

BEROEPSKWALIFICATIEDOSSIER

Productiemedewerker voedingsindustrie

////////////////////////////////////
BK-0009-2

1. Globaal

1.1 TITEL

Productiemedewerker voedingsindustrie

Deze benaming wijkt af van de benaming in de gehanteerde Competent-fiches, desondanks is deze benaming zeer gebruikelijk en alom gekend in de sector zelf.

1.2 DEFINITIE

Het uitvoeren van routinematige (productie)handelingen, opvolgen van de productie en bedienen van de machine, het uitvoeren van eenvoudige kwaliteitscontroles, steeds onder leiding van een verantwoordelijke en aan de hand van instructies teneinde de continuïteit van de productie te ondersteunen

1.3 EXTRA INFORMATIE

Dit beroep wordt uitgeoefend binnen bedrijven van de voedingsindustrie. Het kan worden uitgeoefend in een ploegensysteem, tijdens het weekend of 's nachts en kan variëren naargelang het seizoen (seizoensproducten, eindejaarsproducten, ...). De activiteit wordt uitgeoefend in een productieruimte, vaak aan een lopende band, soms in een ruimte met hoge of lage temperatuur of in een vochtige omgeving, in een zone met gecontroleerde atmosfeer. Het dragen van een hygiënische uitrusting is vereist (haarnet, stofjas, ev. mondmasker, ...); soms zijn ook persoonlijke beschermingsmiddelen vereist (veiligheidsschoenen, gehoorbescherming,...). Het respecteren van de hygiëneregels en van de regelgeving voor voedselveiligheid is een belangrijke vereiste.

1.4 SECTOREN

- Voedingsindustrie (PC118 Voedingsnijverheid, PC220 bedienden voedingsnijverheid)

1.5 BETROKKEN (ARBEIDSMARKT)ACTOREN

Hoofdindieners

Alimento vzw

Mede-indieners

COBOT vzw (Sectoriaal vormingscentrum werknemers van de textielindustrie)

WVOK v.z.w. (Werk, Vorming, Onderwijs voor de kunststoftechnologie)

WOODWIZE

GRAFOC (Sector- en Vormingsfonds voor de arbeiders uit de Printmedia Industrie)

Febelgra vzw

VDAB (Vlaamse Dienst Arbeidsbemiddeling en Beroepsopleiding)

Co-Valent (Vormingsfonds voor de sector Chemie, Kunststoffen en Life Sciences)

1.6 REFERENTIEKADER

Gehanteerde referentiekaders

- Competent-fiche (SERV): H210201 Operator van installaties voor de productie van voedingsmiddelen (m/v), 20 maart 2012
- Competent-fiche (SERV): H330201 Medewerker manuele assemblage sortering of verpakking (m/v), 20 maart 2012
- Competent-fiche (SERV): H330101 Operator verpakkingsinstallaties (m/v), 20 maart 2012
- Competent-fiche (SERV): H330301 Bereider-voorbereider van industriële grondstoffen en producten (m/v), 20 maart 2012
- Beroeps(competentie)profiel: Productieoperator (D/2000/4665/37) oktober 2000
- Andere: Competentietyologie van de operatorfunctie in de voedingsindustrie (IPV-document)

Voor het generieke deel werden ook volgende informatiebronnen gehanteerd

-H210201 Operator van installaties voor de productie van voedingsmiddelen

-H330101 Operator verpakkingsinstallaties

-H330301 Bereider van grondstoffen

-H320101 Productiemedewerker kunststofverwerking

-H320201 Regelaar kunststofverwerking

-H290301 Operator verspanende bewerkingen

- E130101 Drukker
- E130401 Drukafwerker
- H220201 Operator houtbewerking
- H330201 Verpakker

Relatie tot het referentiekader

Voor het generiek deel van het beroepskwalificatiedossier werd een matrix opgemaakt waarin de voornaamste Competent-fiches voor elke sector naast elkaar geplaatst werden. Daarin werd snel duidelijk dat de Competent-fiches melding maken van gelijkaardige competenties, die echter op een andere wijze verwoord worden. Er werd vervolgens voor elke competentie gezorgd voor een algemene, gemeenschappelijke en duidelijke verwoording die de goedkeuring wegdraagt van alle vertegenwoordigers van de betrokken sectoren. Het referentiekader werd aangevuld met competenties, opgenomen in de beroepscompetentieprofiel van de SERV of materialen aangereikt door de sectoren. De geselecteerde competenties werden eveneens vergeleken met de competenties opgenomen in het beroepskwalificatiedossier van “productieoperator”.

