
Beroepsopleiding

Studiegebied Voeding • BO VO 421

01.09.2016

Wild- en Gevogelte- slager

Opleidingsprofiel

secundair volwassenenonderwijs

REFERENTIEKADER:

ERKENDE BEROEPSKWALIFICATIE: "POELIER"

NIVEAU BEROEPSKWALIFICATIE: 4

Wild- en Gevogelte- slager

OMSCHRIJVING OPLEIDING

In de opleiding "Wild- en Gevogelteslager" leert men het vlees van wild, gevogelte, konijn en/of exotische vleessoorten beoordelen, aankopen, versnijden, verwerken en verkopen teneinde producten klaar te maken om deze in een consumptiekring te brengen onder de vorm van bereidingen, vleesproducten of bereide gerechten.

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 wild- en gevogelteslager verwerkt volgende diersoorten:

- Vederwild: kwartel, wilde eend, fazant, lijster, patrijs, jonge bosduif, ...
- Haarwild:
 - o Klein wild : wild konijn, haas
 - o Grof wild : ree, hert, everzwijn
- Gevogelte (pluimvee): hen, kip, haan, kalkoen, eend, gans, duif, parelhoen
- Tam konijn
- Exotische vleessoorten: bizon, struisvogel, antilope, blesbok, impala, koedoe, kangoeroe, wagy, ...

Wild is de benaming voor dieren die in het wild leven, waarvan het vlees eetbaar is en die in een bepaalde periode in de herfst en de winter gejaagd worden. Wild mag alleen tijdens deze periode verkocht worden. Er zijn soorten waarvan de verkoop verboden is, om de uitroeiing van het dier tegen te gaan (o.a. snippen, watersnippen en kleine vogels met uitzondering van lijsters). Buiten de jachtperiode vinden we enkele soorten die gefokt kunnen worden terug, waaronder hoofdzakelijk kwartels.

SAMENHANG

De opleiding Wild- en Gevogelteslager heeft inhoudelijk verwantschap met volgende opleidingen binnen de cluster slagerij:

- Medewerker Slagerij,
- Slager Distributie,
- Slager-Spekslager,
- Bereider van Vleesproducten (Charcutier),
- Vleesbereider.

Deze opleidingen delen immers een aantal activiteiten en kenniselementen.

In het bijzonder omvat de opleiding Wild- en Gevogelteslager een gemeenschappelijke module "Eenvoudige verkoopklare gerechten" in de opleidingen Medewerker Slagerij en Slager-Spekslager, een gemeenschappelijke module "Toonbankpresentatie slagerij" in de opleidingen Medewerker Slagerij, Slager Distributie en Slager-Spekslager, een gemeenschappelijke module "Toonbankorganisatie en -verkoop slagerij" in de opleidingen Slager Distributie en Slager-Spekslager, alsook een gemeenschappelijke module "Aankoop-, verkoop- en voorraadbeheer slagerij" in de opleiding Slager-Spekslager.

LINK BEROEPSKWALIFICATIE

[Poelier](#) [2014]

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.

