

BEROEPSKWALIFICATIEDOSSIER

Wild- en gevogelteslager

//////////////////////////////////////
BK-0144-3

1. Globaal

1.1 TITEL

Wild- en gevogelteslager

1.2 DEFINITIE

‘Keurt, koopt aan, versnijdt, verwerkt en verkoopt het vlees van wild, gevogelte, konijn en/of exotische vleessoorten teneinde producten klaar te maken om deze in een consumptiekring te brengen onder de vorm van bereidingen, vleesproducten of bereide gerechten.’

1.3 EXTRA INFORMATIE

Wild is de benaming voor dieren die in het wild leven, waarvan het vlees eetbaar is en die in een bepaalde periode in de herfst en de winter gejaagd worden. Wild mag alleen tijdens deze periode verkocht worden. Er zijn soorten waarvan de verkoop verboden is, om de uitroeiing van het dier tegen te gaan (o.a. snippen, watersnippen en kleine vogels met uitzondering van lijsters). Buiten de jachtperiode vinden we enkele soorten die gefokt kunnen worden terug, waaronder hoofdzakelijk kwartels.

De wild- en gevogelteslager verwerkt volgende diersoorten die vallen onder de erkende wettelijke jachtreglementering:

- Vederwild: kwartel, eend, fazant, lijster, patrijs, jonge bosduif...
- Haarwild:
 - o Klein wild: wild konijn, haas
 - o Grof wild: ree, hert, everzwijn
- Gevogelte (pluimvee): hen, kip, haan, kalkoen, eend, gans, duif, parelhoen
- Tam konijn
- Exotische vleessoorten: bizon, struisvogel, antilope, blesbok, impala, koedoe, kangoeroe...

1.4 SECTOREN

- Distributie (PC119 Handel in voedingswaren, PC201 Zelfstandige kleinhandel, PC202 Kleinhandel in voedingswaren, PC312 Warenhuizen)
- 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): D110101 Slager (m/v), 11 mei 2012
- Competent-fiche (SERV): D110301 Traiteur charcutier (m/v), 11 mei 2012
- Andere: Gids voor autocontrole in de slagerij G-003
- Andere: Generische autocontrole gids voor pluimveeslachthuis en -uitsnijderij en inrichtingen die gehakt vlees, vleesbereidingen, separatorvlees op basis van pluimveevlees produceren – G-006
- Andere: Gids voor het ontwikkelen van autocontrolesystemen bij de productie van voedingsmiddelen in de sectoren : vleesproducten – kant- en klaar gerechten – salades – natuurdarmen – G019

Relatie tot het referentiekader

Dit dossier werd opgestart vanuit het beroepskwalificatiedossier van slager-spekslager en de daaraan verbonden Competent-fiches D110101 Slager (m/v) en D110301 Traiteur (m/v). De competenties uit de dossiers van 'slager-spekslager' en 'traiteur-banketaannemer' die niet van toepassing waren op de beroepsuitoefening van de poelier werden geschrapt.