Het luik van de specifieke activiteiten werd voorbehouden voor sectorspecifieke competenties of gegevens. Deze werkwijze werd doorgetrokken naar de vijf descriptorelementen. De betrokken sectoren willen hierbij aangeven dat hun beroepskwalificatiedossiers een zeer hoge mate van gelijkenissen vertonen, maar tegelijkertijd toch een aantal eigenheden bezitten die maken dat ze samen niet in één gemeenschappelijk beroepskwalificatiedossiers kunnen voorkomen. Wel kan men hieruit concluderen dat de beroepsbeoefenaars sectoroverschrijdend inzetbaar zijn, mits zij bijkomende sectorspecifieke competenties verwerven.

2. Competenties

2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
1. Neemt kennis van de productiefiches en -voorschriften				
<ul style="list-style-type: none"> • Neemt de werkzaamheden van de vorige ploeg over 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van ICT • Basiskennis van registratie- en informatiesystemen • Basiskennis van communicatietechnieken
<ul style="list-style-type: none"> • Raadpleegt de productieplanning 	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> Houdt zich aan productieorder en technische fiche 	✓			<ul style="list-style-type: none"> Kennis van interne productieprocedure en kwaliteitscontroles Kennis van de gebruikte productieapparatuur en gereedschappen Kennis van het productieproces
2. Controleert de voorraad grondstoffen en materialen voor de eigen productie (tekorten, hoeveelheid, dosering, mengeling, kwaliteitsafwijkingen,...)				
<ul style="list-style-type: none"> Onderneemt actie bij afwijkingen of tekorten van de te verwerken grondstoffen 		✓		<ul style="list-style-type: none"> Basiskennis van ICT Basiskennis van opslag- en stapeltechnieken Basiskennis van registratie- en informatiesystemen Basiskennis van materialen Basiskennis van grondstoffen in functie van de eigen productie Basiskennis van kwaliteitsnormen en -systemen Kennis van interne productieprocedure en kwaliteitscontroles Kennis van de gebruikte productieapparatuur en gereedschappen Kennis van veiligheidsmaatregelen en -voorschriften Kennis van persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen Kennis van (veiligheids)pictogrammen Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken Kennis van etikettering en productidentificatie Kennis van toestellen voor goederentransport
<ul style="list-style-type: none"> Gebruikt toestellen voor goederentransport 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> Stemt de hoeveelheid grondstoffen en materialen af op de opdracht 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Volgt informatie van beeldschermen op 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Gebruikt controle-instrumenten en interpreteert de controlegegevens volgens procedure 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Houdt rekening met de interne codering 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Past hef- en tiltechnieken toe 			✓	
3. Controleert de veiligheidsvoorzieningen van de machine(straat), -lijn				

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> • Raadpleegt veiligheidsvoorschriften en leeft ze na 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van registratie- en informatiesystemen • Kennis van de werking van een machine(straat), -lijn • Kennis van veiligheidsmaatregelen en -voorschriften • Kennis van persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen • Kennis van (veiligheids)pictogrammen • Kennis van nood- en evacuatieprocedures • Kennis van procedures om de automatische machine(straat), -lijn te bedienen (incl. opstart- en stopprocedures)
<ul style="list-style-type: none"> • Volgt informatie op, zowel ter plaatse als via beeldschermen 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Merkt afwijkingen, storingen aan de machine(straat), -lijn op 		✓		
<ul style="list-style-type: none"> • Meldt problemen en veiligheidsrisico's aan de verantwoordelijke 		✓		
<ul style="list-style-type: none"> • Legt de productie stil in noodgevallen 		✓		
4. Start, bedient en stopt de machine(straat), -lijn volgens de instructies				
<ul style="list-style-type: none"> • Houdt zich aan (technische) voorschriften en productiefiches 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van opslag- en stapeltechnieken • Basiskennis van registratie- en informatiesystemen • Basiskennis van grondstoffen in functie van de eigen productie • Basiskennis van kwaliteitsnormen en -systemen • Kennis van interne productieprocedure en kwaliteitscontroles • Kennis van de werking van een machine(straat), -lijn • Kennis van kwaliteitsprocedures, waarden en toleranties • Kennis van veiligheidsmaatregelen en -voorschriften • Kennis van nood- en evacuatieprocedures • Kennis van procedures om de automatische machine(straat), -lijn te bedienen (incl. opstart- en stopprocedures)
<ul style="list-style-type: none"> • Merkt afwijkingen, storingen op 		✓		
<ul style="list-style-type: none"> • Start de machine(straat), -lijn op 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Voert grondstoffen en hulpproducten aan/in 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Bedient de machine(straat), -lijn 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Volgt informatie op, zowel ter plaatse als via beeldschermen 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Interpreteert gegevens en reageert passend 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Voert de geproduceerde goederen af 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Doet controles/controlerondes 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Stopt de machine(straat), -lijn 		✓		