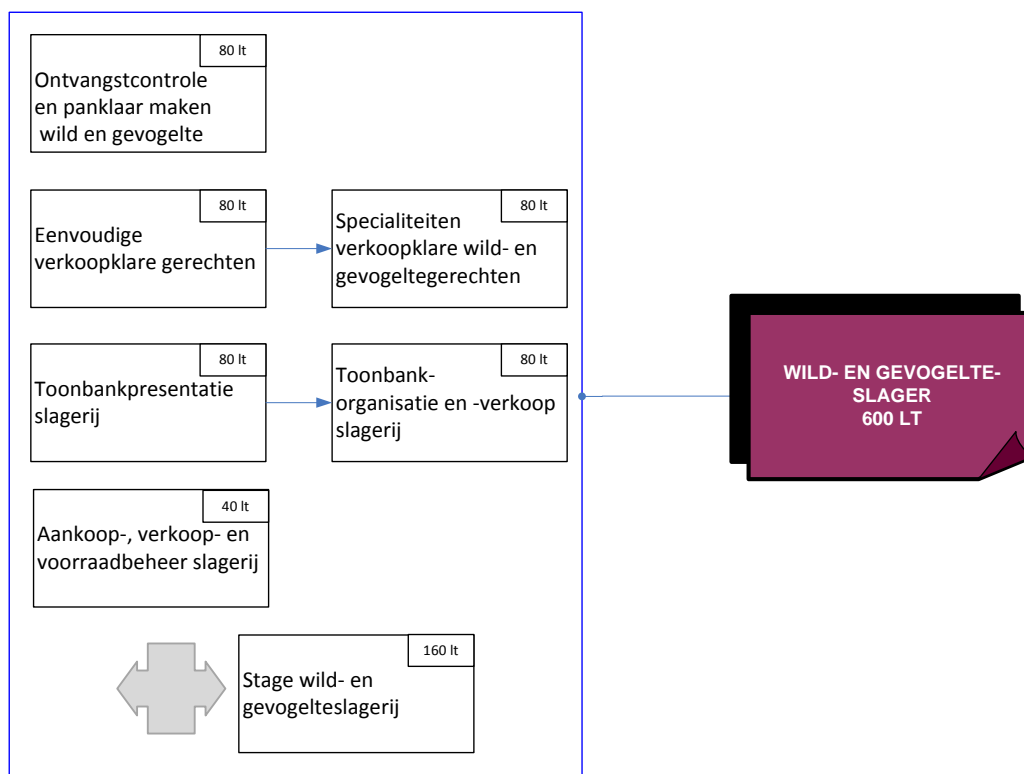
GEREGLEMENTEERD BEROEP

Het certificaat "Wild- en Gevogelteslager" en/of het bewijs van beroepskwalificatie van niveau 4 van "Wild- en Gevogelteslager" en/of een diploma secundair onderwijs van de opleiding "Wild- en Gevogelteslager" gelden als bewijs van beroepsbekwaamheid voor de uitvoering van zelfstandige activiteiten met betrekking tot "Wild- en Gevogelteslager".

MODULAIR TRAJECT

De opleiding “Wild- en gevogelteslager” bestaat uit 7 modules:

- Ontvangstcontrole en panklaar maken wild en gevogelte 80 Lt M VO 161
- Eenvoudige verkoopklare gerechten 80 Lt M VO G159
- Toonbankpresentatie slagerij 80 Lt M VO G158
- Specialiteiten verkoopklare wild- en gevogeltegerechten 80 Lt M VO 162
- Toonbankorganisatie en -verkoop slagerij 80 Lt M VO G163
- Aankoop-, verkoop- en voorraadbeheer slagerij 40 Lt M VO G164
- Stage wild- en gevogelteslagerij 160 Lt M VO 167



CERTIFICERING

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat. Deze opleiding leidt tot het certificaat Wild- en gevogelteslager en een bewijs van beroepskwalificatie van niveau 4 van Wild- en gevogelteslager.

OPLEIDINGSDUUR

De opleiding omvat in totaal **600** lestijden.

DIPLOMA SO

Het certificaat Wild- en gevogelteslager leidt in combinatie met het certificaat Aanvullende algemene vorming tot het diploma secundair onderwijs.

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](#)

PIJLEN TUSSEN MODULES



De cursist is door de pijl gebonden aan een verplichte volgorde in het traject. De cursist beschikt over het deelcertificaat van de module die in sequentieel verband staat met de betrokken module (= verbonden via de pijl) of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

INSTAPVEREISTEN VOOR DE MODULE



De cursist beschikt over deelcertificaten van een aantal modules uit het studiegebied VOEDING, cluster slagerijopleidingen, met een gezamenlijke duur van minstens 160 Lt of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

