|  |  |
| --- | --- |
| Cursist(e):  Contractnummer: | Bedrijf:  Contactpersoon: |

**Beroep: Slager Indicatieve duurtijd: …. Weken**

Bereidt vlees en slagerijspecialiteiten volgens de voorschriften voor voedselveiligheid en hygiêne.

Bijkomende activiteiten kunnen zijn: slagerijproducten verkopen en een voedingskleinhandel beheren (slagerij, slagerij- vleeswarenwinkel, ?).

1. **De competenties: Inhoudstafel**

[Karkassen of stukken vlees ontvangen en controleren 4](#_Toc426625689)

[Karkassen en stukken vlees verwerken (uitsnijden, uitbenen, afwerken,…) 5](#_Toc426625690)

[De stukken verdelen volgens hun classificatie (categorie, bevleesdheid en vetheid) en hun aard (om te stoven, om te grillen, …) 9](#_Toc426625691)

[Stukken vlees klein snijden, klieven of hakken / Braadvlees, blinde vinken, braadworsten, worsten, ... maken 10](#_Toc426625692)

[Stukken vlees en slagerijspecialiteiten verpakken (bakjes, levensmiddelenpapier, ...) Ze in de toonbank plaatsen 13](#_Toc426625693)

[De bestelling van de klant opnemen / De klant informeren over de herkomst van het vlees en de bereidingswijze, ... 15](#_Toc426625694)

[De voorraad opvolgen, tekorten vaststellen / Bestellingen plaatsen 17](#_Toc426625695)

[Het werkblad, het gereedschap en de ruimtes schoonmaken en hygiënisch houden  *(* 18](#_Toc426625696)

[Regelt eigen werk en bepaalt werkvolgorde 19](#_Toc426625697)

[Vlees snijden, uitbenen, bereiden: Gevogelte ,Kalf,  Konijn , Lam,  Paard, Rund, Schaap, Varken, Wild, exotisch vlees, ... 20](#_Toc426625698)

[Producten verkopen 22](#_Toc426625699)

[Een soort product bereiden: Kant-en-klaar gerechten (gegratineerde gerechten, zuurkool, ...) / Producten van de grill 22](#_Toc426625700)

[Een soort product bereiden: Rode orgaanvleesproducten (lever, niertjes, tong, hersentjes, ...) 23](#_Toc426625701)

[Een soort product bereiden: Slagerijspecialiteiten (stukken gevuld vlees, gemarineerd vlees, brochettes, worsten, ...) 24](#_Toc426625702)

[Een soort product bereiden: Vlees / Fijne vleeswaren (gezouten voedingswaren, patés, bloedworsten, ) 24](#_Toc426625703)

[Een soort product bereiden: Witte orgaanvleesproducten (poten, oren, kalfskop, ...) 25](#_Toc426625704)

[Een soort product bereiden: Gedroogd, gekookt of gebraden vlees 26](#_Toc426625705)

[Dieren (gevogelte, konijnen, wild, ...) leegmaken en schoonmaken 26](#_Toc426625706)

[Volledige dieren, karkassen, stukken uitkiezen bij een producent of tussenpersoon / De aankoopvoorwaarden bepalen  *(BKD 0063/Id 25812)* 28](#_Toc426625707)

[Een organisatie boekhoudkundig en administratief beheren 29](#_Toc426625708)

[Medewerkers opleiden in vaktechnieken 30](#_Toc426625709)

