

STANDAARDTRAJECT

Slagerij dual



1. Inhoud standaardtraject

Het standaardtraject voor de opleiding slagerij dual leidt tot de onderwijskwalificatie slagerij dual die algemene vorming en de erkende beroepskwalificaties medewerker slagerij (2013 – niveau 2) en slager distributie (2013 – niveau 4) omvat.

In de algemene vorming worden zowel de vakgebonden als de vakoverschrijdende eindtermen meegenomen.

2. Opbouw standaardtraject

Het standaardtraject is opgebouwd uit 6 clusters die sequentieel of onafhankelijk van elkaar gevolgd kunnen worden. De activiteiten van de beroepskwalificaties medewerker slagerij en slager distributie vormen de basis voor de clustering. Per cluster van activiteiten worden eveneens de vaardigheden en bijhorende kenniselementen opgenomen. De geselecteerde kennis moet steeds in functie van de activiteiten gerealiseerd worden.

De descriptorelementen context, autonomie en verantwoordelijkheid gelden als algemeen kader voor de volledige opleiding. De beroepsgerichte vorming bevat algemene activiteiten en 5 clusters van kernactiviteiten. De algemene vorming bestaat uit 1 cluster.

2.1 CLUSTERS

Een cluster is een geheel van inhoudelijk samenhangende competenties. Clusters kunnen een verschillende omvang hebben, sequentieel of onafhankelijk van elkaar gevolgd worden en in een lineair of modulair traject aangeboden worden.

Het standaardtraject bestaat uit de volgende clusters:

- Algemene vorming
- Verwerking deelstukken en karkassen
- Panklaar maken vers vlees
- Eenvoudige verkoopklare gerechten
- Bereiding vleesproducten (charcuterie)

- Toonbankorganisatie en -verkoop slagerij

2.2 CERTIFICERING

Naargelang het evaluatieresultaat leidt de opleiding slagerij dual tot de meest gunstige studiebekrachtiging:

- een studiegetuigschrift van het tweede leerjaar van de derde graad van het secundair onderwijs, bewijs van onderwijskwalificatie “slagerij” niveau 3 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 3 van het Europese kwalificatiekader, met inbegrip van beroepskwalificatie “medewerker slagerij” niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en beroepskwalificatie “slager distributie” niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur
- een certificaat, bewijs van beroepskwalificatie “slager distributie” niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader. Deze beroepskwalificatie omvat enerzijds volgende clusters:
 - Verwerking deelstukken en karkassen
 - Panklaar maken vers vlees
 - Toonbankorganisatie en -verkoop slagerijen anderzijds algemene activiteiten die al dan niet in de clusters geïntegreerd worden aangeboden
- een attest van verworven competenties, bewijs van competenties

2.3 ALGEMENE VORMING

Alle vakgebonden en vakoverschrijdende eindtermen voor het eerste en tweede leerjaar van de derde graad bso zijn opgenomen in het standaardtraject. Per onderdeel is een link opgenomen naar het overzicht van de eindtermen.

De eindtermen die geïntegreerd kunnen worden in de beroepsgerichte vorming, worden indicatief vermeld in de rubriek ‘Link algemene vorming-beroepskwalificatie’.

Project algemene vorming

[http://www.ond.vlaanderen.be/curriculum/secundair-onderwijs/derde-
graad/bso/vakgebonden/eerste-en-tweede-leerjaar/project-algemene-vorming/eindtermen.htm](http://www.ond.vlaanderen.be/curriculum/secundair-onderwijs/derde-
graad/bso/vakgebonden/eerste-en-tweede-leerjaar/project-algemene-vorming/eindtermen.htm)

Moderne vreemde talen Frans – Engels

[http://www.ond.vlaanderen.be/curriculum/secundair-onderwijs/derde-
graad/bsv/vakgebonden/eerste-en-tweede-leerjaar/moderne-vreemde-talen-frans-
engels/eindtermen.htm](http://www.ond.vlaanderen.be/curriculum/secundair-onderwijs/derde-
graad/bsv/vakgebonden/eerste-en-tweede-leerjaar/moderne-vreemde-talen-frans-
engels/eindtermen.htm)

