
Beroepsopleiding

Studiegebied Voeding • BO VO 312

01.09.2016

Vleesbereider

Opleidingsprofiel

secundair volwassenenonderwijs

REFERENTIEKADER:

ERKENDE BEROEPSKWALIFICATIE: "VLEESBEREIDER"

NIVEAU BEROEPSKWALIFICATIE: 3

Vleesbereider

OMSCHRIJVING OPLEIDING

In de opleiding "Vleesbereider" leert men vers vlees bereiden met toevoeging van ingrediënten, kruiden of additieven teneinde verkoopklare vleesbereidingen te maken.

RELATIE OPLEIDING BEROEPSKWALIFICATIE

Elke module is samengesteld uit de activiteiten en de descriptorelementen kennis en vaardigheden van de erkende beroepskwalificatie.

De descriptorelementen context, autonomie en verantwoordelijkheid gelden als algemeen kader voor de volledige opleiding.

De vleesbereider werkt enkel en alleen met vers vlees, met inbegrip van vlees dat in kleine stukken is gesneden of gemalen, waaraan ingrediënten (kruiden of additieven) zijn toegevoegd of dat een verwerking heeft ondergaan die niet volstaat om de inwendige spierweefselstructuur van het vlees te veranderen en daardoor de kenmerken van vlees te doen verdwijnen.

Bij de vleesbereidingen kan men twee grote groepen onderscheiden:

- Vleesbereidingen op basis van gemalen vlees: hiertoe behoren toebereid gehakt vlees (bereid gehakt, hamburger, ...) en toebereid mager gehakt vlees (bereide gehakte steak, bereide gehakte biefstuk, bereide filet américain) met meer dan 1% zout.
- Vleesbereidingen op basis van niet-gemalen vlees: hiertoe behoren vleesbereidingen die niet-gemalen en vers vlees bevatten dat gekruid en/of gemarineerd is en waaraan andere ingrediënten kunnen worden toegevoegd (vb. vleesbrochettes met groenten, schnitzels, cordon bleu, gyros, gemarineerde ribbetjes, ...).

De vleesbereider oefent zijn beroep uit in industriële vleesverwerkende bedrijven.

SAMENHANG

De opleiding Vleesbereider heeft inhoudelijk verwantschap met volgende opleidingen binnen de cluster slagerij:

- Vleesbewerker,
- Bereider van Vleesproducten (Charcutier),
- Medewerker Slagerij,
- Slager Distributie,
- Slager-Spekslager,
- Wild- en Gevogelteslager,
- Uitbener-Uitsnijder.

Deze opleidingen delen immers een aantal activiteiten en kenniselementen.

In het bijzonder omvat de opleiding Vleesbereider enerzijds een gemeenschappelijke module "Panklaar maken vers vlees" in de opleidingen Medewerker Slagerij, Slager Distributie en Slager-Spekslager én anderzijds een gemeenschappelijke module "Ontvangstcontrole en voorraadbeheer slagerij" in de opleidingen Vleesbewerker en Bereider van Vleesproducten (Charcutier).

LINK BEROEPSKWALIFICATIE

[Vleesbereider](#) [2013]

VEREISTE ATTESTEN

Medisch attest met het oog op het hanteren van levensmiddelen.

Toepassing van:

- het KB van 17 maart 1971 tot onderwerping aan medisch toezicht van al de personen die door hun werkzaamheid rechtstreeks met voedingswaren of -stoffen in aanraking komen en die deze waren kunnen verontreinigen,
- het KB van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne.

