

# OPLEIDINGENSTRUCTUUR UITSNIJDER-UITBENER

## 1. BESCHRIJVING

### Referentiekaders:

WELZIJN OP HET WERK

Beroepsprofielen

(SERV, oktober 2004)

VOEDINGSINDUSTRIE

Beroepenstructuur

(SERV/IPV, september 2002)

UITSNIJDER-UITBENER

Beroepsprofiel

(SERV/IPV, januari 2006)

De uitsnijder-uitbener ontvangt vers vlees of karkassen. Hij versnijdt/verdeelt rund-, varkens-, en schapenkarkassen naar grote versnijdingsvormen en snijdt deze deelstukken los met oog voor kwaliteit en de meest gunstige snijvormen. Hij beent de deelstukken uit en verwijdert zwoerd, vet, vliezen, ... om verkoopbare eenheden te verkrijgen. De uitsnijder-uitbener portioneert het vlees verder tot commerciële deelstukken.

De opleiding **Uitsnijder-uitbener** bestaat uit 5 modules:

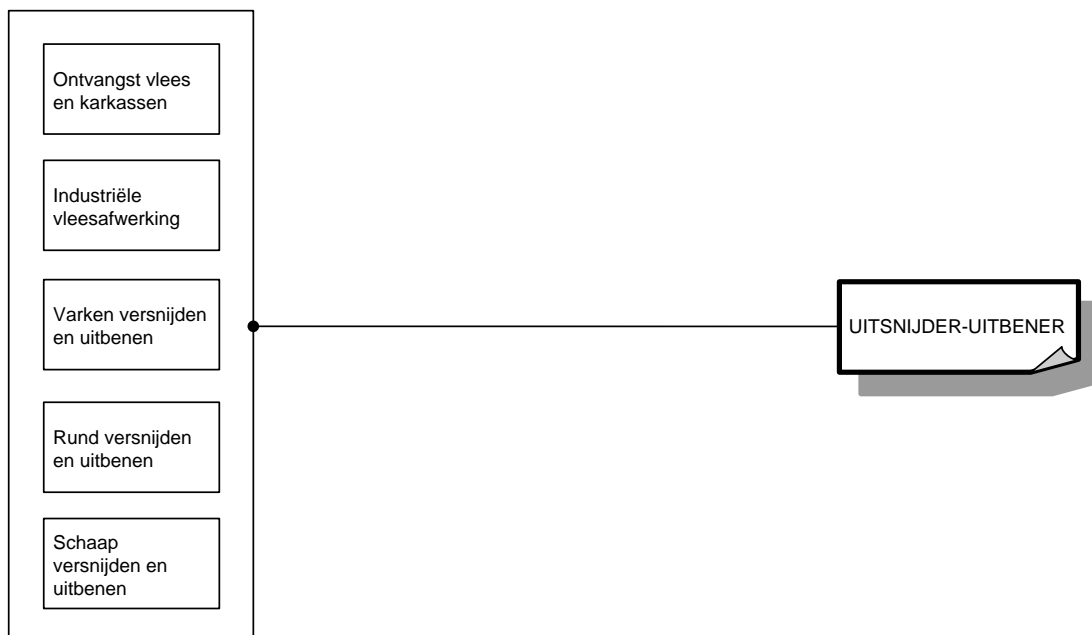
Industriële vleesafwerking

Ontvangst vlees en karkassen

Rund versnijden en uitbenen

Schaap versnijden en uitbenen

Varken versnijden en uitbenen



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"><li>➤ ergonomisch werken</li><li>➤ economisch werken</li><li>➤ volgens regels van voedselveiligheid handelen</li><li>➤ voorschriften en instructies inzake veiligheid, hygiëne of milieu toepassen</li><li>➤ persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen gebruiken</li><li>➤ werkpost en directe omgeving schoonhouden</li><li>➤ producten, apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften gebruiken</li><li>➤ gereedschap en machines volgens bedrijfsvoorschriften en wettelijke bepalingen reinigen, desinfecteren en slijpen</li><li>➤ afval en restproducten beperken en volgens wettelijke voorschriften sorteren</li></ul>
<p><i>noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen zoals:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ met zin voor precisie werken</li><li>➤ zin voor samenwerking tonen</li><li>➤ doorzettingsvermogen tonen</li><li>➤ principes van kwaliteitszorg toepassen</li><li>➤ in overleg werken</li><li>➤ opgelegde taken uitvoeren</li><li>➤ met bijzondere werkomstandigheden omgaan</li></ul>
<p><i>functionele vaardigheden voor de uitoefening van het beroep toepassen zoals:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ informatie selecteren en verwerken</li><li>➤ dimensies meten en berekenen</li><li>➤ meetinstrumenten gebruiken</li><li>➤ verbale en non-verbale communicatie toepassen</li></ul>
<p><i>eigen werkzaamheden organiseren</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ eigen werkzaamheden voorbereiden</li><li>➤ eigen werkzaamheden uitvoeren</li><li>➤ eigen werkzaamheden evalueren</li><li>➤ eigen werkzaamheden bijsturen</li></ul>
