

Bijlage. Beschrijving van de beroepskwalificatie van verkoper slagerij (0392) als vermeld in artikel 1.

## 1. GLOBAAL

### a. Titel

Verkoper slagerij

### b. Definitie

De verkoper slagerij adviseert de klant, verkoopt producten en oefent slagerij-activiteiten uit teneinde de klanten vakkundig te bedienen volgens de wensen van de klant

### c. Niveau

4

### d. Jaartal

2018

## 2. COMPETENTIES

### 2.1 Opsomming competenties

#### BASISACTIVITEITEN

- Werkt hygiënisch, voedselveilig en respecteert de welzijns- en arbeidswetgeving (D110101 Id16246-c)
  - Respecteert de ARAB-wetgeving /de codex welzijn op het werk
  - Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne
  - Respecteert de milieuvoorschriften
  - Respecteert de arbeidswetgeving
  - Past hef- en tiltechnieken toe
  - Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen
  - Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
  - Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht
  - Controleert de staat van het materieel
  - Respecteert het First In-First Out-principe en scheiding van productgroepen
  - Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op
  - Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen
  - Gebruikt schoonmaakmaterieel
  - Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling
  - Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval
  - Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op
- Werkt in teamverband (co 03063)
  - Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht
  - Communiceert effectief en efficiënt
  - Brieft de collega's over de werkzaamheden
- Controleert het vlees (D110101 Id17100-c)
  - Controleert of het vlees voldoet aan de hygiënische voorschriften
  - Slaat het vlees op in de koeling of diepvries
  - Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze op een lijst of met de computer

- Verwerkt stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken) (D110101 Id18009-c)
  - Verwerkt stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken...)
  - Stemt het gereedschap af op de snijhandeling en de karakteristieken van het stuk vlees
  - Versnijdt delen met behoud van herkomstidentificatie
  - 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 bloeditstortingen, beensplinters en kraakbeen
  - Houdt het mes op snee
  
- Verdeelt de stukken (D110101 Id17346-c)
  - Pelt, ontvliest en portioneert de stukken vlees
  - Slaat overgebleven resten vlees op volgens bestemming
  - Gebruikt recipiënten bestemd voor vlees volgens de hygiënische en wettelijke richtlijnen
  - Houdt versnijdingen van verschillende loten apart in functie van traceerbaarheid
  - Werkt volgens diersoort, orgaanvlees
  
- Maakt vleesbereidingen, vermaalt en stelt samen volgens receptuur en doet geregeld visuele, geur- en temperatuurcontroles (co 03062)
  - Weegt de benodigde ingrediënten af volgens receptuur of technische fiche
  - Berekent hoeveelheden volgens receptuur of technische fiche
  - Controleert de ingrediënten
  - Maakt de ingrediënten productieklaar
  - Maakt het vlees productieklaar
  - Vermaalt, verkleint of hakt eventueel het vlees
  - Vult het eventueel af
  - Bereidt volgens receptuur of technische fiche
  - Lardeert, bardeert, marineert
  - Plaatst kippen in de grill
  - Bereidt sandwiches en salades
  - Controleert en registreert de temperatuur en de kwaliteit van het vlees
  - Controleert en registreert het bereide product (visuele controles, geurcontroles, staalnames...)
  - Respecteert het allergenenbeleid
  
- Snijdt en verpakt verse producten voor bestellingen, voor de zelfbedieningsafdeling en/of presenteert ze in de toonbank (D110601 Id20385-c)
  - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine
  - Verpakt efficiënt en kostenbewust
  - Weegt producten af
  - Gebruikt een snijmachine
  - Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopsklaar te maken
  - Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen
  - Schikt en presenteert producten en schotels in de toonbank rekening houdend met het "First In-First Out" principe en de scheiding van productgroepen
  - Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling,...)
  - Controleert de verpakking en het etiket
  - Vult de toonbank aan in de loop van de dag
  - Plaatst promotionele artikels op een commerciële plaats
  - Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen

- Ontvangt goederen en producten en controleert de levering (D110601 Id18111-c)
  - Vergelijkt de levering met de bestelbon en andere formulieren
  - Registreert de levering
  - Evalueert de kwaliteit van de levering
  - Meldt leveringen die niet voldoen volgens de bedrijfseigen procedures
  - Slaat de goederen en producten op volgens de gangbare principes
  
