

# BEROEPSKWALIFICATIE

## Destilleerder



BK-0477-1

### 1. Globaal

#### 1.1 TITEL

Destilleerder

#### 1.2 DEFINITIE

De destilleerder gebruikt grondstoffen, bedient installaties, werkt drank af teneinde op basis van een receptuur een alcoholische drank te maken, op te volgen en af te vullen.

#### 1.3 NIVEAU (VKS EN EQF)

3

#### 1.4 JAAR VAN ERKENNING

versie 1, 2020

### 2. Competenties

#### 2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

Competentie 1:

Volgt de bestaande receptuur op

- Volgt de bestaande receptuur op
- Volgt het productieschema op
- Gebruikt de grondstoffen in functie van de receptuur
- Verwerkt de grondstoffen volgens de vooropgestelde kwaliteitseisen

- Respecteert de verhoudingen en de juiste hoeveelheid van elke grondstof
- Leest en interpreteert het analyseverslag van de grondstoffen

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van de relevante chemie
- Basiskennis van de grondstoffen
- Basiskennis van de productieplanning
- Kennis van het productieproces
- Kennis van de kwaliteitscontrolesystemen
- Kennis van vaktermen
- Kennis van recepturen
- Kennis van voedselveiligheid en -hygiëne

Competentie 2:

Behandelt de grondstoffen voor

- Weegt de grondstoffen af
- Bedient de graanmolen of hakselaar
- Schroot de mout

\* Schroten: malen of pletten van mout

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis voorraadbeheer
- Basiskennis van het gebruik van weegapparatuur
- Kennis van schroottechnieken
- Kennis van (bedrijfs)voorschriften en procedures
- Kennis van recepturen

Competentie 3:

Stort de grondstoffen

- Bereidt de juiste temperatuur voor in functie van de grondstof
- Respecteert de grondstof/water verhoudingen
- Meet de pH-waarde met de gepaste meettoestellen en past aan indien nodig

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van de relevante chemie
- Basiskennis van de interpretatie van meet- en analyseresultaten
- Kennis van het productieproces
- Kennis van regels voor het beslaan
- Kennis van vaktermen
- Kennis van (bedrijfs)voorschriften en procedures
- Kennis van recepturen

Competentie 4:

Zet het zetmeel om tot vergistbare suikers

- Voert het verstijfselingsschema uit
- Meet de pH en past deze eventueel aan
- Stelt de juiste temperatuur in

- Bewaakt het temperatuurschema
- Meet de versuikering
- Volgt het proces nauwgezet mee op
- Stopt het maïschen tijdig op de aangewezen temperatuur

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van de relevante chemie
- Basiskennis van de meetapparatuur
- Basiskennis van de relevante mechanica
- Basiskennis van de relevante verwarmingstechnieken
- Basiskennis van de interpretatie van meet- en analyseresultaten
- Kennis van het productieproces
- Kennis van de werking van een brouwketel voor verstijfseling
- Kennis van vaktermen
- Kennis van (bedrijfs)voorschriften en procedures
- Kennis van recepturen

Competentie 5:

Filtert eventueel het beslag

- Mengt het beslag in de filterkuip
- Bouwt het filterbed op
- Filtert het wort
- Controleert de helderheid
- Wast het nawort uit in functie van het vooraf bepaald extractgehalte
- Meet regelmatig het aantal graden met het gepaste meettoestel
- Verwijdert de draf

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van de meetapparatuur
- Basiskennis van de relevante mechanica
- Kennis van het productieproces
- Kennis van de werking van een filterkuip/mash filter
- Kennis van vaktermen
- Kennis van (bedrijfs)voorschriften en procedures
- Kennis van recepturen

Competentie 6:

Gist het mengsel in

- Bereidt de gisttank voor
- Laat het mengsel in de gistingskuip vergisten
- Voegt de gepaste hoeveelheid gist toe aan het brouwsel
- Volgt de vergisting op
- Neemt stalen
- Houdt zich aan de voorschriften voor staalname
- Vergelijkt waarden van stalen en testen met richtwaarden
- Volgt het fermentatieproces (waarden, uitzicht, geur, smaak...) op
- Volgt de omgevingstemperatuur op
- Bewaakt het fermentatieproces

- Registreert gegevens (tijdstip, waarden...)

