

# BEROEPSKWALIFICATIEDOSSIER

## Vleesbereider

//////////////////////////////////////  
BK-0059-2

### 1. Globaal

#### 1.1 TITEL

Vleesbereider

Deze benaming wordt niet gebruikt in de Competent-fiche H210102 'Uitsnijder - uitbener' en de Competent-fiche D110101 'Slager'. Deze benaming wordt echter wel gebruikt binnen de sector zelf.

#### 1.2 DEFINITIE

Het bereiden van vers vlees met toevoeging van ingrediënten, kruiden of additieven teneinde verkoopklare vleesbereidingen te maken.

#### 1.3 EXTRA INFORMATIE

De vleesbereider werkt enkel en alleen met vers vlees, met inbegrip van vlees dat in kleine stukken is gesneden of gemalen, waaraan ingrediënten (kruiden of additieven) zijn toegevoegd of dat een verwerking heeft ondergaan die niet volstaat om de inwendige spierweefselstructuur van het vlees te veranderen en daardoor de kenmerken van vlees te doen verdwijnen.

Bij de vleesbereidingen kan men twee grote groepen onderscheiden :

- Vleesbereidingen op basis van gemalen vlees: hiertoe behoren toebeid gehakt vlees (bereid gehakt, hamburger,...) en toebeid mager gehakt vlees (bereide gehakte steak, bereide gehakte biefstuk, bereide filet américain) met meer dan 1% zout.
- Vleesbereidingen op basis van niet-gemalen vlees: hiertoe behoren vleesbereidingen die niet-gemalen en vers vlees bevatten dat gekruid en/of gemarineerd is en waaraan andere ingrediënten kunnen worden toegevoegd (vb. vleesbrochetten met groenten, schnitzels, cordon bleu, gyros, gemarineerde ribbetjes,...)

De vleesbereider oefent zijn beroep uit in industriële vleesverwerkende bedrijven.

#### 1.4 SECTOREN

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

## 1.5 BETROKKEN (ARBEIDSMARKT)ACTOREN

### Hoofdindieners

Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België

Alimento vzw

### Mede-indieners

Beenhouwersbond West-Vlaanderen

FENAVIAN vzw

COMEOS vzw (Belgische federatie voor de handel en diensten)

VIP (Vereniging van Industriële Pluimveeslachterijen vzw)

FEBEV (Federatie van het Belgisch Vlees vzw)

NVPU (Nationaal Verbond van Pluimveeslachthuizen en uitsnijderijen)

Adriaens N.V. (runderslachthuis Zottegem)

Covalis N.V.

VDAB-Studiedienst

## 1.6 REFERENTIEKADER

### Gehanteerde referentiekaders

- Competent-fiche (SERV): H210102 Uitsnijder uitbener (m/v), 11 mei 2012
- Competent-fiche (SERV): D110101 Slager (m/v), 11 mei 2012
- 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

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

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

De competenties en vaardigheden werden aangevuld met ontbrekende competenties en bijhorende vaardigheden, na gesprekken met experts in de vleesbewerking.

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

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

Daarnaast werden vaktermen, technieken en procedures ook gecontroleerd met de beschrijvingen in de bovenvermelde naslagwerken. Deze boeken waren ook een bron van informatie voor de exacte afbakening van het werkdomein van de vleesbereider. De verwoording van de competenties werden hier en daar aangepast, na consultatie van experts uit de arbeidsmarkt. Soms werden vaardigheden vervolledigd door een toevoeging van de arbeidsmarktactoren.

