

BEROEPSKWALIFICATIE

Slager

//////////////////////////////////////
BK-0062-3

1. Globaal

1.1 TITEL

Slager

Deze benaming komt voor in de Competent fiche "D110101 Slagerij"

1.2 DEFINITIE

De slager verwerkt en bereidt vlees, informeert klanten over het volledige slagerijassortiment teneinde vlees, vleesbereidingen en vleesproducten in de handel te brengen.

1.3 NIVEAU (VKS EN EQF)

4

1.4 JAAR VAN ERKENNING

versie 3, 2020

2. Competenties

2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

Competentie 1:

Werkt hygiënisch, voedselveilig en respecteert de welzijns- en arbeidswetgeving

- Respecteert de ARAB-wetgeving / de codex welzijn op het werk
- Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne

- Respecteert de milieuvoorschriften
- Respecteert de arbeidswetgeving
- Past hef- en tiltechnieken toe
- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen
- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
- Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht
- Controleert de staat van het materieel
- Respecteert het First In-First Out-principe en scheiding van productgroepen
- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op
- Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen
- Gebruikt schoonmaakmaterieel
- Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling
- Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval
- Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op

Met inbegrip van kennis:

- 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 G003
- Grondige kennis van GMP**** (Good Manufacturing Practices)
- Grondige kennis van GHP (Goede Hygiënische Praktijken)
- Grondige kennis van FIFO/FEFO-principe
- 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

Competentie 2:

Werkt in teamverband

- Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht
- Communiceert effectief en efficiënt
- Brieft de collega's over de werkzaamheden, o.a. bij ploegwisseling

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van (digitale) communicatietechnieken
- Kennis van organisatiestructuur
- Grondige kennis van vakterminologie

Competentie 3:

Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op

- Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op
- Vertaalt maatschappelijke, technologische, wettelijke en vaktechnische evoluties naar het eigen werkveld
- Geeft zelf het goede voorbeeld

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van informatiebronnen
- Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied
- Grondige kennis van vakterminologie

Competentie 4:

Ontvangt karkassen of stukken vlees en controleert ze

- Voert ingangscntrole uit op de hoeveelheid en (technische) kwaliteit
- Identificeert de oorsprong van het vlees aan de hand van referenties, lotnummers en SANITELnummers
- 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
- Slaat het vlees op in de koeling of diepvries
- 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
- Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit

Met inbegrip van kennis:

- 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 voorwaarden voor opslag van vlees
- Grondige kennis van kwaliteitsnormen
- Grondige kennis van traceerbaarheid van producten

Competentie 5:

Verwerkt karkassen en/of stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken...)

- Stemt het gereedschap af op de snijhandeling en de karakteristieken van het stuk vlees
- 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 bloeduitstortingen, beensplinters en kraakbeen
- Houdt het mes op snee

Met inbegrip van kennis:

- 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

Competentie 6:

Verdeelt de stukken volgens hun classificatie (vlees van eerste, tweede of derde categorie...) en hun aard (om te stoven, om te grillen...)

- Beoordeelt de kwaliteit en het rendement
- Pelt, ontvliest en portioneert de stukken vlees volgens de bestemming
- Verwerkt overgebleven resten vlees in producten
- Gebruikt recipiënten bestemd voor vlees volgens de hygiënische en wettelijke richtlijnen
- Deelt het vlees in categorieën volgens bestemming (op basis van de productieplanning en de verkoopgegevens)
- Houdt versnijdingen van verschillende loten apart in functie van traceerbaarheid
- Werkt volgens diersoort, orgaanvlees

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van anatomie van dieren
- Kennis van allergenen
- Kennis van rode organenpakket
- Kennis van bestemming van de stukken
- Kennis van commerciële benamingen (bijvoorbeeld tournedos, chateau briand...)
- Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees
- Grondige kennis van traceerbaarheid van producten
- Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees
- Grondige kennis van technieken om vlees bij te snijden

Competentie 7:

Maakt vleesbereidingen, vermaalt en stelt samen volgens receptuur en doet geregeld visuele, geur- en temperatuurcontroles

- Weegt de benodigde ingrediënten af volgens receptuur of technische fiche
- Berekent hoeveelheden volgens receptuur of technische fiche
- Controleert de ingrediënten
- Maakt de ingrediënten productieklaar
- Maakt het vlees productieklaar
- Vermaalt, verkleint of hakt eventueel het vlees
- Vult het eventueel af
- Bereidt volgens receptuur of technische fiche
- Lardeert, bardeert, marineert
- Plaatst kippen in de grill
- Controleert en registreert de temperatuur en de kwaliteit van het vlees
- Controleert en registreert het bereide product (visuele controles, geurcontroles, staalnames...)
- Respecteert het allergenenbeleid

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van allergenen
- Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt...)
- Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen
- Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...
- Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer
- Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees
- Grondige kennis van kwaliteitsnormen
- 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 de samenstelling van vleesbereidingen en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven
- Grondige kennis van malen, verkleinen en cutteren
- Grondige kennis van productiefiches/recepturen
- Grondige kennis van afvultechnieken
- Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren
- Grondige kennis van typologie van vleesstukken