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van de relevante chemie
- Basiskennis van de grondstoffen
- Basiskennis van de meetapparatuur
- Basiskennis van de relevante kwaliteitszorgsystemen
- Basiskennis van procedures voor staalnames
- Basiskennis van gistpropagatie
- Basiskennis van principes van alcoholische fermentatie
- Basiskennis van registratiesystemen en -software
- Kennis van het productieproces
- Kennis van de relevante koelsystemen
- Kennis van de kwaliteitscontrolesystemen
- Kennis van vaktermen
- Kennis van (bedrijfs)voorschriften en procedures
- Kennis van recepturen
- Kennis van voedselveiligheid en -hygiëne

Competentie 7:

Destilleert het vergiste mengsel

- Vult de destilleerketel en destilleerkolom
- Stelt de destilleerketel en destilleerkolom in
- Bedient de destilleerketel en destilleerkolom
- Onderscheidt de voorloop, middenloop en naloop
- Meet de sterkte van de bekomen alcohol

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van de relevante chemie
- Basiskennis van destilleersystemen
- Basiskennis van de meetapparatuur
- Basiskennis van de opbouw van een eenvoudige destilleeropstelling
- Basiskennis van de relevante mechanica
- Basiskennis van de relevante verwarmingstechnieken
- Basiskennis van de interpretatie van meet- en analyseresultaten
- Kennis van het productieproces
- Kennis van de relevante koelsystemen
- Kennis van vaktermen
- Kennis van (bedrijfs)voorschriften en procedures
- Kennis van recepturen

Competentie 8:

Maakt een alcoholische drank

- Voegt de juiste alcohol en hoeveelheid toe volgens het productieschema
- Mengt de verschillende componenten van de te bekomen drank
- Filtert de alcoholische drank
- Vult flessen manueel of automatisch
- Sluit flessen

- Brengt een etiket met de gegevens van het product aan
- Respecteert de traceerbaarheid via lotnummers
- Houdt zich aan de wetgeving

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van de grondstoffen
- Basiskennis van de meetapparatuur
- Basiskennis van de relevante kwaliteitszorgsystemen
- Basiskennis van registratiesystemen en -software
- Kennis van eenvoudige klaringstechnieken
- Kennis van eenvoudige afvultechnieken
- Kennis van de afstelling van een eenvoudige afvulmachine
- Kennis van de kwaliteitscontrolesystemen
- Kennis van relevante milieu- en accijnsvoorschriften
- Kennis van regels voor conversie van meeteenheden
- Kennis van etikettering en productidentificatie
- Kennis van vaktermen
- Kennis van (bedrijfs)voorschriften en procedures
- Kennis van recepturen
- Kennis van voedselveiligheid en -hygiëne

Competentie 9:

Houdt materieel, installaties, kuipen, vaten en ruimtes schoon en hygiënisch

- Reinigt (en ontsmet) gistvaten, leidingen, materiaal... na elke stap
- Werkt hygiënisch
- Voert kwaliteitscontroles uit
- Gebruikt gepast schoonmaakmaterieel
- Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht (reinigen, ontsmetten...)
- Gebruikt een hoeveelheid product volgens de richtlijnen
- Ruimt de werkplek en het materieel na gebruik op
- Controleert de zuiverheid van vaten, kuipen, flessen... voor het gebruik
- Houdt zich aan de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne
- Sorteert afval volgens de richtlijnen

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van de meetapparatuur
- Basiskennis van de relevante kwaliteitszorgsystemen
- Basiskennis van reinigings- en ontsmettingsproducten en procedures
- Kennis van de kwaliteitscontrolesystemen
- Kennis van onderhoudstechnieken en –procedures voor preventief basisonderhoud
- Kennis van veiligheidsmaatregelen en –voorschriften
- Kennis van persoonlijke beschermingsmiddelen
- Kennis van regels m.b.t. afvalsortering
- Kennis van voorschriften voor desinfecteren
- Kennis van vaktermen
- Kennis van (bedrijfs)voorschriften en procedures
- Kennis van voedselveiligheid en -hygiëne

