

# BEROEPSKWALIFICATIEDOSSIER

## Bereider van vleesproducten

//////////////////////////////////////  
BK-0060-2

### 1. Globaal

#### 1.1 TITEL

Bereider van vleesproducten

Deze benaming wordt niet gebruikt in de Competent-fiche H210102 'Uitsnijder - uitbener' en de Competent-fiche D110101 'Slager'. Het is een beroep dat een paar decennia geleden zijn ontwikkeling kende in de industriële context. Deze benaming wordt gebruikt in de sector zelf en is algemeen gekend en aanvaard.

#### 1.2 DEFINITIE

Het bereiden van vleesproducten die verkregen zijn door de (verdere) verwerking van vlees waarbij de kenmerken van vers vlees verdwenen zijn en die een verduurzamingsproces hebben ondergaan teneinde de bereidingen een langere periode geschikt te maken voor consumptie.

#### 1.3 EXTRA INFORMATIE

De bereider van vleesproducten voert uitsluitend handelingen uit op vleesproducten waarvan op het snijvlak kan geconstateerd worden dat de kenmerken van vers vlees zijn verdwenen. De processen die hierbij gehanteerd worden zijn: pasteuriseren, zouten, drogen, vriesdrogen, fermenteren, roken, rijpen, aanzuren.

Het bereiden van vlees is geëvolueerd van ambachtelijke technieken naar moderne industriële verwerking met ambachtelijke achtergrondkennis inzake smaak en kwaliteit.

#### 1.4 SECTOREN

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

## 1.5 BETROKKEN (ARBEIDSMARKT)ACTOREN

### Hoofdindieners

Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België

Alimento vzw

### Mede-indieners

Beenhouwersbond West-Vlaanderen

FENAVIAN vzw

VIP (Vereniging van Industriële Pluimveeslachterijen vzw)

FEBEV (Federatie van het Belgisch Vlees vzw)

NVPU (Nationaal Verbond van Pluimveeslachthuizen en uitsnijderijen)

Adriaens N.V. (runderslachthuis Zottegem)

Covalis N.V.

VDAB-Studiedienst

## 1.6 REFERENTIEKADER

### Gehanteerde referentiekaders

- Competent-fiche (SERV): H210102 Uitsnijder uitbener (m/v), 11 mei 2012
- Competent-fiche (SERV): D110101 Slager (m/v), 11 mei 2012
- Beroeps(competentie)profiel: sector ambachtelijke voedingstak; cluster slagersgast, slager/spekslager, zelfstandig slager - in samenwerking met Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België (september 2002)
- Andere: Gids voor de autocontrole in de slagerij - uitgegeven door de Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België, G-003
- Andere: Gids voor het ontwikkelen van autocontrolesystemen bij de productie van voedingsmiddelen in de sectoren: Vleesproducten - Kant en klaar gerechten - Salades - Natuurdarmen G-019
- Andere: Kwaliteit en technologie van vlees, E. Claeys en N. Lauwers onder leiding van Prof. D. Demeyer (1998)
- Andere: Handleiding voor de slager, E. Ballière, P. Binet, R. De Keyzer, M. De Naeyer, P. Dehant, K. Dillen, H. Dupont, M. Huyghe, R. Martinus, F. Stevens, V. Mentior, F. Van Hoecke, E. Van Schoonenberghe, B. Vande Ginste, N. Vanspeybroeck, B. Vogels, A. Werson (2010)
- Andere: Worst en vleeswaren, N.J.M Faber, F. Lamme, P.H. Van Tright; SVO Utrecht (1991)

- Andere: Werken met vlees en vleeswaren, W.A. Koster, N.J.M. Faber, De Ruiter Gorinchem (1989)
- Andere: Hulpstoffen van vleeswaren. Deel 3, JR. P.C. Moerman; Centraal instituut voor voedingsonderzoek

## Relatie tot het referentiekader

De Competent-fiche H210102 Uitsnijder-uitbener werd als basis gebruikt voor het opstellen van het beroepskwalificatiedossier van 'Bereider van vleesproducten'. De basisactiviteit "karkassen wegen, sorteren volgens hun grootte en ze opslaan in koelcellen of koelkamers" werd niet weerhouden, gezien dit niet van toepassing is op het beroep van bereider van vleesproducten.

Uit de Competent-fiche D110101 Slager werden vooral de competenties en vaardigheden met betrekking tot voedselveiligheid en hygiëne overgenomen.

De competenties en vaardigheden werden aangevuld met ontbrekende competenties en bijhorende vaardigheden, na gesprekken met experts in de bereiding van vleesproducten en op basis van het beroepscompetentieprofiel van de SERV.

Tenslotte werden de vigerende gidsen voor autocontrole in de sector gehanteerd omdat deze een onschatbare informatie herbergen over competenties en vaardigheden in functie van voedselveiligheid en hygiëne. 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 die onder het autocontrolesysteem vallen en waarop supervisie of controle is van het Agentschap FAVV (Federaal Agentschap voor de veiligheid van de voedselketen);
- voldoen aan de wettelijke voorschriften inzake kwaliteit van de producten van dierlijke oorsprong;
- voldoen aan de traceerbaarheid en toezicht op effectieve naleving van deze voorschriften;
- voldoen aan de milieuwetgeving en de wetgeving op afvalbeheer;
- voldoen aan de wettelijke etikettering van levensmiddelen;
- voldoen aan de Europese voorschriften inzake invoer van vlees uit niet EU-landen.