1. **Geplande opleidingsacties**
2. **Job gerelateerde competenties: basis**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Karkassen of stukken vlees ontvangen en controleren | | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties taken van de begeleider** | **Opleidingsacties**  **taken van de cursist** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Voert ontvangstcontrole uit op hoeveelheid en kwaliteit  Identificeert de oorsprong van het vlees aan de hand van veterinaire stempels  Controleert de temperatuur, het gewicht en de versheid van het vlees met meetapparatuur en visueel  Controleert of het vlees voldoet aan de voorschriften voor voedselveiligheid en hygiëne Registreert afwijkingen | Legt uit: kenmerken van bederf (geur, kleur, kleverigheid,…)  Toont de identificatie van het vlees aan de hand van veterinaire stempels, referenties, lotnummers en SANITEL-nummers de oorsprong van het vlees  Informeert de cursist(e) over de te volgen procedure en toont de werkwijze aan de cursist(e) | Respecteert de voorgeschreven werkmethode*,* verwittigt onmiddellijk de verantwoordelijke bij het vaststellen van afwijkingen en neemt de nodige voorzorgen indien nodig. |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Karkassen en stukken vlees verwerken (uitsnijden, uitbenen, afwerken,…) | | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Opleidingsacties**  **taken van de cursist** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Stemt het gereedschap af op de snijhandeling en de karakteristieken van het stuk vlees | Stelt technische fiches, met afbeeldingen, van de eigenschappen van de verschillende vleestukken ter beschikking  Toont de eigenschappen van de verschillende vleesstukken  Toont de bewerkingen van de snijhandelingen voor van de verschillende vleesstukken en gebruikt hierbij het juiste gereedschap. | Bestudeert de beschikbaar gestelde documenten om de verschillende eigenschappen van de diverse vleesstukken te herkennen  Sorteert de verschillende vleesstukken in bakken  Gebruikt de juiste gereedschappen bij het bewerken van de verschillende vleesstukken |  |  |
| Volgt de snit voorgeschreven in het lastenboek | Stelt het lastenboek ter beschikking van de cursist(e) en geeft de nodige uitleg bij de punten van aandacht. | Neemt kennis van het lastenboek, maakt nota’s indien nodig. |  |  |
| Versnijdt de karkas naar grote versnijdingsvormen (ruggen, buiken, billen, schouders, …) met behoud van de herkomstidentificatie | Toont het versnijden van de karkas voor, zoals het opentrekken van voor- en achterkwartier in de juiste volgorde.  Toont het scheiden van de diverse onderdelen van de karkas in deelstukken  Toont de verschillen in versnijden van de karkas van de verschillende vleessoorten (rund, kalf, varken, lam, enz….)  Wijst de cursist(e) op het belang van het behoud van de herkomstidentificatie voor de traceerbaarheid van herkomst van het  vlees en de vleesstukken | Voert de het versnijden van de karkas  uit onder toezicht van de begeleider.  Kent de verschillen in het versnijden van de karkas van de diverse vleessoorten. (rund, kalf, varken, lam, enz….)  Voert na verloop **van tijd** de versnijdingen zelfstandig uit.  Respecteert de herkomstidentificatie voor de traceerbaarheid van het vlees en de vleesstukken |  |  |
| Beent stukken uit en verwijdert vliezen, zwoerden, vet, …  Verwijdert kleine hematomen, beensplinters en kraakbeen  Maakt geen insnijdingen die het vlees in waarde doen dalen  Zorgt ervoor dat er zo weinig mogelijk vlees aan verwijderde delen hangt | Toont de verschillende bewerkingen in de juiste volgorde voor (uitbenen, verwijderen van vliezen, zwoerden, vet, hematomen, beensplinters, kraakbeen,..…)  Maakt de cursist(e) opmerkzaam voor het onnodig insnijden van het vlees om waarde vermindering van het vlees of de vleestukken te vermijden  Toont de houding en het gebruik van de gereedschappen voor, om zo weinig mogelijk vlees aan de te verwijderen delen te laten hangen. | Voert de verschillende bewerkingen in de juiste volgorde uit onder toezicht van de begeleider.  Vermijd onnodig insnijdingen om de waarde van het vlees of de vleesstukken niet te verminderen  Laat zo weinig mogelijk vlees aan de te verwijderen delen hangen.  Let op de houding en gebruikt het juiste gereedschap. |  |  |
| Houdt messen op snede | Legt de noodzaak van het op snede houden van de messen uit aan de cursist(e).  Toont aan de cursist(e) de techniek(en) om messen op snede te houden | Oefent onder toezicht in het op snee houden van scherpe voorwerpen.  Houd scherpe voorwerpen spontaan op snee. |  |  |
| Gebruikt de persoonlijke beschermingsmiddelen  Werkt ergonomisch | Stelt de nodige persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM) ter beschikking van de cursist(e)  Toont hoe en wanneer de PBM moeten gebruikt worden om kwetsuren te vermijden.  Geeft het goede voorbeeld om ergonomisch te werken | Past de richtlijnen nauwgezet toe en gebruikt scherpe voorwerpen en snijwerktuigen op gepaste wijze  Gebruikt de ter beschikking gestelde beschermingsmiddelen op gepaste wijze.  Werkt ergonomisch |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| De stukken verdelen volgens hun classificatie (categorie, bevleesdheid en vetheid) en hun aard (om te stoven, om te grillen, …) | | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Opleidingsacties**  **taken van de cursist** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Bepaalt de bestemming van het vlees op basis van de productieplanning en de verkoopgegevens | Neemt met de cursist(e) de productieplanning en verkoopgegevens door.  Toont aan de cursist(e) hoe de planning wordt opgemaakt aan de hand van het order- of lastenboek | Maakt onder toezicht van de begeleider een planning op aan de hand van order- of lastenboek.  Houd rekening met de verkoopgegevens |  |  |
