

# BEROEPSKWALIFICATIEDOSSIER

## Kwaliteits- en procesverantwoordelijke slagerij

////////////////////////////////////  
BK-0433-2

### 1. Globaal

#### 1.1 TITEL

Kwaliteits- en procesverantwoordelijke slagerij

#### 1.2 DEFINITIE

De kwaliteits- en procesverantwoordelijke slagerij produceert en ontwikkelt het slagerijgamma, stuurt processen vaktechnisch bij, ondersteunt collega's of klanten producttechnisch teneinde recepten, kwaliteit en productieprocessen op punt te zetten.

#### 1.3 SECTOREN

- Distributie (PC119 Handel in voedingswaren, PC201 Zelfstandige kleinhandel, PC202 Kleinhandel in voedingswaren, PC312 Warenhuizen)
- Voedingsindustrie (PC118 Voedingsnijverheid, PC220 bedienden voedingsnijverheid)

#### 1.4 BETROKKEN (ARBEIDSMARKT)ACTOREN

##### Hoofdindieners

Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België

FENAVIAN vzw

##### Mede-indieners

COMEOS vzw (Belgische federatie voor de handel en diensten)

Alimento

VDAB-Studiedienst

## 1.5 REFERENTIEKADER

### Gehanteerde referentiekaders

- Competent-fiche (SERV): D110101 Slager (m/v), 11 mei 2012
- 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: Gids voor de autocontrole in de slagerij, G-003

### Relatie tot het referentiekader

De leidraad voor dit dossier was het dossier van de slager-charcutier.

De formuleringen werden integraal overgenomen of aangepast aan de specifieke werksituatie van de kwaliteits- en procesverantwoordelijke slagerij.

De competenties en onderliggende vaardigheden werden aangevuld door input geleverd door de arbeidsmarktactoren die betrokken werden bij het tot stand komen van het dossier, of werden aangevuld met informatie uit de bovenvermelde naslagwerken.

Tenslotte werd de vigerende gids voor autocontrole in de sector gehanteerd omdat deze de competenties en vaardigheden in functie van voedselveiligheid en hygiëne beschrijft. De gids voor de autocontrole in de sector omvat 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 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	
<b>1. Werkt hygiënisch, voedselveilig en respecteert de welzijns- en arbeidswetgeving</b>				
• Respekteert de ARAB-wetgeving/ de codex welzijn op het werk	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Basiskennis van de welzijnswetgeving</li> <li>• Basiskennis van arbeidsovereenkomst</li> <li>• Kennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, e-coli, salmonella...)</li> <li>• Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>• Grondige kennis van wetgeving rond etikettering</li> <li>• Grondige kennis van autocontrolegids van de slagerij GOO3</li> <li>• Grondige kennis van GMP (Good Manufacturing Practices)</li> <li>• Grondige kennis van GHP (Goede Hygiënische Praktijken)</li> <li>• Grondige kennis van FIFO/FEFO-principes</li> <li>• Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer</li> <li>• Grondige kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures</li> <li>• Grondige kennis van geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken</li> <li>• Grondige kennis van kritische controlepunten voor het eigen werk</li> <li>• Grondige kennis van geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk</li> <li>• Grondige kennis van hygiëneregelgeving</li> <li>• Grondige kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen</li> </ul>
• Respekteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne	✓			
• Respekteert de milieuvoorschriften	✓			
• Respekteert 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	✓			
• Respekteert 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			✓	

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
				<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grondige kennis van hef- en tiltechnieken</li> </ul>
<b>2. Werkt zowel in teamverband als zelfstandig</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interpreteert een productieorder, technische fiche en/of opdracht</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van (digitale) communicatietechnieken</li> <li>• Kennis van organisatiestructuur</li> <li>• Grondige kennis van vakterminologie</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Communiceert effectief en efficiënt</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brieft de collega's over de werkzaamheden</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informeert medewerkers over voedselveiligheid en hygiëne</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stuurt medewerkers bij indien nodig</li> </ul>		✓		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Regelt en organiseert de eigen werkzaamheden</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geeft advies betreffende de beste uitvoering van de werkzaamheden</li> </ul>		✓		
<b>3. Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van informatiebronnen</li> <li>• Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied</li> <li>• Grondige kennis van vakterminologie</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Volgt regelmatig opleidingen in verband met voedselveiligheid en hygiëne</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vertaalt maatschappelijke, technologische, wettelijke en vaktechnische evoluties naar het eigen werkveld en deelt opgedane kennis</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geeft zelf het goede voorbeeld</li> </ul>	✓			
<b>4. Gaat bewust om met grondstoffen in relatie tot de kostprijs van de producten</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verzamelt de benodigde gegevens van grond- en hulpstoffen</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van functionele rekenvaardigheden</li> <li>• Kennis van de elementen van een kostprijsberekening (foodcost, personeelskost, vaste kost, variabele kost)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gaat op een rendementsbewuste manier om met de grondstoffen in relatie tot de kostprijs van het (eind)product</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Onderneemt acties om de efficiëntie te</li> </ul>		✓		

