

Bijlage 9 bij het besluit van de Vlaamse Regering van .../.../... tot wijziging van de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs en van de regelgeving betreffende de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden ambachtelijk erfgoed, auto, bedrijfsbeheer en horeca

Bijlage LV bij het besluit van de Vlaamse Regering van 10 juli 2008 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden bakkerij, drankenkennis, horeca en slagerij

---

---

## Beroepsopleiding

Studiegebied horeca • BO HR 02

01.02.2019

# Visfileerder-bewerker

---

## Opleidingsprofiel secundair volwassenenonderwijs

REFERENTIEKADER:

ERKENDE BEROEPSKWALIFICATIE: "VISFILEERDER-BEWERKER"

NIVEAU BEROEPSKWALIFICATIE: 2

# Visfileerder-bewerker

## OMSCHRIJVING OPLEIDING

In de opleiding “Visfileerder-bewerker” leert men verse vis reinigen, fileren, bewerken en versnijden teneinde een stuk vis af te leveren, klaar voor consumptie.

Men leert vis op een correcte manier in ontvangst te nemen en te bewaren.

Voedselveilig, veilig en economisch werken zijn een rode draad in deze opleiding.

## RELATIE OPLEIDING BEROEPSKWALIFICATIE

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

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

Het beroep ‘Visfileerder-bewerker’ is terug te vinden in de sectoren Land- en tuinbouw, bosbouw en zeevisserij (PC143 Zeevisserij) en Voedingsindustrie (PC118 Voedingsnijverheid, PC220 Voedingsnijverheid).

## SAMENHANG

Het beroep komt voor in de vissector samen met de bereider van visproducten en de koelceloperator visindustrie. De beroepen worden naast elkaar uitgeoefend in een zelfde productieomgeving in de visindustrie



## LINK BEROEPSKWALIFICATIE

Visfileerder-bewerker (2015)

<http://www.vlaamsekwalificatiestructuur.be/kwalificatiedatabank/>

## VEREISTE ATTESTEN

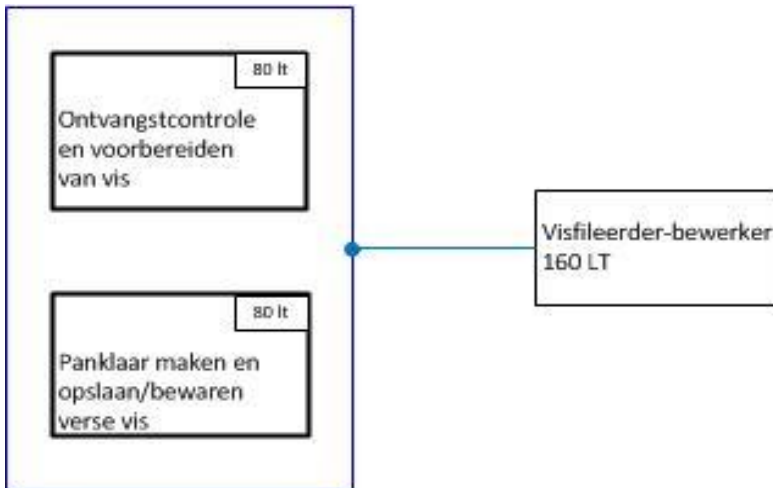
Om tot de opleiding te worden toegelaten is een medisch geschiktheidsattest vereist voor personen die actief betrokken zijn bij de productie, de bewerking, de verwerking en het hanteren van levensmiddelen (afgeleverd door een huisarts of arbeidsgeneeskundige dienst).

Om te mogen werken is een medisch attest vereist voor werken in de voedingsindustrie volgens de wettelijke regelgeving (afgeleverd door een erkende arbeidsgeneeskundige dienst).

## MODULAIR TRAJECT

De opleiding “Visfileerder-bewerker” bestaat uit 2 modules:

- |   |       |           |
|---|-------|-----------|
| – Ontvangstcontrole en voorbereiden van vis   | 80 Lt | M SL 170  |
| – Panklaar maken en opslaan/bewaren verse vis | 80 Lt | M SL G171 |



### CERTIFICERING

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat. Deze opleiding leidt tot het certificaat Visfileerder-bewerker en een bewijs van beroepskwalificatie van niveau 2 van Visfileerder-bewerker.

