

OPLEIDINGENSTRUCTUUR INDUSTRIEEL VLEESBEWERKER

1. BESCHRIJVING

Referentiekaders:

WELZIJN OP HET WERK

Beroepsprofielen

(SERV, oktober 2004)

UITSNIJDER-UITBENER

Beroepsprofiel

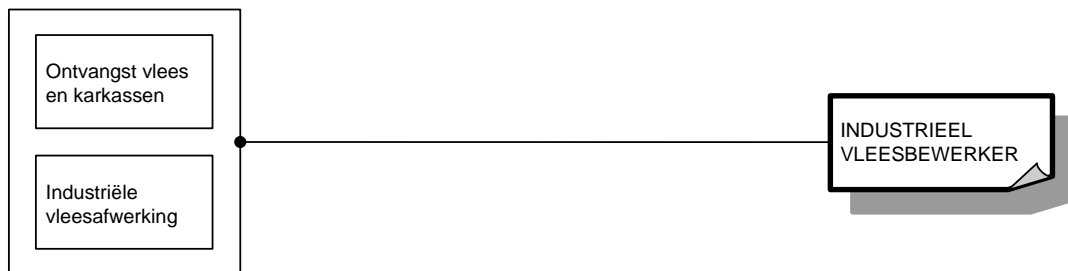
(SERV/IPV, januari 2006)

De industrieel vleesbewerker ontvangt vers vlees of karkassen. Hij verwijdert vet, pezen, bloedvlekken en portioneert het vlees tot commerciële deelstukken. Hij bewerkt het vlees volgens een technische fiche.

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

Industriële vleesafwerking

Ontvangst vlees en karkassen



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 vleesafwerking

<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➤ gereedschap en machines volgens bedrijfsvoorschriften en wettelijke bepalingen reinigen, desinfecteren en slijpen➤ 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➤ zin voor samenwerking tonen➤ doorzettingsvermogen tonen➤ principes van kwaliteitszorg toepassen➤ in overleg werken➤ opgelegde taken uitvoeren➤ met bijzondere werkomstandigheden omgaan
<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➤ 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 vlees afwerken</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ ontbeende vleesstukken ontvetten en oppoetsen➤ vet, pezen, bloedvlekken, verwijderen➤ vlees kanten➤ ontzwoermachine gebruiksklaar maken➤ varkensvlees manueel en machinaal ontzwoerden➤ ontvliesmachine gebruiksklaar maken➤ vlees manueel en machinaal ontvliezen➤ vlees tot commerciële deelstukken portioneren➤ normafwijkingen melden➤ vleesstukken verpakken, etiketteren of bewaren

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

Module Ontvangst vlees en karkassen

<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➤ gereedschap en machines volgens bedrijfsvoorschriften en wettelijke bepalingen reinigen, desinfecteren en slijpen➤ 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➤ zin voor samenwerking tonen➤ doorzettingsvermogen tonen➤ principes van kwaliteitszorg toepassen➤ in overleg werken➤ opgelegde taken uitvoeren➤ met bijzondere werkomstandigheden omgaan
<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➤ 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 vlees of karkassen bij leveringen ontvangen</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ etiketten en stempels controleren➤ vlees of karkassen op herkomst en hoeveelheid controleren➤ vlees of karkassen visueel op verkleuring, veroudering, contaminanten, vet en vuil controleren➤ vlees of karkassen op kerntemperatuur en fysiologische kenmerken controleren➤ weegterminal bedienen➤ vlees of karkassen op railsysteem aanpikken➤ vlees in bakken overladen➤ vlees of karkassen in voorraadbeheer registreren➤ niet-conforme leveringen terugzenden➤ vlees of karkassen van opdracht voorzien➤ vlees of karkassen aan lijn afleveren➤ vlees of karkassen verpakken, etiketteren of bewaren

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

3. SITUERING