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
				<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van het productieproces
5. Bewaakt de continuïteit van zijn eigen productie				
<ul style="list-style-type: none"> • Raadpleegt (technische) voorschriften en productiefiches 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van grondstoffen in functie van de eigen productie • Basiskennis van kwaliteitsnormen en -systemen • Kennis van interne productieprocedure en kwaliteitscontroles • Kennis van de gebruikte productieapparatuur en gereedschappen • Kennis van de werking van een machine(straat), -lijn • Kennis van veiligheidsmaatregelen en -voorschriften • Kennis van (veiligheids)pictogrammen • Kennis van procedures om de automatische machine(straat), -lijn te bedienen (incl. opstart- en stopprocedures) • Kennis van het productieproces
<ul style="list-style-type: none"> • Doet controles/controlerondes 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Volgt informatie op, zowel ter plaatse als via beeldschermen 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Merkt afwijkingen, storingen op en neemt op passende wijze actie 		✓		
<ul style="list-style-type: none"> • Meldt problemen, afwijkingen aan de verantwoordelijke 		✓		
<ul style="list-style-type: none"> • Stopt de productie indien nodig 		✓		
6. Registreert en rapporteert het verloop van de eigen productie				
<ul style="list-style-type: none"> • Houdt gegevens bij over het productieverloop 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van ICT • Basiskennis van registratie- en informatiesystemen • Basiskennis van grondstoffen in functie van de eigen productie • Basiskennis van communicatietechnieken • Kennis van interne productieprocedure en kwaliteitscontroles • Kennis van het productieproces
<ul style="list-style-type: none"> • Houdt gegevens bij over het gebruik van grondstoffen en materiaal 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Rapporteert mondeling en/of schriftelijk aan collega's en leidinggevenden 	✓			
7. Voert kwaliteitscontroles uit op de eigen productie volgens de instructies				

