

BEROEPSKWALIFICATIEDOSSIER

Uitbener - uitsnijder

//////////////////////////////////////
BK-0056-2

1. Globaal

1.1 TITEL

Uitbener - uitsnijder

De Competent-fiche H210102 gebruikt de term 'Uitsnijder - uitbener'. De beroepsbeoefenaar moet echter eerst uitbenen, alvorens uit te snijden.

1.2 DEFINITIE

Het versnijden, uitbenen, bewerken en opdelen van karkassen volgens de geldende regels van voedselveiligheid en hygiëne teneinde ze verder te verwerken en bewerken.

1.3 SECTOREN

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

1.4 BETROKKEN (ARBEIDSMARKT)ACTOREN

Hoofdindieners

Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België

FEBEV (Federatie van het Belgisch Vlees vzw)

Alimento vzw

Mede-indieners

Beenhouwersbond West-Vlaanderen

FENAVIAN vzw

VIP (Vereniging van Industriële Pluimveeslachterijen vzw)

NVPU (Nationaal Verbond van Pluimveeslachthuizen en uitsnijderijen)

Adriaens N.V. (runderslachthuis Zottegem)

Covalis N.V.

COMEOS vzw (Belgische federatie voor de handel en diensten)

VDAB-Studiedienst

1.5 REFERENTIEKADER

Gehanteerde referentiekaders

- Competent-fiche (SERV): H210102 Uitsnijder uitbener (m/v), 11 mei 2012
- Competent-fiche (SERV): D110101 Slager (m/v), 11 mei 2012
- Beroeps(competentie)profiel: Uitsnijder-uitbener, SERV, in samenwerking met IPV (januari 2006)
- Andere: Gids voor de autocontrole in de slagerij - uitgegeven door de Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België, G-003
- Andere: Generische autocontrolegids voor pluimveeslachthuis en -uitsnijderij en inrichtingen die gehakt vlees, vleesbereidingen, separatorvlees op basis van pluimveevlees produceren G-006
- Andere: Generische autocontrolegids voor slachthuizen, uitsnijderijen en inrichtingen voor de vervaardiging van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren G-018
- Andere: Kwaliteit en technologie van vlees, E. Claeys en N. Lauwers onder leiding van Prof. D. Demeyer (1998)
- Andere: Handleiding voor de slager, E. Ballière, P. Binet, R. De Keyzer, M. De Naeyer, P. Dehant, K. Dillen, H. Dupont, M. Huyghe, R. Martinus, F. Stevens, V. Mentior, F. Van Hoecke, E. Van Schoonenberghe, B. Vande Ginste, N. Vanspeybroeck, B. Vogels, A. Werson (2010)

Relatie tot het referentiekader

Alle basisactiviteiten uit de Competent-fiche H210102 Uitsnijder-uitbener werden overgenomen in dit beroepskwalificatiedossier. De competenties en vaardigheden werden aangevuld met competenties en bijhorende vaardigheden uit het Beroepsprofiel Uitsnijder-uitbener (SERV, 2006). De hierin opgenomen competenties en kenniselementen zijn zeer uitvoerig beschreven en nog steeds actueel.

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

Tenslotte werden de vigerende gidsen voor autocontrole in de sector gehanteerd omdat deze een onschatbare informatie herbergen over competenties en vaardigheden in functie van voedselveiligheid en hygiëne. De gidsen voor de autocontrole in de sector omvatten een geheel aan maatregelen die door exploitanten moeten genomen worden om ervoor te zorgen dat de producten in alle stadia van de productie, verwerking en distributie die onder hun beheer vallen:

- voldoen aan de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid en hygiëne die onder het autocontrolesysteem vallen en waarop supervisie of controle is van het Agentschap FAVV (Federaal Agentschap voor de veiligheid van de voedselketen);
- voldoen aan de wettelijke voorschriften inzake kwaliteit van de producten van dierlijke oorsprong;
- voldoen aan de traceerbaarheid en toezicht op effectieve naleving van deze voorschriften;
- voldoen aan de milieuwetgeving en de wetgeving op afvalbeheer;
- voldoen aan de wettelijke etikettering van levensmiddelen;
- voldoen aan de Europese voorschriften inzake invoer van vlees uit niet EU-landen.