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

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 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 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-
• 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	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
scheiding van productgroepen				en ontsmettingsprocedures <ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Gebruikt schoonmaakmaterieel 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling 	✓			
<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"> • 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"> • Brieft 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 	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> • Geeft zelf het goede voorbeeld 	✓			
4. Koopt wild, gevogelte, konijnen, exotische vleessoorten en versnijdingen aan				
<ul style="list-style-type: none"> • Kiest wild, gevogelte, konijnen en/of exotische vleessoorten uit 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van de bestemming van de stukken • Kennis van kwaliteitsafwijkingen • Grondige kennis van hygiëneregelgeving • Grondige kennis van kwaliteitsnormen
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert wild, gevogelte, konijnen en/of exotische vleessoorten visueel 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert de kerntemperatuur 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Spoort afwijkingen op 		✓		
<ul style="list-style-type: none"> • Beoordeelt de kwaliteit en het rendement 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Deelt het vlees in categorieën volgens bestemming 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Deelt het vlees in categorieën volgens bestemming 	✓			
5. Ontvangt wild, gevogelte, konijnen en exotische vleessoorten en controleert				
<ul style="list-style-type: none"> • Voert ingangscntrole uit op de hoeveelheid en (technische) kwaliteit 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van ICT • Basiskennis van de wettelijke reglementering in verband met vervoer van vlees, vleesproducten en vleesbereidingen • Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen • Grondige kennis van hygiëneregelgeving • Grondige kennis van kwaliteitsnormen • Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees • Grondige kennis van traceerbaarheid van producten
<ul style="list-style-type: none"> • Identificeert de oorsprong van het vlees aan de hand van referenties, lotnummers en SANITELnummers (enkel bij kweekwild) 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert de temperatuur, de pH-waarde, het gewicht en de versheid van het vlees visueel en aan de hand van meetapparatuur 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert of het vlees voldoet aan de hygiënische voorschriften 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Doet ingangscntrole: vermeldt en registreert afwijkingen administratief op een lijst of met de computer 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Slaat het vlees op in de koeling of diepvries 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze op een lijst of met de computer 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Respecteert de vochtigheidsgraad en 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Respecteert de vochtigheidsgraad en 	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
allergenen voor de opslag van producten en ingrediënten				
<ul style="list-style-type: none"> Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit 		✓		
6. Verwerkt karkassen en/of stukken vlees van het wild, gevogelte, konijn en/of exotische vleessoorten (uitsnijden, uitbenen, afwerken...)				
<ul style="list-style-type: none"> Stemt het gereedschap af op de snijhandeling en de karakteristieken van het stuk vlees 	✓			<ul style="list-style-type: none"> Kennis van anatomie van dieren Grondige kennis van traceerbaarheid van producten Grondige kennis van technieken om vlees te snijden Grondige kennis van technieken om karkassen en/of stukken vlees uit te benen en op te delen Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk
<ul style="list-style-type: none"> Versnijdt karkassen/kwartieren in delen met behoud van herkomstidentificatie 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> Verwijdert eventueel poten 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> Verwijdert vet 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> Maakt geen insnijdingen die het vlees in waarde doen dalen en de bewaringstermijn verkorten 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> Zorgt dat er zo weinig mogelijk vlees aan de verwijderde delen hangt 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> Verwijdert alle kleine bloeditstoringen, beensplinters en kraakbeen 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> Houdt het mes op snee 			✓	
7. Maakt dieren (wild, gevogelte, konijnen en/of exotische vleessoorten) leeg, maakt schoon en versnijdt				
<ul style="list-style-type: none"> Verwijdert de ingewanden 			✓	<ul style="list-style-type: none"> Kennis van de bestemming van de stukken Kennis van anatomie van dieren Kennis van allergenen Kennis van rode organenpakket Kennis van commerciële benamingen Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees Grondige kennis van traceerbaarheid van producten
<ul style="list-style-type: none"> Beent groot wild uit en versnijdt gevogelte, konijnen en/of exotische vleessoorten in delen 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> Behoudt de herkomstidentificatie bij het versnijden 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Bepaalt de bestemming van het vlees op basis van de productieplanning en de verkoopgegevens 	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> • Pelt, ontvliest en portioneert de stukken vlees volgens de bestemming 			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees • Grondige kennis van portioneren • Grondige kennis van technieken om vlees bij te snijden • Grondige kennis van snijtechnieken
<ul style="list-style-type: none"> • Verwerkt overgebleven resten vlees in producten 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Gebruikt messen, zaag en wetstaal 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Werkt volgens diersoort, orgaanvlees 	✓			
8. Snijdt stukken vlees klein, kliëft of hakt en maakt braadvlees, blinde vinken, braadworsten met vlees van gevogelte, wild, konijnen en/of exotische vleessoorten				
<ul style="list-style-type: none"> • Weegt de benodigde ingrediënten af volgens de receptuur of technische fiche 			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van allergenen • Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten • Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen • Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halfabrikaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren... • Kennis van de samenstelling van vleesbereidingen en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven • 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 traceerbaarheid van producten
<ul style="list-style-type: none"> • Berekent hoeveelheden volgens de opdracht 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert de ingrediënten 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Maakt de ingrediënten productieklaar 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Maakt het vlees productieklaar 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Vermaalt, verkleint of hakt eventueel het vlees 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Verwerkt overgebleven resten vlees in producten 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Vult het eventueel af en bindt worsten en vlees 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Bereidt volgens receptuur of technische fiche 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Lardeert, bardeert, marineert 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Plaatst kippen in de grill 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert en registreert de temperatuur en de kwaliteit van het vlees 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert en registreert het bereide product (visuele controle, geurcontrole, staalnames...) 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Respecteert het allergenenbeleid 	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
				<ul style="list-style-type: none"> • Grondige kennis van technieken om vlees te snijden • Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk • Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees • Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees • Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten • Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen • Grondige kennis van malen, verkleinen en cutteren • Grondige kennis van receptuur • Grondige kennis van technische fiches • Grondige kennis van afvaltechnieken • Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren • Grondige kennis van typologie van vleesstukken
9. Maakt geleibereidingen klaar van het wild, gevogelte, konijn en/of exotische vleessoorten (aspic van kip...)				
• Reinigt en zorgt voor het voorzouten van grondstoffen			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van allergenen • Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten • Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen • Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabrikaten, afgewerkte producten, niet-
• Bereidt volgens receptuur of technische fiche	✓			
• Laat garen tot de gewenste malsheid			✓	
• Selecteert de gegaarde grondstoffen volgens bestemming	✓			
• Legt grondstoffen in kokende gelei			✓	
• Verwijdert been, kraakbeen, harde delen,			✓	