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> • Volgt informatie van beeldschermen op 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van registratie- en informatiesystemen • Basiskennis van grondstoffen in functie van de eigen productie • Basiskennis van kwaliteitsnormen en -systemen • Kennis van interne productieprocedure en kwaliteitscontroles • Kennis van kwaliteitsprocedures, waarden en toleranties • Kennis van het productieproces
<ul style="list-style-type: none"> • Gebruikt instrumenten voor de productcontrole 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Voert productcontroles uit op basis van voorschriften 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Merkt afwijkingen aan producten op 		✓		
<ul style="list-style-type: none"> • Verwijdert producten die niet voldoen aan de voorschriften 		✓		
<ul style="list-style-type: none"> • Rapporteert problemen aan de verantwoordelijke 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Vult opvolgdocumenten in (tijdstip, waarden, ...) 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Stopt de productie indien nodig 		✓		
8. Organiseert de eigen werkplek, veilig, ordelijk en milieubewust				
<ul style="list-style-type: none"> • Sorteert afval volgens de richtlijnen 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van regels m.b.t. welzijn op het werk • Basiskennis van milieuzorgsystemen • Kennis van de gebruikte productieapparatuur en gereedschappen • Kennis van milieuvoorschriften • Kennis van veiligheidsmaatregelen en -voorschriften • Kennis van persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen • Kennis van (veiligheids)pictogrammen • Kennis van regels van persoonlijke hygiëne
<ul style="list-style-type: none"> • Houdt de werkplek schoon 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Bergt de eigen gereedschappen en hulpmiddelen op 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Past de voorgeschreven veiligheids- en milieuvoorschriften toe 	✓			
9. Werkt in teamverband				
<ul style="list-style-type: none"> • Communiceert effectief en efficiënt 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van registratie- en informatiesystemen • Basiskennis van regels m.b.t.
<ul style="list-style-type: none"> • Wisselt informatie uit met collega's en 	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
verantwoordelijken				welzijn op het werk <ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van communicatietechnieken • Kennis van interne productieprocedure en kwaliteitscontroles • Kennis van het productieproces
• Rapporteert aan leidinggevenden	✓			
• Draagt de werkzaamheden over aan de volgende ploeg	✓			
• Werkt efficiënt samen met collega's	✓			
• Volgt aanwijzingen van verantwoordelijken op	✓			
10. Controleert (het uitzicht van) een product				
• Neemt stalen van de producten			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van kwaliteitszorgsystemen (HACCP, IFS, BRC, ...) • Kennis van de geproduceerde producten • Kennis van bewaringstechnieken (steeds in functie van de te verwerken producten) • Kennis van diverse meettechnieken voor viscositeit, zuurtegraad, massa, ... (steeds in functie van de te verwerken producten) • Kennis van het productieproces
• Voert routinematige visuele en dimensionele keuringen en analyses uit op grondstoffen, tussen- en eindproducten	✓			
• Vergelijkt de resultaten met strikte kwaliteitscriteria	✓			
11. Respekteert strikte hygiëne- en voedselveiligheidsvoorschriften				
• Past de hygiënewetgeving toe	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van kwaliteitszorgsystemen (HACCP, IFS, BRC, ...) • Basiskennis van milieuzorgsystemen • Kennis van de geproduceerde producten • Kennis van hygiëneregelgeving • Kennis van diverse reinigingstechnieken • Kennis van milieuvoorschriften • Kennis van regels van persoonlijke hygiëne
• Respekteert de regelgeving betreffende de voedselveiligheid (autocontrole, traceerbaarheid,...)	✓			
• Draagt specifieke kledij (haarnetje, stofjas, geen juwelen, geen piercings,)			✓	
• Reinigt en desinfecteert machines en materiaal volgens richtlijnen	✓			
• Kan de machine instellen voor automatische reiniging (CIP - Cleaning in Place)	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> Meldt elke situatie waarvan vermoed kan worden dat deze een gevaar voor het milieu en de (voedsel)veiligheid kan betekenen en treedt op. 		✓		

2.2 BESCHRIJVING COMPETENTIES ADHV DE DESCRIPTORELEMENTEN

Kennis

Generiek

- Basiskennis van ICT
- Basiskennis van opslag- en stapeltechnieken
- Basiskennis van registratie- en informatiesystemen
- Basiskennis van regels m.b.t. welzijn op het werk
- Basiskennis van milieuzorgsystemen
- Basiskennis van materialen
- Basiskennis van grondstoffen in functie van de eigen productie
- Basiskennis van kwaliteitsnormen en -systemen
- Basiskennis van communicatietechnieken

- Kennis van interne productieprocedure en kwaliteitscontroles
- Kennis van de gebruikte productieapparatuur en gereedschappen
- Kennis van de werking van een machine(straat), -lijn
- Kennis van kwaliteitsprocedures, waarden en toleranties
- Kennis van milieuvoorschriften
- Kennis van veiligheidsmaatregelen en -voorschriften
- Kennis van persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen
- Kennis van (veiligheids)pictogrammen
- Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken
- Kennis van regels van persoonlijke hygiëne
- Kennis van nood- en evacuatieprocedures
- Kennis van etikettering en productidentificatie
- Kennis van procedures om de automatische machine(straat), -lijn te bedienen (incl. opstart- en stopprocedures)
- Kennis van toestellen voor goederentransport
- Kennis van het productieproces

Specifiek

- Basiskennis van kwaliteitszorgsystemen (HACCP, IFS, BRC, ...)