## 2. Competenties

### 2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

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

	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<b>1. Ontvangt en controleert vers vlees</b>				
• Gaat de aanwezigheid van etiketten en/of keurmerken na	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Basiskennis van allergenen</li> <li>• Kennis van traceerbaarheid van producten</li> <li>• Kennis van kwaliteitsnormen</li> <li>• Grondige kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur</li> <li>• Grondige kennis van hygiëne- en veiligheidsvoorschriften voor voedingsmiddelen - Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)</li> <li>• Grondige kennis van kritische controlepunten voor de eigen functie</li> <li>• Grondige kennis van kwaliteitsafwijkingen</li> </ul>
• Kijkt het vlees na op verkleuring, vet, onreinheden,...	✓			
• Meet de pH-waarde en de temperatuur			✓	
• Houdt rekening met het allergenenbeleid*	✓			
• Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit		✓		
• Stockeert volgens het FIFO-principe (First In, First Out) en volgens bestemming	✓			
• Respecteert bij stockage de diersoort	✓			
• Sorteert volgens de diersoort	✓			
• Respecteert de vooropgestelde temperatuur	✓			
* *Allergeen: een bestanddeel van een natuurlijke of kunstmatige stof die allergische reacties kan veroorzaken.				
<b>2. Ontvangt en controleert ingrediënten</b>				
• Kijkt de ingrediënten na op kwaliteit en houdbaarheid	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Basiskennis van allergenen</li> <li>• Kennis van traceerbaarheid van producten</li> <li>• Kennis van kwaliteitsnormen</li> <li>• Kennis van voorwaarden voor opslag van vlees, bereidingen en ingrediënten</li> <li>• Grondige kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur</li> <li>• Grondige kennis van hygiëne- en veiligheidsvoorschriften voor voedingsmiddelen - Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)</li> <li>• Grondige kennis van kritische controlepunten voor de eigen functie</li> <li>• Grondige kennis van</li> </ul>
• Houdt rekening met de vochtigheidsgraad voor de opslag van producten en ingrediënten	✓			
• Houdt rekening met het allergenenbeleid*	✓			
• Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit		✓		
• Stockeert volgens het FIFO-principe (First In, First Out) en volgens bestemming	✓			
• Respecteert de vooropgestelde temperatuur	✓			
* *Allergeen: een bestanddeel van een natuurlijke of kunstmatige stof die allergische reacties kan veroorzaken.				

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

			kwaliteitsafwijkingen
<b>3. Werkt hygiënisch en voedselveilig</b>			
• Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen			✓
• Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen			✓
• Controleert de staat van het materieel	✓		
• Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht	✓		
• 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			
<b>4. Maakt vleesbereidingen, vermaalt en stelt samen volgens receptuur en doet geregeld visuele, geur en temperatuurcontroles</b>			
• Weegt de benodigde ingrediënten af volgens de technische fiche	✓		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Basiskennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten</li> </ul>			

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

• Berekent hoeveelheden volgens de opdracht	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Basiskennis van allergenen</li> <li>• Kennis van de typologie van vleesstukken</li> <li>• Kennis van technieken om vlees te snijden</li> <li>• Kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees</li> <li>• Kennis van het indelen volgens bestemming</li> <li>• Kennis van de bestemming van het eindproduct</li> <li>• Kennis van de functionaliteit van de ingrediënten</li> <li>• Grondige kennis van kwaliteitsafwijkingen</li> <li>• Grondige kennis van het berekenen van de hoeveelheid ingrediënten volgens productieorder/technische fiche</li> </ul>
• Controleert de ingrediënten	✓			
• Maakt de ingrediënten productieklaar			✓	
• Maakt het vlees productieklaar			✓	
• Vermaalt, verkleint of hakt eventueel het vlees			✓	
• Vult het eventueel af			✓	
• Bereidt volgens receptuur			✓	
• Lardeert*, bardeert*, marineert*			✓	
• Controleert en registreert de temperatuur en de kwaliteit van het vlees	✓			
• Controleert en registreert het bereide product (visuele controles, geurcontroles, staalnames,...)	✓			
• Volgt de reguliere instructies aangaande allergenenbeleid op	✓			

\* \*Lardenen: een mager stuk vlees doorrijgen met dunne reepjes spekvet.

\*Bardenen: techniek waarbij het vlees wordt ingepakt met spek alvorens het snel en door middel van droge hitte wordt gebraden.

\*Marineren: in een kruidenmengsel weken.