Daarnaast werden vaktermen, technieken en procedures ook gecontroleerd met de beschrijvingen in de bovenvermelde naslagwerken. De verwoording van de competenties werden hier en daar aangepast, na consultatie van experts uit de arbeidsmarkt. Soms werden vaardigheden vervolledigd door een toevoeging van de arbeidsmarktactoren.

## 2. Competenties

### 2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

Activiteiten	Vaardigheden	Kenniselementen per activiteitenblok
--------------	--------------	--------------------------------------

	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<b>1. Regelt eigen werk en bepaalt werkvolgorde</b>				
• Leest en interpreteert de productieopdracht	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Basiskennis van allergenen</li> <li>• Kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven</li> <li>• Kennis van de verhoudingen in functie van de te maken hoeveelheid rekening houdende met de vigerende wettelijke bepalingen</li> <li>• Kennis van het berekenen van de hoeveelheid ingrediënten volgens productieorder/technische fiche</li> <li>• Kennis van traceerbaarheid van producten</li> </ul>
• Kiest de juiste receptuur/productfiche	✓			
• Kiest en weegt grondstoffen af in functie van het te bereiden product	✓			
• Respecteert de grondstofverhoudingen voor de te maken hoeveelheden	✓			
• Houdt rekening met de wettelijke normeringen en traceerbaarheidsvoorschriften	✓			
• Kiest het productievlees volgens de beoogde doelstelling	✓			
• Houdt rekening met het allergenenbeleid*	✓			
* *Allergeen: een bestanddeel van een natuurlijke of kunstmatige stof die allergische reacties kan veroorzaken.				
<b>2. Ontvangt en controleert vers vlees</b>				
• Gaat de aanwezigheid van etiketten en/of keurmerken na	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono*, E-coli*, Salmonella*,...)</li> <li>• Basiskennis van HACCP*, GMP*, GHP*</li> <li>• Basiskennis van allergenen</li> <li>• Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren,...</li> <li>• Kennis van diverse meetinstrumenten</li> <li>• Kennis van hygiëneregelgeving en regelgeving voedselveiligheid</li> <li>• Kennis van de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> </ul>
• Kijkt het vlees na op verkleuring, vet, onreinheden,...	✓			
• Meet de pH-waarde en de temperatuur	✓			
• Houdt rekening met het allergenenbeleid	✓			
• Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit		✓		
• Stockeert volgens het FIFO-principe (First In, First Out) en volgens bestemming	✓			
• Respecteert bij stockage de diersoort	✓			
• Sorteert volgens de diersoort	✓			
• Respecteert de vooropgestelde temperatuur	✓			
<b>3. Ontvangt en controleert ingrediënten</b>				

Activiteiten	Vaardigheden	Kenniselementen per activiteitenblok
--------------	--------------	--------------------------------------

<ul style="list-style-type: none"> <li>Kijkt de ingrediënten na op kwaliteit en houdbaarheid</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono*, E-coli*, Salmonella*,...)</li> <li>Basiskennis van HACCP*, GMP*, GHP*</li> <li>Basiskennis van allergenen</li> <li>Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren,...</li> <li>Kennis van hygiëneregelgeving en regelgeving voedselveiligheid</li> <li>Kennis van de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>Kennis van traceerbaarheid van producten</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Houdt rekening met de vochtigheidsgraad voor de opslag van producten en ingrediënten</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Houdt rekening met het allergenenbeleid</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit</li> </ul>		✓		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Stoekteert volgens het FIFO-principe (First In, First Out) en volgens bestemming</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Respecteert de vooropgestelde temperatuur</li> </ul>	✓			

#### 4. Werkt hygiënisch en voedselveilig

<ul style="list-style-type: none"> <li>Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen</li> </ul>			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kennis van hygiëneregelgeving en regelgeving voedselveiligheid</li> <li>Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures</li> <li>Kennis van de persoonlijke hygiëne</li> <li>Kennis van hef- en tiltechnieken</li> <li>Kennis van de geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken</li> <li>Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Controleert de staat van het materieel</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Gebruikt schoonmaakmaterieel</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op</li> </ul>	✓			

Activiteiten	Vaardigheden	Kenniselementen per activiteitenblok
--------------	--------------	--------------------------------------

• Respeceert de milieuvorschriften	✓		
• Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval	✓		
• Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op			✓
• Respeceert de ARAB-wetgeving*	✓		
• Past hef- en tiltechnieken toe			✓