- Kennis van de geproduceerde producten
- Kennis van hygiëneregelgeving
- Kennis van bewaringstechnieken (steeds in functie van de te verwerken producten)
- Kennis van diverse meettechnieken voor viscositeit, zuurtegraad, massa, ... (steeds in functie van de te verwerken producten)
- Kennis van diverse reinigingstechnieken

HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Points; IFS: International Food Standard; BRC: British Retail Consortium

Cognitieve vaardigheden

Generiek

- Neemt de werkzaamheden van de vorige ploeg over
- Raadpleegt de productieplanning
- Houdt zich aan productieorder en technische fiche
- Stemt de hoeveelheid grondstoffen en materialen af op de opdracht
- Volgt informatie van beeldschermen op
- Gebruikt controle-instrumenten en interpreteert de controlegegevens volgens procedure
- Houdt rekening met de interne codering
- Raadpleegt veiligheidsvoorschriften en leeft ze na
- Volgt informatie op, zowel ter plaatse als via beeldschermen
- Houdt zich aan (technische) voorschriften en productiefiches
- Volgt informatie op, zowel ter plaatse als via beeldschermen
- Interpreteert gegevens en reageert passend
- Raadpleegt (technische) voorschriften en productiefiches
- Volgt informatie op, zowel ter plaatse als via beeldschermen
- Houdt gegevens bij over het productieproces
- Houdt gegevens bij over het gebruik van grondstoffen en materiaal
- Rapporteert mondeling en/of schriftelijk aan collega's en leidinggevenden
- Volgt informatie van beeldschermen op
- Rapporteert problemen aan de verantwoordelijke
- Vult opvolgdocumenten in (tijdstip, waarden, ...)
- Sorteert afval volgens de richtlijnen
- Past de voorgeschreven veiligheids- en milieuvoorschriften toe
- Communiceert effectief en efficiënt
- Wisselt informatie uit met collega's en verantwoordelijken
- Rapporteert aan leidinggevenden
- Draagt de werkzaamheden over aan de volgende ploeg
- Werkt efficiënt samen met collega's
- Volgt aanwijzingen van verantwoordelijken op
- Voert routinematige visuele en dimensionale keuringen en analyses uit op grondstoffen, tussen- en eindproducten
- Vergelijkt de resultaten met strikte kwaliteitscriteria
- Past de hygiënewetgeving toe
- Respecteert de regelgeving betreffende de voedselveiligheid (autocontrole, traceerbaarheid,...)
- Reinigt en desinfecteert machines en materiaal volgens richtlijnen

- Kan de machine instellen voor automatische reiniging (CIP - Cleaning in Place)
- Doet controles/controlerondes
- Gebruikt instrumenten voor de productcontrole

Probleemoplossende vaardigheden

Generiek

- Onderneemt actie bij afwijkingen of tekorten van de te verwerken grondstoffen
- Merkt afwijkingen, storingen aan de machine(straat), -lijn op
- Meldt problemen en veiligheidsrisico's aan de verantwoordelijke
- Legt de productie stil in noodgevallen
- Merkt afwijkingen, storingen op
- Stopt de machine(straat), -lijn
- Merkt afwijkingen, storingen op en neemt op passende wijze actie
- Meldt problemen, afwijkingen aan de verantwoordelijke
- Verwijdert producten die niet voldoen aan de voorschriften
- Stopt de productie indien nodig
- Meldt elke situatie waarvan vermoed kan worden dat deze een gevaar voor het milieu en de (voedsel)veiligheid kan betekenen en treedt op.

Motorische vaardigheden

Generiek

- Gebruikt toestellen voor goederentransport
- Past hef- en tiltechnieken toe
- Start de machine(straat), -lijn op
- Voert grondstoffen en hulpproducten aan/in
- Bedient de machine(straat), -lijn
- Voert de geproduceerde goederen af
- Doet controles/controlerondes
- Voert productcontroles uit op basis van voorschriften
- Houdt de werkplek schoon
- Bergt de eigen gereedschappen en hulpmiddelen op
- Neemt stalen van de producten
- Draagt specifieke kledij (haarnetje, stofjas, geen juwelen, geen piercings,)

Omgevingscontext

Generiek

- Dit beroep wordt uitgeoefend in productiebedrijven
- Het kan ook uitgeoefend worden in ploegen, tijdens het weekend, op feestdagen of 's nachts
- De activiteit varieert naargelang de grootte en de automatiseringsgraad van de onderneming
- Het werk vindt plaats in een productieruimte, waarbij de eigenschappen van de grondstoffen en het productieproces bepalend kunnen zijn voor de omgevingscondities van de productieruimte

