BEROEPSKWALIFICATIEDOSSIER Slager-charcutier

//

1. Globaal

1.1 TITEL

Slager-charcutier

De titel Slager-charcutier komt niet al dusdanig voor in de Competent-fiche D110101 Slager.

1.2 DEFINITIE

De slager-charcutier bestelt, keurt, koopt de grondstoffen aan, maakt producten klaar teinde vlees, vleesbereidingen, vleesproducten alsook basis bereide gerechten in de handel te brengen.

1.3 SECTOREN

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

1.4 BETROKKEN (ARBEIDSMARKT)ACTOREN

Hoofdindieners

Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België

Mede-indieners

Alimento

COMEOS vzw (Belgische federatie voor de handel en diensten)

1.5 REFERENTIEKADER

Gehanteerde referentiekaders

- Competent-fiche (SERV): D110101 Slager (m/v), 11 mei 2012
- Competent-fiche (SERV): D110301 Traiteur (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 autocontrole in de slagerij G-003
- 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. Vanspeyenbroeck, B. Vogels, A. Werson (2010)

Relatie tot het referentiekader

Het dossier werd in hoofdzaak gebaseerd op de basisactiviteiten en specifieke activiteiten uit de Competent-fiche D110101 Slager. Daarnaast werden enkele activiteiten uit de Competent-fiche D110301 Traiteur gebruikt.

De formuleringen werden integraal overgenomen of aangepast aan de specifieke werksituatie van slager-charcutier.

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. Beschrijving van het beroep

2.1 ACTIVITEITEN, KENNIS EN VAARDIGHEDEN

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
1. Werkt hygiënisch, voedselveilig en respecteert de welzijns- en arbeidswetgeving				
• Respecteert de ARAB-wetgeving/ de codex welzijn op het werk	✓			• Basiskennis van welzijnswetgeving • Basiskennis van arbeidsovereenkomst • Kennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, e-coli, salmonella…) • Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen • Grondige kennis van autocontrolegids 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
• Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne	✓			
• Respecteert de milieuvoorschriften	✓			
• Respecteert de arbeidswetgeving	✓			
• Past hef- en tiltechnieken toe			✓	
• Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen			✓	
• Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen			✓	
• Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht	✓			
• Controleert de staat van het materieel	✓			
• Respecteert het First In- First out-principe en scheiding van productgroepen	✓			
• Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op			✓	
• Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen			✓	
• Gebruikt schoonmaakmaterieel			✓	
• Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling	✓			
• Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval			✓	
• Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op			✓	