<p><i>volgens bedrijfseigen procedures vlees afwerken</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ ontbeende vleesstukken ontvetten en oppoetsen</li><li>➤ vet, pezen, bloedvlekken, .... verwijderen</li><li>➤ vlees kanten</li><li>➤ ontzwoermachine gebruiksklaar maken</li><li>➤ varkensvlees manueel en machinaal ontzwoerden</li><li>➤ ontvliesmachine gebruiksklaar maken</li><li>➤ vlees manueel en machinaal ontvliezen</li><li>➤ vlees tot commerciële deelstukken portioneren</li><li>➤ normafwijkingen melden</li><li>➤ vleesstukken verpakken, etiketteren of bewaren</li></ul>

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"><li>➤ ergonomisch werken</li><li>➤ economisch werken</li><li>➤ volgens regels van voedselveiligheid handelen</li><li>➤ voorschriften en instructies inzake veiligheid, hygiëne of milieu toepassen</li><li>➤ persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen gebruiken</li><li>➤ werkpost en directe omgeving schoonhouden</li><li>➤ producten, apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften gebruiken</li><li>➤ gereedschap en machines volgens bedrijfsvoorschriften en wettelijke bepalingen reinigen, desinfecteren en slijpen</li><li>➤ afval en restproducten beperken en volgens wettelijke voorschriften sorteren</li></ul>
<p><i>noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen zoals:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ met zin voor precisie werken</li><li>➤ zin voor samenwerking tonen</li><li>➤ doorzettingsvermogen tonen</li><li>➤ principes van kwaliteitszorg toepassen</li><li>➤ in overleg werken</li><li>➤ opgelegde taken uitvoeren</li><li>➤ met bijzondere werkomstandigheden omgaan</li></ul>
<p><i>functionele vaardigheden voor de uitoefening van het beroep toepassen zoals:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ informatie selecteren en verwerken</li><li>➤ dimensies meten en berekenen</li><li>➤ meetinstrumenten gebruiken</li><li>➤ verbale en non-verbale communicatie toepassen</li></ul>
<p><i>eigen werkzaamheden organiseren</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ eigen werkzaamheden voorbereiden</li><li>➤ eigen werkzaamheden uitvoeren</li><li>➤ eigen werkzaamheden evalueren</li><li>➤ eigen werkzaamheden bijsturen</li></ul>
<p><i>volgens bedrijfseigen procedures vlees of karkassen bij leveringen ontvangen</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ etiketten en stempels controleren</li><li>➤ vlees of karkassen op herkomst en hoeveelheid controleren</li><li>➤ vlees of karkassen visueel op verkleuring, veroudering, contaminanten, vet en vuil controleren</li><li>➤ vlees of karkassen op kerntemperatuur en fysiologische kenmerken controleren</li><li>➤ weegterminal bedienen</li><li>➤ vlees of karkassen op railsysteem aanpakken</li><li>➤ vlees in bakken overladen</li><li>➤ vlees of karkassen in voorraadbeheer registreren</li><li>➤ niet-conforme leveringen terugzenden</li><li>➤ vlees of karkassen van opdracht voorzien</li><li>➤ vlees of karkassen aan lijn afleveren</li><li>➤ vlees of karkassen verpakken, etiketteren of bewaren</li></ul>