### OPLEIDINGSDUUR

De opleiding omvat in totaal **160** lestijden.

### INSTAPVEREISTEN

#### GEEN PIJLEN TUSSEN MODULES

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

[Decreet volwassenenonderwijs](#)

## GENERIEKE ACTIVITEITEN EN BIJHORENDE KENNIS

### SITUERING

Binnen de activiteiten van een beroepskwalificatie zijn er activiteiten die ondersteunend zijn voor de gehele beroepsuitoefening. Gezien het aparte statuut van deze activiteiten, worden deze in het opleidingsprofiel vooraan geplaatst. Bij het aanbieden van het modulaire opleidingstraject zullen deze activiteiten worden geïntegreerd in de modules waar dat vanuit pedagogisch en didactisch oogpunt zinvol is.

NR	ACTIVITEITEN	KENNIS
BC 14	<p><b><i>Respecteert de persoonlijke hygiëne</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>– Wast de handen alvorens de visproducten aan te raken</li> <li>– Bedekt eventuele wonden</li> <li>– Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van regels voor voedselveiligheid en- hygiëne</li> <li>– Kennis van veiligheidsvoorschriften</li> <li>– Kennis van milieuvoorschriften</li> <li>– Kennis van persoonlijke hygiëne</li> </ul>
BC 15	<p><b><i>Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes schoon en houdt ze hygiënisch</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Werkt ordelijk</li> <li>– Controleert de staat van het materieel en slijpt messen waar nodig</li> <li>– Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op</li> <li>– Gebruikt schoonmaakmaterieel</li> <li>– Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling</li> <li>– Reinigt onmiddellijk alle oppervlakten die met de visproducten in contact komen</li> <li>– Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen</li> <li>– Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op</li> <li>– Sorteert en behandelt afval volgens de richtlijnen</li> <li>– Respecteert de milieuvoorschriften</li> <li>– Past hef- en tiltechnieken toe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van regels voor voedselveiligheid en- hygiëne</li> <li>– Kennis van veiligheidsvoorschriften</li> <li>– Kennis van veiligheidsmaatregelen bij het gebruik van machines en onderhoud van toestellen en materialen</li> <li>– Kennis van veiligheid op de werkplek</li> <li>– Kennis van hef- en tiltechnieken</li> <li>– Kennis van milieuvoorschriften</li> <li>– Kennis van de toegelaten reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen en -procedures</li> <li>– Kennis van afvalsortering volgens regelgeving</li> <li>– Kennis van persoonlijke beschermingsmiddelen</li> <li>– Kennis van reinigen en desinfecteren van materiaal</li> <li>– Kennis van reinigen en desinfecteren van ruimtes</li> <li>– Kennis van reinigen en desinfecteren van machines</li> </ul>

# Modules

## ONTVANGSTCONTROLE EN VOORBEREIDEN VAN VIS

### SITUERING

In deze module leert men de vis te controleren bij ontvangst (kwaliteit, kwantiteit, traceerbaarheid, ...), de juiste acties te ondernemen bij non-conformiteit.

Men leert de vis te reinigen, voor te bereiden en te bewaren voor verdere verwerking ...

### ACTIVITEITEN

#### BC 1

#### *Controleert de vis bij ontvangst*

- Beoordeelt de versheid zintuiglijk (huid, ogen, slijm, kieuwen, textuur, insnijding, smaak, geur)
- Gaat na of er parasieten, bloedvlekken of skeletvormingen en vreemde voorwerpen (hout, metaal) aanwezig zijn
- Verwijdert onmiddellijk producten die verontreinigd zijn met parasieten
- Controleert de traceerbaarheidslabels
- Controleert of de goederen voldoen aan de hygiënische voorschriften
- Respecteert de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne
- Meldt afwijkingen of onregelmatigheden
- Houdt producten/leveringen die niet voldoen aan de richtwaarden tegen

#### BC 2

#### *Maakt de productieruimte gereed*

- Zet alle gereedschappen en materialen klaar
- Zorgt dat er zo weinig mogelijk tijd en materiaal wordt verspild
- Zet alle producten klaar zodat de productie zonder onderbrekingen kan verlopen
- Zorgt dat alle messen proper en gedesinfecteerd zijn
- Respecteert de veiligheidsvoorschriften
- Controleert of alle oppervlakten die in contact komen met de visproducten proper zijn
- Respecteert de koudeketen