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
				tiltechnieken
2. Werkt zowel in teamverband als zelfstandig				
• Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht	✓			• Kennis van (digitale) communicatietechnieken • Kennis van organisatiestructuur • Grondige kennis van vakterminologie
• Communiceert effectief en efficiënt	✓			
• Brieft de collega's over de werkzaamheden	✓			
• Informeert medewerkers over voedselveiligheid en hygiëne	✓			
• Stuurt medewerkers bij indien nodig		✓		
• Regelt en organiseert de eigen werkzaamheden	✓			
3. Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op				
• Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op	✓			• Kennis van informatiebronnen • Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied • Grondige kennis van vakterminologie
• Volgt regelmatig opleidingen in verband met voedselveiligheid en hygiëne	✓			
• Vertaalt maatschappelijke, technologische, wettelijke en vaktechnische evoluties naar het eigen werkveld	✓			
• Geeft zelf het goede voorbeeld	✓			
4. Koopt volledige dieren, karkassen, stukken vlees aan				
• Kiest volledige dieren, karkassen en stukken vlees uit	✓			• Kennis van de bestemming van de stukken • Kennis van kwaliteitsafwijkingen • Grondige kennis van hygiëneregelgeving • Grondige kennis van kwaliteitsnormen
• Controleert vee en/of vlees visueel	✓			
• Controleert de kerntemperatuur	✓			
• Spoort afwijkingen van vlees op		✓		
• Beoordeelt de kwaliteit en het rendement	✓			
• Deelt het vlees in categorieën volgens bestemming	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
5. Ontvangt karkassen of stukken vlees en controleert ze				
• Voert ingangscontrole uit op de hoeveelheid en (technische) kwaliteit	✓			• Basiskennis van ICT • Basiskennis van de wettelijke reglementering in verband met vervoer van vlees, vleesproducten en vleesbereidingen • Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen • Grondige kennis van hygiëneregelgeving • Grondige kennis van kwaliteitsnormen • Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees • Grondige kennis van traceerbaarheid van producten
• 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	✓			
• 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		✓		
6. Verwerkt karkassen en/of stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken,…)				
• Stemt het gereedschap af op de snijhandeling en de karakteristieken van het stuk vlees	✓			• Kennis van anatomie van dieren • Grondige kennis van traceerbaarheid van producten • Grondige kennis van technieken om vlees te snijden • Grondige kennis van technieken om karkassen en/of stukken vlees uit te benen en op te delen • Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk
• 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				
• Zorgt dat er zo weinig mogelijk vlees aan de verwijderde delen hangt			✓	
• Verwijdert alle kleine bloeduitstortingen, beensplinters en kraakbeen			✓	
• Houdt het mes op snee			✓	
7. Verdeelt de stukken volgens hun classificatie (vlees van eerste, tweede of derde categorie…) en hun aard (om te stoven, om te grillen…)				
• Beoordeelt de kwaliteit en het rendement	✓			• Kennis van de bestemming van de stukken • Kennis van anatomie van dieren • Kennis van allergenen • Kennis van rode organenpakket • Kennis van commerciële benamingen (bijvoorbeeld tournedos, chateau briand…) • Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees • Grondige kennis van traceerbaarheid van producten • Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees • Grondige kennis van technieken om vlees bij te snijden
• Bepaalt de bestemming van het vlees op basis van de productieplanning en de verkoopgegevens	✓			
• Pelt, ontvliest en portioneert de stukken vlees volgens de bestemming			✓	
• Verwerkt overgebleven resten vlees in producten			✓	
• Gebruikt recipiënten bestemd voor vlees volgens de hygiënische en wettelijke richtlijnen			✓	
• Deelt het vlees in categorieën volgens bestemming (op basis van de productieplanning en de verkoopgegevens)			✓	
• Houdt versnijdingen van verschillende loten apart in functie van traceerbaarheid	✓			
• Werkt volgens diersoort, orgaanvlees	✓			
8. Maakt vleesbereidingen, vermaalt en stelt samen volgens receptuur en doet geregeld visuele, geur- en temperatuurcontroles				
• Weegt de benodigde ingrediënten af volgens de receptuur of technische fiche			✓	• Kennis van allergenen • Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt…)
• Berekent hoeveelheden volgens de opdracht	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
• Controleert de ingrediënten	✓			• Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen • Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabrikaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren… • Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen • Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer • Grondige kennis van kwaliteitsnormen • Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees • Grondige kennis van traceerbaarheid van producten • Grondige kennis van technieken om vlees te snijden • Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk • Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees • Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees • Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten • Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen • Grondige kennis van de samenstelling van vleesbereidingen en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven • Grondige kennis van malen,
• Maakt de ingrediënten productieklaar			✓	
• Maakt het vlees productieklaar			✓	
• Vermaalt, verkleint of hakt eventueel het vlees			✓	
• Vult het eventueel af			✓	
• Bereidt volgens receptuur of technische fiche	✓			
• Lardeert, bardeert, marineert			✓	
• Plaatst kippen in de grill			✓	
• Controleert en registreert de temperatuur en de kwaliteit van het vlees	✓			
• Controleert en registreert het bereide product (visuele controle, geurcontrole, staalnames, …)	✓			
• Respecteert het allergenenbeleid	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
				verkleinen en cutteren • Grondige kennis van productiefiches/recepturen • Grondige kennis van afvaltechnieken • Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren • Grondige kennis van typologie van vleesstukken
9. Maakt rauwe en gekookte zouterijproducten klaar				
• Kiest het te zouten vlees, de zoutmethode en pekel volgens de beoogde doelstelling	✓			• Kennis van allergenen • Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen • Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabrikaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren… • Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees • Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten • Kennis van vleesproducten en de daarvoor gebruikte grondstoffen en infrastructuur • Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen • Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer • Grondige kennis van kwaliteitsnormen • Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees • Grondige kennis van traceerbaarheid van producten
• Hanteert diverse meetinstrumenten (o.m. de pH-meter, zoutmeter, kernthermometer, pekelweger)			✓	
• 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			✓	