Lichamelijke opvoeding (niet van toepassing voor dbso en leertijd)

[http://www.ond.vlaanderen.be/curriculum/secundair-onderwijs/derde-
graad/bsv/vakgebonden/eerste-en-tweede-leerjaar/lichamelijke-opvoeding/eindtermen.htm](http://www.ond.vlaanderen.be/curriculum/secundair-onderwijs/derde-
graad/bsv/vakgebonden/eerste-en-tweede-leerjaar/lichamelijke-opvoeding/eindtermen.htm)

Vakoverschrijdende eindtermen

<http://www.ond.vlaanderen.be/curriculum/secundair-onderwijs/vakoverschrijdend/index.htm>

Link algemene vorming – beroepskwalificatie

Vakgebonden eindtermen – Project algemene vakken (PAV)
<p>Functionele taalvaardigheid</p> <ol style="list-style-type: none">1. De leerlingen kunnen uit mondelinge en schriftelijke informatie de essentie halen.2. De leerlingen kunnen over die informatie reflecteren en ze evalueren.3. De leerlingen kunnen ingewonnen informatie mondeling gebruiken.4. De leerlingen kunnen mondeling argumenteren.5. De leerlingen kunnen eenvoudige informatie schriftelijk formuleren.6. De leerlingen kunnen zich mondeling duidelijk uiten.
<p>Functionele rekenvaardigheid</p> <ol style="list-style-type: none">7. De leerlingen kunnen evenredigheden functioneel toepassen met o.a.: het principe van de regel van drieën, percentrekenen, schaalgebruik.8. De leerlingen kunnen in praktische situaties de verworven wiskundige denkmethodes uit de tweede graad zelfstandig toepassen (o.a. ordenen, schematiseren, structureren).9. De leerlingen kunnen in functionele situaties op adequate wijze spontaan en zelfstandig metingen uitvoeren.10. De leerlingen kunnen spontaan en zelfstandig metingen, rekeningen en bewerkingen controleren.
<p>Functionele informatieverwerving en -verwerking</p> <ol style="list-style-type: none">11. De leerlingen kunnen relevante informatie in concrete situaties vinden, selecteren en gebruiken.12. De leerlingen kunnen informatie uit uiteenlopend tekstmateriaal begrijpen en gebruiken.13. De leerlingen kunnen spontaan gebruik maken van voor hen relevante informatie- en communicatietechnologie (ICT).
<p>Organisatiebekwaamheid</p> <ol style="list-style-type: none">14. De leerlingen zien in dat ze keuzes moeten maken om hun leven adequaat te organiseren.

15. De leerlingen kunnen opdrachten zelfstandig plannen, organiseren, uitvoeren, evalueren en indien nodig bijsturen.

16. De leerlingen kunnen bij groepsopdrachten:
overleggen en actief deelnemen,
in teamverband instructies uitvoeren,
reflecteren en bijsturen.

Tijd- en ruimtewustzijn

17. De leerlingen zien in op grond van de actualiteit en eigen ervaringen:
dat er culturele verschillen zijn in het dagelijks leven van mensen.

18. De leerlingen kennen relevante facetten van hun eigen streek.

Maatschappelijk en ethisch bewustzijn, weerbaarheid en verantwoordelijkheid

20. De leerlingen kunnen solliciteren.

25. De leerlingen kennen de voor hen relevante aspecten van de sociale wetgeving en het arbeidsrecht.

26. De leerlingen kunnen geld beheren en bankieren.

28. De leerlingen zien het belang in van levenslang leren.

29. De leerlingen zijn ingesteld op een bewust en verantwoord consumentengedrag.

31. De leerlingen zijn gemotiveerd om te zorgen voor de eigen gezondheid en het eigen welzijn en dat van anderen.

32. De leerlingen nemen spontaan een veilige houding aan in dagelijkse situaties.

Wetenschap en samenleving

33. De leerlingen kunnen illustreren hoe natuurwetenschappen kunnen bijdragen tot een duurzame globale en lokale leefomgeving.