Modules

MODULE ONTVANGSTCONTROLE EN PANKLAAR MAKEN WILD EN GEVOGELTE

SITUERING

In deze module leert men het wild, gevogelte, konijnen en exotische vleessoorten ontvangen en controleren. Tevens leert men deze dieren leeg en schoon maken en versnijden, alsook de karkassen en/of stukken vlees verwerken (uitsnijden, uitbenen, afwerken), klein snijden, klieven of hakken. Men leert tevens braadvlees, blinde vinken, braadworsten, ... met vlees van gevogelte, wild, konijnen en/of exotische vleessoorten maken. 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 ARAB¹-wetgeving/de codex welzijn op het werk
- Past hef- en tiltechnieken toe

co 00419

Werkt in teamverband

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

D110101 Id17100-c

Ontvangt wild, gevogelte, konijnen en exotische vleessoorten en controleert

- Respecteert de koudeketen
- Voert ingangscontrole uit op de hoeveelheid en (technische) kwaliteit
- Controleert of het vlees voldoet aan de hygiënische voorschriften
- Zendt leveringen die niet voldoen aan de richtwaarden terug
- Slaat het vlees op in de koeling of diepvries volgens het "First in First out"-principe
- Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze op een lijst of met de computer
- Houdt rekening met de vochtigheidsgraad voor de opslag van producten en ingrediënten
- Kijkt de ingrediënten na op kwaliteit en houdbaarheid
- Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit

¹ ARAB: Algemeen Reglement voor Arbeidsbescherming.

D110101 Id18009-c

Verwerkt karkassen en/of stukken vlees van wild, gevogelte, konijnen en exotische vleessoorten (uitsnijden, uitbenen, afwerken, ...)

- Stemt het gereedschap af op de snijhandeling en de karakteristieken van het stuk vlees
- Verwijdert eventueel poten
- Ontvet
- Maakt geen insnijdingen die het vlees in waarde doen dalen en de bewaringstermijn verkorten
- Zorgt dat er zo weinig mogelijk vlees aan de verwijderde delen hangt
- Verwijdert alle kleine hematomen², beensplinters en kraakbeen
- Houdt het mes op snede

D110101 Id19407-c/19408-c/19417-c/455-c

Maakt dieren (wild, gevogelte, konijnen en/of exotische vleessoorten) leeg, maakt schoon en versnijdt

- Verwijdert de ingewanden
- Beent groot wild uit en versnijdt gevogelte, konijnen en/of exotische vleessoorten in delen
- Behoudt de herkomstidentificatie bij het versnijden
- Bepaalt de bestemming van het vlees op basis van de productieplanning en de verkoopgegevens
- Pelt, ontvliest en portioneert de stukken vlees volgens de bestemming
- Verwerkt overgebleven resten vlees in producten
- Gebruikt messen, zaag en wetstaal

co 01163

Snijdt stukken vlees klein, klieft of hakt en maakt braadvlees, blinde vinken, braadworsten met vlees van gevogelte, wild, konijnen en/of exotische vleessoorten

- Berekent hoeveelheden volgens de opdracht
- Controleert de ingrediënten
- Stelt aan de hand van het recept vast welke grondstoffen nodig zijn en weegt ze af
- Maakt de ingrediënten productieklaar
- Maakt het vlees productieklaar
- Gebruikt kruiden en kruidenmengsels
- Vermaalt, verkleint of hakt eventueel het vlees
- Bereidt volgens receptuur
- Vult worsten
- Bindt worsten en vlees
- Maakt vleesbereidingen: lardeert³, bardeert⁴, marineert⁵, ...
- Maakt gebruik van aangepast materieel
- Controleert het bereide product (visuele controle, geurcontrole, ...)

² Hematoom: is een bloeduitstorting, hiermee wordt die toestand bedoeld waarbij het uittredende bloed zich ergens in het lichaam ophoopt.

³ Larderen: een mager stuk vlees doorrijgen met dunne reepjes spekvet.

⁴ Barden: techniek waarbij het vlees wordt ingepakt met spek alvorens het snel en door middel van droge hitte wordt gebraden.

⁵ Marineren: in een kruidenmengsel weken.