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
				• Grondige kennis van technieken om vlees te snijden • Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk • Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees • Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees • Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten • Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen • Grondige kennis van productiefiches/recepturen • Grondige kennis van afvaltechnieken • Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren • Grondige kennis van typologie van vleesstukken • Grondige kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven
10. Maakt kookworsten en vleesbroden klaar				
• Bereidt het deeg volgens receptuur of technische fiche	✓			• Kennis van allergenen • Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen • Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabrikaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren…
• Weekt de darmen			✓	
• Vult af in een darm (natuur- of kunstdarm), in vormen en terrines			✓	
• Verhit de worsten en vleesbroden			✓	
• Controleert het verhittingsproces met de geschikte meetinstrumenten	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
• Koelt de producten af tot de geschikte bewaartemperatuur			✓	• Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees • Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten • Kennis van vleesproducten en de daarvoor gebruikte grondstoffen en infrastructuur • Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen • Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer • Grondige kennis van kwaliteitsnormen • Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees • Grondige kennis van traceerbaarheid van producten • Grondige kennis van technieken om vlees te snijden • Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk • Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees • Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees • Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten • Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen • Grondige kennis van malen, verkleinen en cutteren • Grondige kennis van productiefiches/recepturen • Grondige kennis van afvaltechnieken • Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren
• Controleert op beschadigingen of productiefouten		✓		

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
				• Grondige kennis van typologie van vleesstukken • Grondige kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven
11. Maakt droge worsten				
• Verkleint de grondstoffen			✓	• Kennis van allergenen • Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen • Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabrikaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren… • Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees • Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten • Kennis van vleesproducten en de daarvoor gebruikte grondstoffen en infrastructuur • Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen • Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer • Grondige kennis van kwaliteitsnormen • Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees • Grondige kennis van traceerbaarheid van producten • Grondige kennis van technieken om vlees te snijden • Grondige kennis van machines en
• 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 narijpingsproces	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
				het materieel voor het eigen werk • Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees • Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees • Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten • Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen • Grondige kennis van malen, verkleinen en cutteren • Grondige kennis van productiefiches/recepturen • Grondige kennis van afvaltechnieken • Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren • Grondige kennis van typologie van vleesstukken • Grondige kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven
12. Maakt leverbereidingen klaar				
• Maakt het basis-leverdeeg op basis van verschillende emulsies volgens receptuur of technische fiche	✓			• Kennis van allergenen • Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen • Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabrikaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren… • Kennis van pekelen, zouten,
• Werkt het basis-leverdeeg af tot smeerbare en snijvaste leverdeegbereidingen			✓	
• Werkt af met typische ingrediënten volgens receptuur of technische fiche	✓			
• Vult het afgewerkte deeg in vormen, darmen of terrines			✓	

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
• Braadt, verhit, stoomt de gevulde leverworsten of pasteien			✓	trommelen, malaxeren van vlees • Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten • Kennis van vleesproducten en de daarvoor gebruikte grondstoffen en infrastructuur • Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen • Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer • Grondige kennis van kwaliteitsnormen • Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees • Grondige kennis van traceerbaarheid van producten • Grondige kennis van technieken om vlees te snijden • Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk • Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees • Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees • Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten • Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen • Grondige kennis van malen, verkleinen en cutteren • Grondige kennis van productiefiches/recepturen • Grondige kennis van afvaltechnieken • Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren • Grondige kennis van typologie van