- Controleert de staat en bewaring van bederfbare producten (D110601 Id2181-c)
  - Beoordeelt de versheid zintuiglijk
  - Controleert de temperatuur en de versheid van de goederen aan de hand van meetapparatuur
  - Controleert en registreert de temperatuur in de opslagruimte
  - Controleert vervaldata
  - Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen
  - Verwijdert beschadigde producten
  - Registreert producten die verkocht worden met reductie of die verwijderd worden als afval
  
- Verzamelt de opvolgdocumenten voor de traceerbaarheid van goederen (leveringsdata, temperatuuropmetingen, lotnummers...) (D110601 Id17268-c)
  - Controleert de beschikbare product-, proces- en transportgegevens
  - Registreert bij ontvangst de gegevens op lijsten en vermeldt afwijkingen
  - Registreert de temperatuur in de opslagruimte
  - Houdt gegevens bij met het oog op de traceerbaarheid van de goederen
  
- Gaat professioneel om met klanten en stelt de aankoopwensen van de klant vast (D110601 Id17964-c)
  - Past uiterlijk en kleding aan de kenmerken van de verkoopomgeving aan
  - Verwelkomt de klant professioneel
  - Luistert naar de wens(en) van de klant
  - Stelt vragen over de wens(en) van de klant
  - Schat in hoe de klant wil geholpen worden
  - Vermijdt conflicten met klanten
  - Lost eventuele klachten op
  - Detecteert verdachte klanten met het oog op diefstalpreventie
  - Grijpt in op verdachte klanten, rekening houdend met de wetgeving en met de bedrijfsinterne procedures
  
- Adviseert over de producten en diensten volgens de commerciële regels van de zaak (D110601 Id17964-c)
  - Vertaalt de wens van de klant naar de mogelijkheden van het assortiment
  - Geeft informatie over de kenmerken van de producten (oorsprong, gebruik...) en de voordelen voor de klant in functie van zijn wensen
  - Demonstreert, toont producten of geeft proevertjes
  - Adviseert de klant omtrent hoeveelheden en producten passend bij menu's en aantal personen
  - Raadt producten aan in functie van de wensen van de klant
  - Geeft informatiemateriaal mee (brochures...)
  - Stimuleert de klant tot een aankoopbeslissing
  - Stelt aanvullende producten voor (meerverkoop)
  - Informeert de klant over de diensten bij verkoop (levering, getrouwheidskaart...)
  - Informeert de klant over houdbaarheden en verwerking van de producten
  - Sluit de verkoop af
  
- Ontvangt betalingen en bedient de kassa (D110601 Id17906-c)
  - Start het kassa- en/of registratiesysteem

- Controleert de kassa aan het begin van de werkdag
  - Bedient het kassa- en/of registratiesysteem
  - Registreert correct de verkoopprijs en de bijkomende kosten
  - Zoekt klantgegevens op
  - Past klantgetrouwheidssystemen, kortingen en geschenkbonnen correct toe
  - Informeert de klant over de verschillende betalingsmogelijkheden
  - Maakt een BTW- bon of factuur volgens de wettelijke normen
  - Geeft correct wisselgeld weer
  - Handelt de verschillende betalingsmogelijkheden op een correcte manier af
  - Reageert adequaat op fraudepogingen
  - Sluit het kassa- en/of registratiesysteem
  - Vermijdt kassaverschillen
  - Telt het geld na sluiting
  - Lost eenvoudige technische storingen op
- Ordent de voorraad en bevoorraadt (co 03061)
    - Vult producten aan volgens het FIFO/FEFO-principe
    - Merkt gebreken aan de producten op en neemt gepaste maatregelen ((bijna) vervallen producten uit de afdeling nemen...)
    - Schikt producten aantrekkelijk en hygiënisch
- Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en maakt bestellingen (D110601 Id18152-c)
    - Houdt gegevens bij over het verbruik van producten
    - Berekent de hoeveelheid producten voor de bestelling
    - Vult een bestelformulier in
    - Contacteert leveranciers
    - Bestelt producten