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

2. Competenties

2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
1. Ontvangt en controleert vers vlees				
<ul style="list-style-type: none"> • Gaat de aanwezigheid van etiketten en/of keurmerken na 			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono*, E-coli*, Salmonella*,...) • Kennis van kwaliteitsafwijkingen • Kennis van kwaliteitsnormen • Kennis van traceerbaarheid van producten • Grondige kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur • Grondige kennis van hygiëne- en veiligheidsvoorschriften voor
<ul style="list-style-type: none"> • Kijkt het vlees na op verkleuring, vet, onreinheden,... 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Meet de pH-waarde en de temperatuur 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit 		✓		
<ul style="list-style-type: none"> • Stockeert volgens het FIFO-principe (First in - First Out) en volgens bestemming 	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> Respecteert de vooropgestelde temperatuur 	✓			voedingsmiddelen - Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) <ul style="list-style-type: none"> Grondige kennis van de kritische controlepunten voor het eigen werk
2. Weegt de karkassen/grote delen, sorteert volgens hun grootte en slaat ze op in koelcellen of koelkamers				
<ul style="list-style-type: none"> Bedient een weegsysteem 			✓	<ul style="list-style-type: none"> Basiskennis van voorraadbeheer Kennis van voorwaarden voor opslag van vlees Kennis van de kwaliteitsafwijkingen die veroorzaakt kunnen worden door fouten bij het koelen, diepvriezen en ontdooien Kennis van de werking van de machines en hun onderdelen Kennis van hef- en tiltechnieken Grondige kennis van de typologie van vleesstukken Grondige kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur Grondige kennis van hygiëne- en veiligheidsvoorschriften voor voedingsmiddelen - Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
<ul style="list-style-type: none"> Hangt het vlees op het railsysteem op 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> Sorteert het vlees volgens de bestemming 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Gaat de temperatuur van de koelruimte na 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> Respecteert de koudeketen 	✓			
3. Werkt hygiënisch en voedselveilig				
<ul style="list-style-type: none"> Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen 			✓	<ul style="list-style-type: none"> Kennis van de werking van de machines en hun onderdelen Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures Kennis van geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en
<ul style="list-style-type: none"> Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> Controleert de staat van het materieel 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Stemt de techniek en het materieel af op de 	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
opdracht				veiligheid op het werk <ul style="list-style-type: none"> • Kennis van de regelgeving voor persoonlijk hygiëne • Kennis van de op de werkvloer aanwezige infrastructuur (blussers, noodstop, ...) • Grondige kennis van hygiëne- en veiligheidsvoorschriften voor voedingsmiddelen - Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) • Grondige kennis van risicomateriaal
• Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op			✓	
• Gebruikt schoonmaakmaterieel			✓	
• Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling			✓	
• Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen	✓			
• Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op	✓			
• Respecteert de milieuvoorschriften	✓			
• Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval	✓			
• Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op			✓	
• Respecteert de ARAB-wetgeving*	✓			
• Past hef- en tiltechnieken toe			✓	
* *ARAB : Algemeen Reglement voor ArbeidsBescherming				
4. Versnijdt/verdeelt het karkas naar de grote versnijdingsvormen				
• Past technieken toe voor het versnijden van een karkas			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van anatomie van de dieren • Grondige kennis van de typologie van vleesstukken
• Versnijdt het karkas naar grote versnijdingsvormen			✓	
• Versnijdt zo economisch mogelijk volgens de opdracht	✓			
5. Versnijdt de grote versnijdingsvormen verder en beent ze uit				
• Houdt messen op snee			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van anatomie van de dieren • Kennis van de verschillende deelstukken • Kennis van traceerbaarheid van producten
• Kiest techniek en materieel volgens opdracht en eigenschappen van het vlees (een breed gamma van materieel)	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> • Sorteert vleesstukken 			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Grondige kennis van technieken om karkassen en grote delen uit te benen en op te delen • Grondige kennis van de typologie van vleesstukken • Grondige kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur
<ul style="list-style-type: none"> • Versnijdt en verdeelt grote versnijdingsvormen volgens opdracht 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Houdt versnijdingen van loten apart 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Respecteert de classificatie en de codificatie van de karkassen 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Respecteert de koudeketen 	✓			
6. Beent stukken vlees uit, ontvet het vlees en snijdt bij				
<ul style="list-style-type: none"> • Gebruikt techniek, materieel, machines die passen bij de eigenschappen van het vlees (vb. ontzwoermachine, messen, zagen, ontvliesmachine,...) 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van kwaliteitsafwijkingen • Kennis van de werking van de machines en hun onderdelen • Kennis van traceerbaarheid van producten • Grondige kennis van technieken om karkassen en grote delen uit te benen en op te delen • Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees • Grondige kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur
<ul style="list-style-type: none"> • Houdt messen op snee 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Verwijdert (kraak)beenderen, vet, pezen,... 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Verwijdert en snijdt het overtollige (dek)vet bij 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Versnijdt vlees volgens opdracht 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Houdt versnijdingen van loten apart (traceerbaarheid) 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Respecteert de koudeketen 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Herkent afwijkingen en onderneemt actie 		✓		
7. Versnijdt varkens, runderen, gevogelte, schapen, paarden, wild, exotisch vlees, konijnen				
<ul style="list-style-type: none"> • Versnijdt vlees naar de grote versnijdingsvormen 			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees
8. Voert productverwerkende handelingen uit: verpakken				
<ul style="list-style-type: none"> • Kan het vlees van het juiste etiket voorzien 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van de bediening van de metaaldetector • Kennis van traceerbaarheid van producten
<ul style="list-style-type: none"> • Respecteert de traceerbaarheid van het vlees 	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
9. Sorteert het rode organenpakket (rundstong, nieren, lever,...)				
<ul style="list-style-type: none"> • Respecteert de wettelijke temperatuur 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van de anatomie van het rode organenpakket • Grondige kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur
10. Werkt in team (onder leiding)				
<ul style="list-style-type: none"> • Werkt in ploegensysteem 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van ICT • Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk • Grondige kennis van hygiëne- en veiligheidsvoorschriften voor voedingsmiddelen - Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
<ul style="list-style-type: none"> • Voert de opdrachten uit 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Werkt op basis van een productieorder 	✓			