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
				vleesstukken • Grondige kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven
13. Maakt bloedbereidingen klaar				
• Warmt eventueel het bloed roerend op			✓	• Kennis van allergenen • Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen • Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabrikaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren… • Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees • Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten • Kennis van vleesproducten en de daarvoor gebruikte grondstoffen en infrastructuur • Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen • Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer • Grondige kennis van kwaliteitsnormen • Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees • Grondige kennis van traceerbaarheid van producten • Grondige kennis van technieken om vlees te snijden • Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk
• Gaart het zwoerd, verkleint en mengt het met het (opgewarmde) bloed			✓	
• Cuttert het zwoerd-bloedmengsel			✓	
• Werkt de bloedbereiding af volgens receptuur of technische fiche	✓			
• 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			✓	

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
				• Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees • Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees • Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten • Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen • Grondige kennis van malen, verkleinen en cutteren • Grondige kennis van productiefiches/recepturen • Grondige kennis van afvaltechnieken • Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren • Grondige kennis van typologie van vleesstukken • Grondige kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven
14. Maakt geleibereidingen klaar				
• Reinigt en zorgt voor het voorzouten van grondstoffen (bij koppen en andere)			✓	• Kennis van allergenen • Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen • Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabrikaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren… • Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees
• Laat garen tot de gewenste malsheid			✓	
• Selecteert de gegaarde grondstoffen volgens bestemming	✓			
• Legt grondstoffen in kokende gelei			✓	
• Verwijdert been, kraakbeen, harde delen, pezen...			✓	
• Verkleint de grondstoffen (malen, hakken)			✓	

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
• Maakt geleibereiding op basis van gelatinepoeder of natuurlijke gelei			✓	• Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten • Kennis van vleesproducten en de daarvoor gebruikte grondstoffen en infrastructuur • Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen • Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer • Grondige kennis van kwaliteitsnormen • Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees • Grondige kennis van traceerbaarheid van producten • Grondige kennis van technieken om vlees te snijden • Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk • Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees • Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees • Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten • Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen • Grondige kennis van malen, verkleinen en cutteren • Grondige kennis van productiefiches/recepturen • Grondige kennis van afvaltechnieken • Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren • Grondige kennis van typologie van vleesstukken
• Laat alles terug opkoken tot gewenste temperatuur			✓	
• Vormt in darm of vorm in			✓	