\* \*ARAB : Algemeen Reglement voor ArbeidsBescherming

### 5. Maakt rauwe en gekookte zouterijproducten klaar

• Kiest het te zouten vlees, de zoutmethode en pekkel volgens de beoogde doelstelling	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Basiskennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten</li> <li>• Basiskennis van allergenen</li> <li>• Kennis van criteria voor versheid van grondstoffen</li> <li>• Kennis van kwaliteitsnormen</li> <li>• Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren,...</li> <li>• Kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven</li> <li>• Kennis van diverse meetinstrumenten</li> <li>• Kennis van hygiëneregelgeving en regelgeving voedselveiligheid</li> <li>• Kennis van de wettelijke reglementeringen in verband met grondstoffen, hulpstoffen, additieven, aroma's en bereidingen</li> <li>• Kennis van de technologische functionaliteit van hulpstoffen zoals ijs, zout, ascorbinezuur*,</li> </ul>
• Hanteert diverse meetinstrumenten (o.m. de pH-meter, zoutmeter, kernthermometer, pekkelweger)			✓	
• Kantsnijdt het vlees en geeft er de juiste vorm aan			✓	
• Maakt het gezouten vlees volgens rauwe zouterij klaar: gebruikt diverse zoutmethodes(vacuüm-, omwenteling- en doseerzouten, enten, snelpekelen), pekelt of wrijft de stukken vlees met zout in, wast en ontzout het te zouten vlees indien van toepassing, hangt het te zouten vlees op voor het droogproces, ontbeent eventueel na het droogproces en geeft vorm (bij hammen)			✓	
• Maakt gezouten vlees volgens kookzouterij klaar: werkt met aderspuiting, spierspuiting en omwentelingszouten, spuit eventueel het vlees in, ontbeent, naait het eventueel op, masseert/trommelt het en vormt het vlees in, kookt eventueel het vlees naargelang de productieorder, verhit het vlees			✓	
• Respeceert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne	✓			

Activiteiten	Vaardigheden	Kenniselementen per activiteitenblok
--------------	--------------	--------------------------------------

				<p>kruiden, bloed, brood, eiwitten, water, collageen*, vet, ijs, melk in het productieproces</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van de natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginatdarmen* en de soorten poreuze darmen</li> <li>• Kennis van malen, verkleinen en cutteren</li> <li>• Kennis van de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>• Kennis van thermische aspecten van koelen en verhitten van vlees en vleesproducten</li> <li>• Kennis van traceerbaarheid van producten</li> <li>• Grondige kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur</li> </ul>
<b>6. Maakt kookworsten en vleesbroden klaar</b>				
• Bereidt het deeg volgens receptuur	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Basiskennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten</li> <li>• Basiskennis van allergenen</li> <li>• Kennis van criteria voor versheid van grondstoffen</li> <li>• Kennis van kwaliteitsnormen</li> <li>• Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren,...</li> <li>• Kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven</li> <li>• Kennis van diverse</li> </ul>
• Weekt de darmen			✓	
• Vult af in een darm (natuur- of kunstdarm), in vormen en terrines			✓	
• Verhit de worsten en vleesbroden			✓	
• Controleert het verhittingsproces met de geschikte meetinstrumenten	✓			
• Koelt de producten af tot de geschikte bewaartemperatuur			✓	
• Controleert op beschadigingen of productiefouten	✓			
• Respekteert de voorwaarden van	✓			

Activiteiten	Vaardigheden	Kenniselementen per activiteitenblok
--------------	--------------	--------------------------------------

voedselveiligheid en hygiëne				<p>meetinstrumenten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van hygiëneregelgeving en regelgeving voedselveiligheid</li> <li>• Kennis van de wettelijke reglementeringen in verband met grondstoffen, hulpstoffen, additieven, aroma's en bereidingen</li> <li>• Kennis van de technologische functionaliteit van hulpstoffen zoals ijs, zout, ascorbinezuur*, kruiden, bloed, brood, eiwitten, water, collageen*, vet, ijs, melk in het productieproces</li> <li>• Kennis van de natuur-, kunst darmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen* en de soorten poreuze darmen</li> <li>• Kennis van malen, verkleinen en cutteren</li> <li>• Kennis van de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>• Kennis van thermische aspecten van koelen en verhitten van vlees en vleesproducten</li> <li>• Kennis van traceerbaarheid van producten</li> <li>• Grondige kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur</li> </ul>
<b>7. Maakt droge worsten</b>				
• Verkleint de grondstoffen			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Basiskennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten</li> <li>• Basiskennis van allergenen</li> <li>• Kennis van criteria voor versheid van grondstoffen</li> </ul>
• Maakt de massa klaar voor droge, snijvaste of smeerbare worst			✓	
• Voegt de starterculturen en hulpstoffen toe			✓	



Activiteiten	Vaardigheden	Kenniselementen per activiteitenblok
--------------	--------------	--------------------------------------

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Werkt de massa af tot droge worsten</li> </ul>			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van kwaliteitsnormen</li> <li>• Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren,...</li> <li>• Kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven</li> <li>• Kennis van diverse meetinstrumenten</li> <li>• Kennis van hygiëneregelgeving en regelgeving voedselveiligheid</li> <li>• Kennis van de wettelijke reglementeringen in verband met grondstoffen, hulpstoffen, additieven, aroma's en bereidingen</li> <li>• Kennis van de technologische functionaliteit van hulpstoffen zoals ijs, zout, ascorbinezuur*, kruiden, bloed, brood, eiwitten, water, collageen*, vet, ijs, melk in het productieproces</li> <li>• Kennis van de natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen* en de soorten poreuze darmen</li> <li>• Kennis van malen, verkleinen en cutteren</li> <li>• Kennis van de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>• Kennis van thermische aspecten van koelen en verhitten van vlees en vleesproducten</li> <li>• Kennis van traceerbaarheid van producten</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vult af en bindt poreuze darmen af</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laat de worst rijpen (traag, middelmatig, snel)</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rookt eventueel de worst koud of warm</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beheerst het droog- en narijpsproces</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne</li> </ul>	✓			