| Houdt versnijdingen van verschillende loten apart in functie van traceerbaarheid | Maakt de cursist(e) attent om de verschillende loten apart te houden in functie van de traceerbaarheid.  Toont aan de cursist(e) hoe de traceerbaarheid van de deelstukken moet uitgevoerd worden (etiketten printen, aparte gemarkeerde bakken, enz….) | Respecteert de richtlijnen in verband met de traceerbaarheid van het vlees en de vleesstukken.  Houd de diverse loten uit elkaar, markeert bakken, print etiketten en labelt de loten. |  |  |
| Deelstukken van vlees herkennen | Toont de verschillende deelstukken van het vlees en geeft de bestemming ervan aan. | Kent na verloop van **tijd** de diverse deelstukken en de bestemming ervan. |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Stukken vlees klein snijden, klieven of hakken / Braadvlees, blinde vinken, braadworsten, worsten, ... maken | | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Opleidingsacties**  **taken van de cursist** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Pelt, ontvliest en portioneert de stukken vlees volgens de bestemming  Deelt het vlees verder op in commerciële deelstukken | Toont hoe de stukken vlees worden behandeld(pellen, ontvliezen, ontvetten, portioneren, enz. ..) en verwerkt in commerciële deelstukken. | Pelt, ontvliest, ontvet, portioneert de stukken vlees volgens de bestemming. |  |  |
| Maakt vleesbereidingen volgens een recept  Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af  Gebruikt kruiden en kruidenmengsels | Toont de werking van de weegschalen  Geeft uitleg bij de grondstoffen die worden toegevoegd aan de bereidingen  Maakt de cursist(e) wegwijs in de verschillenden kruiden, kruidenmengsels en andere toevoegingen om de recepturen te kunnen toepassen  Toont de werking van mengmachines, volgens de veiligheids- en hygiënerichtlijn  Het eerste gebruik van de machines gebeurt onder toezicht van de begeleider. | Werk volgens de aangegeven recepturen, respecteert de juiste verhoudingen om de kwaliteit van de bereidingen te garanderen.  Weegt grondstoffen af volgens de aangegeven receptuur.  Kent de verschillende kruiden en de samenstelling van kruidenmengsels en andere toevoegingen.  Gebruikt mengmachines volgens de veiligheids- en hygiënerichtlijnen |  |  |
| Vult worsten  Bindt worsten en vlees | Toont de werking van de vulmachines volgens de veiligheids- en hygiënerichtlijn  Laat de cursist(e) onder toezicht de verschillende worstsoorten vullen, let hierbij op het gebruik van de juist snaren.  Toont het opbinden van worsten en bepaalde vleesstukken | Gebruikt vulmachines, volgens de veiligheids- en hygiënerichtlijn  Vult verschillenden soorten worst.  Bind worsten en vleesstukken op  Gebruikt de juiste snaren bij het vullen van worsten. |  |  |
| Gebruikt aangepast materiaal | Toont de materialen en het aangepast gebruik ervan | Kent de materialen en het juiste gebruik ervan. |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Stukken vlees en slagerijspecialiteiten verpakken (bakjes, levensmiddelenpapier, ...) Ze in de toonbank plaatsen | | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Opleidingsacties**  **taken van de cursist** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Weegt porties af  Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine | Toont de werking van de weegschalen  Stelt de nodige verpakkingsmateriaal ter beschikking.  Toont de technieken van het manueel of machinaal verpakken van producten  Toont het gebruik en de te nemen veiligheidsmaatregelen van de verpakkingsmachine. | Gebruikt het verpakkingsmateriaal met zorg en op de juiste manier.  Verpakt de producten manueel of machinaal .Gebruikt de verpakkingsmachine en leeft de veiligheidsmaatregelen na. |  |  |
| Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen  Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, …)  Schikt en presenteert schotels in de toonbank volgens het ‘first in first out’ principe en het toonbank vulschema  Past bij het presenteren in de toonbank de voorschriften voor voedselveiligheid en hygiëne toe  Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheid) norm voldoen | Toont de schikking, presentatie, het vulschema van de toonbank en het vullen van schalen op een evenwichtige manier.  Wijst de cursist op de verplichting van het aanbrengen van wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, allergenen,…)  Geeft de nodige richtlijnen voor het aanvullen van de toonbank en legt het FIFO-principe uit en verwijdert de producten die niet meer aan de gestelde normen voldoen.Informeert de cursist(e) over de toegepaste bewaartemperaturen en de te nemen acties bij afwijkingen.  Geeft het goede voorbeeld en werkt hygiënisch. | Kent de informatie rond het aanbrengen van wettelijke informatie.  Verzorgt de schikking, presentatie en degelijke onder toezicht van de begeleider.  Werkt hygiënisch bij het aanvullen van de toonbank, verwijdert producten die niet aan de geldende normen voldoen.  Verwittigt onmiddellijk de verantwoordelijke bij het vaststellen van afwijkingen en neemt de nodige voorzorgen indien nodig. |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| De bestelling van de klant opnemen / De klant informeren over de herkomst van het vlees en de bereidingswijze, ... | | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Opleidingsacties**  **taken van de cursist** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** | |