## 5. Verpakt en etiketteert het product op een hygiënische en voedselveilige manier

• Bedient eventueel de metaaldetector			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Basiskennis van de bediening van de metaaldetector</li> <li>• Kennis van het indelen volgens bestemming</li> <li>• Kennis van de bestemming van het eindproduct</li> <li>• Kennis van verpakkingsmethoden</li> <li>• Kennis van machines en materieel voor de eigen functie</li> <li>• Grondige kennis van hygiëne- en veiligheidsvoorschriften voor voedingsmiddelen - Hazard Analysis Critical Control Point</li> </ul>
• Voert controles uit op aanwezigheid van vreemde voorwerpen	✓			
• Stelt de etiketteermachine in			✓	
• Stelt de verpakkingsmachine in (gassen, sluiting,...) en controleert regelmatig	✓			
• Controleert de begassing en restzuurstofgehalte indien van toepassing	✓			
• Controleert op reinheid en fabricagefouten	✓			

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

			(HACCP)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grondige kennis van kritische controlepunten voor de eigen functie</li> </ul>
<b>6. Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en meldt deze</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Houdt gegevens bij over het verbruik van producten</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Basiskennis van voorraadbeheer</li> <li>• Basiskennis van ICT</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Meldt tekorten van producten aan de verantwoordelijke</li> </ul>	✓			
<b>7. Werkt in team (onder leiding)</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Werkt in ploegensysteem</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk</li> <li>• Grondige kennis van hygiëne- en veiligheidsvoorschriften voor voedingsmiddelen - Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)</li> <li>• Grondige kennis van het berekenen van de hoeveelheid ingrediënten volgens productieorder/technische fiche</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voert de opdrachten uit</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Werkt op basis van een productieorder/technische fiche</li> </ul>	✓			

## 2.2 BESCHRIJVING COMPETENTIES ADHV DE DESCRIPTORELEMENTEN

### Kennis

- Basiskennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten
- Basiskennis van voorraadbeheer
- Basiskennis van ICT
- Basiskennis van allergenen
- Basiskennis van de bediening van de metaaldetector
- Kennis van de typologie van vleesstukken
- Kennis van technieken om vlees te snijden
- Kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees

- Kennis van het indelen volgens bestemming
- Kennis van traceerbaarheid van producten
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van de bestemming van het eindproduct
- Kennis van de functionaliteit van de ingrediënten
- Kennis van voorwaarden voor opslag van vlees, bereidingen en ingrediënten
- Kennis van verpakkingsmethoden
- Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
- Kennis van de regelgeving voor persoonlijke hygiëne
- Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
- Kennis van de milieuvoorschriften
- Kennis van machines en materieel voor de eigen functie
- Kennis van hef- en tiltechnieken
  
- 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 kritische controlepunten voor de eigen functie
- Grondige kennis van kwaliteitsafwijkingen
- Grondige kennis van het berekenen van de hoeveelheid ingrediënten volgens productieorder/technische fiche

## Cognitieve vaardigheden

- Gaat de aanwezigheid van etiketten en/of keurmerken na
- Kijkt het vlees na op verkleuring, vet, onreinheden,...
- Houdt rekening met het allergenenbeleid\*
- Stockeert volgens het FIFO-principe (First In, First Out) en volgens bestemming
- Respecteert bij stockage de diersoort
- Sorteert volgens de diersoort
- Respecteert de vooropgestelde temperatuur
- Kijkt de ingrediënten na op kwaliteit en houdbaarheid
- Houdt rekening met de vochtigheidsgraad voor de opslag van producten en ingrediënten
- Houdt rekening met het allergenenbeleid\*
- Stockeert volgens het FIFO-principe (First In, First Out) en volgens bestemming
- Respecteert de vooropgestelde temperatuur
- 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\*
- Weegt de benodigde ingrediënten af volgens de technische fiche
- Berekent hoeveelheden volgens de opdracht
- Controleert de ingrediënten
- Controleert en registreert de temperatuur en de kwaliteit van het vlees