2.2 BESCHRIJVING COMPETENTIES ADHV DE DESCRIPTORELEMENTEN

Kennis

- Basiskennis van voorraadbeheer
- Basiskennis van ICT
- Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono*, E-coli*, Salmonella*,...)
- Basiskennis van de bediening van de metaaldetector
- Kennis van anatomie van de dieren
- Kennis van de anatomie van het rode organenpakket
- Kennis van de verschillende deelstukken
- Kennis van kwaliteitsafwijkingen
- Kennis van voorwaarden voor opslag van vlees
- Kennis van de kwaliteitsafwijkingen die veroorzaakt kunnen worden door fouten bij het koelen, diepvriezen en ontdooien
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van de werking van de machines en hun onderdelen
- Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
- Kennis van traceerbaarheid van producten

- Kennis van geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken
- Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
- Kennis van de regelgeving voor persoonlijk hygiëne
- Kennis van hef- en tiltechnieken
- Kennis van de op de werkvloer aanwezige infrastructuur (blussers, noodstop, ...)
- Grondige kennis van technieken om karkassen en grote delen uit te benen en op te delen
- Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees
- Grondige kennis van de typologie van vleesstukken
- Grondige kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur
- Grondige kennis van hygiëne- en veiligheidsvoorschriften voor voedingsmiddelen - Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Grondige kennis van de kritische controlepunten voor het eigen werk
- Grondige kennis van risicomateriaal