## 2.2 Beschrijving competenties/activiteiten adhv de descriptorelementen

### 2.2.1 Kennis

- Basiskennis van welzijnswetgeving
  - Basiskennis van arbeidsovereenkomst
  - Basiskennis van interculturele gebruiken
  - Basiskennis van samenstelling van menu's
  - Basiskennis van fraudetechnieken
  - Basiskennis van eenvoudige onderhoudstechnieken
  - Basiskennis Frans: zinnen en regelmatig voorkomende uitdrukkingen van klanten begrijpen en in eenvoudige bewoordingen communiceren over de belangrijke aspecten van de artikelen en de verkoop
  - Basiskennis Engels: zinnen en regelmatig voorkomende uitdrukkingen van klanten begrijpen en in eenvoudige bewoordingen communiceren over de belangrijke aspecten van de artikelen en de verkoop
  - Basiskennis van ICT
  - Basiskennis van privacyregelgeving
  - Basiskennis van multi channel
  - Basiskennis van handelsrecht
- Kennis van betaalmiddelen (werking, geldigheid...)
  - Kennis van opmaak van facturen
  - Kennis van opmaak van BTW-bonnen
  - Kennis van kassaverrichtingen
  - Kennis van voorraadbeheer
  - Kennis van allergenen

- Kennis van bestellingen (bestelbonnen, opmaak, opvolging, procedures, formulieren...)
- Kennis van contacten leveranciers
- Kennis van voorschriften voor ontvangst, controle en retour van goederen
- Kennis van etikettering
- Kennis van snij- en verpakkingsmachines
- Kennis van presentatietechnieken van producten
- Kennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono , E-coli , salmonella ...)
- Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté...)
- Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen
- Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...
- Kennis van anatomie van dieren
- Kennis van rode organenpakket
- Kennis van principes van klantvriendelijkheid
- Kennis van typologie van klanten of consumenten
- Kennis van conflicthantering
- Kennis van verkooptechnieken
- Kennis van wet- en regelgeving i.v.m. diefstalpreventie: rechten van personeel en klant
- Kennis van assortiment
- Kennis van afwerkings- en garneringstechnieken
- Kennis van communicatietechnieken
- Kennis van functionele rekenvaardigheden
  
- Grondige kennis van typologie van vleesstukken
- Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees
- Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Grondige kennis van autocontrolegrids van de slagerij G003
- Grondige kennis van GMP
- Grondige kennis van GHP
- Grondige kennis van FIFO/FEFO-principe
- Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer
- Grondige kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
- Grondige kennis van geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken
- Grondige kennis van kritische controlepunten voor het eigen werk
- Grondige kennis van geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
- Grondige kennis van hygiëneregelgeving
- Grondige kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen
- Grondige kennis van hef- en tiltechnieken
- Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van goederen en producten
- Grondige kennis van kwaliteitsnormen
- Grondige kennis van registratietechnieken
- Grondige kennis van sorteer- en stockeertechnieken m.b.t. goederen en producten
- Grondige kennis van HACCP-normen
- Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees
- Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk
- Grondige kennis van technieken om vlees te snijden
- Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten
- Grondige kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven
- Grondige kennis van malen, verkleinen en cutteren

- Grondige kennis van productiefiches/recepturen
- Grondige kennis van afvultechnieken
- Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren
- Grondige kennis van organisatiestructuur
- Grondige kennis van vakterminologie
- Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen
- Grondige kennis van diverse meetinstrumenten
- Grondige kennis van verpakkingsmethoden
- Grondige kennis van invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product
- Grondige kennis van technieken om stukken vlees uit te benen en op te delen
- Grondige kennis van technieken om vlees bij te snijden
- Grondige kennis van traceerbaarheid van goederen en producten

ARAB: Algemeen Reglement voor ArbeidsBescherming

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

GMP: Good Manufacturing Practices (goede wijze van produceren), is een kwaliteitsborgingsstelsel

GHP: Goede Hygiënische Praktijken is een kwaliteitssysteem voor de voedingsindustrie

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

Multi channel verwijst naar het optimaal inzetten van de diverse communicatiekanalen waar een onderneming over beschikt. De meest gebruikte kanalen zijn; telefonie, e-mail, correspondentie en internet. Daarnaast wordt chat, blog en massa media (radio en televisie) steeds vaker ingezet om diverse klantgroepen te bereiken.