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
				• Grondige kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven
15. Maakt verhitte vleesproducten die buiten de koeling houdbaar zijn (d.i. conserveren in glas of blik)				
• Bereidt de halffabricaten volgens receptuur: pekelt, zout, verkleint, trommelt of malaxeert het vlees, vult af in darm			✓	• Kennis van allergenen • Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabrikaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren… • Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees • Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten • Kennis van vleesproducten en de daarvoor gebruikte grondstoffen en infrastructuur • Kennis van de thermische aspecten van koelen en verhitten van vlees en vleesproducten • Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen • Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer • Grondige kennis van kwaliteitsnormen • Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees • Grondige kennis van traceerbaarheid van producten • Grondige kennis van technieken om vlees te snijden • Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk • Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees
• Vult en verpakt de bereide halffabricaten af in een hermetisch gesloten recipiënt volgens het productieorder			✓	
• Verhit de producten volgens het voorgeschreven sterilisatieproces			✓	
• Controleert het verhittingsproces met de geschikte meetinstrumenten	✓			
• Laat de producten afkoelen tot de geschikte bewaartemperatuur			✓	
• Controleert de recipiënten op beschadigingen en vervormingen	✓			
• Controleert de hermeticiteit	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
				• Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees • Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten • Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen • Grondige kennis van malen, verkleinen en cutteren • Grondige kennis van productiefiches/recepturen • Grondige kennis van afvaltechnieken • Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren • Grondige kennis van typologie van vleesstukken • Grondige kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven
16. Maakt vleesproducten die bestemd zijn om te worden gefrituurd (d.i. frituursnacks)				
• 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			✓	• Kennis van allergenen • Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen • Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabrikaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren… • Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees • Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten • Kennis van vleesproducten en de
• Verhit de producten volgens het voorgeschreven proces			✓	
• Controleert het verhittingsproces met de geschikte meetinstrumenten	✓			
• Laat de producten afkoelen en vriest ze in tot	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
de wettelijk voorgeschreven bewaartemperatuur				daarvoor gebruikte grondstoffen en infrastructuur • Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen • Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer • Grondige kennis van kwaliteitsnormen • Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees • Grondige kennis van traceerbaarheid van producten • Grondige kennis van technieken om vlees te snijden • Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk • Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees • Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees • Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten • Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen • Grondige kennis van malen, verkleinen en cutteren • Grondige kennis van productiefiches/recepturen • Grondige kennis van afvaltechnieken • Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren • Grondige kennis van typologie van vleesstukken • Grondige kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
				grondstoffen, hulpstoffen en additieven
17. Snijdt en verpakt stukken vlees en slagerijspecialiteiten en presenteert ze in de toonbank				
• Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine			✓	• Kennis van allergenen • Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabrikaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren… • Kennis van etikettering • Kennis van snij- en verpakkingsmachines • Kennis van presentatietechnieken van producten • Kennis van afwerkings- en garneringstechnieken • Kennis van functionele rekenvaardigheden • Grondige kennis van FIFO/FEFO-principes • Grondige kennis van kritische controlepunten voor het eigen werk • Grondige kennis van kwaliteitsnormen • Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees • Grondige kennis van traceerbaarheid van producten • Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen • Grondige kennis van diverse meetinstrumenten • Grondige kennis van verpakkingsmethoden (milieu- en kostenbewust) • Grondige kennis van invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product
• 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	
18. Neemt de bestelling van de klant op en informeert over de herkomst van het vlees en de bereidingswijze en verkoopt				
• Stelt vragen over de wensen van de klant	✓			• Kennis van (digitale) communicatietechnieken • Kennis van functionele rekenvaardigheden • Kennis van principes van klantvriendelijkheid • Kennis van typologie en wensen van klanten of consumenten • Kennis van de samenstelling, allergenen, bereidingswijze, portionering, bewaringswijze en toepassingen van producten slagerij • Kennis van verkooptechnieken • Kennis assortiment
• 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	✓			
• Gebruikt een vleessnijmachine			✓	
• Versnijdt en vermaalt			✓	
• Weegt vleesproducten en verpakt ze			✓	
• Maakt de rekening en rekent af	✓			
19. Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en maakt bestellingen				
• Registreert voorraadgegevens	✓			• Basiskennis van ICT • Kennis van voorraadbeheer • Kennis van productieplanning • Kennis van seizoensspecialiteiten en dag-, week- en jaarschommelingen in verkoop • Grondige kennis van GMP (Good Manufacturing Practices) • Grondige kennis van FIFO/FEFO-principes • Grondige kennis van traceerbaarheid van producten • Grondige kennis van bestellingen (bestelbonnen, opmaak, opvolging, procedures, formulieren...) • Grondige kennis van houdbaarheid van vleesproducten
• 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	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
• Vult een bestelbon in	✓			
• Contacteert leveranciers	✓			
20. Gaat bewust om met grondstoffen in relatie tot de kostprijs van de producten				
• Verzamelt de benodigde gegevens van grond- en hulpstoffen	✓			• Kennis van functionele rekenvaardigheden • Kennis van de elementen van een kostprijsberekening (foodcost, personeelskost, vaste kost, variabele kost)
• Gaat op een rendementsbewuste manier om met de grondstoffen in relatie tot de kostprijs van het (eind)product	✓			
• Onderneemt acties om de efficiëntie te verbeteren en de kosten te beheersen		✓		
21. Wast groenten en fruit en maakt ze schoon				
• Vermijdt kruiscontaminaties	✓			• Grondige kennis van kwaliteitsnormen • Grondige kennis van traceerbaarheid van producten • Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk • Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen • Grondige kennis van productiefiches/recepturen • Grondige kennis van portioneren
• Kiest het materieel dat het meest geschikt is voor de uit te voeren activiteit	✓			
• Verwerkt fruit en groenten in de bereidingen volgens receptuur of technische fiche	✓			
• Portioneert fruit en groenten			✓	
22. Maakt basistraiteurgerechten klaar en slaat ze op in een koelkamer				
• Kiest grondstoffen op basis van recept en weegt ze af	✓			• Kennis van allergenen • Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabrikaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren… • Kennis van etikettering • Kennis van snij- en verpakkingsmachines • Kennis van presentatietechnieken van producten
• Maakt seizoensgebonden bereidingen en gerechten	✓			
• Portioneert vlees			✓	
• Gebruikt een vleessnijmachine			✓	
• Gebruikt toestellen voor het bereiden van gerechten			✓	