34. De leerlingen kunnen natuurwetenschappelijke verschijnselen verbinden met toepassingen uit de leefwereld.

2.4 BEROEPSGERICHTE VORMING

Beroepskwalificatie medewerker slagerij

https://app.akov.be/pls/pakov/f?p=VLAAMSE_KWALIFICATIESTRUCTUUR:BEROEPSKWALIFICATIE:::::P1020_BK_DOSSIER_ID:133

Beroepskwalificatie slager distributie

https://app.akov.be/pls/pakov/f?p=VLAAMSE_KWALIFICATIESTRUCTUUR:BEROEPSKWALIFICATIE:::::P1020_BK_DOSSIER_ID:134

ALGEMENE ACTIVITEITEN

Algemene activiteiten kunnen geïntegreerd worden met één of meerdere beroepsgerichte clusters, met algemene vorming of afzonderlijke aangeboden worden.

Activiteiten + vaardigheden	Kennis
Werkt hygiënisch en voedselveilig	Basiskennis

<ul style="list-style-type: none"> - 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/de codex welzijn op het werk - Past hef- en tiltechnieken toe <p>Werkt in teamverband</p> <ul style="list-style-type: none"> - Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht - Communiceert effectief en efficiënt - Draagt de werkzaamheden over 	<ul style="list-style-type: none"> - Besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, E-coli, salmonella, ...) <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Regels voor voedselveiligheid en hygiëne - Schoonmaak- en ontsmettingsprocedures - Geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken - Geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk - Regelgeving voor persoonlijke hygiëne - Ergonomisch verantwoorde werkhoudingen - Hef- en tiltechnieken <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - HACCP - GMP - GHP
---	--

Clusters

VERWERKING VAN DEELSTUKKEN EN KARKASSEN– BEHEERSINGSNIVEAU 2

Kernactiviteiten + vaardigheden	Kennis
<p>Ontvangt karkassen of stukken vlees en controleert ze</p> <ul style="list-style-type: none"> - Voert ingangscntrole uit op de hoeveelheid en (technische) kwaliteit - Identificeert de oorsprong van het vlees aan de hand van referenties, lotnummers en SANITEL-nummers - 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 - Zendt leveringen die niet voldoen aan de richtwaarden terug 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - ICT - Anatomie van dieren - Rode organenpakket - Wettelijke reglementering in verband met vervoer van vlees, vleesproducten en vleesbereidingen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergenen - Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen - Technieken om vlees bij te snijden - Voorwaarden voor opslag van vlees

- Doet ingangscontrole: vermeldt en registreert afwijkingen administratief op een lijst of met de computer
- Slaat het vlees 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
- Houdt rekening met de vochtigheidsgraad en allergenen voor de opslag van producten en ingrediënten
- Kijkt de ingrediënten na op kwaliteit en houdbaarheid
- Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit

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

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

Verdeelt de stukken volgens hun classificatie (vlees van 1^e, 2^e of 3^e categorie, ...) en hun aard (om te stoven, om te grillen, ...)

- Beoordeelt de kwaliteit en het rendement
- 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)

- Kwaliteitsnormen
- Traceerbaarheid van producten
- Op de werkvloer aanwezige infrastructuur
- FIFO- en FEFO-principe
- Technieken om vlees te snijden
- Technieken om karkassen en/of grote delen uit te benen en op te delen
- Typologie van vleesstukken
- Technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees
- Indeling volgens bestemming
- Diverse meetinstrumenten

Grondige kennis

- Systematisch handhaven van de wettelijke temperatuur en het bewaren van voedingsmiddelen
- Kritische controlepunten voor het eigen werk

<ul style="list-style-type: none"> - Houdt versnijdingen van verschillende loten apart in functie van traceerbaarheid - Werkt volgens diersoort, orgaanvlees 	
--	--

