

- 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*

*Allergeen : een bestanddeel van een natuurlijke of kunstmatige stof die de allergische reacties kan veroorzaken

- Koopt volledige dieren, karkassen, stukken vlees aan (D110101 Id25812-c)
 - Kiest volledige dieren, karkassen en stukken vlees uit
 - Controleert vee en/of vlees visueel
 - Controleert de kerntemperatuur
 - Spoort afwijkingen van vlees op
 - Beoordeelt de kwaliteit en het rendement
 - Deelt het vlees in categorieën volgens bestemming
- Ontvangt karkassen of stukken vlees en controleert ze (D110101 Id17100-c)
 - Voert ingangscntrole uit op de hoeveelheid en (technische) kwaliteit
 - Identificeert de oorsprong van het vlees aan de hand van referenties, lotnummers en SANITELnummers*
 - Controleert de temperatuur, de pH-waarde, het gewicht en de versheid van het vlees visueel en aan de hand van meetapparatuur
 - Controleert of het vlees voldoet aan de hygiënische voorschriften
 - Zendt leveringen die niet voldoen aan de richtwaarden terug
 - Doet ingangscntrole: vermeldt en registreert afwijkingen administratief op een lijst of met de computer
 - 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 en allergenen voor de opslag van producten en ingrediënten
 - Kijkt de ingrediënten na op kwaliteit en houdbaarheid
 - Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit

*Sanitel : is een Belgisch systeem voor geïnformatiseerd beheer van identificatie, de registratie en het toezicht op veebedrijven, de dieren (runderen, schapen, geiten, herten, ...) en hun verplaatsingen.

- Verwerkt karkassen en/of stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken,...) (D110101 Id18009-c)
 - Stemt het gereedschap af op de snijhandeling en de karakteristieken van het stuk vlees
 - Versnijdt eventueel karkassen/kwartieren in delen met behoud van herkomstidentificatie
 - Verwijdert eventueel poten
 - Verwijdert vet
 - 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 hematomen*, beensplinters en kraakbeen
 - Houdt het mes op snee

*Hematoom : bloeditstorting. Hiermee wordt die toestand bedoeld waarbij het uittredende bloed zich ergens in het lichaam ophoopt.

- Verdeelt de stukken volgens hun classificatie (vlees van 1e, 2e of 3e categorie,...) en hun aard (om te stoven, om te grillen,...) (D110101 Id17346-c)
 - 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 recipiënten bestemd voor vlees volgens de hygiënische en wettelijke richtlijnen
 - Deelt het vlees in categorieën volgens bestemming (op basis van de productieplanning en de verkoopgegevens)
 - Houdt versnijdingen van verschillende loten apart in functie van traceerbaarheid
- Versnijdt varkens, runderen, gevogelte, schapen, paarden, wild, exotisch vlees, konijnen (H210102 Id27411-c/27412-c/27413-c/27414-c/27415-c/27416-c)
 - Snijdt vlees opmaat of verdeelt het in porties
- Sorteert het rode organenpakket (rundstong, nieren, lever,...) (co 00421)
 - Respecteert de wettelijke temperatuur
- Maakt vleesbereidingen, vermaakt en stelt samen volgens receptuur en doet geregeld visuele, geur- en temperatuurcontroles (co 00422)
 - Weegt de benodigde ingrediënten af volgens de technische fiche
 - Berekent hoeveelheden volgens de opdracht
 - Controleert de ingrediënten
 - Maakt de ingrediënten productieklaar
 - Maakt het vlees productieklaar
 - Vermaakt, verkleint of hakt eventueel het vlees
 - Vult het eventueel af
 - Bereidt volgens receptuur
 - Lardeert*, bardeert*, marineert*
 - Controleert en registreert de temperatuur en de kwaliteit van het vlees
 - Controleert en registreert het bereide product (visuele controle, geurcontrole, staalnames, ...)
 - Houdt rekening met het allergenenbeleid

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

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

*Marineren : in een kruidenmengsel weken.