| Adviseert klanten over de samenstelling, bereidingswijze, bewaringswijze en toepassing van de producten  Stelt vragen om de wensen van de klant te achterhalen | Leert de gebruikelijke formules aan bij klantencontact, en brengt de principes van klantvriendelijkheid aan bij Betrekt de cursist(e)  bij speciale acties en de promotie ervan. | Verzorgt zijn/haar taal, houding en gedrag in contact met klanten en gebruikt de geijkte formules bij het klantencontact.  Past de principes van klantvriendelijkheid toeDoet de nodige inspanningen om de klant te correct te informerenRegistreert bestellingen |  |  | |
| Weegt vleesproducten en verpakt ze volgens voorschriften met betrekking tot voedselveiligheid  Gebruikt de vleessnijmachine | Toont het gebruik en de te nemen veiligheidsmaatregelen van de snijmachine.  Toont de technieken van het manueel of machinaal verpakken van producten | Gebruikt het verpakkingsmateriaal met zorg en op de juiste manier.  Verpakt de producten manueel of machinaal zoals getoond door de begeleider.  Gebruikt de snij- en verpakkingsmachine |  |  | |
| Maakt bestellingen klaar  Maakt de rekening | Toont de werking van de registratieweegschalen en laat de cursist(e) oefenen met de oefenmodule van de weegschalen  Neemt met de cursist(e) de reservatielijst van de klaar te maken bestellingen door.  Maakt samen met de cursist(e) bestellingen klaar (portioneren, versnijden van vleesstukken, juist afwegen en registreren van de klaar gemaakte bestellingen)  Toont het afsluiten van de bestelling en het maken de rekening | Leert de werking van de registratieweegschalen door middel van fictieve oefeningen.  Interpreteert de reservatielijsten  Maakt na verloop van **tijd** de bestellingen zelfstandig klaar en maakt de rekening.  Werkt snel en hygiënisch |  |  | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| De voorraad opvolgen, tekorten vaststellen / Bestellingen plaatsen | | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Opleidingsacties**  **taken van de cursist** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Gebruikt software voor voorraadbeheer  Registreert voorraadgegevens  Registreert gegevens over het verbruik van producten  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, halffabricaten en materieel in  Vult een bestelbon in  Contacteert leveranciers | De begeleider stelt de software voor voorraadbeheer ter beschikking van de cursist en toont de werking ervan.  Laat de cursist(e) een inventaris opmaken en het rendement berekenen  Werkt samen met de cursist de bestellingen uit volgens de verschillende parameters eigen aan de werking binnen de bedrijfscultuur.  Wijst de cursist op mogelijke knelpunten bij het opstellen van de bestellingen (capaciteit opslagruimten, specifieke vragen van klanten, planning levering rekening houdend met verlofdagen en andere mogelijke omstandigheden die van invloed kunnen zijn bij het leveren enzoverder. | De cursist(e) leert de software voor voorraadbeheer gebruiken.  Maakt de inventaris en berekent het rendement van de grondstoffen  Werkt bestellingen uit  en laat deze controleren door de begeleider.  Hij/zij stelt na verloop van tijd, op eigen verantwoordelijkheid de bestelling op en de voert de bestellingen uit. |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Het werkblad, het gereedschap en de ruimtes schoonmaken en hygiënisch houden  *(* | | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Opleidingsacties**  **taken van de cursist** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Draagt werkkledij volgens de hygiënische richtlijnen  Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen  Gebruikt schoonmaakmateriaal  Controleert de staat van het materiaal  Ruimt de werkplek en het materiaal systematisch op  Reinigt het materiaal volgens de hygiënische richtlijnen | De begeleider geeft duidelijke richtlijnen aan de cursist(e), toont de hygiënische handelingen voor en geeft het goede voorbeeld.  Hij/zij stelt de werkkledij en persoonlijke beschermingsmiddelen ter beschikking.  Informeert de cursist en stelt productfiches ter beschikking van de cursist(e)  Informeert de cursist(e) over de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen en stelt de nodige beschermingsmiddelen ter beschikking van de cursist(e) | De cursist(e) volgt de richtlijnen van de werkgever of gewoonten van het bedrijf en past deze toe.  Het dragen van juwelen, zichtbare piercing en uurwerken is verboden,  Het dragen van de voorgeschreven persoonlijke beschermingsmiddelen is verplicht.  Het dragen van een gepast hoofddeksel is aangewezen, de haren, snor of baard moeten verzorgd zijn.  Past de juiste techniek toe en gebruikt hiervoor een aangepast product in een juiste dosering, afhankelijk van de aard van de vervuiling.  Gebruikt de ter beschikking gestelde beschermingsmiddelen op gepaste wijze. |  |  |
| Sorteert afval volgens de richtlijnen  Slaat afval voor destructie (vernietiging) op de daartoe voorziene plaatsen op | Toont de cursist(e) de handelingen bij het sorteren van afval.  Wijst de cursist(e) op de specifieke richtlijnen voor het bewaren en opslaan van destructief afval. | Sorteert afval volgens de geldende normen en regels van het bedrijf. |  |  |