#### BC 3

#### *Volgt de productieorder op*

- Leest en interpreteert de gegevens van de productiefiche
- Controleert de eigen productenstroom aan de hand van de opdracht
- Gebruikt hygiënische uitrusting
- Bewaakt de voortgang ten opzichte van de deadlines en de gestelde doelen
- Voorkomt kwaliteitsverlies
- Functioneert goed en efficiënt op piekmomenten
- Past de richtlijnen voor voedselveiligheid, hygiëne en kruisbesmetting toe

#### BC 4

#### *Maakt de vis schoon*

- Controleert de versheid en de kwaliteit van producten voor gebruik
- Respecteert de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne
- Spoelt een eerste maal de vis
- Gebruikt het juiste materieel (messen, scharen, borstels, pincetten,)
- Verwijdert de ingewanden
- Vermijdt kruisbesmetting
- Snijdt de kop af

- Ontvint en ontschubt
- Spoelt de vis
- Respecteert de koudeketen
- Sorteert en stockeert afval volgens de voorschriften

---

**BC 5**


---

***Wast de vis opnieuw***

- Zorgt er voor dat alle ingewanden, bloed, resterend slijm en schubben verwijderd zijn
- Spoelt de vis grondig onder stromend water of wast in een bad via onderdompeling
- Laat de vis grondig uitlekken

---

**BC 6**


---

***Bewerkt de vis***

- Controleert de versheid en de kwaliteit van producten voor gebruik
- Respecteert de traceerbaarheidsvoorschriften
- Respecteert de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne
- Verwijdert onmiddellijk producten die verontreinigd zijn met parasieten
- Doet een visuele controle op een representatief aantal stalen
- Gebruikt de juiste snijwerktuigen
- Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct
- Werkt nauwkeurig en vermijdt verspilling
- Versnijdt de vis volgens instructies op een economische verantwoorde en kwaliteitsvolle manier
- Vermijdt kruisbesmetting
- Gebruikt de digitale weegschaal
- Respecteert de koudeketen
- Verpakt en herkoelt de visproducten zo snel mogelijk na bewerking
- Gebruikt de correcte verpakking
- Sorteert en stockeert afval volgens de voorschriften
- Houdt de messen op snee
- Werkt klantgericht

---

**BC 9**


---

***Slacht paling op een hygiënische en verantwoorde manier***

- Bedwelmt het dier via elektrocutie van het water alvorens tot slachten over te gaan
- Doodt het dier met de geëigende slachttechniek door een eenvoudige, snel uitgevoerde snede achter de kieuwen aan te brengen
- Spoelt de vis
- Koelt het visvlees zo snel mogelijk na het slachten tot een temperatuur die deze van smeltend ijs benadert

---

**BC 10**


---

***IJst onverpakte, verse visproducten om deze te bewaren op de reglementaire plaats***

- Verlaagt de temperatuur van de vis om de groei van ziekmakende en bederfbacteriën te verminderen en de bewaartermijn te verlengen
- Gebruikt proper water en ijs
- Gebruikt korrelijs, schilferijs of fijngemalen ijs en vermijdt beschadiging van de visproducten
- Gebruikt voldoende ijs: onder, boven en langsheen de vis
- Gebruikt gereinigde en ontsmette recipiënten die bestemd zijn voor opslag van onverpakte, bewerkte, onder ijs bewaarde verse visproducten
- Zorgt dat het smeltwater niet in contact komt met de visproducten
- Vervangt regelmatig het ijs

**BC 11*****Verpakt de visproducten na bewerking***

- Voorkomt verontreiniging of bevuilding van filets en moten en houdt de bewerkte visproducten gescheiden van andere visproducten
  - Verpakt de visproducten zo snel mogelijk na de bewerking
  - Legt de vissen kop aan staart in de juiste recipiënten
  - Legt de stripzijde van de gegutte\* vis naar beneden zodat er geen water achter blijft
  - Verwijdert onverpakte producten die met de grond in aanraking zijn gekomen (met uitzondering van nog niet bewerkte gehele vissen)
  - Gebruikt wettelijk toegelaten verpakkingsmateriaal
- \* Gutten van vis: de ingewanden verwijderen bij de vis