Competentie 8:

Informeert de consumenten en verwerkers over vleesproducten

- Informeert over rauwe en/of gekookte zouterijproducten
- Informeert over kookworsten en/of vleesbroden
- Informeert over droge worsten
- Informeert over lever- en/of bloed- en/of geleibereidingen

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van allergenen
- Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen
- Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...
- Kennis van de vleesproducten en de daarvoor gebruikte grondstoffen en infrastructuur
- Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees
- Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees
- Grondige kennis van kwaliteitsnormen
- Grondige kennis van traceerbaarheid van producten
- Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen
- Grondige kennis van productiefiches/recepturen
- Grondige kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven

Competentie 9:

Snijdt en verpakt stukken vlees en slagerijspecialiteiten en presenteert ze in de toonbank

- 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 productgroepen en het toonbankvulschema
- Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, allergenen...)
- Controleert de verpakking en het etiket
- Vult de toonbank aan in de loop van de dag
- Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van allergenen
- Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, 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 functionele rekenvaardigheden
- Grondige kennis van FIFO/FEFO-principe
- Grondige kennis van kritische controlepunten voor het eigen werk
- Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees
- Grondige kennis van kwaliteitsnormen
- 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

Competentie 10:

Neemt de bestelling van de klant op en informeert over de herkomst van het vlees en de bereidingswijze en verkoopt

- 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
- Gebruikt een vleessnijmachine
- Versnijdt en vermaalt
- Weegt vleesproducten en verpakt ze
- Rekent af

Met inbegrip van kennis:

- 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 slagerij
- Kennis van verkooptechnieken
- Kennis van assortiment

Competentie 11:

Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en maakt bestellingen

- Registreert voorraadgegevens
- Registreert gegevens over het verbruik van producten
- Geeft de voorraadgegevens door aan de leidinggevende
- Ondersteunt bij de opmaak en de implementering van de productieplanning
- Bestelt producten

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van ICT
- Kennis van voorraadbeheer
- Kennis van productieplanning
- Kennis van seizoensspecialiteiten en dag-, week- en jaarschommelingen in verkoop
- Kennis van bestellingen (bestelbonnen, opmaak, opvolging, procedures, formulieren...)
- Grondige kennis van GMP**** (Good Manufacturing Practices)
- Grondige kennis van FIFO/FEFO-principe
- Grondige kennis van traceerbaarheid van producten
- Grondige kennis van houdbaarheid van vleesproducten

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 recente ontwikkelingen in het vakgebied
- Kennis van anatomie van dieren
- Kennis van allergenen
- Kennis van rode organenpakket

- Kennis van bestemming van de stukken
 - Kennis van commerciële benamingen (bijvoorbeeld tournedos, chateau briand...)
 - Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt...)
 - Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen
 - Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...
 - Kennis van de vleesproducten en de daarvoor gebruikte grondstoffen en infrastructuur
 - Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees
 - Kennis van etikettering
 - Kennis van snij- en verpakkingsmachines
 - Kennis van presentatietechnieken van producten
 - Kennis van afwerkings- en garneringstechnieken
 - 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 voorraadbeheer
 - Kennis van productieplanning
 - Kennis van seizoensspecialiteiten en dag-, week- en jaarschommelingen in verkoop
 - Kennis van bestellingen (bestelbonnen, opmaak, opvolging, procedures, formulieren...)
 - Kennis van verkooptechnieken
 - Kennis van assortiment
-
- Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
 - Grondige kennis van autocontrolelijnen van de slagerij G003
 - Grondige kennis van GMP**** (Good Manufacturing Practices)
 - Grondige kennis van GHP (Goede Hygiënische Praktijken)
 - Grondige kennis van FIFO/FEFO-principe
 - 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 voorwaarden voor opslag van vlees
 - Grondige kennis van kwaliteitsnormen
 - 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 technieken om vlees bij te snijden
 - 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 de samenstelling van vleesbereidingen en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven
- Grondige kennis van malen, verkleinen en cutteren
- Grondige kennis van productiefiches/recepturen
- Grondige kennis van afvultechnieken
- Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren
- Grondige kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven
- 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 typologie van vleesstukken
- Grondige kennis van houdbaarheid van vleesproducten

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, o.a. bij ploegwisseling
- Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op
- Vertaalt maatschappelijke, technologische, wettelijke en vaktechnische evoluties naar het eigen werkveld
- Geeft zelf het goede voorbeeld
- Voert ingangscntrole uit op de hoeveelheid en (technische) kwaliteit
- Identificeert de oorsprong van het vlees aan de hand van referenties, lotnummers en SANITELnummers
- 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
- Houdt versnijdingen van verschillende loten apart in functie van traceerbaarheid
- Werkt volgens diersoort, orgaanvlees
- Berekent hoeveelheden volgens receptuur of technische fiche