- Controleert en registreert het bereide product (visuele controles, geurcontroles, staalnames,...)
- Volgt de reguliere instructies aangaande allergenenbeleid op
- Voert controles uit op aanwezigheid van vreemde voorwerpen
- Stelt de verpakkingsmachine in (gassen, sluiting,...) en controleert regelmatig
- Controleert de begassing en restzuurstofgehalte indien van toepassing
- Controleert op reinheid en fabricagefouten
- Houdt gegevens bij over het verbruik van producten
- Meldt tekorten van producten aan de verantwoordelijke
- Werkt in ploegensysteem
- Voert de opdrachten uit
- Werkt op basis van een productieorder/technische fiche

### Probleemoplossende vaardigheden

- Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit

### Motorische vaardigheden

- Meet de pH-waarde en de temperatuur
- 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
- Maakt de ingrediënten productieklaar
- Maakt het vlees productieklaar
- Vermaalt, verkleint of hakt eventueel het vlees
- Vult het eventueel af
- Bereidt volgens receptuur
- Lardeert\*, bardeert\*, marineert\*
- Bedient eventueel de metaaldetector
- Stelt de etiketteermachine in

### Omgevingscontext

- Dit beroep wordt uitgeoefend in 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, is het volgen van het werkschema cruciaal (werkschema in functie van allergenen, indien van toepassing).
- Het dragen van persoonlijke hygiënische en arbeidsveilige beschermkledij is vereist.

### Handelingscontext

- De handelingen moeten afgestemd zijn op de vleeseigenschappen en de productiefiche.
- De vleesbereider moet vlees en ingrediënten vakkundig en hygiënisch behandelen.
- Steeds de aangegeven werkvolgorde respecteren. Efficiënt kunnen handelen in kritische situaties bij productafwijkingen (o.a. het invoeren van de instructies van de leidinggevende).
- De beroepsuitoefening vergt het vakkundig omgaan met producten die onderhevig zijn aan hygiënische normen en aan bederf.
- De beroepsbeoefenaar handelt kwaliteitsvol en klantgericht in alle omstandigheden.
- De vleesbereider moet aandachtig zijn omwille van omgang met verschillende gevaarlijke materieel (messen,...).

## Autonomie

### Is zelfstandig in

- het verwerken en bereiden van vlees tot verkoopklare bereidingen (temperatuurmetingen, het controleren van begin- en eindproduct, respecteren verhoudingen in de recepturen), het opvolgen van de bepalingen in de productieorder, richtlijnen van de leidinggevende en productieschema's en het aanpassen van de verpakking volgens de bereiding.

### Is gebonden aan

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

### Doet beroep op

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

## Verantwoordelijkheid

- Ontvangt en controleert vers vlees
- Ontvangt en controleert ingrediënten
- Werkt hygiënisch en voedselveilig
- Maakt vleesbereidingen, vermaalt en stelt samen volgens receptuur en doet geregeld visuele, geur en temperatuurcontroles
- Verpakt en etiketteert het product op een hygiënische en voedselveilige manier
- Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en meldt deze
- Werkt in team (onder leiding)

## 2.3 ATTESTEN EN VOORWAARDEN

### Wettelijke attesten en voorwaarden

Voor de beroepsuitoefening van 'Vleesbereider' 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 en 220 ressorteren zijn hier echter niet inbegrepen.

De vleesbedrijven verwerken de karkassen die van de slachterijen komen. Op hun beurt leveren de vleesbedrijven hun vleesproducten af bij:

- Groothandels en slagersgroothandels
- Ambachtelijke slagerijen
- Warenhuizen
- Restaurants, messen, kantines

De 291 vleesbedrijven hebben 12.887 werknemers in dienst. Een ruim deel hiervan is tewerkgesteld als vleesbereider. Gezien de sector deze gegevens niet systematisch registreert en bovendien kampt met een zeer groot verloop van werknemers is het moeilijk om tot betrouwbare cijfers te komen. Vleesbereider is één van de recente beroepen in de vleessector, dat de laatste jaren tot stand kwam ten gevolge van de toenemende specialisatie en flexibiliteit in de sector. De sector wil met dit dossier het beroep en de daaraan verbonden competenties definitief vastleggen.

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

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

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

## Vacatures

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

## 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			
Uitbener - uitsnijder	Vleesbewerker	Vleesbereider	Medewerker slagerij	Slager distributie
Slachter				