1. **Job gerelateerde competenties: specifiek**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Regelt eigen werk en bepaalt werkvolgorde | | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Opleidingsacties**  **taken van de cursist** | **Voorziene einddatum**) | **Afgewerkt op** |
| Leest en interpreteert de productieopdracht  Kiest de juiste receptuur/productfiche  Respecteert de grondstofverhoudingen voor de te maken hoeveelheden  Kiest het productievlees volgens de beoogde doelstelling | Geeft de nodige richtlijnen die in het bedrijf van toepassing zijn in het kader van de productie  Stelt recepturen en productfiches ter beschikking van de cursist(e)  Benoemt de beoogde doelstellingen bij het kiezen van het productievlees | Kent na verloop van tijd de beoogde doelstellingen en kiest het juiste vlees.  Voert de productie uit volgens de richtlijnen van het bedrijf.  Werkt zelfstandig, voert opdrachten spontaan uit. |  |  |
| Houdt rekening met de wettelijke normeringen en traceerbaarheidsvoorschriften | **Zie rubriek E: gestelde verwachtingen** | | |  |
| Houdt rekening met het allergenenbeleid (allergeen: een bestanddeel van een natuurlijke of kunstmatige stof die de allergische reacties kan veroorzaken) | Stelt de nodige informatie ter beschikking van de cursist(e) aan de hand van fiches, sjablonen en/of pictogrammen.  Maakt samen met de cursist(e) etiketten op volgens de wettelijke bepalingen. | Is op de hoogte van de wettelijke allergenen, herkent sjablonen en pictogrammen.  Maakt etiketten en brengt de juiste etiketten aan op verpakkingen van vlees, vleesstukken en bereidingen. |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Vlees snijden, uitbenen, bereiden: Gevogelte ,Kalf,  Konijn , Lam,  Paard, Rund, Schaap, Varken, Wild, exotisch vlees, ... | | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Opleidingsacties**  **taken van de cursist** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Versnijdt de karkas naar grote versnijdingsvormen (ruggen, buiken, billen, schouders, …) met behoud van de herkomstidentificatie | Toont het versnijden van de karkas voor, zoals het opentrekken van voor- en achterkwartier in de juiste volgorde.  Toont het scheiden van de diverse onderdelen van de karkas in deelstukken  Wijst de cursist(e) op het belang van het behoud van de herkomstidentificatie voor de traceerbaarheid van herkomst van het  vlees en de vleesstukken  Toont de verschillen in versnijden van de karkas van de verschillende vleessoorten (rund, kalf, varken, lam, enz….) | Versnijdt de karkassen in de juiste volgorde onder toezicht van de begeleider.  Scheidt de onderdelen in de diverse deelstukken volgens de bestemming ervan.  Kent het belang van de herkomstidentificatie.  Respecteert de herkomstidentificatie van het vlees en de vleesstukken voor de traceerbaarheid ervan.  Zal na verloop van **tijd** de opdrachten zelfstandig uitvoeren binnen het gestelde tijdsbestek zoals voorzien in het lastenboek. |  |  |
| Beent stukken uit en verwijdert vliezen, zwoerden, vet, …  Verwijdert kleine hematomen, beensplinters en kraakbeen | Toont de verschillende bewerkingen in de juiste volgorde voor (uitbenen, verwijderen van vliezen, zwoerden, vet, hematomen, beensplinters, kraakbeen,..…) | Voert de verschillende bewerkingen in de juiste volgorde uit onder toezicht van de begeleider.  Vermijd onnodig insnijdingen om de waarde van het vlees of de vleesstukken niet te verminderen  Laat zo weinig mogelijk vlees aan de te verwijderen delen hangen. |  |  |
| Maakt vleesbereidingen volgens een recept  Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af  Gebruikt kruiden en kruidenmengsels | Stelt de recepturen ter beschikking van de cursist(e)  Geeft uitleg bij de grondstoffen die worden toegevoegd aan de bereidingen  Maakt de cursist(e) wegwijs in de verschillenden kruiden, kruidenmengsels en andere toevoegingen om de recepturen te kunnen toepassen | Werk volgens de aangegeven recepturen, respecteert de juiste verhoudingen om de kwaliteit van de bereidingen te garanderen.  Weegt grondstoffen af volgens de aangegeven receptuur.  Kent de verschillende kruiden en de samenstelling van kruidenmengsels en andere toevoegingen. |  |  |
| Werkt ergonomisch (juiste houding, hef- en tiltechnieken) | De begeleider toont de cursist(e) de handelingen volgens de ergonomische hef- en tiltechnieken. | De cursist(e) voert de juiste handelingen uit, onder toezicht van de begeleider uit om blessures te vermijden. |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Producten verkopen | | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Opleidingsacties**  **taken van de cursist** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Stelt vragen om de wensen van de klant te achterhalen  Wijst de klant op speciale acties en producten om de verkoop te stimuleren  Rekent de kostprijs af met de klant | Leert de gebruikelijke formules aan bij klantencontact, aan de cursist(e) en brengt de principes van klantvriendelijkheid aan bij de cursist(e)  Toont de werking van de kassa, en laat de cursist(e) oefenen in het registreren van bestellingen in de kassa. | Verzorgt zijn/haar taal, houding en gedrag in contact met klanten en gebruikt de geijkte formules bij het klantencontact.  Past de principes van klantvriendelijkheid toe. |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Een soort product bereiden: Kant-en-klaar gerechten (gegratineerde gerechten, zuurkool, ...) / Producten van de grill | | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Opleidingsacties**  **taken van de cursist** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Kennis van de bereidingstechnieken van voedingsmiddelen  (koken, blancheren, pocheren, stomen, bakken in de oven, braden, grillen, gratineren, frituren, glaceren, poêleren, sueren, braiseren, stoven, sauteren)(vacuümgaren) | De bereidingstechnieken worden uitgelegd en getoond zoals deze in het bedrijf toegepast worden. | De cursist(e); oefent de bereidingstechnieken in onder toezicht van de begeleider.  Zal na verloop van tijd de bereidingstechnieken zelfstandig uitvoeren tijdens de voorbereiding. |  |  |
| Kennis van recepten | De recepten die de cursist(e) moet kennen om een de bereidingen te kunnen maken worden ter beschikking van de cursist(e) gesteld. | De cursist(e) doet de nodige inspanningen om de recepturen tegen het einde van het werkplekleren effectief te kennen, hij mag hiervoor gebruik maken van de technische fiche of eigen nota’s. |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Een soort product bereiden: Rode orgaanvleesproducten (lever, niertjes, tong, hersentjes, ...) | | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Opleidingsacties**  **taken van de cursist** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Kennis van de bereidingstechnieken van voedingsmiddelen  (koken, blancheren, pocheren, stomen, bakken in de oven, braden, grillen, gratineren, frituren, glaceren, poêleren, sueren, braiseren, stoven, sauteren)(vacuümgaren) | De bereidingstechnieken worden uitgelegd en getoond zoals deze in het bedrijf toegepast worden. | De cursist(e); oefent de bereidingstechnieken in onder toezicht van de begeleider.  Zal na verloop van tijd de bereidingstechnieken zelfstandig uitvoeren tijdens de voorbereiding. |  |  |