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

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

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

Cognitieve vaardigheden

- Kijkt het vlees na op verkleuring, vet, onreinheden,...
- Stockeert volgens het FIFO-principe (First in - First Out) en volgens bestemming
- Respecteert de vooropgestelde temperatuur
- Sorteert het vlees volgens de bestemming
- Respecteert de koudeketen
- Controleert de staat van het materieel
- Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht
- Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen
- Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op
- Respecteert de milieuvoorschriften
- Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval
- Respecteert de ARAB-wetgeving*
- Versnijdt zo economisch mogelijk volgens de opdracht
- Kiest techniek en materieel volgens opdracht en eigenschappen van het vlees (een breed gamma van materieel)
- Versnijdt en verdeelt grote versnijdingsvormen volgens opdracht
- Houdt versnijdingen van loten apart
- Respecteert de classificatie en de codificatie van de karkassen
- Respecteert de koudeketen
- Gebruikt techniek, materieel, machines die passen bij de eigenschappen van het vlees (vb. ontzwoermachine, messen, zagen, ontvliesmachine,...)
- Versnijdt vlees volgens opdracht
- Houdt versnijdingen van loten apart (traceerbaarheid)

- Respecteert de koudeketen
- Kan het vlees van het juiste etiket voorzien
- Respecteert de traceerbaarheid van het vlees
- Respecteert de wettelijke temperatuur
- Werkt in ploegensysteem
- Voert de opdrachten uit
- Werkt op basis van een productieorder

Probleemoplossende vaardigheden

- Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit
- Herkent afwijkingen en onderneemt actie

Motorische vaardigheden

- Gaat de aanwezigheid van etiketten en/of keurmerken na
- Meet de pH-waarde en de temperatuur
- Bedient een weegsysteem
- Hangt het vlees op het railsysteem op
- Gaat de temperatuur van de koelruimte na
- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen
- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op
- Gebruikt schoonmaakmaterieel
- Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling
- Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op
- Past hef- en tiltechnieken toe
- Past technieken toe voor het versnijden van een karkas
- Versnijdt het karkas naar grote versnijdingsvormen
- Houdt messen op snee
- Sorteert vleesstukken
- Houdt messen op snee
- Verwijdert (kraak)beenderen, vet, pezen,...
- Verwijdert en snijdt het overtollige (dek)vet bij
- Versnijdt vlees naar de grote versnijdingsvormen

Omgevingscontext

- Dit beroep wordt uitgeoefend in snijderijen en vleesverwerkende bedrijven.
- Dit beroep kan ook worden uitgeoefend in shiften, tijdens het weekend of 's nachts.
- Het werk vindt permanent plaats in een gekoelde omgeving.
- Vermits de stukken vlees tijdig verwerkt dienen te zijn, werkt de uitbener-uitsnijder altijd volgens tijdsschema en lijnsnelheid. Vaak wordt er ook per stuk gewerkt.
- De handelingen variëren naar gelang de opdracht.
- Het dragen van persoonlijke hygiënische beschermkledij is vereist.

Handelingscontext

- Stemt de handelingen af op de vleeseigenschappen en de technische fiche.
- De uitbener-uitsnijder moet vleesstukken vakkundig en hygiënisch behandelen en steeds de aandacht houden bij het uitvoeren van de handelingen.
- De beroepsbeoefenaar gaat om met producten die onderhevig zijn aan hygiënische normen en een houdbaarheidsdatum.
- De uitbener-uitsnijder moet efficiënt handelen in kritische situaties (o.a. het invoeren van de instructies van de leidinggevende).
- De beroepsbeoefenaar handelt kwaliteitsvol en klantgericht in alle omstandigheden.
- De beroepsbeoefenaar dient continu aandacht bij het werk te houden vermits er gewerkt wordt met gevaarlijk materieel.