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

## Module Rund versnijden en uitbenen

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

- 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

*noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen zoals:*

- 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

*functionele vaardigheden voor de uitoefening van het beroep toepassen zoals:*

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

*eigen werkzaamheden organiseren*

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

*volgens bedrijfseigen procedures rond versnijden en uitbenen*

- zin voor verantwoordelijkheid tonen
- rundvlees of rundkarkas op kwaliteit controleren
- koude keten respecteren
- voor- en achterkwartieren van rund naar grote versnijdingsvormen versnijden/verdelen
- grote versnijdingsvormen in deelstukken versnijden en uitbenen
- schouder, zesrib, ossenspiering, borst, dunne lende en flank uitbenen
- bil versnijden en uitbenen
- afwijkingen ruim omsnijden
- bij versnijdingen rendement optimaliseren
- vleesstukken sorteren
- rodeorganenpakket versnijden
- codering voor traceerbaarheid toepassen

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

## Module Schaap versnijden en uitbenen

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

- 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

*noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen zoals:*

- 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

*functionele vaardigheden voor de uitoefening van het beroep toepassen zoals:*

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

*eigen werkzaamheden organiseren*

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

*volgens bedrijfseigen procedures schaap versnijden en uitbenen*

- zin voor verantwoordelijkheid tonen
- schapenvlees of schapenkarkas op kwaliteit controleren
- koude keten respecteren
- schapenkarkas naar grote versnijdingsvormen versnijden/verdelen
- grote versnijdingsvormen in deelstukken versnijden en uitbenen
- afwijkingen ruim omsnijden
- bij versnijdingen rendement optimaliseren
- vleesstukken sorteren
- rodeorganenpakket versnijden
- codering voor traceerbaarheid toepassen

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

## Module Varken versnijden en uitbenen

<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"><li>➤ ergonomisch werken</li><li>➤ economisch werken</li><li>➤ volgens regels van voedselveiligheid handelen</li><li>➤ voorschriften en instructies inzake veiligheid, hygiëne of milieu toepassen</li><li>➤ persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen gebruiken</li><li>➤ werkpost en directe omgeving schoonhouden</li><li>➤ producten, apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften gebruiken</li><li>➤ gereedschap en machines volgens bedrijfsvoorschriften en wettelijke bepalingen reinigen, desinfecteren en slijpen</li><li>➤ afval en restproducten beperken en volgens wettelijke voorschriften sorteren</li></ul>
<p><i>noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen zoals:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ met zin voor precisie werken</li><li>➤ zin voor samenwerking tonen</li><li>➤ doorzettingsvermogen tonen</li><li>➤ principes van kwaliteitszorg toepassen</li><li>➤ in overleg werken</li><li>➤ opgelegde taken uitvoeren</li><li>➤ met bijzondere werkomstandigheden omgaan</li></ul>
<p><i>functionele vaardigheden voor de uitoefening van het beroep toepassen zoals:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ informatie selecteren en verwerken</li><li>➤ dimensies meten en berekenen</li><li>➤ meetinstrumenten gebruiken</li><li>➤ verbale en non-verbale communicatie toepassen</li></ul>
<p><i>eigen werkzaamheden organiseren</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ eigen werkzaamheden voorbereiden</li><li>➤ eigen werkzaamheden uitvoeren</li><li>➤ eigen werkzaamheden evalueren</li><li>➤ eigen werkzaamheden bijsturen</li></ul>
<p><i>volgens bedrijfseigen procedures varken versnijden en uitbenen</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ zin voor verantwoordelijkheid tonen</li><li>➤ varkensvlees of varkensskarkas op kwaliteit controleren</li><li>➤ koude keten respecteren</li><li>➤ poten en kop afzetten</li><li>➤ varkensskarkas naar grote versnijdingsvormen versnijden/verdelen</li><li>➤ grote versnijdingsvormen in deelstukken versnijden en uitbenen</li><li>➤ schouder, hesp en buikspek verder uitbenen</li><li>➤ varkensrug versnijden en uitbenen</li><li>➤ varkenskop uitbenen</li><li>➤ afwijkingen ruim omsnijden</li><li>➤ bij versnijdingen rendement optimaliseren</li><li>➤ vleesstukken sorteren</li><li>➤ rodeorganenpakket versnijden</li><li>➤ codering voor traceerbaarheid toepassen</li></ul>

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

### 3. SITUERING