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
pezen....				verkochte waren...
<ul style="list-style-type: none"> • Verkleint de grondstoffen (malen, hakken) 			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees
<ul style="list-style-type: none"> • Maakt geleibereiding op basis van gelatinepoeder of natuurlijke gelei 			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van vleesproducten en de daarvoor gebruikte grondstoffen en infrastructuur
<ul style="list-style-type: none"> • Laat alles terug opkoken tot gewenste temperatuur 			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
<ul style="list-style-type: none"> • Vormt in darm of vorm in 			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer • Grondige kennis van kwaliteitsnormen • Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees • Grondige kennis van traceerbaarheid van producten • Grondige kennis van technieken om vlees te snijden • Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk • Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees • Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees • Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten • Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen • Grondige kennis van malen, verkleinen en cutteren • Grondige kennis van receptuur • Grondige kennis van technische fiches • Grondige kennis van afvaltechnieken • Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
				<ul style="list-style-type: none"> • Grondige kennis van typologie van vleesstukken • Grondige kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven
10. Maakt producten van het wild, gevogelte, konijn en/of exotische vleessoorten die bestemd zijn om te worden gefrituurd (d.i. frituursnacks zoals o.a. nuggets, brochetten)				
<ul style="list-style-type: none"> • Bereidt de halffabricaten volgens receptuur : pekelt, zout, verkleint, trommelt of malaxeert het vlees, fabriceert en voegt bijkomstige ingrediënten volgens receptuur toe, assembleert, vult af of vormt de halffabricaten tot een afgewerkt product volgens het productie order, bekleedt het product met een uitwendige omhulling (bv. een deeg) en paneert het volgens receptuur 			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van allergenen • Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten • Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen • Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabrikaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren... • Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees • Kennis van vleesproducten en de daarvoor gebruikte grondstoffen en infrastructuur
<ul style="list-style-type: none"> • Verhit de producten volgens het voorgeschreven proces 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert het verhittingsproces met de geschikte meetinstrumenten 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees
<ul style="list-style-type: none"> • Laat de producten afkoelen en vriest ze in tot de wettelijk voorgeschreven bewaar temperatuur 			✓	<ul style="list-style-type: none"> • 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 traceerbaarheid van producten • Grondige kennis van technieken om vlees te snijden

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
				<ul style="list-style-type: none"> • Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk • Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees • Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees • Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten • Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen • Grondige kennis van malen, verkleinen en cutteren • Grondige kennis van receptuur • Grondige kennis van afvaltechnieken • Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren • Grondige kennis van typologie van vleesstukken • Grondige kennis van productiefiches • Grondige kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven
11. Bereidt een product van het wild, gevogelte, konijn en/of exotische vleessoorten				
• Bereidt volgens receptuur of technische fiche	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van allergenen • Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten • Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen • Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen,
• Bereidt kant-en-klaar gerechten			✓	
• Maakt producten die bestemd zijn om te grillen	✓			
• Verwerkt orgaanvleesproducten (lever, niertjes, hersentjes...)			✓	
• Bereidt wild-, gevogelte en			✓	

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
konijnspecialiteiten en specialiteiten van exotische vleessoorten (stukken gevuld vlees, gemarineerd vlees, brochettes, worsten...)				<p>additieven, halfabrikaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees • Kennis van vleesproducten en de daarvoor gebruikte grondstoffen en infrastructuur • 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 traceerbaarheid van producten • Grondige kennis van technieken om vlees te snijden • Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk • Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees • Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees • Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten • Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen • Grondige kennis van malen, verkleinen en cutteren • Grondige kennis van receptuur • Grondige kennis van technische fiches • Grondige kennis van afvaltechnieken • Grondige kennis van technieken