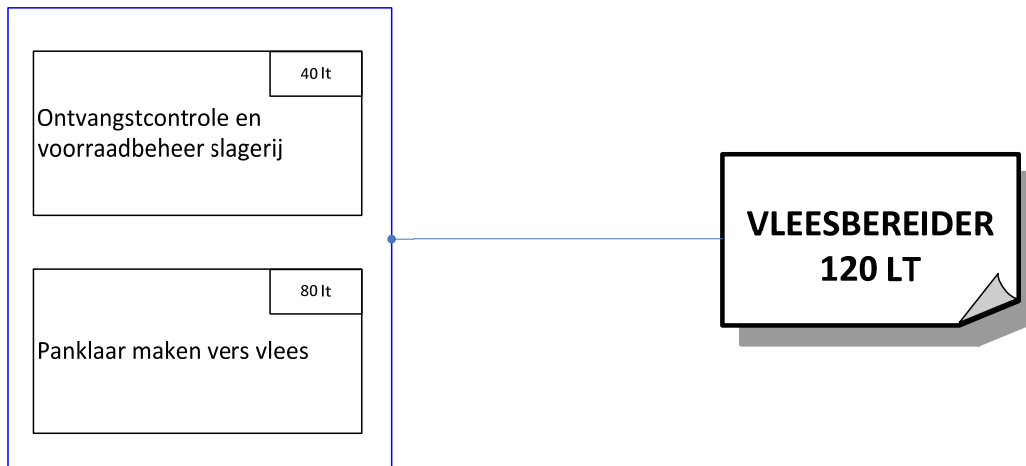
Voor een opleiding waarin men rechtstreeks met voedingswaren of -stoffen in aanraking komt en men die waren of stoffen kan verontreinigen of besmetten, moet men medisch geschikt zijn bevonden uit het oogpunt van de federale regelgeving op de consumentenbescherming (cf. Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen). Daartoe dient een arts een verklaring van lichamelijke geschiktheid uit te reiken. De geschiktheidsverklaring is eenmalig en geldt voor de ganse duur van de (ononderbroken) studies waarin rond voeding wordt gewerkt (ook bij eventuele verandering van instelling of opleiding), tenzij er een aanleiding is (bv. na ziekte) om de geschiktheid te herevalueren. Een ongeschiktheidsverklaring in het kader van de toelating tot een opleiding impliceert dat men niet aan de toelatingsvoorwaarden voldoet; een ongeschiktheidsverklaring na herevaluatie tijdens een opleiding impliceert dat men uiterlijk op het einde van het lopende schooljaar zijn studies waarin rond voeding wordt gewerkt, moet stopzetten.

MODULAIR TRAJECT

De opleiding “Vleesbereider” bestaat uit 2 modules:

- Ontvangstcontrole en voorraadbeheer slagerij
- Panklaar maken vers vlees

40 Lt M VO G152
80 Lt M VO G155



CERTIFICERING

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.

Deze opleiding leidt tot het certificaat Vleesbereider en een bewijs van beroepskwalificatie van niveau 3 van Vleesbereider.

OPLEIDINGSDUUR

De opleiding omvat in totaal 120 lestijden.

INSTAPVEREISTEN

GEEN PIJLEN TUSSEN MODULES

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

[Decreet volwassenenonderwijs](#)

Modules

MODULE ONTVANGSTCONTROLE EN VOORRAADBEHEER SLAGERIJ

SITUERING

In deze module leert men de ontvangst en de controle van vers vlees en ingrediënten uitvoeren, alsook de producten verpakken en etiketteren én de voorraad opvolgen. Tijdens het leerproces heeft men ook aandacht voor het werken in teamverband, met oog voor hygiëne en voedselveiligheid.

ACTIVITEITEN

D110101 Id16246-c

Werkt hygiënisch en voedselveilig

- 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 milieuvorschriften
- 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 ARAB¹-wetgeving/de codex welzijn op het werk
- Past hef- en tiltechnieken toe

co 00398

Werkt in teamverband

- Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht
- Communiqueert effectief en efficiënt
- Draagt de werkzaamheden over

H210102 Id25575-c

Ontvangt en controleert vers vlees

- Gaat de aanwezigheid van etiketten en/of keurmerken na
- Kijkt het vlees na op verkleuring, vet, onreinheden, ...
- Meet de pH-waarde en de temperatuur
- Houdt rekening met het allergenenbeleid²
- Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit
- Stockeert volgens het FIFO³-principe en volgens bestemming
- Respecteert bij stockage de diersoort
- Sorteert volgens de diersoort
- Respecteert de vooropgestelde temperatuur

H210102 Id25575-c

Ontvangt en controleert ingrediënten

- Kijkt de ingrediënten na op kwaliteit en houdbaarheid
- Houdt rekening met de vochtigheidsgraad voor de opslag van producten en ingrediënten

¹ ARAB: Algemeen Reglement voor ArbeidsBescherming.

² Allergeen: een bestanddeel van een natuurlijke of kunstmatige stof die allergische reacties kan veroorzaken.

³ FIFO: First In - First Out.

- Houdt rekening met het allergenenbeleid
- Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit
- Stockeert volgens het FIFO-principe en volgens bestemming
- Respecteert de vooropgestelde temperatuur

H210102 Id27424-c

Verpakt en etiketteert het product op een hygiënische en voedselveilige manier

- Bedient eventueel de metaaldetector
- Voert controles uit op aanwezigheid van vreemde voorwerpen
- Stelt de etiketteermachine in
- Stelt de verpakkingsmachine in (gassen, sluiting, ...) en controleert regelmatig
- Controleert de begassing en restzuurstofgehalte indien van toepassing
- Controleert op reinheid en fabricagefouten

D110101 Id18152-c

Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en meldt deze

- Houdt gegevens bij over het verbruik van producten
- Meldt tekorten van producten aan de verantwoordelijke