- Maakt rauwe en gekookte zouterijproducten klaar (co 00423)
 - Kiest het te zouten vlees, de zoutmethode en pekkel volgens de beoogde doelstelling
 - Hanteert diverse meetinstrumenten (o.m. de pH-meter, zoutmeter, kernthermometer, pekkelweger)
 - Kantsnijdt het vlees en geeft er de juiste vorm aan
 - Maakt het vlees volgens rauwe zouterij klaar: gebruikt diverse zoutmethodes (vacuüm-, omwenteling- en doseerzouten, enten, snelpekelen), pekelt of wrijft de stukken vlees met zout in, wast en ontzout het te zouten vlees indien van toepassing, hangt het te zouten vlees op voor het droogproces, ontbeent eventueel na het droogproces en geeft vorm (bij hammen)
 - Maakt gezouten vlees volgens kookzouterij klaar: werkt met aderspuiting, en spierspuiting en omwentelingszouten, spuit eventueel het vlees in, ontbeent, naait

- het eventueel op, masseert/trommelt het en vormt het vlees in, kookt eventueel het vlees naargelang de productieorder, verhit het vlees
 - Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne
- Maakt kookworsten en vleesbroden klaar (co 00424)
 - Bereidt het deeg volgens receptuur
 - Weekt de darmen
 - Vult af in een darm (natuur- of kunstdarm), in vormen en terrines
 - Verhit de worsten en vleesbroden
 - Controleert het verhittingsproces met de geschikte meetinstrumenten
 - Koelt de producten af tot de geschikte bewaartemperatuur
 - Controleert op beschadigingen of productiefouten
 - Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne
- Maakt droge worsten (co 00425)
 - Verkleint de grondstoffen
 - Maakt de massa klaar voor droge, snijvaste of smeerbare worst
 - Voegt eventueel de starterculturen en hulpstoffen toe
 - Werkt de massa af tot droge worsten
 - Vult af en bindt poreuze darmen af
 - Laat de worst rijpen (traag, middelmatig, snel)
 - Rookt eventueel de worst koud of warm
 - Beheerst het droog- en narijpsproces
 - Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne
- Maakt leverbereidingen klaar (co 00426)
 - Maakt het basis-leverdeeg op basis van verschillende emulsies volgens receptuur
 - Werkt het basis-leverdeeg af tot smeerbare en snijvaste leverdeegbereidingen
 - Werkt af met typische ingrediënten volgens receptuur
 - Vult het afgewerkte deeg in vormen, darmen of terrines
 - Braadt, verhit, stoomt de gevulde leverworsten of pasteien
 - Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne
- Maakt bloedbereidingen klaar (co 00427)
 - Warmt eventueel het bloed roerend op
 - Gaart het zwoerd, verkleint en mengt het met het (opgewarmde) bloed
 - Kan eventueel het zwoerd-bloedmengsel cutteren
 - Werkt de bloedbereiding af volgens receptuur
 - Vult en bindt het afgewerkte deeg af in verschillende soorten natuur-of kunstdarmen of vormt het in
 - Werkt de bloedbereiding verder af tot bloedworst, witte pens,...
 - Kan de bloedbereiding garen
 - Koelt de worsten af volgens het soort darm en kaliber
 - Rookt eventueel na, na afkoeling
 - Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne
- Maakt geleibereidingen klaar (co 00428)
 - Reinigt en zorgt voor het voorzouten van grondstoffen (bij koppen en andere)
 - 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 gelatinepoeder of natuurlijke gelei
 - Laat alles terug opkoken tot gewenste temperatuur
 - Vormt in darm of vorm in
 - Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne
- Maakt verhitte vleesproducten die buiten de koeling houdbaar zijn (d.i. conserveren in glas of blik) (co 00429)
 - Bereidt de halffabricaten volgens receptuur: pekelt, zout, verkleint, trommelt of malaxeert* het vlees, vult af in darm
 - Vult en verpakt de bereide halffabricaten af in een hermetisch gesloten recipiënt volgens het productieorder
 - Verhit de producten volgens het voorgeschreven sterilisatieproces
 - Controleert het verhittingsproces met de geschikte meetinstrumenten
 - Laat de producten afkoelen tot de geschikte bewaartemperatuur
 - Controleert de recipiënten op beschadigingen en vervormingen
 - Controleert de hermeticiteit
 - Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne

*Malaxeren : het kneden van bestanddelen, week maken

- Maakt vleesproducten die bestemd zijn om te worden gefrituurd (d.i. frituursnacks) (co 00430)
 - Bereidt de halffabricaten volgens receptuur: pekelt, zout, verkleint, trommelt of malaxeert 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
 - Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne
- Verpakt stukken vlees en slagerijspecialiteiten (bakjes, levensmiddelenpapier,...) en plaatst in de toonbank (D110101 Id17346-c)
 - 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
- Neemt de bestelling van de klant op en informeert over de herkomst van het vlees en de bereidingswijze en verkoopt (D110101 Id12027-c/20812-c)

- 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 vermaal
 - Weegt vleesproducten en verpakt ze volgens voorschriften met betrekking tot voedselveiligheid
 - Maakt de rekening
- Werkt hygiënisch en voedselveilig (D110101 Id16246-c)
 - 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*
 - Past hef- en tiltechnieken toe