**BC 12*****Slaat producten op in een koelruimte***

- Controleert de netheid en hygiëne in de koeling
- Controleert de temperatuur in de opslagruimte volgens regelgeving en kijkt de registratie na
- Kan de verschillende visvariëteiten onderscheiden
- Houdt verschillende groepen van ingrediënten en verpakkingen waar kruiscontaminaties kunnen voorkomen strikt gescheiden
- Houdt rekening met de condities waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan
- Past de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid toe
- Slaat de producten op in de koeling of diepvries volgens het "First In First Out"-principe of "First Expired, First Out"-principe
- Grijpt snel in bij technische defecten

**BC 13*****Gebruikt interne transportmiddelen***

- Gebruikt een transportmiddel dat gemakkelijk kan gereinigd en ontsmet worden
- Reinigt en desinfecteert dagelijks
- Voorkomt kruisbesmetting bij vervoer van producten
- Onderneemt onmiddellijk actie bij panne of problemen

**TE INTEGREREN KENNIS**

- Basiskennis van eenvoudige registratie- en kantoorsoftware
- Basiskennis van de verschillende soorten ijs en gebruik
- Basiskennis van meetapparatuur (reometer, kunstneus, ...)
- Kennis van regelgeving en kwaliteitsafwijkingen
- Kennis van het FIFO-principe (First In, First Out-principe)
- Kennis van het bewaren van voedingswaren
- Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur
- Kennis van visvariëteiten (platvissen, rondvissen, ...)
- Kennis van productspecificaties (versheid, houdbaarheid, uiterlijk en kwaliteit)
- Kennis van (bedrijfs-)voorschriften
- Kennis van materialen, gereedschappen en apparatuur
- Kennis van de juiste snijtechnieken
- Kennis van fileertechnieken
- Kennis van gewichten en hoeveelheden
- Kennis van de werking van een digitale weegschaal
- Kennis van kwaliteitskenmerken van vis
- Kennis van traceerbaarheidslabels
- Kennis van sorteer- en stockeertechnieken
- Kennis van persoonlijke hygiëne

- Kennis van (interne) transportsystemen
- Kennis van productiefiches
- Kennis van het ijsen\* van vis (\*tussen ijslagen leggen)



## PANKLAAR MAKEN EN OPSLAAN/BEWAREN VERSE VIS

### SITUERING

In deze module leert men vis te controleren bij ontvangst (kwaliteit, kwantiteit, traceerbaarheid ...), de juiste acties te ondernemen bij non-conformiteit, vis panklaar maken en op een correcte manier stockeren.

### ACTIVITEITEN

#### BC 1

#### *Controleert de vis bij ontvangst*

- Beoordeelt de versheid zintuiglijk (huid, ogen, slijm, kieuwen, textuur, insnijding, smaak, geur)
- Gaat na of er parasieten, bloedvlekken of skeletvormingen en vreemde voorwerpen (hout, metaal) aanwezig zijn
- Verwijdert onmiddellijk producten die verontreinigd zijn met parasieten
- Controleert de traceerbaarheidslabels
- Controleert of de goederen voldoen aan de hygiënische voorschriften
- Respekteert de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne
- Meldt afwijkingen of onregelmatigheden
- Houdt producten/leveringen die niet voldoen aan de richtwaarden tegen

#### BC 6

#### *Bewerkt de vis*

- Controleert de versheid en de kwaliteit van producten voor gebruik
- Respekteert de traceerbaarheidsvoorschriften
- Respekteert de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne
- Verwijdert onmiddellijk producten die verontreinigd zijn met parasieten
- Doet een visuele controle op een representatief aantal stalen
- Gebruikt de juiste snijwerktuigen
- Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct
- Werkt nauwkeurig en vermijdt verspilling
- Versnijdt de vis volgens instructies op een economische verantwoorde en kwaliteitsvolle manier
- Vermijdt kruisbesmetting
- Gebruikt de digitale weegschaal
- Respekteert de koudeketen
- Verpakt en herkoelt de visproducten zo snel mogelijk na bewerking
- Gebruikt de correcte verpakking
- Sorteert en stockeert afval volgens de voorschriften
- Houdt de messen op snee
- Werkt klantgericht