TE INTEGREREN KENNIS

- Basiskennis van voorraadbeheer
- Basiskennis van ICT
- Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono⁴, E-coli⁵, salmonella⁶, ...)
- Basiskennis van de bediening van een metaaldetector
- Basiskennis van allergenen
- Basiskennis van de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Basiskennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne
- Kennis van voorwaarden voor opslag van vlees, bereidingen en ingrediënten
- Kennis van FIFO- en FEFO⁷-principe
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van indelen volgens bestemming
- Kennis van de traceerbaarheid van producten
- Kennis van de bestemming van het eindproduct
- Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
- Kennis van de geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken
- Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
- Kennis van regelgeving voor persoonlijke hygiëne
- Kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen
- Kennis van hef- en tiltechnieken
- Kennis van de op de werkvloer aanwezige infrastructuur
- Kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur
- Kennis van HACCP⁸
- Kennis van GMP⁹
- Kennis van GHP¹⁰
- Kennis van de kritische controlepunten voor het eigen werk

⁴ Listeria mono: een grampositieve staafovormige bacterie die van dieren wordt overgebracht op mensen, de bacterie geeft bij de mens listeriose.

⁵ E-coli: escherichia coli is een gramnegatieve staafovormige bacterie en is één van de meest voorkomende facultatief anaerobe bacteriën in de dikke darm van dieren.

⁶ Salmonella: een geslacht van gramnegatieve staafovormige bacteriën die onderdeel zijn van de natuurlijke darmflora van pluimvee, varkens, runderen, reptielen en huisdieren. Salmonella kan bij de mens via de orale route ziekte introduceren zoals gastro-enteritis, systeemziekten van organen, buiktyfus en paratyfus, ...

⁷ FEFO: First Expired - First out.

⁸ HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Points is een risico inventarisatie voor voedingsmiddelen.

⁹ GMP: Good Manufacturing Practice (goede wijze van produceren) is een kwaliteitssysteem voor de voedingsindustrie.

¹⁰ GHP: Goede Hygiënische Praktijken is een kwaliteitssysteem voor de voedingsindustrie.

-
- Kennis van diverse meetinstrumenten
 - Kennis van verpakkingsmethoden
 - Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product
 - Grondige kennis van kwaliteitsafwijkingen
 - Grondige kennis van het berekenen van de hoeveelheid ingrediënten volgens productieorder/technische fiche
-

MODULE PANKLAAR MAKEN VERS VLEES

SITUERING

In deze module leert men vlees vermalen en vleesbereidingen maken en samenstellen volgens receptuur, alsook de visuele, geur- en temperatuurcontroles uitvoeren. Tijdens het leerproces heeft men ook aandacht voor het werken in teamverband, met oog voor hygiëne en voedselveiligheid.

ACTIVITEITEN

D110101 Id16246-c

Werkt hygiënisch en voedselveilig

- 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

co 00398

Werkt in teamverband

- Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht
- Communiceert effectief en efficiënt
- Draagt de werkzaamheden over

co 00397

Maakt vleesbereidingen, vermaalt en stelt samen volgens receptuur en doet geregeld visuele, geur- en temperatuurcontroles

- 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
- Lardeert¹¹, bardeert¹², marineert¹³
- 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

¹¹ Larderen: een mager stuk vlees doorrijgen met dunne reepjes spekvet.

¹² Barderen: techniek waarbij het vlees wordt ingepakt met spek alvorens het snel en door middel van droge hitte wordt gebraden.

¹³ Marineren: in een kruidenmengsel weken.

TE INTEGREREN KENNIS

- Basiskennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...)
- Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, E-coli, salmonella, ...)
- Basiskennis van allergenen
- Basiskennis van de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Basiskennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne
- Basiskennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen¹⁴ en de soorten poreuze darmen
- Basiskennis van de bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ...
- Kennis van de voorwaarden voor opslag van vlees
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van de machines en het materieel voor het eigen werk
- Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
- Kennis van de traceerbaarheid van producten
- Kennis van de geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken
- Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
- Kennis van regelgeving voor persoonlijke hygiëne
- Kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen
- Kennis van hef- en tiltechnieken
- Kennis van de op de werkvloer aanwezige infrastructuur
- Kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur
- Kennis van HACCP
- Kennis van GMP
- Kennis van GHP
- Kennis van de kritische controlepunten voor het eigen werk
- Kennis van technieken om vlees te snijden
- Kennis van de functionaliteit van de ingrediënten
- Kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven
- Kennis van malen, verkleinen en cutteren
- Kennis van productiefiches/recepturen
- Kennis van afvultechnieken
- Kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren
- Grondige kennis van de typologie van vleesstukken
- Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees

¹⁴ Alginaat: een hydrofiel polymeer dat gemaakt wordt uit zeewier, het hoofdbestanddeel is alginezuur.