Activiteiten	Vaardigheden	Kenniselementen per activiteitenblok
--------------	--------------	--------------------------------------

				<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grondige kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur</li> </ul>
<b>8. Maakt leverbereidingen klaar</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maakt het basis-leverdeeg op basis van verschillende emulsies volgens receptuur</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Basiskennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten</li> <li>• Basiskennis van allergenen</li> <li>• Kennis van criteria voor versheid van grondstoffen</li> <li>• Kennis van kwaliteitsnormen</li> <li>• Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren,...</li> <li>• Kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven</li> <li>• Kennis van diverse meetinstrumenten</li> <li>• Kennis van hygiëneregelgeving en regelgeving voedselveiligheid</li> <li>• Kennis van de wettelijke reglementeringen in verband met grondstoffen, hulpstoffen, additieven, aroma's en bereidingen</li> <li>• Kennis van de technologische functionaliteit van hulpstoffen zoals ijs, zout, ascorbinezuur*, kruiden, bloed, brood, eiwitten, water, collageen*, vet, ijs, melk in het productieproces</li> <li>• Kennis van de natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen* en de soorten</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Werkt het basis-leverdeeg af tot smeerbare en snijvaste leverdeegbereidingen</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Werkt af met typische ingrediënten volgens receptuur</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vult het afgewerkte deeg in vormen, darmen of terrines</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Braadt, verhit, stoomt de gevulde leverworsten of pasteien</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respekteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne</li> </ul>	✓			

Activiteiten	Vaardigheden	Kenniselementen per activiteitenblok
--------------	--------------	--------------------------------------

				<ul style="list-style-type: none"> <li>poreuze darmen</li> <li>• Kennis van malen, verkleinen en cutteren</li> <li>• Kennis van de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>• Kennis van thermische aspecten van koelen en verhitten van vlees en vleesproducten</li> <li>• Kennis van traceerbaarheid van producten</li> <li>• Grondige kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur</li> </ul>
<b>9. Maakt bloedbereidingen klaar</b>				
• Warmt het bloed roerend op			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Basiskennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten</li> <li>• Basiskennis van allergenen</li> <li>• Kennis van criteria voor versheid van grondstoffen</li> <li>• Kennis van kwaliteitsnormen</li> <li>• Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren,...</li> <li>• Kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven</li> <li>• Kennis van diverse meetinstrumenten</li> <li>• Kennis van hygiëneregelgeving en regelgeving voedselveiligheid</li> <li>• Kennis van de wettelijke reglementeringen in verband met grondstoffen, hulpstoffen, additieven, aroma's en bereidingen</li> </ul>
• Gaart het zwoerd en mengt het met het (opgewarmde) bloed			✓	
• Kan eventueel het zwoerd-bloedmengsel cutteren			✓	
• Werkt de bloedbereiding af volgens receptuur	✓			
• Vult en bindt het afgewerkte deeg af in verschillende soorten natuur-of kunstdarmen of vormt het in			✓	
• Werkt de bloedbereiding verder af tot bloedworst, witte pens,...			✓	
• Kan de bloedbereiding garen			✓	
• Koelt de worsten af volgens het soort darm en kaliber			✓	
• Rookt eventueel na, na afkoeling			✓	
• Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne	✓			

Activiteiten	Vaardigheden	Kenniselementen per activiteitenblok
--------------	--------------	--------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van de technologische functionaliteit van hulpstoffen zoals ijs, zout, ascorbinezuur*, kruiden, bloed, brood, eiwitten, water, collageen*, vet, ijs, melk in het productieproces</li> <li>• Kennis van de natuur-, kunstarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatarmen* en de soorten poreuze darmen</li> <li>• Kennis van malen, verkleinen en cutteren</li> <li>• Kennis van de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>• Kennis van thermische aspecten van koelen en verhitten van vlees en vleesproducten</li> <li>• Kennis van traceerbaarheid van producten</li> <li>• Grondige kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur</li> </ul>
--	--	---

### 10. Maakt geleibereidingen klaar

• Reinigt en zorgt voor het voorzouten van grondstoffen (bij koppen en andere)			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Basiskennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten</li> <li>• Basiskennis van allergenen</li> <li>• Kennis van criteria voor versheid van grondstoffen</li> <li>• Kennis van kwaliteitsnormen</li> <li>• Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren,...</li> <li>• Kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de</li> </ul>
• Laat garen tot de gewenste malsheid			✓	
• De gegaarde grondstoffen selecteren volgens bestemming	✓			
• Legt grondstoffen in kokende gelei			✓	
• Verwijdert been, kraakbeen, harde delen, pezen, ....			✓	
• Verkleint de grondstoffen (malen, hakken)			✓	
• Maakt geleibereiding op basis van			✓	