Autonomie

Is zelfstandig in

- het uitvoeren van temperatuur- en pH-metingen, het versnijden, uitbenen, opdelen van vlees en het opvolgen van de bepalingen in de productieorder, richtlijnen van de leidinggevende.

Is gebonden aan

- de vigerende autocontrolelegids(en) in de slagerij, de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne, het lastenboek en de standaardprocedures bij problemen.

Doet beroep op

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

Verantwoordelijkheid

- Ontvangt en controleert vers vlees
- Weegt de karkassen/grote delen, sorteert volgens hun grootte en slaat ze op in koelcellen of koelkamers
- Werkt hygiënisch en voedselveilig
- Versnijdt/verdeelt het karkas naar de grote versnijdingsvormen
- Versnijdt de grote versnijdingsvormen verder en beent ze uit
- Beent stukken vlees uit, ontvet het vlees en snijdt bij
- Versnijdt varkens, runderen, gevogelte, schapen, paarden, wild, exotisch vlees, konijnen
- Voert productverwerkende handelingen uit: verpakken
- Sorteert het rode organenpakket (rundstong, nieren, lever,...)
- Werkt in team (onder leiding)

2.3 ATTESTEN EN VOORWAARDEN

Wettelijke attesten en voorwaarden

Voor de beroepsuitoefening van 'Uitbener - uitsnijder' 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

Vlaanderen telt ongeveer 291 vleesbedrijven die vallen onder het paritair comité 118. De bedrijven die onder het PC 119 ressorteren zijn hier echter niet inbegrepen. De 291 vleesbedrijven stellen 12.887 werknemers te werk. Van dit aantal zijn er ongeveer 5000 te werk gesteld als uitbener-uitsnijder. Gezien de sector niet systematisch deze gegevens registreert en bovendien kampt met een groot verloop van werknemers is het moeilijk om tot betrouwbare cijfers te komen. Uitbener-uitsnijders werken vaak ook per stuk.

Vacatures

In dit luik baseren wij ons uitsluitend op de cijfers die wij verkregen hebben via de VDAB. Deze cijfers hebben enkel en alleen betrekking op de dossiers die verwerkt werden door de VDAB consultants. Wij merken hierbij op dat de VDAB niet op de hoogte is van alle vacatures in deze sector. Heel wat vacatures worden kenbaar gemaakt via mediakanalen of uitzendbureaus, zonder dat de VDAB hiervan op de hoogte wordt gesteld. Bedrijven trachten hun vacatures ook in te vullen via beurzen, eigen netwerken en contacten met scholen. Het aanbod van vacatures ligt dus in werkelijkheid heel wat hoger dan wat hieronder wordt weergegeven.

Het aantal ontvangen vacatures voor het normaal economisch circuit zonder uitzendopdrachten voor het jaar 2011, met regionale verdeling. Gezien de VDAB een onderscheid maakt tussen de beroepen 'Uitsnijder in slachterijen' en 'Uitbener', hebben we de gegevens over beide beroepen afzonderlijk opgenomen in de tabellen.

PROVINCIE	REGIO	VACATURES 2011
<u>Uitsnijder in slachterijen</u>		
WEST-VLAANDEREN	Brugge	1
	Kortrijk-Roeselare	1
EINDTOTAAL		2
<u>Uitbener</u>		
ANTWERPEN	Turnhout	1
VLAAMS-BRABANT	Vilvoorde	8
WEST-VLAANDEREN	Brugge	1
	Kortrijk-Roeselare	6
	Oostende-leper	1
OOST-VLAANDEREN	Gent	2
	Sint-Niklaas - Dendermonde	10
EINDTOTAAL		29

Het aantal ontvangen vacatures voor het normaal economisch circuit, voor het jaar 2011, volgens de sectoren van Arvastat, met inbegrip van de regionale indeling.