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
				voor larderen, barderen en marineren <ul style="list-style-type: none"> • Grondige kennis van typologie van vleesstukken • Grondige kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven
12. Wast groenten en fruit en maakt ze schoon				
<ul style="list-style-type: none"> • Past tijdens het bewerken van fruit en groenten de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid toe 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Grondige kennis van kwaliteitsnormen • Grondige kennis van traceerbaarheid van producten • Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk • Grondige kennis van portioneren • Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen • Grondige kennis van receptuur • Grondige kennis van productiefiches
<ul style="list-style-type: none"> • Vermijdt kruiscontaminaties 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Kiest het materieel dat het meest geschikt is voor de uit te voeren activiteit 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Verwerkt fruit en groenten in de bereidingen volgens receptuur 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Portioneert fruit en groenten 			✓	
13. Maakt basistraiteurgerechten klaar van het wild, gevogelte, konijn en/of exotische vleessoorten en slaat ze op in een koelkamer				
<ul style="list-style-type: none"> • Kiest grondstoffen op basis van recept en weegt ze af 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van allergenen • Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabrikaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren... • Kennis van etikettering • Kennis van snij- en verpakkingsmachines • Kennis van presentatietechnieken van producten • Kennis van afwerkings- en garneringstechnieken • Kennis van jacht- en
<ul style="list-style-type: none"> • Maakt seizoensgebonden bereidingen en gerechten 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Portioneert vlees 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Gebruikt een vleessnijmachine 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Gebruikt toestellen voor het bereiden van gerechten 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Stemt de bewaartechniek af op het product 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Volgt het recept op 	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie 	✓			seizoenskalender <ul style="list-style-type: none"> • Grondige kennis van FIFO/FEFO-principes • Grondige kennis van kritische controlepunten voor het eigen werk • Grondige kennis van kwaliteitsnormen • Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees • Grondige kennis van traceerbaarheid van producten • Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk • Grondige kennis van portioneren • Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen • Grondige kennis van receptuur • Grondige kennis van productiefiches • Grondige kennis van diverse meetinstrumenten • 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"> • Verwerkt resten van wild, gevogelte, konijn, exotische vleessoorten en groenten in gerechten 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Koelt maaltijden om de versheid te garanderen 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Slaat de producten op in de koeling of diepvries volgens het "First In, First Out"-principe 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze (op een lijst of met de computer) 	✓			
14. Snijdt en verpakt stukken vlees van wild, gevogelte, konijn en/of exotische vleessoorten en presenteert ze in de toonbank				
<ul style="list-style-type: none"> • Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine 			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van allergenen • Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabrikaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren... • Kennis van etikettering • Kennis van snij- en verpakkingsmachines • Kennis van presentatietechnieken
<ul style="list-style-type: none"> • Verpakt efficiënt, milieu- en kostenbewust 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Weegt porties af 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Gebruikt een vleessnijmachine 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Past afwerkings- en garneringstechnieken toe 			✓	

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen 			✓	van producten <ul style="list-style-type: none"> Kennis van afwerkings- en garneringstechnieken Kennis van functionele rekenvaardigheden Grondige kennis van FIFO/FEFO-principes Grondige kennis van kritische controlepunten voor het eigen werk Grondige kennis van kwaliteitsnormen Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees Grondige kennis van traceerbaarheid van producten Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen Grondige kennis van diverse meetinstrumenten 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"> Schikt en presenteert schotels in de toonbank rekening houdend met het "First in, First out" principe, de scheiding van de producten en het toonbankvulschema 			✓	
<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"> Vult de toonbank aan in de loop van de dag 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen 			✓	
15. Neemt de bestelling van de klant op en informeert over de herkomst van het wild, gevogelte, konijn en/of exotische vleessoorten en de bereidingswijze en verkoopt				
<ul style="list-style-type: none"> Stelt vragen over de wensen van de klant 	✓			<ul style="list-style-type: none"> Kennis van (digitale) communicatietechnieken Kennis van functionele rekenvaardigheden Kennis van principes van klantvriendelijkheid Kennis van typologie en wensen van klanten of consumenten Kennis van de samenstelling, allergenen, bereidingswijze, portionering, bewaringswijze en toepassingen van producten
<ul style="list-style-type: none"> Informeert klanten over de samenstelling, allergenen, bereidingswijze, bewaringswijze en toepassing van de producten 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Adviseert de klant omtrent hoeveelheden en producten passend bij aantal personen 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Adviseert klant omtrent evenwaardige alternatieven bij ontbreken of niet voorradig zijn van producten 	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
• Gebruikt een vleessnijmachine			✓	slagerij • Kennis van verkooptechnieken • Kennis van assortiment
• Versnijdt en vermaalt			✓	
• Weegt vleesproducten en verpakt ze			✓	
• Maakt de rekening en rekt af	✓			
16. Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en maakt bestellingen				
• Registreert voorraadgegevens	✓			• Basiskennis van ICT • Kennis van voorraadbeheer • Kennis van productieplanning • Kennis van seizoensspecialiteiten en dag-, week- en jaarschommelingen in verkoop • Grondige kennis van GMP (Good Manufacturing Practices) • Grondige kennis van FIFO/FEFO-principes • Grondige kennis van traceerbaarheid van producten • Grondige kennis van bestellingen (bestelbonnen, opmaak, opvolging, procedures, formulieren...) • Grondige kennis van houdbaarheid van vleesproducten en het wild, gevogelte, konijn en/of exotische vleessoorten
• Registreert gegevens over het verbruik van producten	✓			
• Neemt actie in geval van tekorten of overschotten		✓		
• Schat de vraag van de klanten in	✓			
• Stelt een assortiment samen volgens verwachte verkoop en het seizoen	✓			
• Berekent het rendement van vlees van geslachte dieren	✓			
• Berekent de hoeveelheid producten voor de bestelling	✓			
• Koopt grondstoffen, ingrediënten, halffabrikaten en materieel in	✓			
• Vult een bestelbon in	✓			
• Contacteert leveranciers	✓			
17. Gaat bewust om met grondstoffen in relatie tot de kostprijs van de producten				
• Verzamelt de benodigde gegevens van grond- en hulpstoffen	✓			• Kennis van functionele rekenvaardigheden • Kennis van de elementen van een kostprijsberekening (foodcost, personeelskost, vaste kost, variabele kost)
• Gaat op een rendementsbewuste manier om met de grondstoffen in relatie tot de kostprijs van het (eind)product	✓			
• Onderneemt acties om de efficiëntie te verbeteren en de kosten te beheersen		✓		