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
verbeteren en de kosten te beheersen				
<b>5. Ontwikkelt producten en processen in samenwerking met de leidinggevende</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bevraagt de wensen en werkt een voorstel uit over het (nieuwe of bestaande) product en bijhorende processen</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van communicatietechnieken</li> <li>• Kennis van methoden om producten te ontwikkelen</li> <li>• Kennis van productiesystemen</li> <li>• Grondige kennis van grondstoffen en hulpstoffen en hun functie voor slagerijproducten</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stemt het voorstel af met de leidinggevende</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voert de ontwikkeling van het product uit</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stuurt het proces vaktechnisch bij aan de hand van afgestelde afwijkingen</li> </ul>		✓		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evalueert het resultaat met de leidinggevende</li> </ul>	✓			
<b>6. Begeleidt medewerkers in functie van het productieproces</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coacht de medewerkers</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van productiesystemen</li> <li>• Kennis van coachingstechnieken</li> <li>• Grondige kennis van grondstoffen en hulpstoffen en hun functie voor slagerijproducten</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Begeleidt de opstart van nieuwe producten</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leert medewerkers vaktechnische handelingen aan</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geeft feedback over hun vaktechnische handelingen</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stuurt bij indien nodig</li> </ul>		✓		
<b>7. Koopt volledige dieren, karkassen, stukken vlees aan</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiest volledige dieren, karkassen en stukken vlees uit</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van de bestemming van de stukken</li> <li>• Kennis van kwaliteitsafwijkingen</li> <li>• Grondige kennis van hygiëneregelgeving</li> <li>• Grondige kennis van kwaliteitsnormen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleert vee en/of vlees visueel</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleert de kerntemperatuur</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spoort afwijkingen van vlees op</li> </ul>		✓		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beoordeelt de kwaliteit en het rendement</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deelt het vlees in categorieën volgens bestemming</li> </ul>	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<b>8. Ontvangt karkassen of stukken vlees en controleert ze</b>				
• Voert ingangscntrole uit op de hoeveelheid en (technische) kwaliteit	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Basiskennis van ICT</li> <li>• Basiskennis van de wettelijke reglementering in verband met vervoer van vlees, vleesproducten en vleesbereidingen</li> <li>• Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>• Grondige kennis van hygiëneregelgeving</li> <li>• Grondige kennis van kwaliteitsnormen</li> <li>• Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees</li> <li>• Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</li> </ul>
• 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		✓		
<b>9. Verwerkt karkassen en/of stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken...)</b>				
• Stemt het gereedschap af op de snijhandeling en de karakteristieken van het stuk vlees	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van anatomie van dieren</li> <li>• Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</li> <li>• Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk</li> <li>• Grondige kennis van technieken om vlees te snijden</li> <li>• Grondige kennis van technieken om karkassen en/of stukken vlees uit te benen en op te delen</li> </ul>
• Versnijdt karkassen/kwartieren in delen met behoud van herkomstidentificatie			✓	
• Verwijdert eventueel poten			✓	
• Verwijdert vet			✓	
• Maakt geen insnijdingen die het vlees in			✓	

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
waarde doen dalen en de bewaringstermijn verkorten				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Zorgt dat er zo weinig mogelijk vlees aan de verwijderde delen hangt</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Verwijdert alle kleine bloeduitstortingen, beensplinters en kraakbeen</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Houdt het mes op snee</li> </ul>			✓	
<b>10. Verdeelt de stukken volgens hun classificatie (vlees van eerste, tweede of derde categorie...) en hun aard (om te stoven, om te grillen...)</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Beoordeelt de kwaliteit en het rendement</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>Kennis van de bestemming van de stukken</li> <li>Kennis van anatomie van dieren</li> <li>Kennis van rode organenpakket</li> <li>Kennis van commerciële benamingen (bijvoorbeeld tournedos, chateau briand...)</li> <li>Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van voedingsproducten</li> <li>Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</li> <li>Grondige kennis van allergenen</li> <li>Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees</li> <li>Grondige kennis van technieken om vlees bij te snijden</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bepaalt de bestemming van het vlees op basis van de productieplanning en de verkoopgegevens</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pelt, ontvliest en portioneert de stukken vlees volgens de bestemming</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Verwerkt overgebleven resten vlees in producten</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Gebruikt recipiënten bestemd voor vlees volgens de hygiënische en wettelijke richtlijnen</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Deelt het vlees in categorieën volgens bestemming (op basis van de productieplanning en de verkoopgegevens)</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Houdt versnijdingen van verschillende loten apart in functie van traceerbaarheid</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Werkt volgens diersoort, orgaanvlees</li> </ul>	✓			
<b>11. Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Raadpleegt de technische fiche of receptuur</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten</li> <li>Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten,</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Stelt de werkvolgorde vast</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiest het juiste materiaal</li> </ul>	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiest de juiste producten</li> </ul>	✓			afgewerkte producten, niet-verkochte waren... <ul style="list-style-type: none"> <li>Kennis van voorraadbeheer</li> <li>Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer</li> <li>Grondige kennis van kwaliteitsnormen</li> <li>Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees</li> <li>Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van voedingsproducten</li> <li>Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</li> <li>Grondige kennis van productiefiches</li> <li>Grondige kennis van recepturen</li> <li>Grondige kennis van bereidingstechnieken</li> <li>Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk</li> <li>Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees</li> <li>Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen</li> <li>Grondige kennis van de samenstelling en de bestemming van het slagerij-assortiment</li> <li>Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Berekent hoeveelheden volgens de technische fiche</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Weegt de benodigde ingrediënten af volgens de receptuur of technische fiche</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Controleert de ingrediënten</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Maakt de ingrediënten en het vlees productieklaar</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Meldt voorraadtekorten of registreert ze</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten...) in functie van de technische fiche</li> </ul>			✓	
<b>12. Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, gevogelte en andere voedingsproducten</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Vermijdt kruiscontaminaties</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>Kennis van functionele rekenvaardigheden</li> <li>Kennis van etikettering</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik</li> </ul>	✓			



Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>Kennis van snij- en verpakkingsmachines</li> <li>Kennis van het schoonmaken en portioneren van vlees, gevogelte en andere basisproducten*</li> <li>Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>Grondige kennis van kwaliteitsnormen</li> <li>Grondige kennis van recepturen</li> <li>Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen</li> <li>Grondige kennis van snijtechnieken</li> <li>Grondige kennis van versnijdingsvormen</li> <li>Grondige kennis van verpakkingsmethoden (milieu- en kostenbewust)</li> <li>Grondige kennis van invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product</li> <li>Grondige kennis van allergenen</li> <li>Grondige kennis van voedingswaarden</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en)</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Gebruikt eventueel een snijmachine</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Versnijdt en portioneert het product op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Gaart de producten eventueel voor</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Gebruikt de weegschaal</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Verpakt en etiketteert de producten</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Koelt de producten zo snel mogelijk na bewerking</li> </ul>			✓	
<b>13. Maakt vleesbereidingen, vermaalt en stelt samen volgens receptuur en doet geregeld visuele, geur- en temperatuurcontroles</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Weegt de benodigde ingrediënten af volgens de receptuur of technische fiche</li> </ul>			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten</li> <li>Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...</li> <li>Kennis van natuur-, kunst darmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Berekent hoeveelheden volgens de opdracht</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Controleert de ingrediënten</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Maakt de ingrediënten productieklaar</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Maakt het vlees productieklaar</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Vermaalt, verkleint of hakt eventueel het vlees</li> </ul>			✓	

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
• Vult het eventueel af			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>• Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer</li> <li>• Grondige kennis van kwaliteitsnormen</li> <li>• Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees</li> <li>• Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</li> <li>• Grondige kennis van productiefiches</li> <li>• Grondige kennis van recepturen</li> <li>• Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk</li> <li>• Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees</li> <li>• Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen</li> <li>• Grondige kennis van allergenen</li> <li>• Grondige kennis van technieken om vlees te snijden</li> <li>• Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvriezen van vlees</li> <li>• Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten</li> <li>• Grondige kennis van malen, verkleinen en cutteren</li> <li>• Grondige kennis van afvaltechnieken</li> <li>• Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren</li> <li>• Grondige kennis van typologie van vleesstukken</li> <li>• Grondige kennis van de samenstelling van vleesbereidingen en de rol van de</li> </ul>
• 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 controle, geurcontrole, staalnames, ...)	✓			
• Respecteert het allergenenbeleid	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
				grondstoffen, hulpstoffen en additieven
<b>14. Maakt rauwe en gekookte zouterijproducten klaar</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiest het te zouten vlees, de zoutmethode en pekels volgens de beoogde doelstelling</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten</li> <li>Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...</li> <li>Kennis van natuur-, kunst darmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen</li> <li>Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees</li> <li>Kennis van vleesproducten en de daarvoor gebruikte grondstoffen en infrastructuur</li> <li>Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer</li> <li>Grondige kennis van kwaliteitsnormen</li> <li>Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees</li> <li>Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</li> <li>Grondige kennis van productiefiches</li> <li>Grondige kennis van recepturen</li> <li>Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk</li> <li>Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees</li> <li>Grondige kennis van criteria voor</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Hanteert diverse meetinstrumenten (o.m. de pH-meter, zoutmeter, kernthermometer, pekelsweger)</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Kantsnijdt het vlees en geeft er de juiste vorm aan</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Maakt het 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)</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Maakt gezouten vlees volgens kookzouterij klaar: werkt met aderspuiting, en 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</li> </ul>			✓	

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
				<ul style="list-style-type: none"> <li>• versheid van grondstoffen</li> <li>• Grondige kennis van allergenen</li> <li>• Grondige kennis van technieken om vlees te snijden</li> <li>• Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees</li> <li>• Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten</li> <li>• Grondige kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven</li> <li>• Grondige kennis van afvaltechnieken</li> <li>• Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marinieren</li> <li>• Grondige kennis van typologie van vleesstukken</li> </ul>
<b>15. Maakt kookworsten en vleesbroden klaar</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bereidt het deeg volgens receptuur of technische fiche</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten</li> <li>• Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...</li> <li>• Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen</li> <li>• Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees</li> <li>• Kennis van vleesproducten en de daarvoor gebruikte grondstoffen en infrastructuur</li> <li>• Grondige kennis van wettelijke</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Weekt de darmen</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vult af in een darm (natuur- of kunstdarm), in vormen en terrines</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verhit de worsten en vleesbroden</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>• Koelt de producten af tot de geschikte bewaartemperatuur</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleert op beschadigingen of productiefouten</li> </ul>		✓		

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
				<p>richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer</li> <li>• Grondige kennis van kwaliteitsnormen</li> <li>• Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees</li> <li>• Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</li> <li>• Grondige kennis van productiefiches</li> <li>• Grondige kennis van recepturen</li> <li>• Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk</li> <li>• Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees</li> <li>• Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen</li> <li>• Grondige kennis van allergenen</li> <li>• Grondige kennis van technieken om vlees te snijden</li> <li>• Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees</li> <li>• Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten</li> <li>• Grondige kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven</li> <li>• Grondige kennis van malen, verkleinen en cutteren</li> <li>• Grondige kennis van afvaltechnieken</li> <li>• Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren</li> <li>• Grondige kennis van typologie van</li> </ul>

