

Bijlage 10 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 LVI 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 03

01.02.2019

# Bereider van visproducten

---

## Opleidingsprofiel secundair volwassenenonderwijs

REFERENTIEKADER:

ERKENDE BEROEPSKWALIFICATIE: "BEREIDER VAN VISPRODUCTEN"

NIVEAU BEROEPSKWALIFICATIE: 4

# Bereider van visproducten

## OMSCHRIJVING OPLEIDING

In de opleiding "Bereider van visproducten" leert men verse vis, schaal- en schelpdieren panklaar te maken en te verwerken tot koude en warme gerechten of producten teneinde deze te verkopen via de toonbank of op bestelling af te leveren bij de klant.

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 'Bereider van visproducten' is terug te vinden in de sectoren vishandel (zowel kleinhandel als in grotere distributiecentra) en horeca (zowel restaurant-, catering- als grootkeukensector).

De bereider van visproducten werkt er zelfstandig of onder leiding van een keukenchef in een keukenbrigade

## SAMENHANG

Het beroep komt voor in de vissector samen met de visfileerder en de koelceloperator visindustrie. De beroepen worden naast elkaar uitgeoefend in eenzelfde productieomgeving in de visindustrie. De bereider van visproducten kan ook tewerkgesteld zijn in een visspecialzaak.



## LINK BEROEPSKWALIFICATIE

Bereider van visproducten [2015]

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

## VEREISTE ATTESTEN

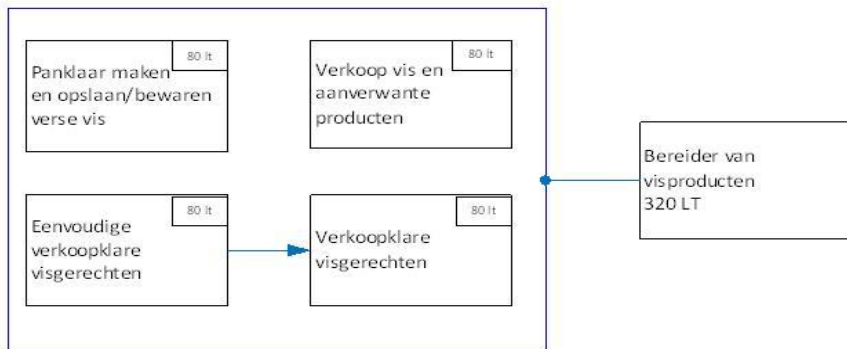
Om tot de opleiding te worden toegelaten is een medisch geschiktheidsattest vereist voor personen die actief betrokken zijn bij de productie, de bewerking, de verwerking en het hanteren van levensmiddelen (afgeleverd door een huisarts of arbeidsgeneeskundige dienst).

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 "Bereider van visproducten" bestaat uit 4 modules:

- Panklaar maken en opslaan/bewaren 80 Lt M SL G171
- Eenvoudige verkoopklare visgerechten 80 Lt M SL 172
- Verkoopklare visgerechten 80 Lt M SL 173
- Verkoop vis en aanverwante producten 80 Lt M SL 174



### CERTIFICERING

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.

Deze opleiding leidt tot het certificaat Bereider van visproducten en een bewijs van beroepskwalificatie van niveau 4 van Bereider van visproducten.

### OPLEIDINGSDUUR

De opleiding omvat in totaal **320** 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](#)

### PIJLEN TUSSEN MODULES



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

## 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 35	<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 36	<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

## 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 3

#### *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 8

#### *Bewerkt de vis*

- Controleert de versheid en de kwaliteit van producten voor gebruik
- Respekteert de traceerbaarheidsvoorschriften
- Wast de schaal- en schelpdieren en de vis
- 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 9

#### *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 10

---

#### *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 12

---

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

- Verlaagt de temperatuur van de vis om de groei van ziekmakende en bederbacteriën 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 15

---

#### *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
  - Kennis van het ijsen\* van vis (\* tussen ijslagen leggen)
-



## EENVOUDIGE VERKOOPKLARE VISGERECHTEN

### SITUERING

In deze module leert men keukenfonds, basissauzen en –soepen, eenvoudige salades, eenvoudige koude gerechten en traiteurschotels, eenvoudige warme gerechten en traiteurschotels bereiden.

