

OPLEIDINGENSTRUCTUUR SLAGER/BEREIDER VERKOOPKLARE GERECHTEN

1. BESCHRIJVING

Referentiekaders:

WELZIJN OP HET WERK

Beroepsprofielen

(SERV, oktober 2004)

SLAGERSGAST

SLAGER/SPEKSLAGER

ZELFSTANDIG SLAGER/SPEKSLAGER

Profiel

(SERV/Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België, september 2002)

Een slager/bereider verkoopklare gerechten zorgt voor de ontvangst en opslag van vers vlees. Hij beent uit en versnijdt karkassen van varkens, schapen en gevogelte en voor- en achterkwartieren van rund. Hij verwerkt varkensvlees, rundvlees, schapenvlees, kalfsvlees en gevogelte om dit in het consumptiecircuït te brengen onder de vorm van vers vlees, vleesbereidingen en verkoopklare gerechten. Hij maakt de bestellingen klaar, adviseert en bedient de klanten. Hij koopt bovendien vlees in en bereidt verkoopklare gerechten.

De opleiding **Slager/bereider verkoopklare gerechten** bestaat uit 7 modules:

Inkoop vlees

Ontvangst en opslag vers vlees

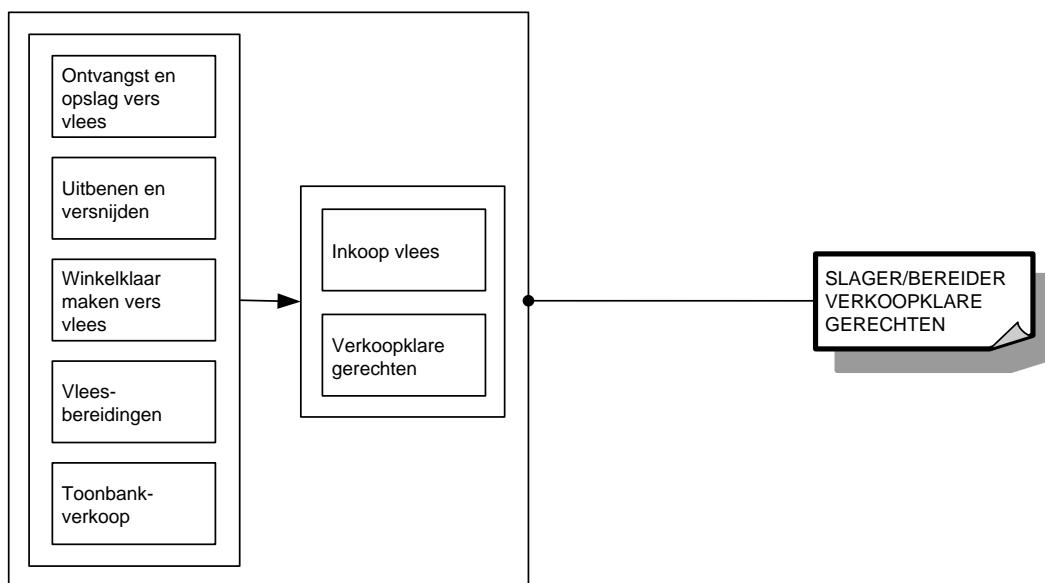
Toonbankverkoop

Uitbenen en versnijden

Verkoopklare gerechten

Vleesbereidingen

Winkelklaar maken vers vlees



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 Inkoop vlees

veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform welzijn op het werk en de geldende regelgevingen zoals:

- ergonomisch werken
- economisch werken
- volgens regels van voedselveiligheid handelen
- persoonlijke beschermingsmiddelen gebruiken
- werkplek en bedrijfsruimtes schoonhouden
- producten, apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften gebruiken
- afval en restproducten beperken en volgens wettelijke voorschriften sorteren
- lokalen, gereedschap en machines volgens bedrijfsvoorschriften en wettelijke bepalingen reinigen en desinfecteren

noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen zoals:

- zin voor samenwerking tonen
- zin voor verantwoordelijkheid tonen
- kwaliteitsgericht werken
- resultaatgericht werken
- met bijzondere werkomstandigheden omgaan
- op omstandigheden anticiperen en adequaat reageren
- hygiënebewust werken

functionele vaardigheden voor de uitoefening van het beroep toepassen zoals:

- verbale en non-verbale communicatie toepassen
- informatie selecteren en verwerken
- dimensies meten en berekenen

eigen werkzaamheden organiseren

- eigen werkzaamheden voorbereiden
- eigen werkzaamheden uitvoeren
- eigen werkzaamheden evalueren
- eigen werkzaamheden bijsturen

volgens bedrijfseigen procedures vlees van rund, varken, schaap, kalf, gevogelte en wild inkopen

- vlees in karkas of technische delen beoordelen
- vlees in karkas of technische delen bestellen
- leveringen op correctheid, hygiëne, temperatuur en traceerbaarheid controleren
- vlees 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 en opslag vers vlees

veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform welzijn op het werk en de geldende regelgevingen zoals:

- ergonomisch werken
- economisch werken
- volgens regels van voedselveiligheid handelen
- persoonlijke beschermingsmiddelen gebruiken
- werkplek en bedrijfsruimtes schoonhouden
- producten, apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften gebruiken
- afval en restproducten beperken en volgens wettelijke voorschriften sorteren
- lokalen, gereedschap en machines volgens bedrijfsvoorschriften en wettelijke bepalingen reinigen en desinfecteren

noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen zoals:

- zin voor samenwerking tonen
- nauwkeurig werken
- met bijzondere werkomstandigheden omgaan
- op wisselende werkomstandigheden inspelen
- opgelegde taken uitvoeren
- hygiënebewust werken
- handig zijn
- zin voor verantwoordelijkheid tonen

functionele vaardigheden voor de uitoefening van het beroep toepassen zoals:

- verbale en non-verbale communicatie toepassen
- informatie selecteren en verwerken
- dimensies meten en berekenen

eigen werkzaamheden organiseren

- eigen werkzaamheden voorbereiden
- eigen werkzaamheden uitvoeren
- eigen werkzaamheden evalueren
- eigen werkzaamheden bijsturen

volgens bedrijfseigen procedures vers vlees ontvangen en opslaan

- vlees op verkleuring, veroudering en contaminanten controleren
- vlees op kerntemperatuur en fysiologische kenmerken controleren
- grondstoffen, hulpstoffen en additieven oordeelkundig opslaan
- vleesstukken ophangen en stockeren
- herkomst vleeskwartieren en vleesdelen identificeren
- bestel- en leveringsbon controleren
- vlees verpakken, etiketteren of bewaren

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

Module Toonbankverkoop

<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➤ persoonlijke beschermingsmiddelen gebruiken➤ werkplek en bedrijfsruimtes schoonhouden➤ producten, apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften gebruiken➤ afval en restproducten beperken en volgens wettelijke voorschriften sorteren➤ lokalen, gereedschap en machines volgens bedrijfsvoorschriften en wettelijke bepalingen reinigen en desinfecteren
<p><i>noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen zoals:</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ zin voor samenwerking tonen➤ nauwkeurig werken➤ met bijzondere werkomstandigheden omgaan➤ op wisselende werkomstandigheden inspelen➤ opgelegde taken uitvoeren➤ hygiënebewust werken➤ handig zijn➤ zin voor verantwoordelijkheid tonen
<p><i>functionele vaardigheden voor de uitoefening van het beroep toepassen zoals:</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ verbale en non-verbale communicatie toepassen➤ informatie selecteren en verwerken➤ dimensies meten en berekenen
<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 toonbank volgens plan schikken</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ schotels in de toonbank presenteren➤ etiketten aanbrengen➤ toonbank aanvullen➤ toonbank herschikken➤ toonbank reinigen➤ niet-verkochte producten verpakken, etiketteren of bewaren
<p><i>volgens bedrijfseigen procedures klanten bedienen</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ klantvriendelijk handelen➤ gewichtseenheden en inhoudsmaten omrekenen➤ klanten onthalen➤ verkoopgesprek voeren➤ klanten bedienen en adviseren➤ winkelklare producten versnijden➤ bestellingen opnemen en uitvoeren➤ klanten op verkooppromoties attent maken➤ producten inpakken➤ kassawerk uitvoeren➤ klachten afhandelen