#### BC 7

#### *Portioneert de vis*

- Controleert de versheid en de kwaliteit van producten voor gebruik
- Respekteert de traceerbaarheidsvoorschriften
- Respekteert de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne
- Gebruikt de juiste snijwerktuigen
- Portioneert de vis volgens gewicht, op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier
- Vermijdt kruisbesmetting
- Gebruikt de digitale weegschaal
- Respekteert de koudeketen
- Sorteert en stockeert afval volgens de voorschriften

- Houdt de messen op snee
- Werkt klantgericht

---

**BC 8**


---

***Fileert de vis***

- Controleert de versheid en de kwaliteit van producten voor gebruik
- Respekteert de traceerbaarheidsvoorschriften
- Respekteert de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne
- Gebruikt snijwerktuigen (snijmessen, fileermessen, scharen, ...)
- Fileert en snijdt in moten
- Past de juiste fileertechniek toe volgens instructies en vissoort
- Vermijdt kruisbesmetting
- Gebruikt de digitale weegschaal
- Verwerkt producten zodat ze panklaar zijn
- Draagt hygiënische kledij volgens de regelgeving
- Neemt veiligheidsmaatregelen bij gebruik van messen
- Past de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid toe
- Respekteert de koudeketen
- Sorteert en stockeert afval volgens de voorschriften
- Houdt de messen op snee
- Werkt klantgericht

---

**BC 10**


---

***lijst onverpakte, verse visproducten om deze te bewaren op de reglementaire plaats***

- Verlaagt de temperatuur van de vis om de groei van ziekmakende en bederfbacteriën te verminderen en de bewaartermijn te verlengen
- Gebruikt proper water en ijs
- Gebruikt korrelijs, schilferijs of fijngemalen ijs en vermijdt beschadiging van de visproducten
- Gebruikt voldoende ijs: onder, boven en langsheen de vis
- Gebruikt gereinigde en ontsmette recipiënten die bestemd zijn voor opslag van onverpakte, bewerkte, onder ijs bewaarde verse visproducten
- Zorgt dat het smeltwater niet in contact komt met de visproducten
- Vervangt regelmatig het ijs

---

**BC 12**


---

***Slaat producten op in een koelruimte***

- Controleert de netheid en hygiëne in de koeling
- Controleert de temperatuur in de opslagruimte volgens regelgeving en kijkt de registratie na
- Kan de verschillende visvariëteiten onderscheiden
- Houdt verschillende groepen van ingrediënten en verpakkingen waar kruiscontaminaties kunnen voorkomen strikt gescheiden
- Houdt rekening met de condities waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan
- Past de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid toe
- Slaat de producten op in de koeling of diepvries volgens het "First In First Out"-principe of "First Expired, First Out"-principe
- Grijpt snel in bij technische defecten

---

**TE INTEGREREN KENNIS**


---

- Basiskennis van eenvoudige registratie- en kantoorsoftware
- Basiskennis van de anatomie en leefomgeving van de vis
- Basiskennis visteelt en visvangst
- Basiskennis van de verschillende soorten ijs en gebruik
- Basiskennis voorraadbeheer
- Basiskennis van meetapparatuur (reometer, kunstneus, ...)
- Kennis van regelgeving en kwaliteitsafwijkingen

- 
- Kennis van het FIFO-principe (First In, First Out-principe)
  - Kennis van het bewaren van voedingswaren
  - Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur
  - Kennis van visvariëteiten (platvissen, rondvissen, ...)
  - Kennis van productspecificaties (versheid, houdbaarheid, uiterlijk en kwaliteit)
  - Kennis van materialen, gereedschappen en apparatuur
  - Kennis van de juiste snijtechnieken
  - Kennis van fileertechnieken
  - Kennis van de werking van een digitale weegschaal
  - Kennis van kwaliteitskenmerken van vis
  - Kennis van traceerbaarheidslabels
  - Kennis van sorteer- en stockeertechnieken
  - Kennis van verschillende soorten verpakkingsmaterialen m.b.t. verse visproducten'
  - Kennis van persoonlijke hygiëne
- 

Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van .../.../... tot wijziging van de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs en van de regelgeving betreffende de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden ambachtelijk erfgoed, auto, bedrijfsbeheer en horeca.

Brussel, ...

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Geert BOURGEOIS

De Vlaamse minister van Onderwijs,

Hilde CREVITS