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
vleesstukken				
<b>16. Maakt droge worsten</b>				
• Verkleint de grondstoffen			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten</li> <li>• Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...</li> <li>• Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen</li> <li>• Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees</li> <li>• Kennis van vleesproducten en de daarvoor gebruikte grondstoffen en infrastructuur</li> <li>• Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>• Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer</li> <li>• Grondige kennis van kwaliteitsnormen</li> <li>• Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees</li> <li>• Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</li> <li>• Grondige kennis van productiefiches</li> <li>• Grondige kennis van recepturen</li> <li>• Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk</li> <li>• Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees</li> <li>• Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen</li> </ul>
• Maakt de massa klaar voor droge, snijvaste of smeerbare worst			✓	
• Voegt eventueel 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			✓	
• Beheerst het droog- en narijtingsproces	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
				<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grondige kennis van allergenen</li> <li>• Grondige kennis van technieken om vlees te snijden</li> <li>• Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees</li> <li>• Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten</li> <li>• Grondige kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven</li> <li>• Grondige kennis van malen, verkleinen en cutteren</li> <li>• Grondige kennis van afvaltechnieken</li> <li>• Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren</li> <li>• Grondige kennis van typologie van vleesstukken</li> </ul>
<b>17. Maakt leverbereidingen klaar</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maakt het basis-leverdeeg op basis van verschillende emulsies volgens receptuur of technische fiche</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten</li> <li>• Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...</li> <li>• Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen</li> <li>• Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees</li> <li>• Kennis van vleesproducten en de daarvoor gebruikte grondstoffen en infrastructuur</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 of technische fiche</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>			✓	

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
				<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>• Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer</li> <li>• Grondige kennis van kwaliteitsnormen</li> <li>• Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees</li> <li>• Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</li> <li>• Grondige kennis van productiefiches</li> <li>• Grondige kennis van recepturen</li> <li>• Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk</li> <li>• Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees</li> <li>• Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen</li> <li>• Grondige kennis van allergenen</li> <li>• Grondige kennis van technieken om vlees te snijden</li> <li>• Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees</li> <li>• Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten</li> <li>• Grondige kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven</li> <li>• Grondige kennis van malen, verkleinen en cutteren</li> <li>• Grondige kennis van afvaltechnieken</li> <li>• Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren</li> </ul>



Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
				<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grondige kennis van typologie van vleesstukken</li> </ul>
<b>18. Maakt bloedbereidingen klaar</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Warmt eventueel het bloed roerend op</li> </ul>			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten</li> <li>• Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...</li> <li>• Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen</li> <li>• Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees</li> <li>• Kennis van vleesproducten en de daarvoor gebruikte grondstoffen en infrastructuur</li> <li>• Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>• Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer</li> <li>• Grondige kennis van kwaliteitsnormen</li> <li>• Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees</li> <li>• Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</li> <li>• Grondige kennis van productiefiches</li> <li>• Grondige kennis van recepturen</li> <li>• Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk</li> <li>• Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees</li> <li>• Grondige kennis van criteria voor</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gaart het zwoerd, verkleint en mengt het met het (opgewarmde) bloed</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuttert het zwoerd-bloedmengsel</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Werkt de bloedbereiding af volgens receptuur of technische fiche</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vult en bindt het afgewerkte deeg af in verschillende soorten natuur-of kunstdarmen of vormt het in</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Werkt de bloedbereiding verder af tot bloedworst, witte pens...</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gaart de bloedbereiding</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Koelt de worsten af volgens het soort darm en kaliber</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rookt eventueel na, na afkoeling</li> </ul>			✓	

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
				versheid van grondstoffen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grondige kennis van allergenen</li> <li>• Grondige kennis van technieken om vlees te snijden</li> <li>• Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees</li> <li>• Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten</li> <li>• Grondige kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven</li> <li>• Grondige kennis van malen, verkleinen en cutteren</li> <li>• Grondige kennis van afvaltechnieken</li> <li>• Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren</li> <li>• Grondige kennis van typologie van vleesstukken</li> </ul>
<b>19. Maakt geleibereidingen klaar</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reinigt en zorgt voor het voorzouten van grondstoffen (bij koppen en andere)</li> </ul>			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten</li> <li>• Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...</li> <li>• Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen</li> <li>• Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees</li> <li>• Kennis van vleesproducten en de daarvoor gebruikte grondstoffen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laat garen tot de gewenste malsheid</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Selecteert de gegaarde grondstoffen volgens bestemming</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Legt grondstoffen in kokende gelei</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwijdert been, kraakbeen, harde delen, pezen...</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verkleint de grondstoffen (malen, hakken)</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maakt geleibereiding op basis van gelatinepoeder of natuurlijke gelei</li> </ul>			✓	

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Laat alles terug opkoken tot gewenste temperatuur</li> </ul>			✓	en infrastructuur <ul style="list-style-type: none"> <li>Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer</li> <li>Grondige kennis van kwaliteitsnormen</li> <li>Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees</li> <li>Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</li> <li>Grondige kennis van productiefiches</li> <li>Grondige kennis van recepturen</li> <li>Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk</li> <li>Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees</li> <li>Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen</li> <li>Grondige kennis van allergenen</li> <li>Grondige kennis van technieken om vlees te snijden</li> <li>Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees</li> <li>Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten</li> <li>Grondige kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven</li> <li>Grondige kennis van malen, verkleinen en cutteren</li> <li>Grondige kennis van afvaltechnieken</li> <li>Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Vormt in darm of vorm in</li> </ul>			✓	