TE INTEGREREN KENNIS

- Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono⁶, E-coli⁷, salmonella⁸, ...)
- Basiskennis van allergenen⁹
- Basiskennis van de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Basiskennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne
- Basiskennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...)
- Basiskennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen¹⁰ en de soorten poreuze darmen
- Kennis van de voorwaarden voor opslag van vlees
- Kennis van de wettelijke reglementering in verband met vervoer van vlees, vleesproducten en vleesbereidingen
- Kennis van kwaliteitsnormen
- 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 HACCP¹¹
- Kennis van GMP¹²
- Kennis van GHP¹³
- Kennis van de kritische controlepunten voor het eigen werk
- Kennis van FIFO¹⁴ - en FEFO¹⁵ -principe
- Kennis van productiefiches/recepturen
- Kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees
- Kennis van ingangscntrole op hoeveelheid en technische kwaliteit
- Kennis van anatomie van dieren
- Kennis van het rode organenpakket
- Kennis van de typologie van de vleesstukken
- Kennis van technieken om vlees te snijden
- Kennis van pellen en ontvliezen van vlees
- Kennis van technieken voor het ontvetten van eenden
- Kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren
- Kennis van vleesbewerkingstechnieken
- Kennis van malen, verkleinen en cutteren
- Kennis van diverse meetinstrumenten
- Kennis van de verhoudingen in functie van de te maken hoeveelheid, rekening houdende met de vigerende wettelijke bepalingen

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

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

8 Salmonella: een geslacht van gramnegatieve staaformige 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,

⁹ Allergeen: een bestanddeel van een natuurlijke of kunstmatige stof die allergische reacties kan veroorzaken.

¹⁰ Alginaat: een hydrofiel polymeer dat gemaakt wordt uit zeewier, het hoofbestanddeel is alginezuur.

¹¹ HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Points is een risico inventarisatie voor voedingsmiddelen.

¹² GMP: Good Manufacturing Practice (goede wijze van produceren) is een kwaliteitssysteem voor de voedingsindustrie.

¹³ GHP: Goede Hygiënische Praktijken is een kwaliteitssysteem voor de voedingsindustrie.

¹⁴ FIFO: First In - First Out.

¹⁵ FEFO: First Expired - First Out.

-
- Kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven
 - Kennis van de technologische functionaliteit van hulpstoffen, zout, kruiden, eiwitten, water, collageen, vet, melk, in het productieproces
 - Grondige kennis van technieken om karkassen en groot wild uit te benen en op te delen.
-

MODULE EENVOUDIGE VERKOOPKLARE GERECHTEN

SITUERING

In deze module leert men groenten en fruit wassen en schoonmaken, alsook eenvoudige soepen, sauzen, salades, gerechten en traiteurschotels bereiden volgens recept en deze opslaan in de koeling. 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 00419

Werkt in teamverband

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

D110301 Id6296-c

Wast groenten en fruit en maakt ze schoon

- Past tijdens het bewerken van fruit en groenten de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid toe
- Vermijdt kruiscontaminaties¹⁶
- Kiest het materieel dat het meest geschikt is voor de uit te voeren activiteit
- Verwerkt fruit en groenten in de bereidingen volgens receptuur
- Portioneert fruit en groenten

D110301 Id6394

Bereidt gerechten, traiteurschotels, soepen, sauzen en salades en slaat ze op in een koelkamer

- Weegt grondstoffen af
- Past tijdens het bewerken van het vlees de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid toe
- Maakt seizoensgebonden bereidingen en gerechten
- Portioneert vlees
- Gebruikt een vleessnijmachine
- Gebruikt toestellen voor het bereiden van gerechten
- Volgt het recept op
- Koelt maaltijden om de versheid te garanderen
- Slaat de producten op in de koeling of diepvries volgens het "First In, First Out"-principe

¹⁶ Kruiscontaminaties: overdracht van een microbiële besmetting, van het ene naar het andere voedingsmiddel.