- Het werk vindt plaats aan een machine(straat), -lijn, eventueel met beeldschermen en/of controlepanelen
- Het dragen van persoonlijke beschermingsmiddelen is vereist en kan verschillen naar gelang de producten die behandeld worden en de aard van de uitgevoerde handelingen
- In deze sector bestaan hygiëne-, milieu- en veiligheidsvoorschriften
- Dit beroep wordt in teamverband uitgeoefend

Specifiek

- De activiteiten kunnen worden uitgeoefend in een omgeving met hoge of lage temperatuur, in een vochtige omgeving, in een omgeving met veel lawaai.
- Het dragen van hygiënische beschermingsmiddelen is vereist (haarnetje, schort, ...).
- Het permanent naleven van de voedselveiligheids- en hygiënevoorschriften is cruciaal.

Handelingscontext

Generiek

- Werkt steeds onder toezicht/leiding van een verantwoordelijke
- Werkt aan de hand van instructies
- Communiceert efficiënt in het team en naar de verantwoordelijke toe
- Houdt rekening met veiligheidsvoorschriften in omgang met grondstoffen en producten
- Gaat economische en ecologische om met grondstoffen en producten
- Houdt zich aan voorschriften en procedures
- Houdt rekening met veiligheidssignalisatie op de werkplek
- Heeft permanente aandacht voor de kwaliteit van het product
- Verzorgt het intern transport van producten
- Houdt zich aan tijdschema's voor de realisatie van het productieproces
- Is zich bewust van de mogelijke impact van zijn handelingen

Specifiek

- Houdt permanent rekening met regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne

Autonomie

Generiek

Is zelfstandig in

- in het zorgen voor toevoer van de grondstoffen, het opstarten en bedienen van de machine(straat), -lijn, het stoppen van de productie, het opvolgen van de eigen productie, de kwaliteitsopvolging en -controle

Is gebonden aan

- instructies, productieplanning, veiligheids- en milieuvoorschriften/ procedures, productieorder/technische fiche, hygiëne regelgeving, eigenschappen van grondstoffen, richtwaarden en toleranties, kwaliteitsvoorschriften en rapporteringsprocedures

Doet beroep op

- de leidinggevende voor planning, productieorder, meldingen van storingen en bijkomende instructies

Verantwoordelijkheid

Generiek

- Neemt kennis van de productiefiches en -voorschriften
- Controleert de voorraad grondstoffen en materialen voor de eigen productie (tekorten, hoeveelheid, dosering, mengeling, kwaliteitsafwijkingen,...)
- Controleert de veiligheidsvoorzieningen van de machine(straat), -lijn
- Start, bedient en stopt de machine(straat), -lijn volgens de instructies
- Bewaakt de continuïteit van zijn eigen productie
- Registreert en rapporteert het verloop van de eigen productie
- Voert kwaliteitscontroles uit op de eigen productie volgens de instructies
- Organiseert de eigen werkplek, veilig, ordelijk en milieubewust
- Werkt in teamverband
- Controleert (het uitzicht van) een product
- Respecteert strikte hygiëne- en voedselveiligheidsvoorschriften

2.3 ATTESTEN EN VOORWAARDEN

Wettelijke attesten en voorwaarden

Voor de beroepsuitoefening van 'Productiemedewerker voedingsindustrie' 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

Bij onderzoek van de beschikbare gegevens uit de sector zelf stellen we vast dat 55% tot 68% van alle beroepen in de voedingssector behoren tot de cluster van de productieoperatoren. We kunnen de cijfergegevens over de productiemedewerker, de productieoperator en de procesoperator niet duidelijk onderscheiden. Globaal kunnen we stellen dat er 86.555 werknemers tewerkgesteld zijn in de voedingssector. Uit deze groep werken 47.605 tot 58.857 mensen in de productie als productiemedewerker, productieoperator of procesoperator.

De productieoperator behoort tot de knelpuntberoepen in Vlaanderen. We baseren ons hiervoor op de gegevens en analyses van het Studiedienst van de VDAB (gegevens voor het jaar 2011).