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
				marineren <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grondige kennis van typologie van vleesstukken</li> </ul>
<b>20. Maakt verhitte vleesproducten die buiten de koeling houdbaar zijn (d.i. conserveren in glas of blik)</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bereidt de halffabricaten volgens receptuur: pekelt, zout, verkleint, trommelt of malaxeert het vlees, vult af in darm</li> </ul>			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten</li> <li>• Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...</li> <li>• Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen</li> <li>• Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees</li> <li>• Kennis van vleesproducten en de daarvoor gebruikte grondstoffen en infrastructuur</li> <li>• Kennis van de thermische aspecten van koelen en verhitten van vlees en vleesproducten</li> <li>• Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>• Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer</li> <li>• Grondige kennis van kwaliteitsnormen</li> <li>• Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees</li> <li>• Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</li> <li>• Grondige kennis van productiefiches</li> <li>• Grondige kennis van recepturen</li> <li>• Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vult en verpakt de bereide halffabricaten af in een hermetisch gesloten recipiënt volgens het productieorder</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verhit de producten volgens het voorgeschreven sterilisatieproces</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>• Laat de producten afkoelen tot de geschikte bewaartemperatuur</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleert de recipiënten op beschadigingen en vervormingen</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleert de hermeticiteit</li> </ul>	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
				<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees</li> <li>• Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen</li> <li>• Grondige kennis van allergenen</li> <li>• Grondige kennis van technieken om vlees te snijden</li> <li>• Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees</li> <li>• Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten</li> <li>• Grondige kennis van malen, verkleinen en cutteren</li> <li>• Grondige kennis van afvaltechnieken</li> <li>• Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren</li> <li>• Grondige kennis van typologie van vleesstukken</li> </ul>
<b>21. Maakt vleesproducten die bestemd zijn om te worden gefrituurd (d.i. frituursnacks)</b>				
<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 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</li> </ul>			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten</li> <li>• Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...</li> <li>• Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen</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>• Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees</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 vleesproducten en de daarvoor gebruikte grondstoffen en infrastructuur</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laat de producten afkoelen en vriest ze in tot de wettelijk voorgeschreven</li> </ul>			✓	

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
bewaartemperatuur				<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>• Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer</li> <li>• Grondige kennis van kwaliteitsnormen</li> <li>• Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees</li> <li>• Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</li> <li>• Grondige kennis van productiefiches</li> <li>• Grondige kennis van recepturen</li> <li>• Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk</li> <li>• Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees</li> <li>• Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen</li> <li>• Grondige kennis van allergenen</li> <li>• Grondige kennis van technieken om vlees te snijden</li> <li>• Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees</li> <li>• Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten</li> <li>• Grondige kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven</li> <li>• Grondige kennis van malen, verkleinen en cutteren</li> <li>• Grondige kennis van afvaltechnieken</li> <li>• Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren</li> </ul>

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
				<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grondige kennis van typologie van vleesstukken</li> </ul>
<b>22. Maakt basistraiteurgerechten klaar en slaat ze op in een koelkamer</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiest grondstoffen op basis van recept en weegt ze af</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...</li> <li>• Kennis van etikettering</li> <li>• Kennis van snij- en verpakkingsmachines</li> <li>• Kennis van afwerkings- en garneringstechnieken</li> <li>• Kennis van presentatietechnieken van producten</li> <li>• Grondige kennis van FIFO/FEFO-principes</li> <li>• Grondige kennis van kritische controlepunten voor het eigen werk</li> <li>• Grondige kennis van kwaliteitsnormen</li> <li>• Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees</li> <li>• Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</li> <li>• Grondige kennis van productiefiches</li> <li>• Grondige kennis van recepturen</li> <li>• Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk</li> <li>• Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen</li> <li>• Grondige kennis van verpakkingsmethoden (milieu- en kostenbewust)</li> <li>• Grondige kennis van invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maakt seizoensgebonden bereidingen en gerechten</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Portioneert vlees</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruikt een vleessnijmachine</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruikt toestellen voor het bereiden van gerechten</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stemt de bewaartechniek af op het product</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Volgt het recept op</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwerkt resten van vlees en groenten in gerechten</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Koelt maaltijden om de versheid te garanderen</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Slaat de producten op in de koeling of diepvries volgens het "First In, First Out"-principe</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze (op een lijst of met de computer)</li> </ul>	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
				<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grondige kennis van allergenen</li> <li>• Grondige kennis van portioneren</li> <li>• Grondige kennis van diverse meetinstrumenten</li> </ul>
<b>23. Snijdt en verpakt stukken vlees en slagerijspecialiteiten en presenteert ze in de toonbank</b>				
• Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van functionele rekenvaardigheden</li> <li>• Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...</li> <li>• Kennis van etikettering</li> <li>• Kennis van snij- en verpakkingsmachines</li> <li>• Kennis van afwerkings- en garneringstechnieken</li> <li>• Kennis van presentatietechnieken van producten</li> <li>• Grondige kennis van FIFO/FEFO-principes</li> <li>• Grondige kennis van kritische controlepunten voor het eigen werk</li> <li>• Grondige kennis van kwaliteitsnormen</li> <li>• Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees</li> <li>• Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</li> <li>• Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen</li> <li>• Grondige kennis van verpakkingsmethoden (milieu- en kostenbewust)</li> <li>• Grondige kennis van invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product</li> <li>• Grondige kennis van allergenen</li> <li>• Grondige kennis van diverse</li> </ul>
• 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...)			✓	
• 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			✓	



Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
meetinstrumenten				
<b>24. Neemt de bestelling van de klant op en informeert over de herkomst van het vlees en de bereidingswijze en verkoopt</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stelt vragen over de wensen van de klant</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van (digitale) communicatietechnieken</li> <li>• Kennis van functionele rekenvaardigheden</li> <li>• Kennis van principes van klantvriendelijkheid</li> <li>• Kennis van typologie en wensen van klanten of consumenten</li> <li>• Kennis van de samenstelling, allergenen, bereidingswijze, portionering, bewaringswijze en toepassingen van producten slagerij</li> <li>• Kennis van verkooptechnieken</li> <li>• Kennis assortiment</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informeert klanten over de samenstelling, allergenen, bereidingswijze, bewaringswijze en toepassing van de producten</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adviseert de klant omtrent hoeveelheden en producten passend bij aantal personen</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adviseert klant omtrent evenwaardige alternatieven bij ontbreken of niet voorradig zijn van producten</li> </ul>	✓			
<b>25. Verpakt, etiketteert en stockeert de bereidingen</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Koelt de producten af volgens de geldende voorschriften</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van etikettering</li> <li>• Kennis van sorteer- en stockeertechnieken</li> <li>• Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>• Grondige kennis van FIFO/FEFO-principes</li> <li>• Grondige kennis van verpakkingsmethoden (milieu- en kostenbewust)</li> <li>• Grondige kennis van invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Volgt de voorschriften voor hygiëne en voedselveiligheid bij bereiding en bewaring</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Past het FIFO/FEFO-principe toe</li> </ul>	✓			
<b>26. Maakt een prijsberekening per gerecht, per product en per persoon</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bepaalt de foodcost per gerecht en per persoon</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grondige kennis van kostprijsberekening</li> </ul>

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bepaalt de totale kostprijs per gerecht, per product of per persoon</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bepaalt de verkoopprijs</li> </ul>	✓			
<b>27. Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en maakt bestellingen</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Registreert voorraadgegevens</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>Basiskennis van ICT</li> <li>Kennis van voorraadbeheer</li> <li>Kennis van productieplanning</li> <li>Kennis van seizoensspecialiteiten en dag-, week- en jaarschommelingen in verkoop</li> <li>Grondige kennis van GMP (Good Manufacturing Practices)</li> <li>Grondige kennis van FIFO/FEFO-principes</li> <li>Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</li> <li>Grondige kennis van bestellingen (bestelbonnen, opmaak, opvolging, procedures, formulieren...)</li> <li>Grondige kennis van houdbaarheid van vleesproducten</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Registreert gegevens over het verbruik van producten</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Neemt actie in geval van tekorten of overschotten</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Schat de vraag van de klanten in</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Stelt een assortiment samen volgens verwachte verkoop en het seizoen</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Berekent het rendement van vlees van geslachte dieren</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Berekent de hoeveelheid producten voor de bestelling</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Koopt grondstoffen, ingrediënten, halfabrikaten en materieel in</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Vult een bestelbon in</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Contacteert leveranciers</li> </ul>	✓			

## 2.2 BESCHRIJVING COMPETENTIES ADHV DE DESCRIPTORELEMENTEN

### Kennis

- Basiskennis van de 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 functionele rekenvaardigheden
- Kennis van de elementen van een kostprijberekening (foodcost, personeelskost, vaste kost, variabele kost)
- Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten
- Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...
- Kennis van voorraadbeheer
- Kennis van etikettering
- Kennis van snij- en verpakkingsmachines
- Kennis van het schoonmaken en portioneren van vlees, gevogelte en andere basisproducten\*
- Kennis van afwerkings- en garneringstechnieken
- Kennis van sorteer- en stockeertechnieken
- Kennis van communicatietechnieken
- Kennis van methoden om producten te ontwikkelen
- Kennis van productiesystemen
- Kennis van coachingstechnieken
- Kennis van de bestemming van de stukken
- Kennis van kwaliteitsafwijkingen
- Kennis van anatomie van dieren
- Kennis van rode organenpakket
- Kennis van commerciële benamingen (bijvoorbeeld tournedos, chateau briand...)
- Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen
- Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees
- Kennis van vleesproducten en de daarvoor gebruikte grondstoffen en infrastructuur
- Kennis van de thermische aspecten van koelen en verhitten van vlees en vleesproducten
- Kennis van presentatietechnieken van producten
- 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 assortiment
- Kennis van productieplanning
- Kennis van seizoensspecialiteiten en dag-, week- en jaarschommelingen in verkoop
  
- Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Grondige kennis van wetgeving rond etikettering
- Grondige kennis van autocontrolegrids 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 voorwaarden voor opslag van voedingsproducten
- Grondige kennis van traceerbaarheid van producten
- Grondige kennis van productiefiches
- Grondige kennis van recepturen
- Grondige kennis van bereidingstechnieken
- Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk
- Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees
- Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen
- Grondige kennis van de samenstelling en de bestemming van het slagerij-assortiment
- Grondige kennis van snijtechnieken
- Grondige kennis van versnijdingsvormen
- 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 allergenen
- Grondige kennis van voedingswaarden
- Grondige kennis van portioneren
- Grondige kennis van grondstoffen en hulpstoffen en hun functie voor slagerijproducten
- 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 technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees
- Grondige kennis van technieken om vlees bij te snijden
- Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten
- Grondige kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven
- Grondige kennis van malen, verkleinen en cutteren
- Grondige kennis van afvaltechnieken
- Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren
- Grondige kennis van typologie van vleesstukken
- Grondige kennis van diverse meetinstrumenten
- Grondige kennis van bestellingen (bestelbonnen, opmaak, opvolging, procedures, formulieren...)
- Grondige kennis van houdbaarheid van vleesproducten
- Grondige kennis van de samenstelling van vleesbereidingen en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven
- Grondige kennis van kostprijsberekening