| Kennis van recepten | De recepten die de cursist(e) moet kennen om een de bereidingen te kunnen maken worden ter beschikking van de cursist(e) gesteld. | De cursist(e) doet de nodige inspanningen om de recepturen tegen het einde van het werkplekleren effectief te kennen, hij mag hiervoor gebruik maken van de technische fiche of eigen nota’s. |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Een soort product bereiden: Slagerijspecialiteiten (stukken gevuld vlees, gemarineerd vlees, brochettes, worsten, ...) | | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Opleidingsacties**  **taken van de cursist** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Kennis van de bereidingstechnieken van voedingsmiddelen  (koken, blancheren, pocheren, stomen, bakken in de oven, braden, grillen, gratineren, frituren, glaceren, poêleren, sueren, braiseren, stoven, sauteren)(vacuümgaren) | De bereidingstechnieken worden uitgelegd en getoond zoals deze in het bedrijf toegepast worden. | De cursist(e); oefent de bereidingstechnieken in onder toezicht van de begeleider.  Zal na verloop van tijd de bereidingstechnieken zelfstandig uitvoeren tijdens de voorbereiding. |  |  |
| Kennis van recepten | De recepten die de cursist(e) moet kennen om een de bereidingen te kunnen maken worden ter beschikking van de cursist(e) gesteld. | De cursist(e) doet de nodige inspanningen om de recepturen tegen het einde van het werkplekleren effectief te kennen, hij mag hiervoor gebruik maken van de technische fiche of eigen nota’s. |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Een soort product bereiden: Vlees / Fijne vleeswaren (gezouten voedingswaren, patés, bloedworsten, ) | | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Opleidingsacties**  **taken van de cursist** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Kennis van de bereidingstechnieken van voedingsmiddelen  (koken, blancheren, pocheren, stomen, bakken in de oven, braden, grillen, gratineren, frituren, glaceren, poêleren, sueren, braiseren, stoven, sauteren)(vacuümgaren) | De bereidingstechnieken worden uitgelegd en getoond zoals deze in het bedrijf toegepast worden. | De cursist(e); oefent de bereidingstechnieken in onder toezicht van de begeleider.  Zal na verloop van tijd de bereidingstechnieken zelfstandig uitvoeren tijdens de voorbereiding. |  |  |
| Kennis van recepten | De recepten die de cursist(e) moet kennen om een de bereidingen te kunnen maken worden ter beschikking van de cursist(e) gesteld. | De cursist(e) doet de nodige inspanningen om de recepturen tegen het einde van het werkplekleren effectief te kennen, hij mag hiervoor gebruik maken van de technische fiche of eigen nota’s. |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Een soort product bereiden: Witte orgaanvleesproducten (poten, oren, kalfskop, ...) | | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Opleidingsacties**  **taken van de cursist** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Kennis van de bereidingstechnieken van voedingsmiddelen  (koken, blancheren, pocheren, stomen, bakken in de oven, braden, grillen, gratineren, frituren, glaceren, poêleren, sueren, braiseren, stoven, sauteren)(vacuümgaren) | De bereidingstechnieken worden uitgelegd en getoond zoals deze in het bedrijf toegepast worden. | De cursist(e); oefent de bereidingstechnieken in onder toezicht van de begeleider.  Zal na verloop van tijd de bereidingstechnieken zelfstandig uitvoeren tijdens de voorbereiding. |  |  |
| Kennis van recepten | De recepten die de cursist(e) moet kennen om een de bereidingen te kunnen maken worden ter beschikking van de cursist(e) gesteld. | De cursist(e) doet de nodige inspanningen om de recepturen tegen het einde van het werkplekleren effectief te kennen, hij mag hiervoor gebruik maken van de technische fiche of eigen nota’s. |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Een soort product bereiden: Gedroogd, gekookt of gebraden vlees | | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Opleidingsacties**  **taken van de cursist** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Kennis van de bereidingstechnieken van voedingsmiddelen  (koken, blancheren, pocheren, stomen, bakken in de oven, braden, grillen, gratineren, frituren, glaceren, poêleren, sueren, braiseren, stoven, sauteren)(vacuümgaren) | De bereidingstechnieken worden uitgelegd en getoond zoals deze in het bedrijf toegepast worden. | De cursist(e); oefent de bereidingstechnieken in onder toezicht van de begeleider.  Zal na verloop van tijd de bereidingstechnieken zelfstandig uitvoeren tijdens de voorbereiding. | . |  |
| Kennis van recepten | De recepten die de cursist(e) moet kennen om een de bereidingen te kunnen maken worden ter beschikking van de cursist(e) gesteld. | De cursist(e) doet de nodige inspanningen om de recepturen tegen het einde van het werkplekleren effectief te kennen, hij mag hiervoor gebruik maken van de technische fiche of eigen nota’s. |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Dieren (gevogelte, konijnen, wild, ...) leegmaken en schoonmaken | | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Opleidingsacties**  **taken van de cursist** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Beent wild en gevogelte uit en versnijdt het in delen  Behoudt bij het versnijden de herkomstidentificatie | Toont het scheiden van de diverse onderdelen van de karkas in deelstukken  Toont het leeg- en schoonmaken van de van de verschillende vleessoorten (gevogelte, wild, konijnen,….)  Toont de verschillende bewerkingen in de juiste volgorde voor (uitbenen, verwijderen van vliezen, zwoerden, vet, hematomen, beensplinters, kraakbeen,..…) | Voert de verschillende bewerkingen in de juiste volgorde uit onder toezicht van de begeleider.  Vermijd onnodig insnijdingen om de waarde van het vlees of de vleesstukken niet te verminderen  Laat zo weinig mogelijk vlees aan de te verwijderen delen hangen.  Zal na verloop van **tijd** de opdrachten zelfstandig uitvoeren binnen het gestelde tijdsbestek. |  |  |
| Gebruikt messen, zaag en wetstaal | Legt de noodzaak van het op snede houden van de messen uit aan de cursist(e).  Toont aan de cursist(e) de techniek(en) om messen op snede te houden | Let op de houding en gebruikt het juiste gereedschap.  Houdt messen en ander gereedschap op snede. |  |  |