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
--------------	--------------	--	--	--------------------------------------

gelatinepoeder of natuurlijke gelei				<ul style="list-style-type: none"> <li>• grondstoffen, hulpstoffen en additieven</li> <li>• Kennis van diverse meetinstrumenten</li> <li>• Kennis van hygiëneregelgeving en regelgeving voedselveiligheid</li> <li>• Kennis van de wettelijke reglementeringen in verband met grondstoffen, hulpstoffen, additieven, aroma's en bereidingen</li> <li>• Kennis van de technologische functionaliteit van hulpstoffen zoals ijs, zout, ascorbinezuur*, kruiden, bloed, brood, eiwitten, water, collageen*, vet, ijs, melk in het productieproces</li> <li>• Kennis van de natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen* en de soorten poreuze darmen</li> <li>• Kennis van malen, verkleinen en cutteren</li> <li>• Kennis van de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>• Kennis van thermische aspecten van koelen en verhitten van vlees en vleesproducten</li> <li>• Kennis van traceerbaarheid van producten</li> <li>• Grondige kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laat alles terug opkoken tot de gewenste temperatuur</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vormt in darm of vorm in</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne</li> </ul>	✓			
<b>11. Verpakt en etiketteert het product op een hygiënische en voedselveilige manier</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken</li> </ul>			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Basiskennis van de bediening van een metaaldetector</li> <li>• Kennis van hygiëneregelgeving en</li> </ul>

Activiteiten	Vaardigheden	Kenniselementen per activiteitenblok
--------------	--------------	--------------------------------------

• Bedient eventueel de metaaldetector			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>regelgeving voedselveiligheid</li> <li>• Kennis van verpakken van de verschillende vleesproducten</li> <li>• Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product</li> </ul>
• Voert controles uit op aanwezigheid van vreemde voorwerpen	✓			
• Stelt de etiketteermachine in	✓			
• Stelt de verpakkingsmachine in (gassen, sluiting,...) en controleert regelmatig	✓			
• Controleert de begassing en restzuurstofgehalte indien van toepassing	✓			
• Controleert op reinheid en fabricagefouten	✓			

## 12. Maakt verhitte vleesproducten die buiten de koeling houdbaar zijn (dit zijn conserven in glas of blik)

• Bereidt de halffabricaten volgens receptuur: pekelt, zout, verkleint, trommelt of malaxeert* het vlees, vult af in darm, maakt allerhande sausen en soepen	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Basiskennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten</li> <li>• Basiskennis van allergenen</li> <li>• Kennis van criteria voor versheid van grondstoffen</li> <li>• Kennis van kwaliteitsnormen</li> <li>• Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren,...</li> <li>• Kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven</li> <li>• Kennis van diverse meetinstrumenten</li> <li>• Kennis van hygiëne- en regelgeving voedselveiligheid</li> <li>• Kennis van de wettelijke reglementeringen in verband met grondstoffen, hulpstoffen, additieven, aroma's en bereidingen</li> <li>• Kennis van de technologische</li> </ul>
• Vult en verpakt de bereide halffabricaten af in een hermetisch gesloten recipiënt volgens het productieorder	✓			
• Verhit de producten volgens het voorgeschreven sterilisatieproces	✓			
• Controleert het verhittingsproces met de geschikte meetinstrumenten	✓			
• Laat de producten afkoelen tot de geschikte bewaartemperatuur			✓	
• Controleert de recipiënten op beschadigingen en vervormingen	✓			
• Controleert de hermeticiteit	✓			
• Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne	✓			

\* \*Malaxeren: het kneden van bestanddelen, week maken.

Activiteiten	Vaardigheden	Kenniselementen per activiteitenblok
--------------	--------------	--------------------------------------

		<p>functionaliteit van hulpstoffen zoals ijs, zout, ascorbinezuur*, kruiden, bloed, brood, eiwitten, water, collageen*, vet, ijs, melk in het productieproces</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van de natuur- , kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen* en de soorten poreuze darmen</li> <li>• Kennis van malen, verkleinen en cutteren</li> <li>• Kennis van de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>• Kennis van thermische aspecten van koelen en verhitten van vlees en vleesproducten</li> <li>• Kennis van traceerbaarheid van producten</li> <li>• Grondige kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur</li> </ul>
--	--	---

### 13. Maakt vleesproducten die bestemd zijn om te worden gefrituurd (d.i. frituursnacks)

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bereidt de halffabricaten volgens receptuur: pekelt zout, verkleint, trommelt of malaxeert het vlees, fabriceert en voegt bijkomstige ingrediënten toe volgens receptuur, assembleert , vult af of vormt de halffabricaten tot een afgewerkt product volgens het productieorder, bekleedt met een uitwendige omhulling (bv. een deeg) en paneert het product volgens receptuur</li> </ul>			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Basiskennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten</li> <li>• Basiskennis van allergenen</li> <li>• Kennis van criteria voor versheid van grondstoffen</li> <li>• Kennis van kwaliteitsnormen</li> <li>• Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren,...</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verhit de producten volgens het voorgeschreven proces</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleert het verhittingsproces met de geschikte meetinstrumenten</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en</li> </ul>

Activiteiten	Vaardigheden	Kenniselementen per activiteitenblok
--------------	--------------	--------------------------------------