- 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 controles, geurcontroles, staalnames...)
- Respecteert het allergenenbeleid
- Informeert over rauwe en/of gekookte zouterijproducten
- Informeert over kookworsten en/of vleesbroden
- Informeert over droge worsten
- Informeert over lever- en/of bloed- en/of geleibereidingen
- 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
- Rekent af
- Registreert voorraadgegevens
- Registreert gegevens over het verbruik van producten
- Geeft de voorraadgegevens door aan de leidinggevende
- Ondersteunt bij de opmaak en de implementering van de productieplanning
- Bestelt producten
- Beoordeelt de kwaliteit en het rendement

Probleemoplossende vaardigheden

- Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit

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
- Pelt, ontvliest en portioneert de stukken vlees volgens de bestemming
- Verwerkt overgebleven resten vlees in producten

- Gebruikt recipiënten bestemd voor vlees volgens de hygiënische en wettelijke richtlijnen
- Deelt het vlees in categorieën volgens bestemming (op basis van de productieplanning en de verkoopgegevens)
- Weegt de benodigde ingrediënten af volgens receptuur of technische fiche
- Maakt de ingrediënten productieklaar
- Maakt het vlees productieklaar
- Vermaalt, verkleint of hakt eventueel het vlees
- Vult het eventueel af
- Lardeert, bardeert, marineert
- Plaatst kippen in de grill
- 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 productgroepen 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 slagerijen, slagerij-vleeswaren winkels, in slagerijafdelingen in supermarkten, op markten, groothandel, voedingsindustrie, ...
- Het beroep kan het hanteren van lasten en langdurig rechtstaan inhouden.
- Het werk vindt afwisselend plaats in warme en koude ruimtes.
- Het dragen van hygiënische en arbeidsveilige beschermkledij volgens wetgeving is vereist.
- Het beroep vereist een omgang in een strikt tijdschema en wisselende klantenstromen en leveringen.
- Het beroep houdt het geregeld in contact komen met de controlediensten van voedselveiligheid en hygiëne in.

Handelingscontext

- De uiteenlopende handelingen moeten afgestemd zijn op de vleeseigenschappen, bereidingen en de receptuur.
- Het vergt het vakkundig, economisch, ecologisch en hygiënisch omgaan met diverse grondstoffen, ingrediënten en producten die onderhevig zijn aan bederf.
- Steeds de aangegeven werkvolgorde respecteren.
- Efficiënt kunnen handelen in kritische situaties i.v.m. voedselveiligheid en bij productafwijkingen (onmiddellijk de verantwoordelijke of leidinggevende op de hoogte brengen).

- De slager moet aandachtig zijn omwille van omgang met verschillende gevaarlijke apparatuur en materieel (messen...).
- Gaat om met verschillende producten en ingrediënten wat inhoudt dat er rekening moet gehouden worden met voedselveiligheid.
- Kwaliteitsvol en klantgericht handelen in alle omstandigheden volgens de bedrijfscultuur.
- Het omgaan met de van toepassing zijnde veiligheidsvoorschriften op de werkvloer en het respecteren van het arbeidsreglement.
- In team kunnen werken.
- De beroepsbeoefenaar moet kunnen omgaan met het financiële aspect (verkoopprijs, kassa, kostprijs).

Autonomie

Is zelfstandig in

- het bepalen van de volgorde van zijn taken in functie van de productieorder, bestelling en/of levering
- 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 slager
- de vraag van het cliënteel, de bestellingen, de opdrachten...
- het toezicht en/of de instructies van de verantwoordelijke of leidinggevende

Doet beroep op

- collega's van het team voor activiteiten, opdrachten en ondersteuning

Verantwoordelijkheid

- Werkt hygiënisch, voedselveilig en respecteert de welzijns- en arbeidswetgeving
- Werkt in teamverband
- Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op
- Ontvangt karkassen of stukken vlees en controleert ze
- Verwerkt karkassen en/of stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken...)
- Verdeelt de stukken volgens hun classificatie (vlees van eerste, tweede of derde categorie...) en hun aard (om te stoven, om te grillen...)
- Maakt vleesbereidingen, vermaalt en stelt samen volgens receptuur en doet geregeld visuele, geur- en temperatuurcontroles
- Informeert de consumenten en verwerkers over vleesproducten
- Snijdt en verpakt stukken vlees en slagerijspecialiteiten en presenteert ze in de toonbank
- Neemt de bestelling van de klant op en informeert over de herkomst van het vlees en de bereidingswijze en verkoopt
- Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en maakt bestellingen

2.3 ATTESTEN EN VOORWAARDEN

Wettelijke attesten en voorwaarden

Voor de beroepsuitoefening van 'Slager' is het beschikken van volgende attesten en/of voldoen aan volgende voorwaarden wettelijk verplicht:

- Meldingsplicht ziekte of symptomen aan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf zoals bepaald in Verordening (EG) nr. 852/2004 van 29 april 2004, bijlage II, hoofdstuk VIII "Persoonlijke hygiëne"