geldende
• 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	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval 			✓	<ul style="list-style-type: none"> voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk Grondige kennis van hygiëneregelgeving Grondige kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen Grondige kennis van hef- en tiltechnieken
<ul style="list-style-type: none"> Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op 			✓	
2. Werkt zowel in teamverband als zelfstandig				
<ul style="list-style-type: none"> Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht 	✓			<ul style="list-style-type: none"> Kennis van (digitale) communicatietechnieken Kennis van organisatiestructuur Grondige kennis van vakterminologie
<ul style="list-style-type: none"> Communiqueert effectief en efficiënt 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Briefde de collega's over de werkzaamheden 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Informeert medewerkers over voedselveiligheid en hygiëne 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Stuurt medewerkers bij indien nodig 		✓		
<ul style="list-style-type: none"> Regelt en organiseert de eigen werkzaamheden 	✓			
3. Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op				
<ul style="list-style-type: none"> Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op 	✓			<ul style="list-style-type: none"> Kennis van informatiebronnen Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied Grondige kennis van vakterminologie
<ul style="list-style-type: none"> Volgt regelmatig opleidingen in verband met voedselveiligheid en hygiëne 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Vertaalt maatschappelijke, technologische, wettelijke en vaktechnische evoluties naar het eigen werkveld 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Geeft zelf het goede voorbeeld 	✓			
4. Gaat bewust om met grondstoffen in relatie tot de kostprijs van de producten				
<ul style="list-style-type: none"> Verzamelt de benodigde gegevens van grond- en hulpstoffen 	✓			<ul style="list-style-type: none"> Kennis van functionele rekenvaardigheden Kennis van de elementen van een kostprijsberekening (foodcost, personeelskost, vaste kost,
<ul style="list-style-type: none"> Gaat op een rendementsbewuste manier om met de grondstoffen in relatie tot de kostprijs 	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
van het (eind)product				variabele kost)
<ul style="list-style-type: none"> Onderneemt acties om de efficiëntie te verbeteren en de kosten te beheersen 		✓		
5. Ontvangt en controleert de goederen				
<ul style="list-style-type: none"> Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities 	✓			<ul style="list-style-type: none"> Basiskennis van ICT Basiskennis van de wettelijke reglementering in verband met vervoer van vlees, vleesproducten, -bereidingen en andere voedingsproducten nodig voor de traiteurgerechten 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
<ul style="list-style-type: none"> Controleert de temperatuur, de pH-waarde, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Controleert of de goederen voldoen aan de hygiënische voorschriften 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Respecteert de beperkte houdbaarheid van producten 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Slaat de goederen 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 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Respecteert de vochtigheidsgraad en allergenen voor de opslag van producten en ingrediënten 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Vermeldt en registreert afwijkingen 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling 		✓		
<ul style="list-style-type: none"> Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit 		✓		
6. Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen				
<ul style="list-style-type: none"> Raadpleegt de technische fiche of receptuur 	✓			<ul style="list-style-type: none"> Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen,
<ul style="list-style-type: none"> Stelt de werkvolgorde vast 	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
• Kiest het juiste materiaal	✓			additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren... <ul style="list-style-type: none"> • 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
• 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	✓			
7. Wast groenten en fruit, maakt ze schoon en versnijdt ze				
• Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van etikettering • Kennis van snij- en verpakkingsmachines

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan 	✓			<ul style="list-style-type: none"> 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
<ul style="list-style-type: none"> Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> Schilt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> Gebruikt eventueel een snijmachine 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken) 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> Gaart de producten eventueel voor 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Verpakt en etiketteert de producten 			✓	
8. Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, vis, gevogelte en andere voedingsproducten				
<ul style="list-style-type: none"> Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik 	✓			<ul style="list-style-type: none"> 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
<ul style="list-style-type: none"> Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> Gebruikt eventueel een snijmachine 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> Versnijdt en portioneert het product op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Gaart de producten eventueel voor 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> Gebruikt de weegschaal 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> Respecteert de hoeveelheden en gewichten 	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
beschreven in de receptuur				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
• Verpakt en etiketteert de producten			✓	
• Koelt de producten zo snel mogelijk na bewerking			✓	
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	✓			• 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)
• 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, pochieren, 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	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
				<ul style="list-style-type: none"> • Grondige kennis van ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden • Grondige kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding
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	✓			<ul style="list-style-type: none"> • 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-,
• 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, poêleren, gratineren, sueren, pochieren, 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	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
gevogeltegerechten				
11. Past diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van zuivelbereidingen en nagerechten				
<ul style="list-style-type: none"> Kiest de grondstoffen op basis van het recept of technische fiche 	✓			<ul style="list-style-type: none"> 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
<ul style="list-style-type: none"> Weegt de grondstoffen af op basis van het recept of technische fiche 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Past de juiste bereidingstechniek toe 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Respecteert het allergenenbeleid 	✓			
12. Versiert, presenteert en verpakt gerechten en traiteurschotels				
<ul style="list-style-type: none"> Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine 			✓	<ul style="list-style-type: none"> Kennis van etikettering Kennis van afwerkings- en garneringstechnieken Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
<ul style="list-style-type: none"> Verpakt efficiënt, milieu- en kostenbewust 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Weegt porties af 			✓	