Men leert ook de technieken voor het samenstellen van schotels voor fondue, gourmet, barbecue, wok en steengrill en leert hierbij de richtlijnen voor een allergenenbeleid toepassen. Ook de regels van het voedselveilig, veilig en economisch werken worden doorheen de module voortdurend toegepast.

### ACTIVITEITEN

#### BC 16

#### *Past de richtlijnen voor een allergenenbeleid toe*

- Voert instructies en richtlijnen i.v.m. het allergenenbeleid uit
- Identificeert producten die mogelijk allergenen bevatten
- Vermijdt contaminatie tijdens de opslag van de producten
- Bewaakt de correcte informatie naar de klant toe via etikettering

#### BC 24

#### *Bereidt fonds, basissauzen en basissoepen*

- Wast de schaal- en de schelpdieren en de vis
- Bereidt verschillende soorten fonds aan de hand van basisproducten
- Maakt verschillende soorten koude en warme basissauzen klaar
- Bereidt verschillende soorten basissoepen (puree-, room-, velouté- en burgersoupen)
- Verwerkt de resten van vis en groenten in de bereidingen

#### BC 25

#### *Bereidt eenvoudige salades en eenvoudige koude gerechten*

- Wast de schaal- en de schelpdieren en de vis
- Behandelt de grondstoffen van de salade voor en verwerkt ze
- Stelt een eenvoudige salade samen en presenteert deze, rekening houdend met de smaak- en kleursamenstelling en het doel van de salade (toonbank, belegd broodje, buffet, ...)
- Wast groenten en fruit, maakt deze schoon, portioneert en verwerkt
- Bereidt eenvoudige koude gerechten, schotels en buffetten
- Wendt sauzen aan die geschikt zijn voor een koud gerecht

#### BC 26

#### *Maakt schotels klaar voor fondue, gourmet, barbecue, wok, steengrill*

- Verzamelt de benodigde producten en grondstoffen
- Wast de schaal- en de schelpdieren en de vis
- Gebruikt diverse sauzen
- Verwerkt de vis voor het gebruik in deze schotels
- Stelt deze schotels evenwichtig samen in functie van de eisen en de bestelling van de klant
- Garneert met materialen en producten die toegelaten zijn in functie van de voedselveiligheid

#### BC 28

#### *Bereidt eenvoudige gerechten en traiteurschotels met vis, schaal- en schelpdieren*

- Gebruikt de juiste receptuur
- Gebruikt het juiste gereedschap en machines bij het bewerken en verwerken van producten
- Wast de schaal- en schelpdieren en de vis
- Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af
- Past de juiste bewerkingstechnieken toe en werkt efficiënt en kostenbewust
- Portioneert voedingsproducten volgens bestelling

- Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie
- Stemt de bewaarstechniek af op het product
- Koelt eventueel de maaltijden om de versheid te garanderen
- Slaat 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

## TE INTEGREREN KENNIS

- Basiskennis van de principes van allergenenbeleid
- Basiskennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten
- Kennis van regelgeving en kwaliteitsafwijkingen
- Kennis van het bewaren van voedingswaren
- Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaarstechniek
- Kennis van productspecificaties (versheid, houdbaarheid, uiterlijk en kwaliteit)
- Kennis van producteigenschappen (versheid, houdbaarheid, uiterlijk)
- Kennis van de veiligheidsvoorschriften
- Kennis van materialen, gereedschappen en apparaten
- Kennis van de juiste snijtechnieken
- Kennis van fileertechnieken
- Kennis van de technieken om vis, schelp-, schaal- en weekdieren te snijden, te openen, te fileren
- Kennis van de kwaliteitskenmerken van vis
- Kennis van persoonlijke hygiëne
- Kennis van productfiches en recepturen
- Kennis van het ijsen van vis\* (\* tussen ijslagen leggen)
- Kennis van etikettering van voedingsproducten
- Kennis van verpakkingstechnieken voor bereide producten en grondstoffen
- Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product m.b.t. de eigen productie
- Kennis van de verschillende soorten visproducten en ingrediënten voor de bereiding ervan
- Kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding
- Kennis van toepassingswijze van groenten en fruit in combinatie met visproducten
- Kennis van bereidingswijze van fondsen, soepen, warme en koude sauzen
- Kennis van basisbereidingen en samenstelling van gerechten
- Kennis van diverse presentatie- en garneertechnieken
- Kennis van criteria voor versheid van voedingswaren
- Kennis van de richtlijnen met betrekking tot koelen van voedingsmiddelen en het belang van een constante bewaarstechniek voor producten
- Kennis met betrekking tot diëten en allergenen
- Kennis van kwaliteitsnormen voor de gebruikte producten
- Kennis van de verhoudingen in functie van de te maken hoeveelheid
- Grondige kennis van het FIFO en FEFO-principe
- Grondige kennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne
- Grondige kennis van visvariëteiten (platvissen, rondvissen, ...)