## 2.2 BESCHRIJVING COMPETENTIES ADHV DE DESCRIPTORELEMENTEN

## Kennis

- Basiskennis van de relevante chemie
  - Basiskennis van de grondstoffen
  - Basiskennis van destilleersystemen
  - Basiskennis van de meetapparatuur
  - Basiskennis voorraadbeheer
  - Basiskennis van de productieplanning
  - Basiskennis van de relevante kwaliteitszorgsystemen
  - Basiskennis van de opbouw van een eenvoudige destilleeropstelling
  - Basiskennis van de relevante mechanica
  - Basiskennis van de relevante verwarmingstechnieken
  - Basiskennis van procedures voor staalnames
  - Basiskennis van gistpropagatie
  - Basiskennis van principes van alcoholische fermentatie
  - Basiskennis van reinigings- en ontsmettingsproducten en procedures
  - Basiskennis van registratiesystemen en -software
  - Basiskennis van het gebruik van weegapparatuur
  - Basiskennis van de interpretatie van meet- en analyseresultaten
- 
- Kennis van het productieproces
  - Kennis van schroottechnieken
  - Kennis van regels voor het beslaan
  - Kennis van de werking van een brouwketel voor verstijfseling
  - Kennis van de werking van een filterkuip/mash filter
  - Kennis van de relevante koelsystemen
  - Kennis van eenvoudige klaringstechnieken
  - Kennis van eenvoudige afvultechnieken
  - Kennis van de afstelling van een eenvoudige afvulmachine
  - Kennis van de kwaliteitscontrolesystemen
  - Kennis van onderhoudstechnieken en –procedures voor preventief basisonderhoud
  - Kennis van veiligheidsmaatregelen en –voorschriften
  - Kennis van persoonlijke beschermingsmiddelen
  - Kennis van regels m.b.t. afvalsortering
  - Kennis van relevante milieu- en accijnsvoorschriften
  - Kennis van regels voor conversie van meeteenheden
  - Kennis van etikettering en productidentificatie
  - Kennis van voorschriften voor desinfecteren
  - Kennis van vaktermen
  - Kennis van (bedrijfs)voorschriften en procedures
  - Kennis van recepturen
  - Kennis van voedselveiligheid en -hygiëne

## Cognitieve vaardigheden

- Volgt de bestaande receptuur op
- Volgt het productieschema op
- Gebruikt de grondstoffen in functie van de receptuur
- Verwerkt de grondstoffen volgens de vooropgestelde kwaliteitseisen

- Respecteert de verhoudingen en de juiste hoeveelheid van elke grondstof
- Leest en interpreteert het analyseverslag van de grondstoffen
- Bereidt de juiste temperatuur voor in functie van de grondstof
- Respecteert de grondstof/water verhoudingen
- Voert het verstijfselingsschema uit
- Stelt de juiste temperatuur in
- Bewaakt het temperatuurschema
- Volgt het proces nauwgezet mee op
- Stopt het maïschen tijdig op de aangewezen temperatuur
- Controleert de helderheid
- Wast het nawort uit in functie van het vooraf bepaald extractgehalte
- Voegt de gepaste hoeveelheid gist toe aan het brouwsel
- Volgt de vergisting op
- Houdt zich aan de voorschriften voor staalname
- Vergelijkt waarden van stalen en testen met richtwaarden
- Volgt het fermentatieproces (waarden, uitzicht, geur, smaak...) op
- Volgt de omgevingstemperatuur op
- Registreert gegevens (tijdstop, waarden...)
- Onderscheidt de voorloop, middenloop en naloop
- Voegt de juiste alcohol en hoeveelheid toe volgens het productieschema
- Mengt de verschillende componenten van de te bekomen drank
- Respecteert de traceerbaarheid via lotnummers
- Houdt zich aan de wetgeving
- Werkt hygiënisch
- Voert kwaliteitscontroles uit
- Gebruikt gepast schoonmaakmateriaal
- Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht (reinigen, ontsmetten...)
- Gebruikt een hoeveelheid product volgens de richtlijnen
- Controleert de zuiverheid van vaten, kuipen, flessen... voor het gebruik
- Houdt zich aan de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne
- Sorteert afval volgens de richtlijnen