-
- Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze (op een lijst of met de computer)

TE INTEGREREN KENNIS

- 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 de bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ...
 - Basiskennis van courante groenten en fruitsoorten
 - Basiskennis van eenvoudige versnijdingstechnieken voor groenten en fruit
 - Kennis van de voorwaarden voor opslag van vlees
 - Kennis van kwaliteitsnormen
 - 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 FIFO- en FEFO-principe
 - Kennis van de criteria voor versheid van grondstoffen
 - Kennis van productiefiches/recepturen
 - Kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees
 - Kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren
 - Kennis van vleesbewerkingstechnieken
-

MODULE TOONBANKPRESENTATIE SLAGERIJ

SITUERING

In deze module leert men gerechten, slagerijproducten, (traiteur)schotels versieren en in de toonbank plaatsen, schikken en presenteren, kippen in de grill plaatsen alsook gerechten, slagerijproducten, traiteurschotels verpakken en etiketteren. 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 00419

Werkt in teamverband

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

D110101 Id17346-c

Schikt en presenteert schotels in de toonbank

- Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine
- Weegt porties af
- Past afwerkings- en garneringstechnieken toe
- Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen
- Houdt rekening met het "First in, First out" principe en scheiding van productgroepen
- Brengt etiketten aan volgens opdracht
- Vult de toonbank aan in de loop van de dag
- Verwijdert in opdracht producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen
- Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne

D110301 Id6051-c

Versiert gerechten, slagerijproducten, verpakt traiteurschotels en plaatst in de toonbank

- Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine
- Weegt porties af
- Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de waren verkoopklaar te maken
- Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen
- Schikt en presenteert schotels in de toonbank, rekening houdend met het "First In First Out" principe en scheiding van productgroepen

-
- Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, ...)
 - Vult de toonbank aan in de loop van de dag
 - Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen

co 00418

Plaatst kippen in de grill

TE INTEGREREN KENNIS

- 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 de bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ...
 - Basiskennis van afwerkings- en garneringstechnieken
 - Kennis van de voorwaarden voor opslag van vlees
 - Kennis van kwaliteitsnormen
 - 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 FIFO- en FEFO-principe
 - Kennis van diverse meetinstrumenten
 - Kennis van verpakkingsmethoden
 - Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product
-

MODULE SPECIALITEITEN VERKOOPKLARE WILD- EN GEVOGELTE-GERECHTEN

SITUERING

In deze module leert men gerechten en traiteurschotels met wild, gevogelte, konijnen en/of exotische vleessoorten bereiden en deze opslaan in de koeling en men leert (vlees)producten en geleibereidingen op basis van wild, gevogelte, konijnen en/of exotische vleessoorten maken. Tijdens het leerproces heeft men ook aandacht voor het werken in teamverband en het organiseren van de eigen werkzaamheden, 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 00419

Werkt in teamverband

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

co 01160

Regelt eigen werk en bepaalt werkvolgorde

- Leest en interpreteert de productieopdracht
- Kiest de juiste receptuur/productfiche
- Kiest en weegt grondstoffen af in functie van het te bereiden product
- Respecteert de grondstofverhoudingen voor de te maken hoeveelheden
- Houdt rekening met de wettelijke normeringen en traceerbaarheidsvoorschriften
- Kiest het productievlees volgens de beoogde doelstelling
- Houdt rekening met het allergenenbeleid

D110301 Id 6394

Bereidt traiteurschotels, wild- en gevogeltegerechten en slaat ze op in een koelkamer

- Kiest grondstoffen op basis van recept en weegt ze af
- Past tijdens het bewerken van het vlees de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid toe
- Maakt seizoensgebonden bereidingen en gerechten
- Portioneert vlees
- Gebruikt een vleessnijmachine
- Gebruikt toestellen voor het bereiden van gerechten
- Stemt de bewaartechniek af op het product
- Volgt het recept op
- Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie

- Verwerkt resten van wild, gevogelte, konijn, exotische vleessoorten en groenten in gerechten
- Koelt maaltijden om de versheid te garanderen
- Slaat de producten op in de koeling of diepvries volgens het “First In, First Out”-principe
- Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze (op een lijst of met de computer)

D110101 Id23980-c/23984-c/23985-c/23989-c/23992-c/42960-c

Bereidt een product op basis van wild en gevogelte

- Bereidt kant-en-klaar gerechten
- Maakt producten die bestemd zijn om te grillen
- Verwerkt orgaanvleesproducten (lever, niertjes, hersentjes ...)
- Bereidt wild-, gevogelte- en konijnspecialiteiten en specialiteiten van exotische vleessoorten (stukken gevuld vlees, gemarineerd vlees, brochettes, worsten, ...)
- Bereidt, kookt en braadt vlees
- Maakt vleeswaren

co 01164

Maakt geleibereidingen klaar op basis van wild en gevogelte (aspic van kip, ...)