*ARAB : Algemeen Reglement voor ArbeidsBescherming

- Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en maakt bestellingen (D110101 Id18152-c)
 - 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
- Gaat bewust om met grondstoffen in relatie tot de kostprijs van de producten (D110101 Id18026-c)
 - 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 uit om de efficiëntie te verbeteren en de kosten te beheersen

Specifieke activiteiten

- Wast groenten en fruit en maakt ze schoon (D110301 Id6296-c)
 - Past tijdens het bewerken van fruit en groenten de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid toe

- Vermijdt kruiscontaminaties*
- 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

*Kruiscontaminatie : overdracht van een microbiële besmetting van het ene naar het andere voedingsmiddel

- Maakt traiteurschotels, soepen, sauzen en salades en slaat ze op in een koelkamer (D110301 Id6394-c)
 - 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 bewaarstechniek af op het product
 - Volgt het recept op
 - Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie
 - Verwerkt resten van vlees 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)
- Versiert gerechten, slagerijproducten, verpakt traiteurschotels en plaats in de toonbank (D110301 Id6051-c)
 - 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
- Bereidt gerechten met rund, varken, kalf, lam, schaap, paard, gevogelte, konijn, wild, vis,... (D110301 Id23980-c/25109-c/25110-c/25111-c/25112-c/25113-c/25114-c/25116-c/25117-c)
- Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op (D110301 Id19841-c)
 - 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

2.2 DESCRIPTORELEMENTEN

Kennis

- Basiskennis van HACCP*
- Basiskennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, pâté,...)
- Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono *, E-coli*, Salmonella*, ...)
- Basiskennis voorraadbeheer
- Basiskennis ICT
- Basiskennis wet op de handelspraktijken

- Kennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur
- Kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding
- Kennis van de wettelijke reglementering in verband met vervoer van vlees, vleesproducten en vleesbereidingen
- 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 indelen volgens bestemming
- Kennis van de traceerbaarheid van producten
- Kennis van technieken om vlees bij te snijden
- Kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees
- Kennis van de criteria voor versheid van grondstoffen
- Kennis van de bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren,...
- Kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven
- Kennis van de functionaliteit van de ingrediënten
- Kennis van allergenen
- Kennis van de thermische aspecten van koelen en verhitten van vlees en vleesproducten
- Kennis van de technologische functionaliteit van hulpstoffen zoals ijs, zout, ascorbinezuur*, kruiden, bloed, brood, eiwitten, water, collageen, vet, ijs, melk, in het productieproces
- Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen* en de soorten poreuze darmen
- 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
- Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product
- Kennis van de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Kennis van regelgeving en kwaliteitsafwijkingen
- Kennis van verpakkingsmethoden
- Kennis van hef- en tiltechnieken
- Kennis van de milieuvoorschriften
- Kennis van de schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
- Kennis van persoonlijke hygiëne

- Grondige kennis GMP*
- Grondige kennis van technieken om karkassen en grote delen uit te benen en op te delen
- Grondige kennis van het berekenen van de hoeveelheid ingrediënten volgens productieorder/technische fiche
- Grondige kennis van indelen volgens bestemming van commerciële en verkoopklare stukken
- Grondige kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke temperatuur en het bewaren van voedingsmiddelen

*HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point

*Listeria mono : is een grampositieve staafvormige bacterie die van dieren wordt overgebracht op mensen. De bacterie geeft bij de mens listeriose

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

*Salmonella : is een geslacht van gramnegatieve staafvormige 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

*Ascorbinezuur : of vitamine C is een in water oplosbare organische verbinding. De belangrijkste bronnen zijn citrusvruchten en andere soorten fruit, evenals de groeiende uiteinden van verscheidenen planten.

*Alginaat : is een hydrofiel polymeer dat gemaakt wordt uit zeewier. Het hoofdbestanddeel is alginezuur.

*GMP : Good Manufacturing Practices (Goede Wijze van Produceren), is een kwaliteitsborgingsysteem.