## VERKOOPKLARE VISGERECHTEN

### SITUERING

In deze module leert men keukenfonds, basissauzen en afleidingen, basissoepen, consommés, bisques en vreemde soepen, enkelvoudige en samengestelde salades, koude gerechten en traiteurschotels, ovengerechten en warme gerechten en traiteurschotels bereiden.

Men leert hierbij de richtlijnen voor een allergenenbeleid toepassen. Ook de regels van het voedselveilig, veilig en economisch werken worden doorheen de module voortdurend toegepast.

### ACTIVITEITEN

#### BC 16

##### *Past de richtlijnen voor een allergenenbeleid toe*

- Voert instructies en richtlijnen i.v.m. het allergenenbeleid uit
- Identificeert producten die mogelijk allergenen bevatten
- Vermijdt contaminatie tijdens de opslag van de producten
- Bewaakt de correcte informatie naar de klant toe via etikettering

#### BC 24

##### *Bereidt fonds, sauzen en soepen*

- Wast de schaal- en de schelpdieren en de vis
- Bereidt verschillende soorten fonds aan de hand van basisproducten
- Maakt verschillende soorten koude sauzen, basissauzen en afleidingen klaar
- Bereidt verschillende soorten basissoepen, consommés, bisques en vreemde soepen (bv. Bouillabaisse, Gazpacho, Visminestrone)
- Verwerkt de resten van vis en groenten in de bereidingen

#### BC 25

##### *Bereidt enkelvoudige en/of samengestelde salades en koude gerechten*

- Wast de schaal- en de schelpdieren en de vis
- Behandelt de grondstoffen van de salade voor en verwerkt ze
- Stelt een enkelvoudige en/of samengestelde salade samen en presenteert deze, rekening houdend met de smaak- en kleursamenstelling en het doel van de salade (toonbank, belegd broodje, buffet, ...)
- Wast groenten en fruit, maakt deze schoon, portioneert en verwerkt ze
- Bereidt koude gerechten, schotels en buffetten
- Wendt sauzen aan die geschikt zijn voor een koud gerecht

#### BC 27

##### *Bereidt verschillende soorten ovenklare gerechten*

- Verzamelt de benodigde producten voor de bereiding
- Wast de schaal- en de schelpdieren en de vis
- Stelt het ovengerecht samen en wendt de geschikte sauzen aan

#### BC 28

##### *Bereidt eenvoudige en gespecialiseerde gerechten en traiteursschotels met vis, schaal- en schelpdieren*

- Gebruikt de juiste receptuur
- Gebruikt het juiste gereedschap en machines bij het bewerken en verwerken van producten
- Wast de schaal- en schelpdieren en de vis
- Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af
- Past de juiste bewerkingstechnieken toe en werkt efficiënt en kostenbewust
- Portioneert voedingsproducten volgens bestelling
- Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie
- Stemt de bewaartechniek af op het product
- Koelt eventueel de maaltijden om de versheid te garanderen
- Slaat 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
- Zout en rook visproducten