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

Module Uitbenen en versnijden

<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➤ persoonlijke beschermingsmiddelen gebruiken➤ werkplek en bedrijfsruimtes schoonhouden➤ producten, apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften gebruiken➤ afval en restproducten beperken en volgens wettelijke voorschriften sorteren➤ lokalen, gereedschap en machines volgens bedrijfsvoorschriften en wettelijke bepalingen reinigen en desinfecteren
<p><i>noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen zoals:</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ zin voor samenwerking tonen➤ nauwkeurig werken➤ met bijzondere werkomstandigheden omgaan➤ op wisselende werkomstandigheden inspelen➤ opgelegde taken uitvoeren➤ hygiënebewust werken➤ handig zijn➤ zin voor verantwoordelijkheid tonen
<p><i>functionele vaardigheden voor de uitoefening van het beroep toepassen zoals:</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ verbale en non-verbale communicatie toepassen➤ informatie selecteren en verwerken➤ dimensies meten en berekenen
<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 uitbenen en versnijden</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ werkmethodes opvolgen➤ varkenskarkas uitbenen en versnijden➤ schapenkarkas uitbenen en versnijden➤ voor- en achterkwartieren van rund uitbenen en versnijden➤ technische delen van varken uitbenen en versnijden➤ technische delen van schaap uitbenen en versnijden➤ technische delen van rund uitbenen en versnijden➤ bij varken vet verwijderen➤ bij varken keel- en rugspek ontzwoerden➤ technische delen van varken, schaap en rund onderscheiden en identificeren➤ bestemming technische delen van varken, schaap en rund toekennen➤ bij versnijding rendement optimaliseren➤ volgens wettelijke voorschriften, hygiëne en traceerbaarheid handelen➤ 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 Verkoopklare gerechten

veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform welzijn op het werk en de geldende regelgevingen zoals:

- ergonomisch werken
- economisch werken
- volgens regels van voedselveiligheid handelen
- persoonlijke beschermingsmiddelen gebruiken
- werkplek en bedrijfsruimtes schoonhouden
- producten, apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften gebruiken
- afval en restproducten beperken en volgens wettelijke voorschriften sorteren
- lokalen, gereedschap en machines volgens bedrijfsvoorschriften en wettelijke bepalingen reinigen en desinfecteren

noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen zoals:

- zin voor samenwerking tonen
- zin voor verantwoordelijkheid tonen
- kwaliteitsgericht werken
- resultaatgericht werken
- met bijzondere werkomstandigheden omgaan
- op omstandigheden anticiperen en adequaat reageren
- hygiënebewust werken

functionele vaardigheden voor de uitoefening van het beroep toepassen zoals:

- verbale en non-verbale communicatie toepassen
- informatie selecteren en verwerken
- dimensies meten en berekenen

eigen werkzaamheden organiseren

- eigen werkzaamheden voorbereiden
- eigen werkzaamheden uitvoeren
- eigen werkzaamheden evalueren
- eigen werkzaamheden bijsturen

volgens bedrijfseigen procedures verkoopklare gerechten bereiden

- klantgericht werken
- gewichtseenheden en inhoudsmaten omrekenen
- verhoudingen respecteren
- kostprijs berekenen
- bestellingen opmaken en plaatsen
- leveringen controleren
- koken, bakken, braden, stomen, stoven, grillen en gratineren als elementaire kooktechnieken toepassen
- convenienceproducten en halffabricaten verwerken
- sauzen bereiden
- soepen bereiden
- salades bereiden
- maaltijdcomponenten bereiden
- aardappelbereidingen maken
- deegwarenbereidingen maken
- dagschotels samenstellen
- gerechten met vlees bereiden
- gerechten met gevogelte bereiden
- gerechten met wild bereiden
- bereidingen buffetklaar maken
- verkoopklare gerechten verpakken, etiketteren of bewaren