- Reinigt en zorgt voor het voorzouten van grondstoffen
- Laat garen tot de gewenste malsheid
- Selecteert de gegaarde grondstoffen volgens bestemming
- Legt grondstoffen in kokende gelei
- Verwijdert been, kraakbeen, harde delen, pezen, ...
- Verkleint de grondstoffen (malen, hakken)
- Maakt geleibereiding op basis van gelatine of natuurlijke gelei
- Laat alles terug opkoken tot gewenste temperatuur
- Vormt in darm of vorm
- Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne

co 01165

Maakt vleesproducten op basis van wild en gevogelte die bestemd zijn om te worden gefrituurd (frituursnacks zoals o.a. nuggets, brochettes)

- Bereidt de halffabricaten volgens receptuur
 - Pekelt, zout, verkleint, trommelt of malaxeert¹⁷ het vlees
 - Fabriceert en voegt bijkomstige ingrediënten volgens receptuur toe
 - Assembleert, vult af of vormt de halffabricaten tot een afgewerkt product volgens het productie order
 - Bekleedt het product met een uitwendige omhulling (bv. een deeg) en paneert het volgens receptuur
- Verhit de producten volgens het voorgeschreven proces
- Controleert het verhittingsproces met de geschikte meetinstrumenten
- Laat de producten afkoelen en vriest ze in tot de wettelijk voorgeschreven bewaartemperatuur

TE INTEGREREN KENNIS

- Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, E-coli, salmonella, ...)
- Basiskennis van ICT
- Kennis van allergenen
- Kennis van de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Kennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne
- Kennis van de voorwaarden voor opslag van vlees/voeding
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures

¹⁷ Malaxeren: het kneden van bestanddelen, week maken.

-
- 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 FIFO- en FEFO-principe
 - Kennis van de criteria voor versheid van grondstoffen
 - Kennis van productiefiches/recepturen
 - Kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees
 - Kennis van snijmaterialen en -machines
 - Kennis van technieken om vlees bij te snijden
 - Kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren
 - Kennis van vleesbewerkingstechnieken
 - Kennis van pellen en ontvliezen van vlees
 - Kennis van technieken voor het ontvetten van eenden
 - Kennis van afvultechnieken
 - Kennis van geleibereidingen
 - Kennis van pekelen, zouten, trammelen, malaxeren van vlees
 - Kennis van de thermische aspecten van koelen en verhitten van vlees en vleesproducten
 - Kennis van afwerkings- en garneringstechnieken
 - Kennis van de bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ...
 - Grondige kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur
 - Grondige kennis HACCP
 - Grondige kennis GMP
 - Grondige kennis GHP
 - Grondige kennis van de kritische controlepunten voor het eigen werk
-

MODULE TOONBANKORGANISATIE EN –VERKOOP SLAGERIJ

SITUERING

In deze module leert men gerechten, slagerijproducten, (traiteur)schotels versieren en in de toonbank plaatsen, alsook gerechten, slagerijproducten en -specialiteiten, traiteurschotels verpakken. Tevens leert men ook verkopen, de bestelling van de klant opnemen, hem informeren over de herkomst van het vlees en de bereidingswijze én de voorraad opvolgen en bestellingen plaatsen. Tijdens het leerproces heeft men ook aandacht voor het werken in teamverband, het opvolgen van vaktechnieken, 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 ARAB-wetgeving/de codex welzijn op het werk
- Past hef- en tiltechnieken toe

co 00419

Werkt in teamverband

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

D110101 Id19841-c

Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op

- Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op
- Geeft zelf het goede voorbeeld
- Informeert medewerkers over voedselveiligheid en hygiëne
- Stuurt medewerkers bij indien nodig
- Volgt regelmatig opleidingen in verband met voedselveiligheid en hygiëne

D110101 Id18152-c

Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en maakt bestellingen

- Registreert voorraadgegevens
- Registreert gegevens over het verbruik van producten