1. **Bedrijfsspecifieke competenties**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Volledige dieren, karkassen, stukken uitkiezen bij een producent of tussenpersoon / De aankoopvoorwaarden bepalen  *(BKD 0063/Id 25812)* | | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Opleidingsacties**  **taken van de cursist** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Controleert vee en vlees visueel  Controleert de kerntemperatuur  Spoort afwijkingen van het vlees op  Beoordeelt de kwaliteit en het rendement  Classificeert het vlees in categorieën  Schat en berekent de kosten  Koopt vlees aan | De begeleider verstrekt de nodige informatie over de leveranciers  Bezoekt de leveranciers en stelt de cursist(e) voor, hierdoor bouwt de cursist(e) een relatienetwerk uit.  Laat de cursist oordelen over de kwaliteit van de producten op basis van temperatuur, gewicht, rendement, houdbaarheidsdatum, transportverpakking, zintuiglijke controle (kleur, smaak, textuur, consistentie, geur, uitzicht, totaalindruk, …)  Wijst de cursist(e) op mogelijke afwijkingen van het vlees  Stelt samen met de cursist(e) het lastenboek op, schat en berekent de kosten.  Laat de cursist de classificatienormen van het vlees in diverse categorieën bepalen, stuurt bij waar nodig.  Onderhandeld samen met de cursist(e) over aankoopvoorwaarden | Leert de leveranciers kennen,  bouwt een relatienetwerk uit, voert de controles uit op basis van temperatuur, gewicht, houdbaarheidsdatum, verpakking, transportverpakking, zintuiglijke controle (kleur, smaak, textuur, consistentie, geur, uitzicht, totaalindruk, …)  Onderhandeld over aankoopvoorwaarden onder begeleiding  Kent de classificatienormen van de verschillende categorieën.  Stelt na verloop van tijd een (fictief)  lastenboek op, koppelt dit aan de geschatte kosten en/of  berekent de kosten  Legt de opdracht voor aan de begeleider  Onderhandeld samen met de begeleider over aankoopvoorwaarden |  |  |
| Kennis van de wettelijke reglementering in verband met de keuring van de vleesproductie | **Zie rubriek E: gestelde verwachtingen** | | |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Een organisatie boekhoudkundig en administratief beheren | | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Opleidingsacties**  **taken van de cursist** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Gebruikt boekhoudkundige programma’s  Verzamelt de benodigde gegevens van grond- en hulpstoffen  Berekent de verkoopprijs van het product  Bestudeert de financiële gegevens  Voert acties uit om de efficiëntie te verbeteren en de kosten te beheersen  Berekent omzetcijfers | De begeleider stelt de software voor voorraadbeheer ter beschikking van de cursist en toont de werking ervan.  Stelt alle gegevens ter beschikking aan de cursist(e) die nodig zijn om de kostprijsberekening te kunnen opmaken  Werkt samen met de cursist(e) acties uit om efficiënter te werken en de kosten te beheersen  Berekent samen met de cursist de omzetcijfers.  Geeft een fictieve opdracht aan  de cursist(e) in het kader van het beheer van de werkingsbudgeten, de besteding en verantwoording ervan. | De cursist(e) leert de software voor kostprijsberekening gebruiken bij het opstellen de kostprijsberekening.  Is creatief en houd rekening met promoties, seizoenen, budget, speciale gelegenheden en de competenties van de beschikbare medewerkers om efficiënter te werken.  Voert de fictieve opdracht uit, legt deze voor ter controle en de mogelijke uitwerking ervan.  De opdracht is gemotiveerd naar de besteding van de beschikbare budgeten |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Medewerkers opleiden in vaktechnieken | | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Opleidingsacties**  **taken van de cursist** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Volgt vaardigheden van de medewerker op  Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op  Doet voostellen voor opleiding  Geeft uitleg over de uitvoering van de opdrachten  Geeft zelf het goede voorbeeld  Bespreekt de uitvoering van de opdrachten met de medewerkers  Stuurt bij indien nodig | Geeft het voorbeeld aan de cursist(e ) in het uitleggen van de opgestelde werkplanning en opdrachten  Maakt de cursist(e) opmerkzaam voor de ergonomische hef- en tiltechnieken teneinde overbelasting te voorkomen  Bespreekt de opdrachten met de cursist(e) en laat de cursist(e) de opdrachten van het team bespreken met de collega’s.  Betrekt de cursist(e) bij de integratie van nieuwe medewerkers.  Stelt samen met de cursist(e) een opleidingsplan voor de medewerkers op  (nieuwe technieken, wijziging van richtlijnen of productieprocessen, enz. …) | De cursist(e); beoogt het nodige respect voor zijn collega’s, zijn/haar begeleider en de verantwoordelijke van de zaak.  Doet de nodige inspanning om binnen de gestelde tijdslijn (werkdruk) de opdrachten zelfstandig uit te voeren.  Leert  de nieuwe medewerkers de ergonomische hef- en tiltechnieken, teneinde overbelasting te voorkomen  Begeleidt na verloop van tijd de nieuwe medewerkers zodat deze zich op een efficiënte wijze kunnen integreren in de bedrijfscultuur.  Zal bij twijfel of onvoorziene omstandigheden zijn begeleider contacteren. |  |  |