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

Module Vleesbereidingen

veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform welzijn op het werk en de geldende regelgevingen zoals:

- ergonomisch werken
- economisch werken
- volgens regels van voedselveiligheid handelen
- persoonlijke beschermingsmiddelen gebruiken
- werkplek en bedrijfsruimtes schoonhouden
- producten, apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften gebruiken
- afval en restproducten beperken en volgens wettelijke voorschriften sorteren
- lokalen, gereedschap en machines volgens bedrijfsvoorschriften en wettelijke bepalingen reinigen en desinfecteren

noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen zoals:

- zin voor samenwerking tonen
- nauwkeurig werken
- met bijzondere werkomstandigheden omgaan
- op wisselende werkomstandigheden inspelen
- opgelegde taken uitvoeren
- hygiënebewust werken
- handig zijn
- zin voor verantwoordelijkheid tonen

functionele vaardigheden voor de uitoefening van het beroep toepassen zoals:

- verbale en non-verbale communicatie toepassen
- informatie selecteren en verwerken
- dimensies meten en berekenen

eigen werkzaamheden organiseren

- eigen werkzaamheden voorbereiden
- eigen werkzaamheden uitvoeren
- eigen werkzaamheden evalueren
- eigen werkzaamheden bijsturen

volgens bedrijfseigen procedures vleesbereidingen maken

- klantgericht werken
- gewichtseenheden en inhoudsmaten omrekenen
- verhoudingen respecteren
- grondstoffen afwegen
- spierkwaliteit inschatten
- deelstukken in functie van vleesbereiding selecteren
- aan de hand van receptuur vleesbereidingen zoals hamburgers, worsten, blinde vinken, schnitsels, brochetten, tournedos, ... maken
- aan de hand van instructies in functie van vleesbereiding:
 - larderen
 - barderen
 - malen, cutteren, vullen
 - brideren
 - paneren
 - embrocheren
 - marineren
- vleesbereidingen verpakken, etiketteren of bewaren

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

Module Winkelklaar maken vers vlees

veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform welzijn op het werk en de geldende regelgevingen zoals:

- ergonomisch werken
- economisch werken
- volgens regels van voedselveiligheid handelen
- persoonlijke beschermingsmiddelen gebruiken
- werkplek en bedrijfsruimtes schoonhouden
- producten, apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften gebruiken
- afval en restproducten beperken en volgens wettelijke voorschriften sorteren
- lokalen, gereedschap en machines volgens bedrijfsvoorschriften en wettelijke bepalingen reinigen en desinfecteren

noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen zoals:

- zin voor samenwerking tonen
- nauwkeurig werken
- met bijzondere werkomstandigheden omgaan
- op wisselende werkomstandigheden inspelen
- opgelegde taken uitvoeren
- hygiënebewust werken
- handig zijn
- zin voor verantwoordelijkheid tonen

functionele vaardigheden voor de uitoefening van het beroep toepassen zoals:

- verbale en non-verbale communicatie toepassen
- informatie selecteren en verwerken
- dimensies meten en berekenen

eigen werkzaamheden organiseren

- eigen werkzaamheden voorbereiden
- eigen werkzaamheden uitvoeren
- eigen werkzaamheden evalueren
- eigen werkzaamheden bijsturen

volgens bedrijfseigen procedures technische delen van varkensvlees, rundvlees, schapenvlees, kalfsvlees en gevogelte volgens bestemming afwerken

- klantgericht werken
- bestemming technische delen toekennen
- stukken vlees ontvetten
- stukken vlees pellen
- stukken vlees ontvliezen
- stukken vlees portioneren
- schotels zoals fondue, gourmet, barbecue, wok, steengrill klaarmaken
- vlees opwaarderen
- gevogelte versnijden
- gevogelte opbinden
- kip aan het spit klaarmaken
- 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.

3. SITUERING