2.2 BESCHRIJVING COMPETENTIES ADHV DE DESCRIPTORELEMENTEN

Kennis

- Basiskennis van welzijnswetgeving
- Basiskennis van arbeidsovereenkomst
- Basiskennis van ICT
- Basiskennis van de wettelijke reglementering in verband met vervoer van vlees, vleesproducten en vleesbereidingen

- Kennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, e-coli, salmonella...)
- Kennis van (digitale) communicatietechnieken
- Kennis van organisatiestructuur
- Kennis van informatiebronnen
- Kennis van de bestemming van de stukken
- Kennis van kwaliteitsafwijkingen
- Kennis van anatomie van dieren
- Kennis van allergenen
- Kennis van rode organenpakket
- Kennis van commerciële benamingen
- Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten
- Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen
- Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabrikaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...
- Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees
- Kennis van vleesproducten en de daarvoor gebruikte grondstoffen en infrastructuur
- Kennis van etikettering
- Kennis van snij- en verpakkingsmachines
- Kennis van presentatietechnieken van producten
- Kennis van afwerkings- en garneringstechnieken
- Kennis van jacht- en seizoenskalender
- Kennis van functionele rekenvaardigheden
- Kennis van principes van klantvriendelijkheid
- Kennis van typologie en wensen van klanten of consumenten
- Kennis van de samenstelling, allergenen, bereidingswijze, portionering, bewaringswijze en toepassingen van producten slagerij
- Kennis van verkooptechnieken
- Kennis van assortiment
- Kennis van voorraadbeheer
- Kennis van productieplanning
- Kennis van seizoensspecialiteiten en dag-, week- en jaarschommelingen in verkoop
- Kennis van de elementen van een kostprijberekening (foodcost, personeelskost, vaste kost, variabele kost)
- Kennis van de samenstelling van vleesbereidingen en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven
- Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied

- Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- 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 kwaliteitsnormen
- Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees
- Grondige kennis van traceerbaarheid van producten
- Grondige kennis van technieken om vlees te snijden
- Grondige kennis van technieken om karkassen en/of stukken vlees uit te benen en op te delen
- Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk
- Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees
- Grondige kennis van portioneren
- Grondige kennis van technieken om vlees bij te snijden
- Grondige kennis van snijtechnieken
- Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees
- Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten
- Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen
- Grondige kennis van malen, verkleinen en cutteren
- Grondige kennis van receptuur
- Grondige kennis van technische fiches
- Grondige kennis van afvaltechnieken
- Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren
- Grondige kennis van typologie van vleesstukken
- Grondige kennis van productiefiches
- Grondige kennis van diverse meetinstrumenten
- 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 bestellingen (bestelbonnen, opmaak, opvolging, procedures, formulieren...)
- Grondige kennis van houdbaarheid van vleesproducten en het wild, gevogelte, konijn en/of exotische vleessoorten
- Grondige kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven