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> Past afwerkings- en garneringstechnieken toe 			✓	<ul style="list-style-type: none"> 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
<ul style="list-style-type: none"> Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen en verpakkingen volgens bestelling/opdracht 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Voorkomt kruisbesmetting 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Schikt en presenteert schotels 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, allergenen...) 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> Controleert de verpakking en het etiket 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Bewaart volgens het "First in, First out" principe 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Plaatst de producten in de toonbank volgens het "First in First out" principe 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Bewaakt de kwaliteit van de presentatie van producten 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Vult tijdig aan, controleert en verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen 			✓	
13. Levert de bestelling bij de klanten				
<ul style="list-style-type: none"> Levert, indien gewenst, de bestelling aan huis 			✓	<ul style="list-style-type: none"> 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
<ul style="list-style-type: none"> Bereidt de bestelling(en) voor en laadt ze in het voertuig 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> Gaat, bij levering, de staat van de bestelling na op eventuele schade of tekorten 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Informeert de klant over de levering 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Reinigt het voertuig volgens de regels van voedselveiligheid en -hygiëne 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Respecteert de wettelijke temperatuur en voert regelmatig temperatuurcontroles en registraties uit bij het in- en uitladen zowel 	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
voor, tijdens als na het transport				voor opslag van vlees <ul style="list-style-type: none"> • Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van voedingsproducten • Grondige kennis van traceerbaarheid van producten • Grondige kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures voor transportmiddel
14. Regeneert gerechten en maaltijden op verplaatsing				
• Bereidt de bestelling voor en verzorgt het transport			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van de wettelijke reglementering in verband met vervoer van vlees, vleesproducten, -bereidingen en andere voedingsproducten nodig voor de traiteurgerechten • Grondige kennis van autocontroleleids van de slagerij GOO3 • Grondige kennis van allergenen • Grondige kennis van portioneren • Grondige kennis van regeneratietechnieken
• 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	✓			
15. Past diverse dresseertechnieken toe op het bord				
• Volgt de receptuur en de technische fiche	✓			<ul style="list-style-type: none"> • 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
• 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			✓	
16. Zet het buffet klaar op verplaatsing en presenteert bereide gerechten in de eigen toonbank				

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> • Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan 			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Grondige kennis van snijtechnieken • Grondige kennis van portioneren • Grondige kennis van presentatietechnieken • Grondige kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten
<ul style="list-style-type: none"> • Past technieken toe van het versnijden en portioneren 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Zet koude en warme etenswaren klaar 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen 			✓	
17. Adviseert de klant rond de keuze van gerechten en bijpassende dranken en ondersteunt de dienst				
<ul style="list-style-type: none"> • Helpt de klant bij de keuze van zijn gerechten naargelang seizoen of gelegenheid 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • 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)
<ul style="list-style-type: none"> • Geeft advies rond bijpassende dranken op verzoek van de klant 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Werkt samen met de zaalbediening tijdens de dienst 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Geeft advies rond nodig bestek en servies voor de maaltijden 	✓			
18. Verpakt, etiketteert en stockeert de bereidingen				
<ul style="list-style-type: none"> • Koelt de producten af volgens de geldende voorschriften 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • Volgt de voorschriften voor hygiëne en voedselveiligheid bij bereiding en bewaring 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Past het FIFO/FEFO-principe toe 	✓			
19. Maakt een prijsberekening per gerecht en per persoon				

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
• Bepaalt de foodcost per gerecht en per persoon	✓			• Grondige kennis van kostprijsberekening
• Bepaalt de totale kostprijs per gerecht en per persoon	✓			
• Bepaalt de verkoopprijs	✓			
20. Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en maakt bestellingen				
• Registreert voorraadgegevens	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van ICT • Kennis van functionele rekenvaardigheden • Kennis van voorraadbeheer • Grondige kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) • Grondige kennis van kostprijsberekening
• 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	✓			
• Respekteert de kostprijs van een product	✓			

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

- Stuur medewerkers bij indien nodig
- Onderneemt acties om de efficiëntie te verbeteren en de kosten te beheersen
- Rapporteer 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. 852/2004 van 29 april 2004, bijlage II, hoofdstuk VIII "Persoonlijke hygiëne"

3. Arbeidsmarktrelevantie / maatschappelijke relevantie

3.1 ARBEIDSMARKTRELEVANTIE

Tewerkstelling

De Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België telt 2400 à 2500 slagers waarvan een aantal ook de diensten van een culinair slager verzorgen. De sector beschikt niet over exacte cijfers inzake het aantal culinaire slagers.

Vacatures

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

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.	7	5	6	7	12	12	7	7	9	8	8	5
Uitzendopdr.	38	57	46	48	48	50	42	69	70	61	58	43
TOTAAL	45	62	52	55	60	62	49	76	79	69	66	48

- 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.		1							2			1	1		5
Uitzendopdrachten	2	5	4	1			7	1		3	1	1	7	1	33
TOTAAL	2	6	4	1			7	1	2	3	1	2	8	1	38

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

Jaartal	2013	2014	2015	2016	2017
NEC zonder uitzendopdr.	54	31	39	42	50
Uitzendopdr.	145	188	254	210	491
TOTAAL	199	219	293	252	541

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. Nikolaas-Dendermonde	Limburg Oost	Limburg West	Buiten Vlaanderen	Totaal
NEC zonder uitzendodr.	6	1		2		1	6	2	7	9	1	6	6	1	48
Uitzendodr.	36	49	7	5	5	31	46	26	5	98	28	8	37	3	384
TOTAAL	42	50	7	7	5	32	52	28	12	107	29	14	43	4	432

IV. Aantal niet werkende werkzoekenden

Beroep	Antwerpen-Boom	Mechelen	Turnhout	Leuven	Vilvoorde	Brugge	Kortrijk-Roeselare	Oostende-Ieper	Aalst-Oudenaarde	Gent	St. Nikolaas-Dendermonde	Limburg Oost	Limburg West	TOTAAL
TOTAAL	29	6	9	4	12	8	14	13	12	14	9	7	7	144

V. Knelpuntberoep i. Zo ja, duiding oorzaak (kwantitatief/kwalitatief)

Knelpuntberoep

Het beroep behoort niet tot de knelpuntberoepen.

4. Samenhang

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