D110301 ID6051-C

Versiert gerechten, slagerijproducten, verpakt traiteurschotels en plaatst in de toonbank

- Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine
- Gebruikt verpakkingsmateriaal geschikt voor voeding volgens de hygiëneregelgeving
- Weegt porties af
- Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de waren verkoopklaar te maken
- Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen

- Schikt en presenteert schotels in de toonbank rekening houdend met het “First In First Out” principe, het toonbankvulschema, de hygiënische regelgeving en scheiding van productgroepen
- Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, ...)
- Vult de toonbank aan in de loop van de dag
- Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen

D110101 Id17346-c

Verpakt stukken vlees en slagerijspecialiteiten (bakjes, levensmiddelenpapier, ...) en plaatst in de toonbank

- Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine
- Weegt porties af
- Past afwerkings- en garneringstechnieken toe
- Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen
- Schikt en presenteert schotels in de toonbank, rekening houdend met het “First in, First out ” principe en het toonbankvulschema
- Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, allergenen, ...)
- Vult de toonbank aan in de loop van de dag
- Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen
- Past bij het presenteren in de toonbank de richtlijnen met betrekking tot hygiëneregelgeving en scheiding van productgroepen toe
- Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne

D110101 Id12027-c/20812-c

Neeft de bestelling van de klant op en informeert over de herkomst van het vlees en de bereidingswijze en verkooft

- Informeert klanten over de samenstelling, allergenen, bereidingswijze, bewaringswijze en toepassing van de producten
- Stelt vragen om de wensen van de klant te achterhalen
- Gebruikt een vleessnijmachine
- Versnijdt en vermaalt
- Weegt vleesproducten en verpakt ze volgens voorschriften met betrekking tot voedselveiligheid
- Maakt de rekening

TE INTEGREREN KENNIS

- Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, E-coli, salmonella, ...)
- Basiskennis voorraadbeheer
- Basisprincipes van klantvriendelijkheid
- Basiskennis van bestelprocedures
- Kennis van allergenen
- Kennis van de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Kennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne
- Kennis van de voorwaarden voor opslag van vlees/voeding
- Kennis van kwaliteitsnormen
- 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 FIFO- en FEFO-principe

-
- Kennis van de criteria voor versheid van grondstoffen
 - Kennis van de bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ...
 - Kennis van afwerkings- en garneringstechnieken
 - 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 het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur
 - Grondige kennis HACCP
 - Grondige kennis GMP
 - Grondige kennis GHP
 - Grondige kennis van de kritische controlepunten voor het eigen werk
 - Grondige kennis van het berekenen van de hoeveelheid ingrediënten volgens productieorder/technische fiche
-

MODULE AANKOOP-, VERKOOP- EN VOORRAADBEHEER SLAGERIJ

SITUERING

In deze module leert men de voorraad opvolgen, tekorten vaststellen en bestellingen maken, bewust omgaan met grondstoffen in relatie tot de kostprijs van de producten. Tevens leert men volledige dieren, karkassen, stukken vlees aankopen en onderhandelen in verband met de aankoopvoorwaarden, alsook het rode organenpakket sorteren. 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 ARAB-wetgeving/de codex welzijn op het werk
- Past hef- en tiltechnieken toe

co 00419

Werkt in teamverband

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

D110101 Id18152-c

Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en maakt bestellingen

- Registreert voorraadgegevens
- Registreert gegevens over het verbruik van producten
- Neemt actie in geval van tekorten of overschotten
- Schat de vraag van de klanten in
- Stelt een assortiment samen volgens verwachte verkoop en het seizoen
- Berekent het rendement van vlees van geslachte dieren
- Berekent de hoeveelheid producten voor de bestelling
- Koopt grondstoffen, ingrediënten, halffabricaten en materieel in
- Vult een bestelbon in
- Contacteert leveranciers

D110101 Id25812-c

Koopt volledige dieren, karkassen, stukken vlees aan en onderhandelt de aankoopvoorwaarden