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
- Kiest wild, gevogelte, konijnen en/of exotische vleessoorten uit
- Controleert wild, gevogelte, konijnen en/of exotische vleessoorten visueel
- Controleert de kerntemperatuur
- Beoordeelt de kwaliteit en het rendement
- Deelt het vlees in categorieën volgens bestemming
- Voert ingangscntrole uit op de hoeveelheid en (technische) kwaliteit
- Identificeert de oorsprong van het vlees aan de hand van referenties, lotnummers en SANITELnummers (enkel bij kweekwild)
- Controleert de temperatuur, de pH-waarde, het gewicht en de versheid van het vlees visueel en aan de hand van meetapparatuur
- Controleert of het vlees voldoet aan de hygiënische voorschriften
- Doet ingangscntrole: vermeldt en registreert afwijkingen administratief op een lijst of met de computer
- 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
- Stemt het gereedschap af op de snijhandeling en de karakteristieken van het stuk vlees
- Behoudt de herkomstidentificatie bij het versnijden
- Bepaalt de bestemming van het vlees op basis van de productieplanning en de verkoopgegevens
- Werkt volgens diersoort, orgaanvlees
- Berekent hoeveelheden volgens de opdracht
- Controleert de ingrediënten
- Bereidt volgens receptuur of technische fiche
- Controleert en registreert de temperatuur en de kwaliteit van het vlees
- Controleert en registreert het bereide product (visuele controle, geurcontrole, staalnames...)
- Respecteert het allergenenbeleid
- Bereidt volgens receptuur of technische fiche
- Selecteert de gegaarde grondstoffen volgens bestemming
- Controleert het verhittingsproces met de geschikte meetinstrumenten
- Bereidt volgens receptuur of technische fiche

- Maakt producten die bestemd zijn om te grillen
- Past tijdens het bewerken van fruit en groenten de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid toe
- Vermijdt kruiscontaminaties
- Kiest het materieel dat het meest geschikt is voor de uit te voeren activiteit
- Verwerkt fruit en groenten in de bereidingen volgens receptuur
- Kiest grondstoffen op basis van recept en weegt ze af
- Stemt de bewaartechniek af op het product
- Volgt het recept op
- Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie
- Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze (op een lijst of met de computer)
- Controleert de verpakking en het etiket
- Stelt vragen over de wensen van de klant
- Informeert klanten over de samenstelling, allergenen, bereidingswijze, bewaringswijze en toepassing van de producten
- Adviseert de klant omtrent hoeveelheden en producten passend bij aantal personen
- Adviseert klant omtrent evenwaardige alternatieven bij ontbreken of niet voorradig zijn van producten
- Maakt de rekening en rekt af
- Registreert voorraadgegevens
- Registreert gegevens over het verbruik van producten
- Schat de vraag van de klanten in
- Stelt een assortiment samen volgens verwachte verkoop en het seizoen
- Berekent het rendement van vlees van geslachte dieren
- Berekent de hoeveelheid producten voor de bestelling
- Koopt grondstoffen, ingrediënten, halffabrikaten en materieel in
- Vult een bestelbon in
- Contacteert leveranciers
- 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

Probleemoplossende vaardigheden

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

Motorische vaardigheden

- Past hef- en tiltechnieken toe
- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen
- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op
- Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen

- Gebruikt schoonmaakmaterieel
- Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval
- Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op
- Slaat het vlees op in de koeling of diepvries
- Versnijdt karkassen/kwartieren in delen met behoud van herkomstidentificatie
- Verwijdert eventueel poten
- Verwijdert vet
- Maakt geen insnijdingen die het vlees in waarde doen dalen en de bewaringstermijn verkorten
- Zorgt dat er zo weinig mogelijk vlees aan de verwijderde delen hangt
- Verwijdert alle kleine bloeditstoringen, beensplinters en kraakbeen
- Houdt het mes op snee
- Verwijdert de ingewanden
- Beent groot wild uit en versnijdt gevogelte, konijnen en/of exotische vleessoorten in delen
- Pelt, ontvliest en portioneert de stukken vlees volgens de bestemming
- Verwerkt overgebleven resten vlees in producten
- Gebruikt messen, zaag en wetstaal
- Weegt de benodigde ingrediënten af volgens de receptuur of technische fiche
- Maakt de ingrediënten productieklaar
- Maakt het vlees productieklaar
- Vermaalt, verkleint of hakt eventueel het vlees
- Verwerkt overgebleven resten vlees in producten
- Vult het eventueel af en bindt worsten en vlees
- Lardeert, bardeert, marineert
- Plaatst kippen in de grill
- Reinigt en zorgt voor het voorzouten van grondstoffen
- Laat garen tot de gewenste malsheid
- Legt grondstoffen in kokende gelei
- Verwijdert been, kraakbeen, harde delen, pezen....
- Verkleint de grondstoffen (malen, hakken)
- Maakt geleibereiding op basis van gelatinepoeder of natuurlijke gelei
- Laat alles terug opkoken tot gewenste temperatuur
- Vormt in darm of vorm in
- Bereidt de halffabricaten volgens receptuur : pekelt, zout, verkleint, trommelt of malaxeert het vlees, fabriceert en voegt bijkomstige ingrediënten volgens receptuur toe, assembleert, vult af of vormt de halffabricaten tot een afgewerkt product volgens het productie order, bekleedt het product met een uitwendige omhulling (bv. een deeg) en paneert het volgens receptuur
- Verhit de producten volgens het voorgeschreven proces
- Laat de producten afkoelen en vriest ze in tot de wettelijk voorgeschreven bewaartemperatuur
- Bereidt kant-en-klaar gerechten
- Verwerkt orgaanvleesproducten (lever, niertjes, hersentjes...)
- Bereidt wild-, gevogelte en konijnspecialiteiten en specialiteiten van exotische vleessoorten (stukken gevuld vlees, gemarineerd vlees, brochettes, worsten...)
- Portioneert fruit en groenten
- Maakt seizoensgebonden bereidingen en gerechten
- Portioneert vlees