<ul style="list-style-type: none"> <li>Laat de producten afkoelen en vriest ze in tot de wettelijk voorgeschreven bewaar temperatuur</li> </ul>			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>additieven</li> <li>Kennis van diverse meetinstrumenten</li> <li>Kennis van hygiëneregelgeving en regelgeving voedselveiligheid</li> <li>Kennis van de wettelijke reglementeringen in verband met grondstoffen, hulpstoffen, additieven, aroma's en bereidingen</li> <li>Kennis van de technologische functionaliteit van hulpstoffen zoals ijs, zout, ascorbinezuur*, kruiden, bloed, brood, eiwitten, water, collageen*, vet, ijs, melk in het productieproces</li> <li>Kennis van de natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen* en de soorten poreuze darmen</li> <li>Kennis van malen, verkleinen en cutteren</li> <li>Kennis van de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>Kennis van thermische aspecten van koelen en verhitten van vlees en vleesproducten</li> <li>Kennis van traceerbaarheid van producten</li> <li>Grondige kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne</li> </ul>	✓			
<b>14. Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en meldt deze</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Houdt gegevens bij over het verbruik van producten</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>Basiskennis van voorraadbeheer</li> <li>Basiskennis van ICT</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Meldt tekorten van producten aan de</li> </ul>	✓			



Activiteiten	Vaardigheden	Kenniselementen per activiteitenblok
--------------	--------------	--------------------------------------

verantwoordelijke				
<b>15. Werkt in team (onder leiding)</b>				
• Werkt in ploegensysteem	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van hygiëneregelgeving en regelgeving voedselveiligheid</li> <li>• Kennis van het berekenen van de hoeveelheid ingrediënten volgens productieorder/technische fiche</li> <li>• Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk</li> </ul>
• Voert de opdrachten uit	✓			
• Werkt op basis van een productieorder	✓			

## 2.2 BESCHRIJVING COMPETENTIES ADHV DE DESCRIPTORELEMENTEN

### Kennis

- Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono\*, E-coli\*, Salmonella\*,...)
- Basiskennis van HACCP\*, GMP\*, GHP\*
- Basiskennis van voorraadbeheer
- Basiskennis van ICT
- Basiskennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten
- Basiskennis van allergenen
- Basiskennis van de bediening van een metaaldetector
- Kennis van criteria voor versheid van grondstoffen
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren,...
- Kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven
- Kennis van de verhoudingen in functie van de te maken hoeveelheid rekening houdende met de vigerende wettelijke bepalingen
- Kennis van diverse meetinstrumenten
- Kennis van hygiëneregelgeving en regelgeving voedselveiligheid
- Kennis van de wettelijke reglementeringen in verband met grondstoffen, hulpstoffen, additieven, aroma's en bereidingen

- Kennis van de technologische functionaliteit van hulpstoffen zoals ijs, zout, ascorbinezuur\*, kruiden, bloed, brood, eiwitten, water, collageen\*, vet, ijs, melk in het productieproces
- Kennis van de natuur-, kunst- en darmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen\* en de soorten poreuze darmen
- Kennis van malen, verkleinen en cutteren
- Kennis van de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Kennis van thermische aspecten van koelen en verhitten van vlees en vleesproducten
- Kennis van verpakken van de verschillende vleesproducten
- Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product
- Kennis van het berekenen van de hoeveelheid ingrediënten volgens productieorder/technische fiche
- Kennis van traceerbaarheid van producten
- Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
- Kennis van de persoonlijke hygiëne
- Kennis van hef- en tiltechnieken
- Kennis van de geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken
- Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
- Grondige kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur

\*Listeria mono : is een grampositieve staafvormige bacterie die van dieren wordt overgebracht op mensen. De bacterie geeft bij de mens listeriose

\*E-coli : escherichia coli is een gramnegatieve staafvormige bacterie en is één van de meest voorkomende facultatief anaerobe bacteriën in de dikke darm van dieren

\*Salmonella : is een geslacht van gramnegatieve staafvormige bacteriën die onderdeel zijn van de natuurlijke darmflora van pluimvee, varkens, runderen, reptielen en huisdieren. Salmonella kan bij de mens via de orale route ziekte introduceren zoals gastro-enteritis, systeemziekten van organen, buiktyfus en paratyfus

\*HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point

\*GMP : Good Manufacturing Practices, is een kwaliteitsborgingsysteem

\*GHP : Goede Hygiënische Praktijken is een kwaliteitssysteem voor de voedingsindustrie

\*Ascorbinezuur : of vitamine C is een in water oplosbare organische verbinding. De belangrijkste bronnen zijn citrusvruchten en andere soorten fruit, evenals de groeiende uiteinden van verscheidenen planten.

\*Collageen : is een lijmvormend eiwit dat een zeer belangrijk onderdeel vormt van het bindweefsel in het lichaam van mensen en dieren. Er zijn in totaal meer dan 20 verschillende types collageen.

\*Alginaat : is een hydrofiel polymeer dat gemaakt wordt uit zeewier. Het hoofdbestanddeel is alginezuur.

## Cognitieve vaardigheden

- Leest en interpreteert de productieopdracht
- Kiest de juiste receptuur/productfiche
- Kiest en weegt grondstoffen af in functie van het te bereiden product
- Respecteert de grondstofverhoudingen voor de te maken hoeveelheden
- Houdt rekening met de wettelijke normeringen en traceerbaarheidsvoorschriften
- Kiest het productievlees volgens de beoogde doelstelling
- Houdt rekening met het allergenenbeleid\*
- Gaat de aanwezigheid van etiketten en/of keurmerken na
- Kijkt het vlees na op verkleuring, vet, onreinheden,...
- Meet de pH-waarde en de temperatuur
- Houdt rekening met het allergenenbeleid