## TE INTEGREREN KENNIS

- Basiskennis van de principes van allergenenbeleid
- Basiskennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten
- Basiskennis van nieuwe trends
- Kennis van regelgeving en kwaliteitsafwijkingen
- Kennis van het bewaren van voedingswaren
- Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur
- Kennis van productspecificaties (versheid, houdbaarheid, uiterlijk en kwaliteit)
- Kennis van producteigenschappen (versheid, houdbaarheid, uiterlijk)
- Kennis van materialen, gereedschappen en apparaten
- Kennis van de juiste snijtechnieken
- Kennis van fileertechnieken
- Kennis van de technieken om vis, schelp-, schaal- en weekdieren te snijden, te openen, te fileren
- Kennis van de kwaliteitskenmerken van vis
- Kennis van persoonlijke hygiëne
- Kennis van productfiches en recepturen
- Kennis van het ijsen van vis\* (\* tussen ijslagen leggen)
- Kennis van etikettering van voedingsproducten
- Kennis van verpakkingstechnieken voor bereide producten en grondstoffen
- Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product m.b.t. de eigen productie
- Kennis van de verschillende soorten visproducten en ingrediënten voor de bereiding ervan
- Kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding
- Kennis van toepassingswijze van groenten en fruit in combinatie met visproducten
- Kennis van bereidingswijze van fonds, soepen, warme en koude sauzen
- Kennis van basisbereidingen en samenstelling van gerechten
- Kennis van diverse presentatie- en garneertechnieken
- Kennis van criteria voor versheid van voedingswaren
- Kennis van de richtlijnen met betrekking tot koelen van voedingsmiddelen en het belang van een constante bewaartemperatuur voor producten
- Kennis met betrekking tot diëten en allergenen
- Kennis van kwaliteitsnormen voor de gebruikte producten
- Kennis van de verhoudingen in functie van de te maken hoeveelheid
- Kennis van bedienen en controleren van de kassa
- Kennis van bewaarstechnieken voor voedingswaren
- Grondige kennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne
- Grondige kennis van visvariëteiten (platvissen, rondvissen,...)
- Grondige kennis van het FIFO en FEFO-principe
- Grondige kennis van bereidingen
- Grondige kennis van zouten en roken van visproducten

\*FIFO-principe: het First In First Out-principe wordt gebruikt als een schappenvulstelsel voor producten die onderhevig zijn aan bederf of verandering. Bij het vullen worden de nieuwe artikelen achteraan bijgeplaatst.

\*FEFO-principe: First Expired First out. Methode waarbij de goederen waarvan de houdbaarheid het eerst verlopen is als eerst worden gebruikt. Deze methode wordt gebruikt bij goederen met beperkte houdbaarheid zoals voeding en geneesmiddelen.

## VERKOOP VIS EN AANVERWANTE PRODUCTEN

**SITUERING**

In deze module leert men de voorraden en bestellingen beheren en opvolgen. Op basis van de marktsituatie en -tendensen leert men ook het assortiment aanpassen.

Men leert de toonbank op een correcte manier vullen en decoreren, bestellingen opnemen, klanten informeren, bestellingen afwerken, de kassa bedienen en afrekenen met de klant.

Men leert hierbij de richtlijnen voor een allergenenbeleid toepassen. Ook de regels van het voedselveilig, veilig en economisch werken worden doorheen de module voortdurend toegepast.

**ACTIVITEITEN****BC 1*****Maakt de planning op en de werkplek klaar***

- Schat de vraag van de klanten in
- Maakt de (wekelijkse) productieplanning op
- Stelt een assortiment samen volgens bestelling, verwachte verkoop, seizoen en aanvoer
- Plant de te maken traiteurproducten
- Plant zijn eigen dagtaken
- Leest en interpreteert de productieopdracht
- Kiest de juiste receptuur/productfiche
- Kiest en weegt grondstoffen af in functie van het te bereiden product
- Respecteert de grondstofverhoudingen voor de te maken hoeveelheden
- Houdt rekening met de wettelijke normeringen en traceerbaarheidsvoorschriften
- Houdt rekening met het allergenenbeleid\*
- Organiseert zijn eigen werkplek functioneel en ergonomisch

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

**BC 2*****Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en plaatst bestellingen***

- Registreert voorraad en het verbruik van producten
- Neemt actie in geval van tekorten of overschotten
- Berekent de hoeveelheid producten voor de bestelling
- Verzorgt de administratie voor bestellingen

**BC 14*****Volgt de traceerbaarheid van producten op \****

- Controleert de beschikbare product-, proces en transportgegevens
- Houdt de gegevens bij met het oog op de traceerbaarheid van producten
- Controleert of de producten vers zijn en voldoen aan de gestelde kwaliteitseisen door het gebruiken van de juiste meetapparatuur (reometer, kunstneus) en het controleren van de houdbaarheidsdatum
- Vermeldt of registreert afwijkingen of onregelmatigheden
- Gebruikt eenvoudige registratie- en kantoorsoftware
- Verwijdert beschadigde producten of producten die niet aan de norm voldoen
- Meldt onmiddellijk (significante) afwijkingen aan de bevoegde hiërarchische overste en/of leverancier

**BC 15*****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 29*****Versiert, presenteert en verpakt gerechten en traiteursschotels***