## 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
- Interpreteert 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 en deelt opgedane kennis
- Geeft zelf het goede voorbeeld
- 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
- Bevraagt de wensen en werkt een voorstel uit over het (nieuwe of bestaande) product en bijhorende processen
- Stemt het voorstel af met de leidinggevende
- Voert de ontwikkeling van het product uit
- Evalueert het resultaat met de leidinggevende
- Coacht de medewerkers
- Begeleidt de opstart van nieuwe producten
- Leert medewerkers vaktechnische handelingen aan
- Geeft feedback over hun vaktechnische handelingen
- Kiest volledige dieren, karkassen en stukken vlees uit
- Controleert vee en/of vlees visueel
- Controleert de kerntemperatuur
- Beoordeelt de kwaliteit en het rendement
- Deelt het vlees in categorieën volgens bestemming
- Voert ingangscontrole 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 ingangscontrole: 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
- Beoordeelt de kwaliteit en het rendement
- Bepaalt de bestemming van het vlees op basis van de productieplanning en de verkoopgegevens

- Houdt versnijdingen van verschillende loten apart in functie van traceerbaarheid
- Werkt volgens diersoort, orgaanvlees
- Raadpleegt de technische fiche of receptuur
- Stelt de werkvolgorde vast
- Kiest het juiste materiaal
- Kiest de juiste producten
- Berekent hoeveelheden volgens de technische fiche
- Controleert de ingrediënten
- Meldt voorraadtekorten of registreert ze
- Vermijdt kruiscontaminaties
- Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik
- Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan
- Versnijdt en portioneert het product op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier
- Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur
- 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
- Kiest het te zouten vlees, de zoutmethode en pekel volgens de beoogde doelstelling
- Bereidt het deeg volgens receptuur of technische fiche
- Controleert het verhittingsproces met de geschikte meetinstrumenten
- Beheerst het droog- en narijtingsproces
- Maakt het basis-leverdeeg op basis van verschillende emulsies volgens receptuur of technische fiche
- Werkt af met typische ingrediënten volgens receptuur of technische fiche
- Werkt de bloedbereiding af volgens receptuur of technische fiche
- Selecteert de gegaarde grondstoffen volgens bestemming
- Controleert het verhittingsproces met de geschikte meetinstrumenten
- Controleert de recipiënten op beschadigingen en vervormingen
- Controleert de hermeticiteit
- 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 het verhittingsproces met de geschikte meetinstrumenten
- 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
- Koelt de producten af volgens de geldende voorschriften

- Volgt de voorschriften voor hygiëne en voedselveiligheid bij bereiding en bewaring
- Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal
- Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen
- Past het FIFO/FEFO-principe toe
- Bepaalt de foodcost per gerecht en per persoon
- Bepaalt de totale kostprijs per gerecht, per product of per persoon
- Bepaalt de verkoopprijs
- Registreert voorraadgegevens
- 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

### Probleemoplossende vaardigheden

- Stuurt medewerkers bij indien nodig
- Geeft advies betreffende de beste uitvoering van de werkzaamheden
- Onderneemt acties om de efficiëntie te verbeteren en de kosten te beheersen
- Stuurt het proces vaktechnisch bij aan de hand van afgestelde afwijkingen
- Spoort afwijkingen van vlees op
- Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit
- Controleert op beschadigingen of productiefouten
- Stuurt bij indien nodig

### 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 de 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
- Hanteert diverse meetinstrumenten (o.m. de pH-meter, zoutmeter, kernthermometer, pekeweger)
- Kantsnijdt het vlees en geeft er de juiste vorm aan
- Maakt het 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, en 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 eventueel 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 eventueel het bloed roerend op
- Gaart het zwoerd, verkleint en mengt het met het (opgewarmde) bloed
- Cuttert het zwoerd-bloedmengsel
- 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...
- Gaart de bloedbereiding
- 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 gewenste temperatuur
  - Vormt in darm of vorm in
  - Bereidt de halffabricaten volgens receptuur: pekelt, zout, verkleint, trommelt of malaxeert het vlees, vult af in darm
  - Vult en verpakt de bereide halffabricaten af in een hermetisch gesloten recipiënt volgens het productieorder
  - Verhit de producten volgens het voorgeschreven sterilisatieproces
  - Laat de producten afkoelen tot de geschikte bewaar temperatuur
  - 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
  - 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
  - Portioneert vlees
  - Gebruikt een vleessnijmachine
  - Gebruikt toestellen voor het bereiden van gerechten
  - Verwerkt resten van vlees 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
- 
- Weegt de benodigde ingrediënten af volgens de receptuur of technische fiche
  - Maakt de ingrediënten en het vlees productieklaar
  - Zet alle keukentoeestellen aan (ovens, kookplaten...) in functie van de technische fiche
  - Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en)
  - Gebruikt eventueel een snijmachine
  - Gaart de producten eventueel voor
  - Gebruikt de weegschaal
  - Verpakt en etiketteert de producten
  - Koelt de producten zo snel mogelijk na bewerking
  - Maakt seizoensgebonden bereidingen en gerechten

- Laat de producten afkoelen en vriest ze in tot de wettelijk voorgeschreven bewaartemperatuur

## Omgevingscontext

- Het beroep wordt uitgeoefend in slagerijen, slagerij-vleeswaren winkels, in slagerijafdelingen in supermarkten, op markten, groothandel, voedingsindustrie...
- Het beroep kan uitgeoefend worden in opdracht van een leverancier voor slagerijgrondstoffen en -hulpmiddelen in het kader van adviesverlening en ondersteuning van de klanten.
- 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.
- Het beroep houdt het coachen van medewerkers in op louter vaktechnisch gebied en vereist bijgevolg een constructieve communicatie

