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

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

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

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

1. **De competenties: Inhoudstafel**

[Karkassen of stukken vlees ontvangen en controleren 2](#_Toc436641669)

[Karkassen en stukken vlees verwerken (uitsnijden, uitbenen, afwerken,…) 3](#_Toc436641670)

[De stukken verdelen volgens hun classificatie (categorie, bevleesdheid en vetheid) en hun aard (om te stoven, om te grillen, …) 4](#_Toc436641671)

[Stukken vlees klein snijden, klieven of hakken / Braadvlees, blinde vinken, braadworsten, worsten, ... maken 5](#_Toc436641672)

[Stukken vlees en slagerijspecialiteiten verpakken (bakjes, levensmiddelenpapier, ...) Ze in de toonbank plaatsen 5](#_Toc436641673)

[De bestelling van de klant opnemen / De klant informeren over de herkomst van het vlees en de bereidingswijze, ... 6](#_Toc436641674)

[Het werkblad, het gereedschap en de ruimtes schoonmaken en hygiënisch houden 7](#_Toc436641675)

[Vlees snijden, uitbenen, bereiden: Gevogelte ,Kalf,  Konijn , Lam,  Paard, Rund, Schaap, Varken, Wild, exotisch vlees, ... 8](#_Toc436641676)

[Producten verkopen 9](#_Toc436641677)

[Een soort product bereiden: Kant-en-klaar gerechten (gegratineerde gerechten, zuurkool, ...) / Producten van de grill 9](#_Toc436641678)

[Een soort product bereiden: Rode orgaanvleesproducten (lever, niertjes, tong, hersentjes, ...) 9](#_Toc436641679)

[Een soort product bereiden: Slagerijspecialiteiten (stukken gevuld vlees, gemarineerd vlees, brochettes, worsten, ...) 10](#_Toc436641680)

[Een soort product bereiden: Vlees / Fijne vleeswaren (gezouten voedingswaren, patés, bloedworsten, ) 11](#_Toc436641681)

[Een soort product bereiden: Witte orgaanvleesproducten (poten, oren, kalfskop, ...) 11](#_Toc436641682)

[Een soort product bereiden: Gedroogd, gekookt of gebraden vlees 12](#_Toc436641683)

[Dieren (gevogelte, konijnen, wild, ...) leegmaken en schoonmaken 12](#_Toc436641684)

[Volledige dieren, karkassen, stukken uitkiezen bij een producent of tussenpersoon / De aankoopvoorwaarden bepalen 13](#_Toc436641685)

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Karkassen of stukken vlees ontvangen en controleren | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties taken van de begeleider** | **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  Controleert en registreert de temperatuur in de opslagruimte  Controleert de voorwaarden voor het opslaan van goederen (temperatuur, luchtvochtigheid, first in first out principe,…)  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)  Controleert of de cursist(e) de principes kent van FIFO (first in first out)  Toont de werkwijze om de controles op voorwaarden om goederen op te slaan  Stelt de nodige registratiedocumenten ter beschikking van de cursist(e) en toont de wijze van registreren |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Karkassen en stukken vlees verwerken (uitsnijden, uitbenen, afwerken,…) | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **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. |  |  |
| 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. |  |  |
| 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 |  |  |
| 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. |  |  |
| 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 |  |  |
| 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 |  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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** | **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 |  |  |
| 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….) |  |  |
| Deelstukken van vlees herkennen | Toont de verschillende deelstukken van het vlees en geeft de bestemming ervan aan. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Stukken vlees klein snijden, klieven of hakken / Braadvlees, blinde vinken, braadworsten, worsten, ... maken | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **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. |  |  |
| 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. |  |  |
| 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 aangepast materiaal | Toont de materialen en het aangepast gebruik ervan |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Stukken vlees en slagerijspecialiteiten verpakken (bakjes, levensmiddelenpapier, ...) Ze in de toonbank plaatsen | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **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. |  |  |
| 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. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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** | **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. |  |  |
| 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 |  |  |
| 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 |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Het werkblad, het gereedschap en de ruimtes schoonmaken en hygiënisch houden | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **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) |  |  |
| 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. |  |  |

1. **Job gerelateerde competenties: specifiek**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Vlees snijden, uitbenen, bereiden: Gevogelte ,Kalf,  Konijn , Lam,  Paard, Rund, Schaap, Varken, Wild, exotisch vlees, ... | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **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….) |  |  |
| 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,..…) |  |  |
| 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 |  |  |
| Werkt ergonomisch (juiste houding, hef- en tiltechnieken) | De begeleider toont de cursist(e) de handelingen volgens de ergonomische hef- en tiltechnieken. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Producten verkopen | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **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. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Een soort product bereiden: Kant-en-klaar gerechten (gegratineerde gerechten, zuurkool, ...) / Producten van de grill | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **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. |  |  |
| 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. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Een soort product bereiden: Rode orgaanvleesproducten (lever, niertjes, tong, hersentjes, ...) | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **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. |  |  |
| 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. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Een soort product bereiden: Slagerijspecialiteiten (stukken gevuld vlees, gemarineerd vlees, brochettes, worsten, ...) | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **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. |  |  |
| 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. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Een soort product bereiden: Vlees / Fijne vleeswaren (gezouten voedingswaren, patés, bloedworsten, ) | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **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. |  |  |
| 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. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Een soort product bereiden: Witte orgaanvleesproducten (poten, oren, kalfskop, ...) | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **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. |  |  |
| 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. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Een soort product bereiden: Gedroogd, gekookt of gebraden vlees | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **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. |  |  |
| 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. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Dieren (gevogelte, konijnen, wild, ...) leegmaken en schoonmaken | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **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,..…) |  |  |
| 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 |  |  |

1. **Bedrijfsspecifieke competenties**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Volledige dieren, karkassen, stukken uitkiezen bij een producent of tussenpersoon / De aankoopvoorwaarden bepalen | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Beoordeelt de kwaliteit en het rendement  Classificeert het vlees in categorieën  Controleert vee en vlees visueel  Maakt afspraken over prijzen, hoeveelheden, transport, leveringstermijnen,…  Spoort verkleuring, veroudering en contaminanten op | 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 |  |  |
| Kennis van de wettelijke reglementering in verband met de keuring van de vleesproductie | | | |

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. |