SECTOR (ARVASTAT)	REGIO	VACATURES 2011
<u>Uitsnijder in slachterijen</u>		
Dranken, voeding en tabak	Kortrijk - Roeselare	1
Uitzendbureaus en arbeidsbemiddeling	Vilvoorde	1
Eindtotaal		2
<u>Uitbener</u>		
Dranken, voeding en tabak	Sint-Niklaas - Dendermonde	9
	Gent	2
	Oostende - leper	1
Groot- en kleinhandel	Sint-Niklaas - Dendermonde	1
	Kortrijk - Roeselare	2
	Vilvoorde	8
	Turnhout	1
Uitzendbureaus en arbeidsbemiddeling	Kortrijk - Roeselare	4
	Brugge	1
Eindtotaal		29

Het aantal vacatures voor de jaren 2003 tot en met 2011 voor het normaal economisch circuit zonder uitzendopdrachten. De laatste kolom geeft het vervullingspercentage weer. Dit percentage heeft alleen betrekking op de vacatures beheerd door de consultants van de VDAB.

JAAR	ONTVANGEN VACATURES	VERVULLINGSPERCENTAGE
<u>Uitsnijder</u>		
2003	38	94,3 %
2004	8	80 %
2005	8	100 %
2006	11	90,9 %
2007	4	100 %
2008	0	
2009	0	
2010	16	100 %
2011	2	100 %
<u>Uitbener</u>		
2003	52	84,6 %
2004	39	82,5 %
2005	25	92,3 %
2006	29	50 %
2007	24	50 %
2008	26	47,8 %
2009	24	54,2 %
2010	37	85 %

Het aantal openstaande betrekkingen aan het eind van de maand december van elk kalenderjaar en de regionale spreiding.

JAAR	TOTAAL AANTAL OPENSTAANDE JOBS EIND DECEMBER	REGIO	AANTAL OPENSTAANDE JOBS EIND DECEMBER
<u>Uitsnijder</u>			
2003	4	Aalst - Oudenaarde	1
		Kortrijk - Roeselare	2
		Leuven	1
2004	2	Gent	1
		Leuven	1
2005	0	-	-
2006	0	-	-
2007	1	Vilvoorde	1
2008	0	-	-
2009	0	-	-
2010	7	Gent	2
		Vilvoorde	5
2011	1	Vilvoorde	1
<u>Uitbener</u>			
2003	7	Gent	2
		Aalst - Oudenaarde	1
		Kortrijk - Roeselare	2
		Brugge	2
2004	3	Gent	2

		Antwerpen - Boom	1
2005	1	Gent	1
2006	8	Gent	3
		Aalst - Oudenaarde	5
2007	9	Limburg - Oost	1
		Gent	2
		Aalst - Oudenaarde	6
2008	10	Sint-Niklaas - Dendermonde	3
		Gent	1
		Kortrijk - Roeselare	6
2009	8	Buiten Vlaanderen	2
		Sint-Niklaas - Dendermonde	3
		Gent	2
		Kortrijk - Roeselare	1
2010	16	Sint-Niklaas - Dendermonde	3
		Gent	6
		Aalst - Oudenaarde	1
		Vilvoorde	5
		Turnhout	1
2011	9	Sint-Niklaas - Dendermonde	6
		Gent	1
		Oostende - Ieper	1
		Turnhout	1

Het beroep uitbener-uitsnijder is in de studie, uitgevoerd door de studiedienst van de VDAB terug te vinden onder de cluster 'Vleesbewerker'. Deze cluster omvat volgende beroepen: Uitsnijder in slachterijen, uitbener, vleesbewerker.

Het beroep uitbener-uitsnijder is een knelpuntberoep. Slachthuizen/uitsnijderijen vinden moeilijk uitbeners-uitsnijders. Typisch in de slachthuizen is de ver doorgedreven taakafsplitsing. Een echte slager wil echter alles doen en zal dus minder makkelijk kiezen voor een job in een slachthuis/ uitsnijderij. Het knelpunt wordt versterkt door de zware fysieke eisen en het negatieve imago van de sector.

4. Samenhang

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

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