- Stockeert volgens het FIFO-principe (First In, First Out) en volgens bestemming
- Respecteert bij stockage de diersoort
- Sorteert volgens de diersoort
- Respecteert de vooropgestelde temperatuur
- Kijkt de ingrediënten na op kwaliteit en houdbaarheid
- Houdt rekening met de vochtigheidsgraad voor de opslag van producten en ingrediënten
- Stockeert volgens het FIFO-principe (First In, First Out) en volgens bestemming
- Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht
- Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling
- Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen
- Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op
- Respecteert de milieuvoorschriften
- Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval
- Respecteert de ARAB-wetgeving\*
- Kiest het te zouten vlees, de zoutmethode en pekel volgens de beoogde doelstelling
- Bereidt het deeg volgens receptuur
- Controleert op beschadigingen of productiefouten
- Beheerst het droog- en narijpsproces
- Maakt het basis-leverdeeg op basis van verschillende emulsies volgens receptuur
- Werkt af met typische ingrediënten volgens receptuur
- Werkt de bloedbereiding af volgens receptuur
- De gegaarde grondstoffen selecteren volgens bestemming
- Voert controles uit op aanwezigheid van vreemde voorwerpen
- Stelt de etiketteermachine in
- Stelt de verpakkingsmachine in (gassen, sluiting,...) en controleert regelmatig
- Controleert de begassing en restzuurstofgehalte indien van toepassing
- Controleert op reinheid en fabricagefouten
- Bereidt de halffabricaten volgens receptuur: pekelt, zout, verkleint, trommelt of malaxeert\* het vlees, vult af in darm, maakt allerhande sausen en soepen
- Vult en verpakt de bereide halffabricaten af in een hermetisch gesloten recipiënt volgens het productieorder
- Verhit de producten volgens het voorgeschreven sterilisatieproces
- Controleert het verhittingsproces met de geschikte meetinstrumenten
- Controleert de recipiënten op beschadigingen en vervormingen
- Controleert de hermeticiteit
- Verhit de producten volgens het voorgeschreven proces
- Controleert het verhittingsproces met de geschikte meetinstrumenten
- Houdt gegevens bij over het verbruik van producten
- Meldt tekorten van producten aan de verantwoordelijke
- Werkt in ploegensysteem
- Voert de opdrachten uit
- Werkt op basis van een productieorder

## Probleemoplossende vaardigheden

- Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit

## Motorische vaardigheden

- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen
- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op
- Gebruikt schoonmaakmaterieel
- Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op
- Past hef- en tiltechnieken toe
- Hanteert diverse meetinstrumenten (o.m. de pH-meter, zoutmeter, kernthermometer, pekelweger)
- Kantsnijdt het vlees en geeft er de juiste vorm aan
- Maakt het gezouten vlees volgens rauwe zouterij klaar: gebruikt diverse zoutmethodes (vacuüm-, omwenteling- en doseerzouten, enten, snelpekelen), pekelt of wrijft de stukken vlees met zout in, wast en ontzout het te zouten vlees indien van toepassing, hangt het te zouten vlees op voor het droogproces, ontbeent eventueel na het droogproces en geeft vorm (bij hammen)
- Maakt gezouten vlees volgens kookzouterij klaar: werkt met aderspuiting, spierspuiting en omwentelingszouten, spuit eventueel het vlees in, ontbeent, naait het eventueel op, masseert/trommelt het en vormt het vlees in, kookt eventueel het vlees naargelang de productieorder, verhit het vlees
- Weekt de darmen
- Vult af in een darm (natuur- of kunstdarm), in vormen en terrines
- Verhit de worsten en vleesbroden
- Koelt de producten af tot de geschikte bewaartemperatuur
- Verkleint de grondstoffen
- Maakt de massa klaar voor droge, snijvaste of smeerbare worst
- Voegt de starterculturen en hulpstoffen toe
- Werkt de massa af tot droge worsten
- Vult af en bindt poreuze darmen af
- Laat de worst rijpen (traag, middelmatig, snel)
- Rookt eventueel de worst koud of warm
- Werkt het basis-leverdeeg af tot smeerbare en snijvaste leverdeegbereidingen
- Vult het afgewerkte deeg in vormen, darmen of terrines
- Braadt, verhit, stoomt de gevulde leverworsten of pasteien
- Warmt het bloed roerend op
- Gaart het zwoerd en mengt het met het (opgewarmde) bloed
- Kan eventueel het zwoerd-bloedmengsel cutteren
- Vult en bindt het afgewerkte deeg af in verschillende soorten natuur-of kunstdarmen of vormt het in
- Werkt de bloedbereiding verder af tot bloedworst, witte pens,...
- Kan de bloedbereiding garen
- Koelt de worsten af volgens het soort darm en kaliber
- Rookt eventueel na, na afkoeling
- Reinigt en zorgt voor het voorzouten van grondstoffen (bij koppen en andere)
- 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 de gewenste temperatuur

- Vormt in darm of vorm in
- Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken
- Bedient eventueel de metaaldetector
- Laat de producten afkoelen tot de geschikte bewaartemperatuur
- Bereidt de halffabricaten volgens receptuur: pekelt zout, verkleint, trommelt of malaxeert het vlees, fabriceert en voegt bijkomstige ingrediënten toe volgens receptuur, assembleert, vult af of vormt de halffabricaten tot een afgewerkt product volgens het productieorder, bekleedt met een uitwendige omhulling (bv. een deeg) en paneert het product volgens receptuur
- Laat de producten afkoelen en vriest ze in tot de wettelijk voorgeschreven bewaartemperatuur

