

OPLEIDINGENSTRUCTUUR INDUSTRIEEL MAALTIJDBEREIDER

1. BESCHRIJVING

Referentiekaders:

WELZIJN OP HET WERK

Beroepsprofielen

(SERV, oktober 2004)

GROOTKEUKENKOK

Profiel

(SERV/ASFORCOL/VVG/VGRB/HFDV, februari 2002)

PRODUCTIEOPERATOR VOEDING

Standaard/Ervaringsbewijs

(SERV, mei 2007)

De industrieel maaltijdbereider verwerkt grond- en hulpstoffen volgens productiefiches en recepturen tot maaltijdcomponenten. Hij volgt de bereidingswijze van maaltijdcomponenten op, controleert ze en voegt ze samen tot kant-en-klare maaltijden. Hij bedient machines of installaties binnen het productieproces. Hij reageert adequaat op storingen in het productieproces en aan machines of installaties. Hij organiseert de bereiding van maaltijden en rapporteert het productieverloop.

“Een jongere kan alleen worden toegelaten tot de opleiding Industrieel maaltijdbereider als hij houder is van een van de volgende studiebewijzen:

1° een oriënteringsattest van een leerjaar van de derde graad van het secundair onderwijs, uitgereikt in een opleiding die is gerangschikt in het studiegebied voeding van het voltijds secundair onderwijs;

2° een certificaat, uitgereikt in de opleiding Productiemedewerker voeding van het deeltijds beroepssecundair onderwijs of de leertijd.”

De opleiding **Industrieel maaltijdbereider** bestaat uit 2 modules:

Industriële maaltijdbereiding

Organisatie industriële maaltijdbereiding



Voor elke module die men met vrucht heeft gevolgd, wordt een deelcertificaat uitgereikt.

Voor elke opleiding die men met vrucht heeft gevolgd, wordt een certificaat uitgereikt.

2. MODULES

Module Industriële maaltijdbereiding

<p><i>veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform welzijn op het werk en de geldende regelgevingen zoals:</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ ergonomisch werken➤ economisch werken➤ volgens regels van voedselveiligheid handelen➤ voorschriften en instructies inzake veiligheid, hygiëne of milieu toepassen➤ persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen gebruiken➤ werkpost en directe omgeving schoonhouden➤ producten, apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften gebruiken➤ apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften reinigen➤ afval en restproducten beperken en volgens wettelijke voorschriften sorteren
<p><i>noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen zoals:</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ met zin voor precisie werken➤ doorzettingsvermogen tonen➤ principes van kwaliteitszorg toepassen➤ met tijds- en werkdruk omgaan➤ in overleg werken➤ op wisselende werkomstandigheden inspelen➤ zin voor verantwoordelijkheid tonen
<p><i>functionele vaardigheden voor de uitoefening van het beroep toepassen zoals:</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ informatie selecteren en verwerken➤ dimensies meten en berekenen➤ meetinstrumenten gebruiken➤ gewichtseenheden en inhoudsmaten omrekenen➤ verhoudingen respecteren➤ verbale en non-verbale communicatie toepassen
<p><i>eigen werkzaamheden organiseren</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ eigen werkzaamheden voorbereiden➤ eigen werkzaamheden uitvoeren➤ eigen werkzaamheden evalueren➤ eigen werkzaamheden bijsturen
<p><i>volgens bedrijfseigen procedures industriële maaltijden en recepturen bereiden</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ machines of installaties binnen productieproces bedienen➤ productiefiches en recepturen van maaltijdcomponenten toepassen➤ bereidingswijze van maaltijdcomponenten opvolgen en controleren➤ tussenproducten of eindproducten (laten) afvoeren➤ maaltijdcomponenten tot kant-en-klare maaltijden samenvoegen➤ codering voor traceerbaarheid toepassen➤ tussenproducten verpakken, etiketteren en bewaren➤ kant-en-klare maaltijden verpakken, etiketteren en bewaren
<p><i>volgens bedrijfseigen procedures productieproces industriële maaltijdbereiding opvolgen</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ grond- en hulpstoffen voor maaltijdcomponenten (laten) aanvoeren➤ grondstoffen en voedingsmiddelen op productieklaar zijn en versheid controleren➤ kritische punten in productieproces opvolgen➤ productafwijkingen voorkomen➤ tussenproducten en maaltijdcomponenten controleren➤ maaltijdcomponenten die niet voldoen aan kwaliteitscriteria verwijderen, recupereren of bijwerken➤ codering voor traceerbaarheid toepassen

- op instellingen, machines of installaties toezicht houden
- op productieverloop toezicht houden
- instructies geven
- op storingen aan machines of installaties adequaat reageren
- op storingen in productieproces adequaat reageren
- op afwijkingen aan maaltijdcomponenten adequaat reageren

De beroepsgerichte vorming kan enkel gerealiseerd worden door middel van het geïntegreerd doorlopen van de component leren en de component werkplekleren.

Module Organisatie industriële maaltijdbereiding

<p><i>veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform welzijn op het werk en de geldende regelgevingen zoals:</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ ergonomisch werken➤ economisch werken➤ volgens regels van voedselveiligheid handelen➤ voorschriften en instructies inzake veiligheid, hygiëne of milieu toepassen➤ persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen gebruiken➤ werkpost en directe omgeving schoonhouden➤ producten, apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften gebruiken➤ apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften reinigen➤ afval en restproducten beperken en volgens wettelijke voorschriften sorteren
<p><i>noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen zoals:</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ met zin voor precisie werken➤ doorzettingsvermogen tonen➤ principes van kwaliteitszorg toepassen➤ met tijds- en werkdruk omgaan➤ in overleg werken➤ op wisselende werkomstandigheden inspelen➤ zin voor verantwoordelijkheid tonen
<p><i>functionele vaardigheden voor de uitoefening van het beroep toepassen zoals:</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ informatie selecteren en verwerken➤ dimensies meten en berekenen➤ meetinstrumenten gebruiken➤ gewichtseenheden en inhoudsmaten omrekenen➤ verhoudingen respecteren➤ verbale en non-verbale communicatie toepassen
<p><i>eigen werkzaamheden organiseren</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ eigen werkzaamheden voorbereiden➤ eigen werkzaamheden uitvoeren➤ eigen werkzaamheden evalueren➤ eigen werkzaamheden bijsturen
<p><i>volgens bedrijfseigen procedures bereiding industriële maaltijden organiseren</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ planning opstellen➤ op onvoorziene omstandigheden adequaat reageren➤ instructies geven➤ feedback geven en bijsturen➤ bereidingsprocessen begeleiden➤ activiteiten coördineren➤ productieverloop rapporteren

De beroepsgerichte vorming kan enkel gerealiseerd worden door middel van het geïntegreerd doorlopen van de component leren en de component werkplekleren.