- Gebruikt een vleessnijmachine
- Gebruikt toestellen voor het bereiden van gerechten
- Verwerkt resten van wild, gevogelte, konijn, exotische vleessoorten en groenten in gerechten
- Koelt maaltijden om de versheid te garanderen
- Slaat de producten op in de koeling of diepvries volgens het "First In, First Out"-principe
- Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine
- Verpakt efficiënt, milieu- en kostenbewust
- Weegt porties af
- Gebruikt een vleessnijmachine
- Past afwerkings- en garneringstechnieken toe
- Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen
- Schikt en presenteert schotels in de toonbank rekening houdend met het "First in, First out" principe, de scheiding van de producten en het toonbankvulschema
- Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, allergenen...)
- Vult de toonbank aan in de loop van de dag
- Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen
- Gebruikt een vleessnijmachine
- Versnijdt en vermaalt
- Weegt vleesproducten en verpakt ze

Omgevingscontext

- Het beroep wordt uitgeoefend in poelierszaken, in wild-, gevogelte- en konijnverwerkende groothandel of kleinhandel, op markten, slagerijen, gespecialiseerde restaurants
- Het werk vindt afwisselend plaats in warme en koude ruimtes
- Omgang met een strikt tijdschema is nodig
- Het dragen van hygiënische beschermkledij kan vereist zijn
- Omgang met en inspelen op een flexibele markt en wijzigende vraag is vereist
- De uitoefening van het beroep vereist aanpassing en een flexibele houding bij wijzigende omgevingsfactoren (eindejaarfeesten, jachtkalender...) die een invloed uitoefenen op de productie
- Klantenstromen wijzigen volgens uur van de dag, dag van de week, periode van het jaar
- Het handelen varieert naargelang de opdracht: de handelingen moeten afgestemd zijn op de eigenschappen van het product (wild, gevogelte, konijn...), bereidingen en de receptuur
- De beroepsbeoefenaar voert uiteenlopende opdrachten uit met diverse grondstoffen
- De wild- en gevogelteslager maakt verschillende vleesbereidingen, kant-en-klare gerechten, sauzen en soepen en moet flexibel kunnen inspelen op de verschillende productieschema's
- Het beroep houdt het geregeld in contact komen met de controlediensten van voedselveiligheid en hygiëne in

Handelingscontext

- Het beroep kan het hanteren van lasten en langdurig rechtstaan inhouden

- De beroepsbeoefenaar gaat economisch en ecologisch om met de grondstoffen, ingrediënten en producten
- Het beroep vereist het vakkundig en hygiënisch behandelen van vlees, grondstoffen, bereidingen en verpakkingen
- De wild- en gevogelteslager gaat om met producten die onderhevig zijn aan bederf
- De wild- en gevogelteslager moet efficiënt kunnen handelen in kritische situaties en bij productafwijkingen
- De wild- en gevogelteslager gaat om met verschillende gevaarlijk apparatuur en materieel
- De beroepsuitoefening vereist kwaliteitsvol en klantgericht handelen in alle omstandigheden
- Legt creativiteit aan de dag in de ontwikkeling van producten en de opstelling in de verkoopruimte
- Het respecteren van de toepasselijke veiligheidsvoorschriften op de werkvloer is vereist
- Het respecteren van het arbeidsreglement op de werkvloer is vereist
- De wild- en gevogelteslager gaat om met klanten, collega's, inspecteurs, controleurs, leveranciers
- De wild- en gevogelteslager moet nauwkeurig kunnen omgaan met financiën (verkoopprijs, kassa, kostprijs)

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 activiteiten op de werking van het team
- het omgaan en communiceren met klanten

Is gebonden aan

- de gids voor autocontrole in de slagerij
- de vigerende wetgeving met betrekking tot het beroep van wild- en gevogelteslager
- 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

- een medewerker voor het ondersteunen van de activiteiten

Verantwoordelijkheid

- Werkt hygiënisch, voedselveilig en respecteert de welzijns- en arbeidswetgeving
- Werkt zowel in teamverband als zelfstandig
- Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op
- Koopt wild, gevogelte, konijnen, exotische vleessoorten en versnijdingen aan
- Ontvangt wild, gevogelte, konijnen en exotische vleessoorten en controleert
- Verwerkt karkassen en/of stukken vlees van het wild, gevogelte, konijn en/of exotische vleessoorten (uitsnijden, uitbenen, afwerken...)