- Wast de schaal- en de schelpdieren en de vis
- Weegt porties af
- Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de waren verkoopklaar te maken
- Versnijdt en of pelt bereide schaaldieren
- Opent eventueel schelpdieren
- Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen volgens bestelling/opdracht
- Voorkomt kruisbesmetting
- Schikt en presenteert schotels
- Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine
- Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, allergenen, ...)
- Bewaart volgens het 'First-In First-Out'-principe
- Plaatst de producten in de toonbank/koeltoog volgens het 'First-In First Out'-principe
- Bewaakt de kwaliteit van de presentatie van producten
- Vult tijdig aan, controleert en verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen

**BC 32*****Neemt de bestelling van de klant op, informeert over de producten en schotels en verkoopt***

- Voert een verkoopgesprek en tracht de wensen van de klant te achterhalen
- Wijst de klant op speciale acties en producten om de verkoop te stimuleren
- Neemt de bestelling van de klant op
- Weegt producten en verpakt ze volgens voorschriften met betrekking tot voedselveiligheid
- Houdt bij het pakken, afwegen en verpakken constant de kwaliteit van de producten in de gaten i.v.m. voedselveiligheid
- Verpakt de producten in de juiste volgorde en in de juiste verpakkingsmaterialen
- Zorgt dat er geen verspilling is
- Adviseert de klanten over de samenstelling, bereidingswijze, bewaringswijze, opwarmingswijze en toepassing van de producten
- Beantwoordt specifieke vragen, bijvoorbeeld met betrekking tot diëten en allergenen
- Rekent de verkoopprijs af met de klant
- Bedient de kassa op een nauwkeurige wijze zodat de bestelling en de financiële afhandeling correct gebeurt
- Reageert correct en adequaat bij klachten van de klant

## BC 33

*Vult regelmatig het assortiment aan met nieuwe producten*

- Verzamelt informatie om tot nieuwe ideeën te komen
- Past eventueel bestaande recepturen aan
- Ontwikkelt nieuwe producten voor het assortiment en test deze uit
- Stelt recepten samen en berekent hoeveelheden
- Schat of berekent de kosten
- Houdt bij de ontwikkeling van nieuwe producten rekening met de manier van verkopen (koud/warm, verpakking, ...)
- Past eventueel bestaande recepturen aan
- Zorgt dat de kwaliteit gewaarborgd blijft

**TE INTEGREREN KENNIS**

- Basiskennis van eenvoudige registratie- en kantoorsoftware
- Basiskennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten
- Kennis van regelgeving en kwaliteitsafwijkingen
- Kennis van het bewaren van voedingswaren
- Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur
- Kennis van productspecificaties (versheid, houdbaarheid, uiterlijk en kwaliteit)
- Kennis van producteigenschappen (versheid, houdbaarheid, uiterlijk)
- Kennis van materialen, gereedschappen en apparaten
- Kennis van de juiste snijtechnieken
- Kennis van fileertechnieken
- Kennis van het gebruik van een (digitale) weegschaal
- Kennis van de kwaliteitskenmerken van vis
- Kennis van de traceerbaarheidslabels
- Kennis van sorteer- en stockeertechnieken
- Kennis van verschillende soorten verpakkingsmaterialen m.b.t. verse visproducten
- Kennis van persoonlijke hygiëne
- Kennis van het ijsen van vis
- Kennis van etikettering van voedingsproducten
- Kennis van verpakkingstechnieken voor bereide producten en grondstoffen
- Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product m.b.t. de eigen productie
- Kennis van de verschillende soorten visproducten en ingrediënten voor de bereiding ervan
- Kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding
- Kennis van diverse presentatie- en garneertechnieken
- Kennis van criteria voor versheid van voedingswaren
- Kennis van de richtlijnen met betrekking tot koelen van voedingsmiddelen en het belang van een constante bewaartemperatuur voor producten
- Kennis van verkooptechnieken
- Kennis van rekenvaardigheid in functie van klantgericht en economisch werken
- Kennis met betrekking tot diëten en allergenen
- Kennis van kwaliteitsnormen voor de gebruikte producten
- Kennis van betaalmiddelen en inningsprocedures
- Kennis van rekenen en natellen van wisselgeld
- Kennis van bedienen en controleren van de kassa
- Kennis van bewaarstechnieken voor voedingswaren
- Grondige kennis van het FIFO en FEFO-principe
- Grondige kennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne
- Grondige kennis van visvariëteiten (platvissen, rondvissen, ...)

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