## 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.
- De beroepsbeoefenaar moet de werkzaamheden opvolgen en indien nodig bijsturen.
- Efficiënt kunnen handelen in kritische situaties i.v.m. voedselveiligheid en bij productafwijkingen (in ernstige situaties, uit dienst nemen van de voedingsproducten waarmee er problemen zijn, agentschap voedselveiligheid contacteren...).
- De beroepsbeoefenaar 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 en de werking ervan opvolgen en in grote mate zelfstandigheid aan de dag leggen.
- Gaat om met de controlediensten van voedselveiligheid en hygiëne en met klanten, collega's, inspecteurs, controleurs, leveranciers
- Legt creativiteit aan de dag in de ontwikkeling van producten en de opstelling in de verkoopruimte
- De kwaliteits- en procesverantwoordelijke slagerij leidt medewerkers op binnen het eigen bedrijf of op locatie op vaktechnisch gebied op en kan problemen en fouten in het proces detecteren en bijsturen

## 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 eigen activiteiten op de werking van het team
- het omgaan en communiceren met klanten, leveranciers
- het communiceren met collega's en medewerkers
- het ontwikkelen van producten onder leiding van een leidinggevende
- het bijsturen van processen en productiemethoden op vraag van klanten en/of leidinggevende

### Is gebonden aan

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

- op collega's of medewerkers indien van toepassing

## Verantwoordelijkheid

- Werkt hygiënisch, voedselveilig en respecteert de welzijns- en arbeidswetgeving
- Werkt zowel in teamverband als zelfstandig
- Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op
- Gaat bewust om met grondstoffen in relatie tot de kostprijs van de producten
- Ontwikkelt producten en processen in samenwerking met de leidinggevende
- Begeleidt medewerkers in functie van het productieproces
- Koopt volledige dieren, karkassen, stukken vlees aan
- 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...)
- Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen
- Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, gevogelte en andere voedingsproducten
- Maakt vleesbereidingen, vermaalt en stelt samen volgens receptuur en doet geregeld visuele, geur- en temperatuurcontroles
- Maakt rauwe en gekookte zouterijproducten klaar
- Maakt kookworsten en vleesbroden klaar
- Maakt droge worsten
- Maakt leverbereidingen klaar
- Maakt bloedbereidingen klaar
- Maakt geleibereidingen klaar

- Maakt verhitte vleesproducten die buiten de koeling houdbaar zijn (d.i. conserveren in glas of blik)
- Maakt basistraiteurgerechten klaar en slaat ze op in een koelkamer
- Maakt vleesproducten die bestemd zijn om te worden gefrituurd (d.i. frituursnacks)
- 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
- Verpakt, etiketteert en stockeert de bereidingen
- Maakt een prijsberekening per gerecht, per product en per persoon
- Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en maakt bestellingen

## 2.3 ATTESTEN EN VOORWAARDEN

### Wettelijke attesten en voorwaarden

Voor de beroepsuitoefening van 'Kwaliteits- en procesverantwoordelijke slagerij' 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 sector beschikt niet over exacte tewerkstellingscijfers voor het beroep kwaliteits- en procesverantwoordelijke slagerij.

De landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België geeft aan dat er ongeveer 3000 kwaliteits- en procesverantwoordelijken tewerkgesteld zijn.

#### Vacatures

VDAB beschikt niet over specifieke cijfers voor de kwaliteits- en procesverantwoordelijke. Om deze reden werden de cijfers uit het dossier van de slager-charcutier overgenomen.

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. Nikolaas-Dendermonde	Limburg Oost	Limburg West	Buiten Vlaanderen	TOTAAL	Openstaande vacatures
NEC zonder uitzendopdr.	<b>ID3820 Slager</b> <b>NEC zonder Uitzendopdrachten rechtstreeks aan VDAB gemeld</b>																
	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	
	<b>Totaal</b>	<b>54</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>36</b>	<b>32</b>	<b>21</b>	<b>44</b>	<b>28</b>	<b>23</b>	<b>106</b>	<b>25</b>	<b>13</b>	<b>23</b>	<b>3</b>	<b>465</b>	
	<b>Uitzendopdrachten</b>																
	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
	<b>Totaal</b>	<b>63</b>	<b>56</b>	<b>50</b>	<b>63</b>	<b>86</b>	<b>114</b>	<b>294</b>	<b>174</b>	<b>83</b>	<b>234</b>	<b>212</b>	<b>23</b>	<b>49</b>	<b>80</b>	<b>1581</b>	
<b>TOTAAL</b>		<b>117</b>	<b>84</b>	<b>79</b>	<b>99</b>	<b>118</b>	<b>135</b>	<b>338</b>	<b>202</b>	<b>106</b>	<b>340</b>	<b>237</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	<b>83</b>	<b>2046</b>	<b>295</b>

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
<b>TOTAAL</b>	<b>421</b>	<b>420</b>	<b>378</b>	<b>326</b>	<b>414</b>	<b>419</b>	<b>397</b>	<b>341</b>	<b>359</b>	<b>323</b>	<b>317</b>	<b>295</b>

- Openstaande vacatures (aantal, spreiding)

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 <u>uitzendopdr.</u>	20	7	5	10	12	7	5	15	9	8	2		3		103
<u>Uitzendopdrachten</u>	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 <u>uitzendopdr.</u>	667	698	993	819	574
<u>Uitzendopdr.</u>	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 <u>uitzendopdr.</u>	54	28	29	36	32	21	44	28	23	106	25	13	23	3	465
<u>Uitzendopdr.</u>	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)

VDAB beschikt niet over informatie voor dit beroep.

## 4. Samenhang

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