Cognitieve vaardigheden

- Het kunnen respecteren van voedselveiligheid en hygiëne
- Het kunnen visueel controleren van vee en vlees en de kwaliteit ervan bepalen
- Het kunnen uitvoeren van de ingangscntrole op vlees volgens de wettelijke voorschriften
- Het kunnen opsporen van afwijkingen van vlees
- Het kunnen controleren van vlees, grondstoffen, ingrediënten, halffabricaten en materieel
- Het kunnen respecteren van de traceerbaarheid van vleesstukken
- Het kunnen bepalen van de bestemming van vlees op basis van de productieplanning en verkoopgegevens
- Het kunnen afstemmen van het materieel op de snijbehandeling en de karakteristieken van het stuk vlees
- Het kunnen berekenen en afwegen van de benodigde ingrediënten volgens opdracht
- Het kunnen bereiden van vleesproducten, sauzen, salades, soepen en kant-en-klare-gerechten volgens receptuur
- Het kunnen toepassen van de geëigende vleesverwerkingstechniek om de houdbaarheid van de vleesproducten te verlengen (roken, pekelen, zouten, koken, ...)
- Het kunnen controleren en registreren van bereide producten (visuele controles, geurcontroles, staalnames, temperatuurcontroles, kwaliteitscontroles, ...)
- Het kunnen controleren, reinigen en desinfecteren van materieel volgens de regelgeving
- Het kunnen samenstellen van een assortiment volgens verwachte verkoop en seizoen
- Het kunnen informeren van klanten over samenstelling, allergenen, bereidingswijze, bewaringswijze en toepassing van producten
- Het kunnen verpakken van voedingsmiddelen volgens de regelgeving van voedselveiligheid en hygiëne
- Het kunnen opmaken van de rekening en afrekenen met de klant
- Het bewust kunnen omgaan met grondstoffen in relatie tot de kostprijs van de producten
- Het kunnen registreren van de voorraad- en verbruiksgegevens van de producten

- Het kunnen ondernemen van acties bij voorraadoverschotten of -tekorten
- Het kunnen plaatsen van bestellingen bij leveranciers
- Het kunnen dragen van hygiënische en arbeidsveilige beschermkledij volgens de richtlijnen
- Het kunnen opvolgen van ontwikkelingen in het vakgebied
- Het kunnen respecteren van de milieuwetgeving en regelgeving voor arbeidsveiligheid
- Het kunnen voorkomen van kruiscontaminaties

Probleemoplossende vaardigheden

- Het kunnen nemen van maatregelen bij voorraadproblemen en kwaliteitsproblemen
- Het kunnen gepast reageren bij voedselveiligheidsproblemen (recall, meldingsplicht,...)
- Het kunnen afstemmen van de planning op de wisselende klantenstromen en veelheid aan producten (vleesproducten, vleesbereidingen, kant-en-klare maaltijden,...)
- Het kunnen onderhandelen van oplossingen met leveranciers , medewerkers en klanten
- Het correct kunnen handelen bij klachten van klanten in functie van de voedselveiligheid en klanttevredenheid
- Het kunnen vermijden van conflicten
- Het kunnen gepast reageren bij problemen met inspectie

Motorische vaardigheden

- Het kunnen toepassen van de voedselveiligheid- en hygiëne regelgeving
- Het kunnen wassen en ontsmetten van de handen
- Het kunnen hanteren van lasten en langdurig rechtstaan
- Het nauwkeurigheid kunnen versnijden van vlees om economisch werken en de kwaliteit waarborgen
- Het kunnen controleren van de temperatuur, pH-waarde, gewicht en versheid van vlees
- Het kunnen verwijderen van vet, hematomen, beensplinters, kraakbeen,...
- Het kunnen pellen, ontvliezen, versnijden, vermalen, verkleinen, hakken, portioneren,.... van vlees volgens bestemming
- Het kunnen uitvoeren van verschillende vleesbewerking- en bewaringstechnieken volgens bestemming
- Het kunnen verwerken van diverse vleessoorten (rund, varken, kalf, lam, schaap, paard, gevogelte, konijn, wild) en vis
- Het kunnen bereiden van gerechten
- Het kunnen gebruiken van materieel en toestellen voor het bereiden van vleesproducten, sauzen, soepen, salades, kant-en-klare bereidingen, ...
- Het kunnen toepassen van afwerkings- en garneringstechnieken
- Het op snee kunnen houden van messen
- Het kunnen afwegen van de benodigde ingrediënten volgens de receptuur
- Het kunnen hanteren van diverse meetinstrumenten (pH-meter, kernthermometer, pekelweger*, ...)
- Het kunnen aanvullen van de toonbank volgens het FIFO-principe
- Het systematisch kunnen opruimen en schoonmaken van de werkplek
- Het manueel of machinaal kunnen verpakken van producten volgens de regelgeving

Pekelweger : dient om de sterkte van de pekeloplossing te controleren. Dit wordt uitgedrukt in Baumégraden