## 2.2.2 Vaardigheden

### Cognitieve vaardigheden

- Respecteert de ARAB-wetgeving /de codex welzijn op het werk
- Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne
- Respecteert de milieuvoorschriften
- Respecteert de arbeidswetgeving
- Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht
- Controleert de staat van het materieel
- Respecteert het First In-First Out-principe en scheiding van productgroepen
- Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling
- Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht
- Communiceert effectief en efficiënt
- Brieft de collega's over de werkzaamheden
- Controleert of het vlees voldoet aan de hygiënische voorschriften
- Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze op een lijst of met de computer
- Stemt het gereedschap af op de snijhandeling en de karakteristieken van het stuk vlees
- Houdt versnijdingen van verschillende loten apart in functie van traceerbaarheid
- Werkt volgens diersoort, orgaanvlees
- Berekent hoeveelheden volgens receptuur of technische fiche
- Controleert de ingrediënten

- Bereidt volgens receptuur of technische fiche
- Controleert en registreert de temperatuur en de kwaliteit van het vlees
- Controleert en registreert het bereide product (visuele controles, geurcontroles, staalnames...)
- Respecteert het allergenenbeleid
- Controleert de verpakking en het etiket
- Vergelijkt de levering met de bestelbon en andere formulieren
- Registreert de levering
- Evalueert de kwaliteit van de levering
- Controleert de temperatuur en de versheid van de goederen aan de hand van meetapparatuur
- Controleert en registreert de temperatuur in de opslagruimte
- Controleert vervaldata
- Registreert producten die verkocht worden met reductie of die verwijderd worden als afval
- Controleert de beschikbare product-, proces- en transportgegevens
- Registreert bij ontvangst de gegevens op lijsten en vermeldt afwijkingen
- Registreert de temperatuur in de opslagruimte
- Houdt gegevens bij met het oog op de traceerbaarheid van de goederen
- Verwelkomt de klant professioneel
- Luistert naar de wens(en) van de klant
- Stelt vragen over de wens(en) van de klant
- Schat in hoe de klant wil geholpen worden
- Vertaalt de wens van de klant naar de mogelijkheden van het assortiment
- Geeft informatie over de kenmerken van de producten (oorsprong, gebruik...) en de voordelen voor de klant in functie van zijn wensen
- Demonstreert, toont producten of geeft proevertjes
- Adviseert de klant omtrent hoeveelheden en producten passend bij menu's en aantal personen
- Raadt producten aan in functie van de wensen van de klant
- Geeft informatiemateriaal mee (brochures...)
- Stimuleert de klant tot een aankoopbeslissing
- Stelt aanvullende producten voor (meerverkoop)
- Informeert de klant over de diensten bij verkoop (levering, getrouwheidskaart...)
- Informeert de klant over houdbaarheden en verwerking van de producten
- Sluit de verkoop af
- Start het kassa- en/of registratiesysteem
- Controleert de kassa aan het begin van de werkdag
- Bedient het kassa- en/of registratiesysteem
- Registreert correct de verkoopprijs en de bijkomende kosten
- Zoekt klantgegevens op
- Past klantgetrouwheidssystemen, kortingen en geschenkbonnen correct toe
- Informeert de klant over de verschillende betalingsmogelijkheden
- Maakt een BTW- bon of factuur volgens de wettelijke normen
- Geeft correct wisselgeld weer
- Handelt de verschillende betalingsmogelijkheden op een correcte manier af
- Sluit het kassa- en/of registratiesysteem
- Telt het geld na sluiting
- Vult producten aan volgens het FIFO/FEFO-principe
- Houdt gegevens bij over het verbruik van producten
- Berekent de hoeveelheid producten voor de bestelling
- Vult een bestelformulier in
- Contacteert leveranciers
- Bestelt producten

Probleemoplossende vaardigheden

- Meldt leveringen die niet voldoen volgens de bedrijfseigen procedures
- Vermijdt conflicten met klanten
- Lost eventuele klachten op
- Detecteert verdachte klanten met het oog op diefstalpreventie
- Grijpt in op verdachte klanten, rekening houdend met de wetgeving en met de bedrijfsinterne procedures
- Reageert adequaat op fraudepogingen
- Vermijdt kassaverschillen
- Lost eenvoudige technische storingen op
- Merkt gebreken aan de producten op en neemt gepaste maatregelen ((bijna) vervallen producten uit de afdeling nemen...)