- Maakt dieren (wild, gevogelte, konijnen en/of exotische vleessoorten) leeg, maakt schoon en versnijdt
- Snijdt stukken vlees klein, klieft of hakt en maakt braadvlees, blinde vinken, braadworsten met vlees van gevogelte, wild, konijnen en/of exotische vleessoorten
- Maakt geleibereidingen klaar van het wild, gevogelte, konijn en/of exotische vleessoorten (aspic van kip...)
- Maakt producten van het wild, gevogelte, konijn en/of exotische vleessoorten die bestemd zijn om te worden gefrituurd (d.i. frituursnacks zoals o.a. nuggets, brochetten)
- Bereidt een product van het wild, gevogelte, konijn en/of exotische vleessoorten
- Wast groenten en fruit en maakt ze schoon
- Maakt basistraiteurgerechten klaar van het wild, gevogelte, konijn en/of exotische vleessoorten en slaat ze op in een koelkamer
- Snijdt en verpakt stukken vlees van wild, gevogelte, konijn en/of exotische vleessoorten en presenteert ze in de toonbank
- Neemt de bestelling van de klant op en informeert over de herkomst van het wild, gevogelte, konijn en/of exotische vleessoorten en de bereidingswijze en verkoopt
- Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en maakt bestellingen
- Gaat bewust om met grondstoffen in relatie tot de kostprijs van de producten

2.3 ATTESTEN EN VOORWAARDEN

Wettelijke attesten en voorwaarden

Voor de beroepsuitoefening van 'Wild- en gevogelteslager' 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 geeft aan dat er ongeveer 150 à 200 wild- en gevogelteslagers tewerkgesteld zijn.

Vacatures

VDAB beschikt enkel over cijfers ivm 'de slager'. Bijgevolg worden deze cijfers ook opgenomen in het dossier wild- en gevogelteslager.

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

i. Spreiding over de betrokken sectoren

Ontvangen vacatures 2017	Antwerpen-Boom	Mechelen	Turnhout	Leuven	Vilvoorde	Brugge	Kortrijk-Roeselare	Oostende-Ieper	Aalst-Oudenaarde	Gent	St. Niklaas-Dendermonde	Limburg Oost	Limburg West	Buiten Vlaanderen	TOTAAL	Openstaande vacatures
NEC zonder uitzendopdr.																
ID3820 Slager																
NEC zonder Uitzendopdrachten rechtstreeks aan VDAB gemeld																
01. Primaire sector				1											1	
02. Dranken, voeding en tabak						1	7	1		58					67	2
11. Overige industrie								1					1		2	2
13. Bouw	2										0				2	
14. Groot- en kleinhandel	52	28	24	35	29	19	37	26	18	48	25	13	22	3	379	108
16. Horeca en toerisme					3	1									4	1
19. Zakelijke dienstverlening			4						5						9	6
21. Diensten aan personen			1												1	
Totaal	54	28	29	36	32	21	44	28	23	106	25	13	23	3	465	
Uitzendopdrachten																
17. Informatica, media en telecom										6					6	
20. Uitzendbureaus en arbeidsbemiddeling	63	56	50	63	86	114	294	174	83	228	212	23	49	80	1575	176
Totaal	63	56	50	63	86	114	294	174	83	234	212	23	49	80	1581	
TOTAAL	117	84	79	99	118	135	338	202	106	340	237	36	72	83	2046	295

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

- Openstaande vacatures (aantal, evolutie)

Jaartal	Jan 2017	Febr 2017	Maa 2017	Apr 2017	Mei 2017	Juni 2017	Juli 2017	Aug 2017	Sept 2017	Okt 2017	Nov 2017	Dec 2017
NEC zonder uitzendopdr.	187	173	180	177	185	194	186	146	149	138	120	119
Uitzendopdr.	234	247	198	209	229	225	211	195	210	185	197	176
TOTAAL	421	420	378	326	414	419	397	341	359	323	317	295

- Openstaande vacatures (aantal, spreiding)

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

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

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

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

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

IV. Aantal niet werkende werkzoekenden

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

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

Slager-charcutier is een knelpuntberoep omwille van kwantitatieve oorzaak en omwille van de specifieke arbeidsomstandigheden (koude).

4. Samenhang

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