- Kiest volledige dieren, karkassen en stukken vlees uit
- Controleert vlees visueel
- Controleert de kerntemperatuur
- Spoort afwijkingen van vlees op
- Beoordeelt de kwaliteit en het rendement
- Deelt het vlees in categorieën volgens bestemming

co 01162

Sorteert het rode organenpakket

- Respecteert de wettelijke temperatuur
- Sorteert, bewerkt en verwerkt de rode organen volgens bestemming/order

D110101 ID18026-c

Gaat bewust om met grondstoffen in relatie tot de kostprijs van de producten

- Verzamelt de benodigde gegevens van grond- en hulpstoffen
- Gaat op een rendementsbewuste manier om met de grondstoffen in relatie tot de kostprijs van het (eind)product
- Onderneemt acties om de efficiëntie te verbeteren en de kosten te beheersen

TE INTEGREREN KENNIS

- 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 de bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ...
- Basiskennis van ICT
- Basiskennis voorraadbeheer
- Basiskennis van bestelprocedures
- Basiskennis van het invullen van bestelformulieren
- Basiskennis wet op de handelspraktijken
- Kennis van de voorwaarden voor opslag van vlees/voeding
- Kennis van kwaliteitsnormen
- 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 temperatuur en het bewaren van voedingsmiddelen
- Kennis van HACCP
- Kennis van GMP
- Kennis van GHP
- Kennis van de kritische controlepunten voor het eigen werk
- Kennis van FIFO- en FEFO-principe
- Kennis van de criteria voor versheid van grondstoffen
- Kennis van de wettelijke reglementering in verband met vervoer van vlees, vleesproducten en vleesbereidingen
- Kennis van ingangscntrole op hoeveelheid en technische kwaliteit
- Kennis van regelgeving en kwaliteitsafwijkingen
- Kennis van het rode organenpakket
- Kennis van de typologie van de vleesstukken
- Kennis van productiefiches/recepturen
- Kennis van diverse meetinstrumenten
- Kennis van het gebruik van (digitale) weegtoestellen
- Kennis van verpakkingsmethoden
- Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product
- Grondige kennis van het berekenen van de hoeveelheid ingrediënten volgens

-
- productieorder/technische fiche
 - Grondige kennis van indelen volgens bestemming van commerciële en verkoopklare stukken
-

MODULE STAGE WILD- EN GEVOGELTESLAGERIJ

SITUERING

In deze module past men competenties die in voorgaande modules werden aangeleerd, toe in een reële werkomgeving. Men ontvangt, controleert en verwerkt karkassen en/of stukken vlees van wild, gevogelte, konijnen en exotische vleessoorten. Men leert ook werken in teamverband, met oog voor hygiëne en voedselveiligheid.

ACTIVITEITEN

D110101 Id16246-c

Werkt hygiënisch en voedselveilig

co 00419

Werkt in teamverband

D110101 Id17100-c

Ontvangt wild, gevogelte, konijnen en exotische vleessoorten en controleert

D110101 Id18009-c

Verwerkt karkassen en/of stukken vlees van wild, gevogelte, konijnen en exotische vleessoorten (uitsnijden, uitbenen, afwerken, ...)

D110101 Id19407-c/19408-c/19417-c/455-c

Maakt dieren (wild, gevogelte, konijnen en/of exotische vleessoorten) leeg, maakt schoon en versnijdt

TE INTEGREREN KENNIS

- Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, E-coli, salmonella, ...)
- Basiskennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...)
- Basiskennis van allergenen
- Basiskennis van de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Basiskennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne
- Basiskennis van anatomie van dieren
- Kennis van de voorwaarden voor opslag van vlees
- Kennis van kwaliteitsnormen
- 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 temperatuur en het bewaren van voedingsmiddelen
- Kennis van HACCP
- Kennis van GMP
- Kennis van GHP
- Kennis van de kritische controlepunten voor het eigen werk
- Kennis van de typologie van de vleesstukken
- Kennis van snijmaterialen en -machines
- Kennis van technieken om vlees te snijden
- Kennis van technieken om vlees bij te snijden
- Kennis van technieken voor het ontvetten en ontvriezen van vlees
- Kennis van malen, verkleinen en cutteren