Technische profielen zijn schaars. Dat ervaart de voedingssector, waar de steeds verdere automatisering de vraag naar goed opgeleide productieoperatoren stimuleert. De kandidaten moeten een technische basiskennis hebben en deze combineren met de kennis van het product dat vervaardigd wordt. Hun taak bestaat meestal uit het instellen van de machine en het bewaken van het productieproces en de kwaliteit van het product. Daarnaast moeten ze soms ook instaan voor het eerstelijns onderhoud.

Kandidaten uit de voedingssector zoals bakkers, koks en slaggers genieten soms de voorkeur. Aandacht voor voedselveiligheid en hygiëne zijn uiteraard cruciaal voor dit beroep.

Werkgelegenheid in de voedingsindustrie naar subsectoren op 31 december 2009

SUBSECTOREN	werkgelegenheid	In %
Brood, banket, beschuit, koekjes	21.749	25,2 %
Slachterijen en vleeswaren	13.265	15,4 %
Cacao, chocolade, confiserie	7.687	8,9 %
Groente- en fruitverwerking, aardappelen	7.714	8,9 %
Zuivel	5.561	6,4 %
Brouwerijen en mouterijen	4.502	5,2 %
Mineraalwater en frisdranken	3.425	4,0 %
Beschuit en biscuit	4.182	4,8 %
Veevoerders	2.588	3,0 %
Overige voedingsmiddelen	2.423	2,8 %
Verwerking koffie en thee	1.851	2,1 %
Graanverwerking, zetmeelproducten	1.718	2,0 %
Vervaardiging van consumptie-ijs	1.492	1,7 %
Vervaardiging van specerijen, sausen en kruiden	1.423	1,6 %
Vervaardiging van gehomogeniseerde voedingspreparaaten en dieetvoeding	1.027	1,2 %
Vervaardiging van suiker	1.126	1,3 %
Vervaardiging van deegwaren	915	1,1 %
Plantaardige en dierlijke oliën en vetten	1.111	1,3 %
Verwerking en conservering van vis en vervaardiging van verse visproducten	1.097	1,3 %
Alcohol, cider en vruchtenwijn	344	0,4 %
Bereide gerechten	1.077	1,2 %
TOTAAL VOEDINGSINDUSTRIE	86.277	100 %

Vacatures

Er zijn geen afgebakende vacaturegegevens voor dit beroep beschikbaar. We kunnen de cijfergegevens over de productiemedewerker, de productieoperator en de procesoperator immers niet duidelijk onderscheiden.

4. Samenhang

Intersectorale samenhang

Productiemedewerkers komen in heel wat beroepen/sectoren voor en ondersteunen het maken van allerlei producten. Wat deze producten gemeen hebben is dat ze industrieel kunnen geproduceerd

worden met behulp van mechanische en chemische processen. Productiemedewerkers uit diverse sectoren beschikken daardoor over heel wat gemeenschappelijke competenties. Dat houdt ondermeer in dat mits het verwerven van bijkomende competenties productiemedewerkers in verschillende beroepen/sectoren inzetbaar zijn.

Sectorale samenhang

De productiemedewerker staat onderaan in het productieproces van de voedingsindustrie. Als productiemedewerker zal hij een machine- (straat), -lijn leren bedienen (met beperkte verantwoordelijkheid), daarna kan hij/zij ingezet worden als een productieoperator met uitgebreide taakhoud. In een latere fase kan hij verticaal doorgroeien tot een procesoperator, een kwaliteitscontoleur of een leidinggevende.

Productiemedewerker voedingsindustrie	Productiemedewerker hout	Productiemedewerker kunststofverwerking	Productiemedewerker textielproductielijn	Productiemedewerker drukken in de printmedia	Productiemedewerker drukafwerking in de printmedia	Productiemedewerker montage	Productiemedewerker metaalbewerking
Productieoperator voedingsindustrie	Productieoperator hout	Productieoperator kunststoffen (machineregelbaar)	Productieoperator textielproductielijn	Productieoperator drukken	Productieoperator drukkerafwerkingsmachines	Productieoperator montage	Productieoperator Metaalbewerking (lassen, verspaning, plaatbewerking,...)
Procesoperator voedingsindustrie	Procesoperator hout	Procesoperator chemische en farmaceutische industrie	Procesoperator textielproductielijn	Procesoperator drukken in de printmedia	Procesoperator drukafwerking in de printmedia	Procesoperator montage	Procesoperator Metaalbewerking (lassen, verspaning, plaatbewerking,...)