PANKLAAR MAKEN VERS VLEES – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Kernactiviteiten + vaardigheden	Kennis
<p>Maakt vleesbereidingen, vermaalt en stelt samen volgens receptuur en doet geregeld visuele, geur- en temperatuurcontroles</p> <ul style="list-style-type: none"> - Weegt de benodigde ingrediënten af volgens de technische fiche - Berekent hoeveelheden volgens de opdracht - 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, ...) - Houdt rekening met het allergenenbeleid 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten - Natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alpinaatdarmen en de soorten poreuze darmen - Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ... <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergenen - Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen - Voorwaarden voor opslag van vlees - Kwaliteitsnormen - Machines en het materieel voor het eigen werk - Traceerbaarheid van producten - Op de werkvloer aanwezige infrastructuur - Technieken om vlees te snijden - Typologie van vleesstukken - Functionaliteit van de ingrediënten - Samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven - Malen, verkleinen en cutteren - Productiefiches/recepturen - Afvultechnieken - Technieken voor larderen, barderen en marineren <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Systematisch handhaven van de wettelijke temperatuur en het bewaren van voedingsmiddelen - Kritische controlepunten voor het eigen werk

EENVOUDIGE VERKOOPKLARE GERECHTEN - BEHEERSINGSNIVEAU 2

Kernactiviteiten + vaardigheden	Kennis
<p>Wast groenten en fruit en maakt ze schoon</p> <ul style="list-style-type: none"> - Past tijdens het bewerken van fruit en groenten de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid toe - 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 - Portioneert fruit en groenten <p>Bereidt gerechten, traiteurschotels, soepen, sauzen en salades en slaat ze op in een koelkamer</p> <ul style="list-style-type: none"> - Weegt grondstoffen af - Past tijdens het bewerken van het vlees de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid toe - Maakt seizoensgebonden bereidingen en gerechten - Portioneert vlees - Gebruikt een vleessnijmachine - Gebruikt toestellen voor het bereiden van gerechten - Volgt het recept op - 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) 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ... - Courante groenten en fruitsoorten - Eenvoudige versnijdingstechnieken voor groenten en fruit <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergenen - Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen - Voorwaarden voor opslag van vlees - Kwaliteitsnormen - Traceerbaarheid van producten - Op de werkvloer aanwezige infrastructuur - FIFO- en FEFO-principe - Criteria voor versheid van grondstoffen - Productiefiches/recepturen - Kwaliteitsverschillen in productievlees - Technieken voor larderen, barderen en marineren - Vleesbewerkingstechnieken <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Systematisch handhaven van de wettelijke temperatuur en het bewaren van voedingsmiddelen - Kritische controlepunten voor het eigen werk

BEREIDING VLEESPRODUCTEN (CHARCUTERIE) - BEHEERSINGSNIVEAU 2

Kernactiviteiten + vaardigheden	Kennis
<p>Maakt rauwe en gekookte zouterijproducten klaar</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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: 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...) - Natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen - Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten,

<ul style="list-style-type: none"> - 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) <p>- Maakt gezouten vlees volgens kookzouterij klaar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>- Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne</p> <p>Maakt kookworsten en vleesbroden klaar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bereidt het deeg volgens receptuur - 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 - Koelt de producten af tot de geschikte bewaartemperatuur - Controleert op beschadigingen of productiefouten - Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne <p>Maakt droge worsten</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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) 	<p>afgewerkte producten, niet verkochte waren, ...</p> <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergenen - Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen - Voorwaarden voor opslag van vlees - Kwaliteitsnormen - Traceerbaarheid van producten - Op de werkvloer aanwezige infrastructuur - Diverse meetinstrumenten - Criteria voor versheid van grondstoffen - Samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven - Malen, verkleinen en cutteren - Productiefiches/recepturen - Afvultechnieken - Geleibereidingen - Pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Systematisch handhaven van de wettelijke temperatuur en het bewaren van voedingsmiddelen - Kritische controlepunten voor het eigen werk
---	--

- Rookt eventueel de worst koud of warm
- Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne

Maakt leverbereidingen klaar

- Maakt het basis-leverdeeg op basis van verschillende emulsies volgens opdracht of receptuur
- Werkt het basis-leverdeeg af tot smeerbare en snijvaste leverdeegbereidingen
- Werkt af met typische ingrediënten volgens receptuur
- Vult het afgewerkte deeg in vormen, darmen of terrines
- Braadt, verhit, stoomt de gevulde leverworsten of pasteien
- Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne

Maakt bloedbereidingen klaar

- Warmt eventueel het bloed roerend op
- Gaart het zwoerd, verkleint en mengt het met het (opgewarmde) bloed
- Kan eventueel het zwoerd-bloedmengsel cutteren
- Werkt de bloedbereiding af volgens receptuur
- 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, ...
- Kan de bloedbereiding garen
- Koelt de worsten af volgens het soort darm en kaliber
- Rookt eventueel na, na afkoeling
- Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne

Maakt geleibereidingen klaar

- Reinigt en zorgt voor het voorzouten van grondstoffen (bij koppen en andere)
- 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)
- Maakt geleibereiding op basis van gelatinepoeder of natuurlijke gelei

<ul style="list-style-type: none"> - Laat alles terug opkoken tot gewenste temperatuur - Vormt in darm of vorm in - Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne 	
--	--

TOONBANKORGANISATIE EN -VERKOOP SLAGERIJ - BEHEERSINGSNIVEAU 2

Kernactiviteiten + vaardigheden	Kennis
<p>Schikt en presenteert schotels in de toonbank</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine - Weegt porties af - Past afwerkings- en garneringstechnieken toe - Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen - Houdt rekening met het “First in, First out” principe en scheiding van productgroepen - Brengt etiketten aan volgens opdracht - Vult de toonbank aan in de loop van de dag - Verwijdert in opdracht producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen - Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne <p>Versiert gerechten, slagerijproducten, verpakt traiteurschotels en plaatst in de toonbank</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine - Gebruikt verpakkingsmateriaal geschikt voor voeding volgens de hygiëneregelgeving - Weegt porties af - Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de waren verkoopklaar te maken - Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen - Schikt en presenteert schotels in de toonbank rekening houdend met het “First In First Out” principe, het toonbankvulschema, de hygiënische regelgeving en scheiding van productgroepen - Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, ...) - Vult de toonbank aan in de loop van de dag - Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Voorraadbeheer - Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ... - Bestelprocedures <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klantvriendelijkheid - Allergenen - Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen - Voorwaarden voor opslag van vlees/voeding - Kwaliteitsnormen - Traceerbaarheid van producten - Op de werkvloer aanwezige infrastructuur - FIFO- en FEFO-principe - Criteria voor versheid van grondstoffen - Afwerkings- en garneringstechnieken - Diverse meetinstrumenten - Verpakkingsmethoden - Invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Systematisch handhaven van de wettelijke temperatuur en het bewaren van voedingsmiddelen - Kritische controlepunten voor het eigen werk - Berekenen van de hoeveelheid ingrediënten volgens productieorder/technische fiche

Verpakt stukken vlees en slagerijspecialiteiten (bakjes, levensmiddelenpapier, ...) en plaatst in de toonbank

- Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine
- Weegt porties af
- 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 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
- Past bij het presenteren in de toonbank de richtlijnen met betrekking tot hygiëneregelgeving en scheiding van productgroepen toe
- Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne

Plaatst kippen in de grill

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

- Informeert klanten over de samenstelling, allergenen, bereidingswijze, bewaringswijze en toepassing van de producten
- Stelt vragen om de wensen van de klant te achterhalen
- Gebruikt een vleessnijmachine
- Versnijdt en vermaalt
- Weegt vleesproducten en verpakt ze volgens voorschriften met betrekking tot voedselveiligheid
- Maakt de rekening

Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op

- Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op
- Geeft zelf het goede voorbeeld
- Informeert medewerkers over voedselveiligheid en hygiëne
- Stuurt medewerkers bij indien nodig

<ul style="list-style-type: none"> - Volgt regelmatig opleidingen in verband met voedselveiligheid en hygiëne <p>Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en maakt bestellingen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Registreert voorraadgegevens - Registreert gegevens over het verbruik van producten 	
---	--

3. Aandeel werkplekcomponent

De werkplekcomponent in het standaardtraject slagerij dual bedraagt gemiddeld minstens 20 uren per week op schooljaarbasis.