### **Probleemoplossende vaardigheden**

- Bewaakt het fermentatieproces
- Meet de pH-waarde met de gepaste meettoestellen en past aan indien nodig

### **Motorische vaardigheden**

- Weegt de grondstoffen af
- Bedient de graanmolen of hakselaar
- Schroot de mout
- Meet de versuikering
- Mengt het beslag in de filterkuip
- Bouwt het filterbed op
- Filtert het wort
- Meet regelmatig het aantal graden met het gepaste meettoestel
- Verwijdert de draf

- Bereidt de gisttank voor
- Laat het mengsel in de gistingsskuip vergisten
- Neemt stalen
- Vult de destilleerketel en destilleerkolom
- Stelt de destilleerketel en destilleerkolom in
- Bedient de destilleerketel en destilleerkolom
- Meet de sterkte van de bekomen alcohol
- Filtert de alcoholische drank
- Vult flessen manueel of automatisch
- Sluit flessen
- Brengt een etiket met de gegevens van het product aan
- Reinigt (en ontsmet) gistvaten, leidingen, materiaal... na elke stap
- Ruimt de werkplek en het materieel na gebruik op

## Omgevingscontext

- Het beroep destilleerder wordt uitgeoefend in een warme stokerij of een likeurfabriek
- De destilleerder werkt in een omgeving waar meerdere zaken op elkaar moeten afgestemd en opgevolgd worden: de stock van grondstoffen, het maken van het te vergisten mengsel, de fermentatie, het destilleren, het afwerken, de afvulling en de bewaring van het afgewerkte product
- De omvang van het bedrijf kan verplaatsingen binnen het bedrijf met zich meebrengen
- De destilleerder verzorgt ook het transport van de producten
- De destilleerder moet omgaan met een verscheidenheid aan eenvoudige machines en gereedschappen
- De activiteiten worden uitgeoefend in een omgeving waar het naleven van voedselveiligheids- en hygiënevoorschriften cruciaal is

## Handelingscontext

- De destilleerder houdt zich permanent aan de voorschriften m.b.t. kwaliteitsnormen, veiligheid, milieu, hygiëne...
- Het permanent naleven van voedsel- en hygiënevoorschriften is cruciaal
- Het werk vereist langdurig rechtstaan en het hanteren van lasten
- De destilleerder volgt de verschillende productiestappen op in het belang van het eindproduct
- De destilleerder moet in alle omstandigheden kwaliteitsvol, klantgericht en flexibel kunnen handelen

## Autonomie

Is zelfstandig in

- het zorgen voor de toevoer en gebruik van grondstoffen
- de verwerking
- de opvolging van het fermentatie- en destilleerproces
- de kwaliteitsopvolging en kwaliteitscontrole



Is gebonden aan

- recepturen
- tijdschema/planning
- veiligheids-, accijns- en milieuvoorschriften/procedures
- productieorder/technische fiche
- hygiëne en regelgeving
- kenmerken van de grondstoffen
- richtwaarden
- kwaliteitsnormen/voorschriften
- rapporteringsprocedures

Doet beroep op

- een leidinggevende voor:
- de planning
- richtlijnen
- orders
- ontwikkeling van het product (recepturen, etc.)
- productoptimalisatie
- bijkomende instructies
- technici voor eventuele technische interventies

## Verantwoordelijkheid

- Volgt de bestaande receptuur op
- Behandelt de grondstoffen voor
- Stort de grondstoffen
- Zet het zetmeel om tot vergistbare suikers
- Filtert eventueel het beslag
- Gist het mengsel in
- Destilleert het vergiste mengsel
- Maakt een alcoholische drank
- Houdt materieel, installaties, kuipen, vaten en ruimtes schoon en hygiënisch

## 2.3 ATTESTEN EN VOORWAARDEN

### Wettelijke attesten en voorwaarden

Voor de beroepsuitoefening van 'Destilleerder' 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"