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
• Stemt de bewaartechniek af op het product	✓			• Kennis van afwerkings- en garneringstechnieken • Grondige kennis van FIFO/FEFO-principes • Grondige kennis van kritische controlepunten voor het eigen werk • Grondige kennis van kwaliteitsnormen • Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees • Grondige kennis van traceerbaarheid van producten • Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk • Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen • Grondige kennis van productiefiches/recepturen • Grondige kennis van diverse meetinstrumenten • Grondige kennis van verpakkingsmethoden (milieu- en kostenbewust) • Grondige kennis van invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product • Grondige kennis van portioneren
• Volgt het recept op	✓			
• Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie	✓			
• 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			✓	
• Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze (op een lijst of met de computer)	✓			

2.2 DESCRIPTORELEMENTEN

Kennis

- Basiskennis van welzijnswetgeving
- Basiskennis van arbeidsovereenkomst
- Basiskennis van ICT
- Basiskennis van de wettelijke reglementering in verband met vervoer van vlees, vleesproducten en vleesbereidingen

- Kennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, e-coli, salmonella…)
- Kennis van (digitale) communicatietechnieken
- Kennis van organisatiestructuur
- Kennis van informatiebronnen
- Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied
- Kennis van de bestemming van de stukken
- Kennis van kwaliteitsafwijkingen
- Kennis van anatomie van dieren
- Kennis van allergenen
- Kennis van rode organenpakket
- Kennis van commerciële benamingen (bijvoorbeeld tournedos, chateau briand…)
- Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt…)
- Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen
- Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabrikaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren…
- Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees
- Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten
- 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 etikettering
- Kennis van snij- en verpakkingsmachines
- Kennis van presentatietechnieken van producten
- Kennis van afwerkings- en garneringstechnieken
- Kennis van functionele rekenvaardigheden
- Kennis van principes van klantvriendelijkheid
- Kennis van typologie en wensen van klanten of consumenten
- Kennis van de samenstelling, allergenen, bereidingswijze, portionering, bewaringswijze en toepassingen van producten slagerij
- Kennis van verkooptechnieken
- Kennis assortiment
- Kennis van voorraadbeheer
- Kennis van productieplanning
- Kennis van seizoensspecialiteiten en dag-, week- en jaarschommelingen in verkoop
- Kennis van de elementen van een kostprijsberekening (foodcost, personeelskost, vaste kost, variabele kost)

- Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Grondige kennis van autocontrolegids 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 traceerbaarheid van producten
- Grondige kennis van technieken om vlees te snijden
- Grondige kennis van technieken om karkassen en/of stukken vlees uit te benen en op te delen
- Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk
- Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees
- Grondige kennis van technieken om vlees bij te snijden
- Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees
- Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten
- Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen
- Grondige kennis van de samenstelling van vleesbereidingen en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven
- Grondige kennis van malen, verkleinen en cutteren
- Grondige kennis van productiefiches/recepturen
- Grondige kennis van afvaltechnieken
- Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren
- Grondige kennis van typologie van vleesstukken
- Grondige kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven
- Grondige kennis van diverse meetinstrumenten
- Grondige kennis van verpakkingsmethoden (milieu- en kostenbewust)
- Grondige kennis van invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product
- Grondige kennis van bestellingen (bestelbonnen, opmaak, opvolging, procedures, formulieren...)
- Grondige kennis van houdbaarheid van vleesproducten
- Grondige kennis van portioneren

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
Ascorbinezuur: of vitamine C is een in water oplosbare organische verbinding. De belangrijkste bronnen zijn citrusvruchten en andere soorten fruit, evenals de groeiende uiteinden van verscheidenen planten.
Alginaat: is een hydrofiel polymeer dat gemaakt wordt uit zeewier. Het hoofdbestanddeel is alginezuur.
GMP: Good Manufacturing Practices (Goede Wijze van Produceren), is een kwaliteitsborgingsysteem.
Malaxeren: het kneden van bestanddelen, week maken
Rauwe zouterijproducten: vb. filet de sax
Gekookte zouterijproducten: vb. gekookte ham

Cognitieve vaardigheden

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

- Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht
- Controleert de staat van het materieel
- Respecteert het First In- First out-principe en scheiding van productgroepen
- Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling
- Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht
- Communiceert effectief en efficiënt
- Brieft de collega's over de werkzaamheden
- 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
- Geeft zelf het goede voorbeeld
- 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
- 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 narijpingsproces
- 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
- Controleert het verhittingsproces met de geschikte meetinstrumenten
- Laat de producten afkoelen en vriest ze in tot de wettelijk voorgeschreven bewaartemperatuur
- 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
- Maakt de rekening en rekent af
- 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
- 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
- Vermijdt kruiscontaminaties
- Kiest het materieel dat het meest geschikt is voor de uit te voeren activiteit
- Verwerkt fruit en groenten in de bereidingen volgens receptuur of technische fiche
- Kiest grondstoffen op basis van recept en weegt ze af
- Maakt seizoensgebonden bereidingen en gerechten
- 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)

Probleemoplossende vaardigheden

- Het kunnen nemen van maatregelen bij voorraadproblemen en kwaliteitsproblemen
- Het kunnen gepast reageren bij voedselveiligheidsproblemen (recall, meldingsplicht,…)
- Het kunnen afstemmen van de planning op de wisselende klantenstromen en veelheid aan producten (vleesproducten, vleesbereidingen, kant-en-klare maaltijden,….)
- Het kunnen onderhandelen van oplossingen met leveranciers , medewerkers en klanten

- Het correct kunnen handelen bij klachten van klanten in functie van de voedselveiligheid en klanttevredenheid
- Het kunnen vermijden van conflicten
- Het kunnen gepast reageren bij problemen met inspectie
- Stuurt medewerkers bij indien nodig
- Spoort afwijkingen van vlees op
- Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit
- Controleert op beschadigingen of productiefouten
- Onderneemt acties om de efficiëntie te verbeteren en de kosten te beheersen

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 bloeduitstortingen, 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, pekelweger)
- 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 bewaartemperatuur
- 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
- Gebruikt een vleessnijmachine
- Versnijdt en vermaalt
- Weegt vleesproducten en verpakt ze
- Portioneert fruit en groenten
- 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

Pekelweger: dient om de sterkte van de pekeloplossing te controleren. Dit wordt uitgedrukt in Baumégraden

Omgevingscontext

- Het beroep wordt uitgeoefend in slagerijen, slagerij-vleeswarenwinkels, in slagerijafdelingen in supermarkten, op markten, groothandel, voedingsindustrie...
- Het beroep kan het hanteren van lasten en langdurig rechtstaan inhouden.
- Het werk vindt afwisselend plaats in warme en koude ruimtes.
- Het dragen van hygiënische en arbeidsveilige beschermkledij volgens wetgeving is vereist.
- Het beroep vereist een omgang in een strikt tijdsschema en wisselende klantenstromen en leveringen.
- Het beroep houdt het geregeld in contact komen met de controlediensten van voedselveiligheid en hygiëne in.