## Omgevingscontext

- Dit beroep wordt uitgeoefend in een industriële of ambachtelijke omgeving.
- In tegenstelling tot de industriële productie zal de ambachtelijke wijze een volledige bereiding van de grondstof tot het eindproduct vragen.
- Dit beroep kan ook worden uitgeoefend in een omgeving met wisselende temperaturen.
- Gezien er gewerkt wordt met snel bederfbare producten, dient er gewerkt te worden via een strikt tijdschema.
- De handelingen variëren naar gelang de opdracht.
- De beroepsbeoefenaar komt in contact met de controlediensten van voedselveiligheid en hygiëne, externe auditoren
- Het dragen van persoonlijke hygiënische en arbeidsveilige beschermkledij is vereist.
- Op de werkvloer gelden de van toepassing zijnde veiligheidsvoorschriften en het arbeidsreglement

## Handelingscontext

- Dit beroep vraagt het vakkundig en hygiënisch behandelen van grondstoffen, verpakkingsmateriaal,...
- De beroepsbeoefenaar respecteert strikt de hygiëne en voedselveiligheid met de nodige aandacht.
- De beroepsbeoefenaar moet vooropgestelde productie- en tijdschema's respecteren.
- De beroepsbeoefenaar handelt efficiënt in kritische situaties ivm voedselveiligheid (o.a. het invoeren van de instructies van de leidinggevende).
- De beroepsbeoefenaar handelt kwaliteitsvol en klantgericht in alle omstandigheden.
- De beroepsbeoefenaar wendt steeds de juiste hef- en tiltechnieken aan.

## Autonomie

Is zelfstandig in

- de uitvoering van zijn eigen activiteiten binnen de productieorder.

Is gebonden aan

- de vigerende gidsen voor de autocontrole in de sector, de productieorder, de receptuur, veiligheidsvoorschriften, de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne, het lastenboek en de standaardprocedures bij problemen.

Doet beroep op

- een leidinggevende van het bedrijf bij problemen met materieel of product, bij afwijkingen of overige problemen.

## Verantwoordelijkheid

- Regelt eigen werk en bepaalt werkvolgorde
- Ontvangt en controleert vers vlees
- Ontvangt en controleert ingrediënten
- Werkt hygiënisch en voedselveilig
- Maakt rauwe en gekookte zouterijproducten klaar
- Maakt kookworsten en vleesbroden klaar
- Maakt droge worsten
- Maakt leverbereidingen klaar
- Maakt bloedbereidingen klaar
- Maakt geleibereidingen klaar
- Verpakt en etiketteert het product op een hygiënische en voedselveilige manier
- Maakt verhitte vleesproducten die buiten de koeling houdbaar zijn (dit zijn conserven in glas of blik)
- Maakt vleesproducten die bestemd zijn om te worden gefrituurd (d.i. frituursnacks)
- Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en meldt deze
- Werkt in team (onder leiding)

## 2.3 ATTESTEN EN VOORWAARDEN

### Wettelijke attesten en voorwaarden

Voor de beroepsuitoefening van 'Bereider van vleesproducten' 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

Het is moeilijk om correcte cijfers te geven in verband met de tewerkstelling en de vacatures met betrekking tot het beroep van bereider van vleesproducten, gezien de sector zelf met generieke cijfergegevens werkt, per sector en subsector, en niet per beroep. De hieronder vermelde cijfers zullen dus een zeer goed beeld geven over de tewerkstelling in de vleessector, maar niet in de specifieke beroepen.

Onderstaande cijfers geven een inzicht in de verschillende subsectoren voor de periode 2005 - 2009. De studie maakt een indeling in Vlaanderen - Wallonië - Brussel. Voor dit dossier baseren wij ons alleen op de gegevens van Vlaanderen.

<b><u>VLEESINDUSTRIE</u></b>		
<b>Jaar</b>	<b>Tewerkstelling</b>	<b>Aantal bedrijven</b>
2009	8.783	363
2008	8.967	371
2007	9.323	367
2006	9.467	374
2005	9.516	375
<b><u>PRODUCTIE EN CONSERVERING VAN VLEES</u></b>		
2009	3.016	159
2008	2.973	159
2007	3.050	150
2006	3.005	148
2005	2.983	149
<b><u>PRODUCTIE EN CONSERVERING VAN VLEES VAN GEVOGELTE</u></b>		
2009	1.653	62
2008	1.730	66
2007	1.867	68
2006	1.877	70
2005	1.867	66
<b><u>VLEESWAREN EN CONSERVEN</u></b>		
2009	4.113	142
2008	4.264	147
2007	4.416	148
2006	4.549	156
2005	4.593	160

## Vacatures

Er zijn geen cijfers beschikbaar met betrekking tot vacatures voor dit beroep.

## 4. Samenhang

Dit beroep kent een zekere samenhang met andere beroepen binnen dit domein: de beroepsbeoefenaars kunnen overstappen van het ene beroep naar het andere mits het verwerven van bijkomende competenties eigen aan de verschillende beroepen.

			Slager - spekslager	
			Poelier	
	Bereider van vleesproducten (m/v)			
Uitbener - uitsnijder	Vleesbewerker	Vleesbereider	Medewerker slagerij	Slager distributie
Slachter				