Omgevingscontext

- Het beroep wordt uitgeoefend in slagerijen, slagerij-vleeswaren winkels, in slagerijafdelingen in grote en middelgrote supermarkten, op markten, industriële productieomgevingen, groothandel.
- Het beroep kan het hanteren van lasten en langdurig rechtstaan inhouden.
- Het werk vindt afwisselend plaats in warme en koude ruimtes.
- Omgang met een strikt tijdschema is nodig.
- Het dragen van hygiënische en arbeidsveilige beschermkledij volgens wetgeving is vereist.
- Omgang met en inspelen op een flexibele markt en wijzigende vraag is vereist.
- De uitoefening van het beroep vereist aanpassing en een flexibele houding bij wijzigende omgevingsfactoren (eindejaarfeesten, zomerbarbecues , ...) die een invloed uitoefenen op de productie.
- Klantenstromen wijzigen volgens uur van de dag, dag van de week, periode van het jaar.

Handelingscontext

- De uiteenlopende handelingen (maakt verschillende vleesbereidingen, kant-en-klare gerechten, sauzen en soepen) moeten afgestemd zijn op de vleeseigenschappen, bereidingen en de receptuur.
- Het vergt het vakkundig, economisch, ecologisch en hygiënisch omgaan met diverse grondstoffen, ingrediënten en producten die onderhevig zijn aan bederf.
- De beroepsbeoefenaar moet de werkvolgorde opvolgen en indien nodig aanpassen.
- Efficiënt kunnen handelen in kritische situaties i.v.m. voedselveiligheid en bij productafwijkingen (in ernstige situaties, uit dienst nemen van de voedingsproducten waarmee er problemen zijn, agentschap voedselveiligheid contacteren,...).
- De slager-spekslager moet aandachtig zijn omwille van omgang met verschillende gevaarlijke apparatuur en materieel (messen,...).
- Gaat om met verschillende producten en ingrediënten wat inhoudt. dat er moet rekening moet gehouden worden met voedselveiligheid.
- Kwaliteitsvol en klantgericht handelen in alle omstandigheden.
- Het omgaan met de van toepassing zijnde veiligheidsvoorschriften op de werkvloer en het respecteren van het arbeidsreglement.
- In team kunnen werken en de werking ervan opvolgen.
- Moet nauwkeurig kunnen omgaan met financiën.
- Gaat om met de controlediensten van voedselveiligheid en hygiëne in en met klanten, collega's, inspecteurs, controleurs, leveranciers .
- Legt creativiteit aan de dag leggen in de ontwikkeling van producten en de opstelling in de verkoopruimte..

Autonomie

Is zelfstandig in

- het voorbereiden, plannen, uitvoeren en controleren van zijn taken.

Is gebonden aan

- De autocontrole gidsen
- De vigerende wetgeving met betrekking tot het beroep van slager-spekslager

- De vraag van het cliënteel
- De opdrachten
- De bestellingen
- De wensen en noden van de doelgroep

Doet beroep op

- een medewerker voor het ondersteunen van de activiteiten.

Verantwoordelijkheid

- De correcte toepassing van het autocontrole-systeem
- Klantgericht samengesteld assortiment
- Een kwaliteitsvol gerealiseerd eindproduct
- Kwaliteitsvolle en prijsbewuste grondstoffen, ingrediënten, hulpstoffen, eindproducten en verpakkingen
- Herkenning van niet-conforme producten
- Gepaste reactie bij kwaliteitsafwijkingen en voedselveiligheidsproblemen
- Hygiënische en volgens de regelgeving gemaakte en bewaarde producten
- Correcte en veilige hantering van machines en materieel
- Zorgvuldig genoteerde en opgevolgde gegevens van het product
- Correcte etikettering
- Een veilige, hygiënische en opgeruimde werkplek
- Gesorteerd afval volgens de voorschriften
- Een voedselveilig product
- Correcte informatie aan de klant over het product
- Een verantwoorde planning van het productieproces
- Correct geïnformeerde officiële instanties en klanten in geval van voedselveiligheidsproblemen
- Een selectie van leveranciers
- Volgens de richtlijn behandelde niet-conforme producten
- Opgevolgde voorraad en doorgegeven bestellingen aan leveranciers
- Opgevolgde klantenbestellingen

2.3 ATTESTEN

Wettelijke Attesten

Geen vereisten.

Vereiste Attesten

Medisch attest voor werken in de voedingsindustrie volgens de wettelijke regelgeving.

(Bewijs dat geen enkele medische reden de activiteit in de levensmiddelensector in de weg staat: verklaring dat men geschikt is om te werken in de sector productie, bewerking, verwerking en hanteren van levensmiddelen.)

Instapvoorwaarden

Geen vereisten.