Handelingscontext

- De uiteenlopende handelingen moeten afgestemd zijn op de vleeseigenschappen, bereidingen en de receptuur.
- Het vergt het vakkundig, economisch, ecologisch en hygiënisch omgaan met diverse grondstoffen, ingrediënten en producten die onderhevig zijn aan bederf.
- 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

Autonomie

Is zelfstandig in

- het bepalen van de volgorde van zijn taken in functie van de productieorder, bestelling en/of levering en waar nodig bijsturen
- het afstemmen van de activiteiten op de werking van het team en waar nodig het bijsturen van het team
- het omgaan en communiceren met klanten

Is gebonden aan

- de gids voor autocontrole in de slagerij
- de vigerende wetgeving met betrekking tot het beroep van slager-charcutier
- 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

- een medewerker voor het ondersteunen van de activiteiten

Verantwoordelijkheid

- Werkt hygiënisch, voedselveilig en respecteert de welzijns- en arbeidswetgeving
- Werkt zowel in teamverband als zelfstandig
- Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op
- 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…)
- 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 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
- Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en maakt bestellingen
- Gaat bewust om met grondstoffen in relatie tot de kostprijs van de producten
- Wast groenten en fruit en maakt ze schoon
- Maakt basistraiteurgerechten klaar en slaat ze op in een koelkamer

2.3 ATTESTEN EN VOORWAARDEN

Wettelijke attesten en voorwaarden

Voor de beroepsuitoefening van 'Slager-charcutier' 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 slager-charcutier.
De landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België geeft aan dat er ongeveer 2400 à 2500 zelfstandige slagers actief zijn.

Vacatures

VDAB beschikt enkel over cijfers ivm 'de slager'. Bijgevolg worden in zowel het dossier 'slager' als het dossier 'slager-charcutier' dezelfde cijfers opgenomen.

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. Niklaas-Dendermonde	Limburg Oost	Limburg West	Buiten Vlaanderen	TOTAAL	Openstaande vacatures
NEC zonder uitzendopdr.	**ID3820 Slager**																
	NEC zonder Uitzendopdrachten rechtstreeks aan VDAB gemeld																
	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	
	Totaal	**54**	**28**	**29**	**36**	**32**	**21**	**44**	**28**	**23**	**106**	**25**	**13**	**23**	**3**	**465**	
	Uitzendopdrachten																
	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
	Totaal	**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	295

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
TOTAAL	421	420	378	326	414	419	397	341	359	323	317	295

- Openstaande vacatures (aantal, spreiding)

Regio	Antwerpen-Boom	Mechelen	Turnhout	Leuven	Vilvoorde	Brugge	Kortrijk-Roeselare	Oostende-Ieper	Aalst-Oudenaarde	Gent	St.Niklaas-Dendermonde	Limburg Oost	Limburg West	*Buiten Vlaanderen*	TOTAAL
NEC zonder uitzendopdr.	20	7	5	10	12	7	5	15	9	8	2		3		103
Uitzendopdrachten	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 uitzendopdr.	667	698	993	819	574
Uitzendopdr.	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. Niklaas-Dendermonde	Limburg Oost	Limburg West	*Buiten Vlaanderen*	Totaal
NEC zonder uitzendopdr.	54	28	29	36	32	21	44	28	23	106	25	13	23	3	465
Uitzendopdr.	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.Niklaas-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)

Slager-charcutier is een knelpuntberoep omwille van kwantitatieve oorzaak en omwille van de specifieke arbeidsomstandigheden (koude).

4. Samenhang

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