1. **Sleutelvaardigheden**

|  |  |
| --- | --- |
| **Sleutelvaardigheid** | **Omschrijving** |
| **Zichzelf kunnen sturen** | Visie hebben op de toekomst, waar sta ik binnen 2 jaar à 3 jaar? Wat wil ik bereiken? |
| **Efficiënt werken** | Met iedereen samenwerken, de tijd goed gebruiken om de taken af te werken. Streven naar een goed resultaat. Een goed werktempo onderhouden en opletten. |
| **Kunnen doorwerken** | Kunnen doorwerken ook als de opdracht moeilijk wordt. Zoeken naar een oplossing voor het probleem. Hulp vragen waar nodig. |
| **Kunnen omgaan met regels** | Het huisreglement en afspraken respecteren en nakomen, op tijd komen, pauze, gsm gebruik, enz. |
| **Kunnen omgaan met stress** | Rustig blijven, ook in piekmomenten doorzetten. Kleine fouten rechtzetten in drukke momenten. |
| **Kunnen plannen en organiseren** | De eigen werkplanning opmaken en respecteren, collega’s helpen waar nodig. Opdrachten afwerken binnen de afgesproken tijd. |
| **Resultaat nastreven** | Verantwoordelijkheid opnemen om een goed resultaat te bereiken, proberen om geen fouten te maken. Openstaan om nieuwe dingen te leren. Fier zijn op het resultaat. |
| **Veilig werken en respect voor materialen hebben** | De veiligheidsinstructie volgen, materialen met de nodige zorg behandelen. Afval sorteren volgens de bedrijfscultuur. Hygiëneregels naleven |
| **Verzorgen van persoonlijke presentatie** | Draag de voorgeschreven kledij, haren samengebonden of kort gesneden, ongelakte nagels, geen kunstnagels, verzorgde nagels, wast de handen steeds alvorens aan het werk te gaan. |
| **Zorgvuldig en nauwkeurig werken** | Aandachtig zijn met oog voor details, bijsturen waar nodig |
| **Basisvaardigheden ICT hebben** | Internet gebruiken om informatie op te zoeken, webleren. Programma’s van keuken- en bewaarapparatuur gebruiken. |
| **Taalvaardig zijn in het Nederlands** | * De opdrachten van de begeleider begrijpen als die duidelijk en niet te snel praat en de opdracht geeft op de plaats waar de taak moet gebeuren. * Aangeven wat hij niet begrijpt en extra informatie vragen als het nodig is. * De werkdocumenten in het bedrijf gebruiken (bv. Zaalplan, onderhoudsplan, ...). * Communiceren met de klanten: hen begroeten en afscheid nemen met de juiste formules en informeren naar hun wensen. * Bestellingen noteren en doorgeven aan de bar. * Klachten en problemen van gasten begrijpen en er correct op reageren (begrip tonen, doorverwijzen naar een collega, de collega briefen). * Technische defecten melden: het probleem omschrijven. |