#### Motorische vaardigheden

- Past hef- en tiltechnieken toe
- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen
- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op
- Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen
- Gebruikt schoonmaakmaterieel
- Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval
- Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op
- Slaat het vlees op in de koeling of diepvries
- Verwerkt stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken...)
- Versnijdt delen met behoud van herkomstidentificatie
- 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 bloeditstortingen, beensplinters en kraakbeen
- Houdt het mes op snee
- Pelt, ontvliest en portioneert de stukken vlees
- Slaat overgebleven resten vlees op volgens bestemming
- Gebruikt recipiënten bestemd voor vlees volgens de hygiënische en wettelijke richtlijnen
- Weegt de benodigde ingrediënten af volgens receptuur of technische fiche
- Maakt de ingrediënten productieklaar
- Maakt het vlees productieklaar
- Vermaalt, verkleint of hakt eventueel het vlees
- Vult het eventueel af
- Lardeert, bardeert, marineert
- Plaatst kippen in de grill
- Bereidt sandwiches en salades
- Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine
- Verpakt efficiënt en kostenbewust
- Weegt producten af
- Gebruikt een snijmachine
- Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken
- Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen
- Schikt en presenteert producten en schotels in de toonbank rekening houdend met het "First In-First Out" principe en de scheiding van productgroepen
- Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling,...)



- Vult de toonbank aan in de loop van de dag
- Plaatst promotionele artikels op een commerciële plaats
- Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen
- Slaat de goederen en producten op volgens de gangbare principes
- Beoordeelt de versheid zintuiglijk
- Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen
- Verwijdert beschadigde producten
- Past uiterlijk en kleding aan de kenmerken van de verkoopomgeving aan
- Schikt producten aantrekkelijk en hygiënisch

### 2.2.3 Context

#### Omgevingscontext

- Het beroep wordt uitgeoefend in slagerijen, slagerij-vleeswaren winkels, in slagerijafdelingen in supermarkten, op markten, 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 beschermkleding volgens wetgeving is vereist.

#### Handelingscontext

- De uiteenlopende handelingen moeten afgestemd zijn op de vlees- en producteigenschappen, de receptuur en technische fiche.
- De beroepsuitoefening vergt het vakkundig, economisch, ecologisch en hygiënisch omgaan met diverse grondstoffen, ingrediënten en producten die onderhevig zijn aan bederf.
- De aangegeven werkvolgorde wordt steeds gerespecteerd.
- Efficiënt kunnen handelen in kritische situaties i.v.m. voedselveiligheid en bij productafwijkingen (o.a. het invoeren van de instructies van de slager...).
- De gespecialiseerd verkoper slagerij moet aandachtig zijn, veilig handelen omwille van omgang met verschillende gevaarlijke apparatuur en materieel (messen...).
- Gaat om met verschillende producten en ingrediënten wat inhoudt dat er permanent rekening moet gehouden worden met voedselveiligheid.
- Handelt steeds kwaliteitsvol in alle omstandigheden volgens de bedrijfscultuur.
- Stelt de wens(en) van de klant centraal.
- Gaat op een klantvriendelijke wijze om met de klant.
- Past verkooptechnieken toe.
- De beroepsuitoefening vergt het omgaan met de van toepassing zijnde veiligheidsvoorschriften op de werkvloer en het respecteren van het arbeidsreglement.
- In team kunnen werken.

### 2.2.4 Autonomie

#### Is zelfstandig in

- Hygiënisch en voedselveilig werken
- Controleren van het vlees
- Verwerken van stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken)
- Verdelen van stukken vlees
- Maken van vleesbereidingen
- Vermalen van vlees
- Visuele, geur- en temperatuurcontroles
- Snijden en verpakken van verse producten

- Ontvangen van goederen en producten
- Controleren van leveringen
- Omgang met klanten
- Adviseren over producten
- Ontvangen van betalingen en bedienen van de kassa
- Opvolgen van voorraad en opmaken van bestellingen

Is gebonden aan

- De autocontrolegids Slagerij G003
- De vigerende wetgeving met betrekking tot het beroep van slager-spekslager
- De wensen van de klant

Doet beroep op

- De leidinggevende of verantwoordelijke voor opdrachten en ondersteuning

#### 2.2.5 Verantwoordelijkheid

- Werkt hygiënisch, voedselveilig en respecteert de welzijns- en arbeidswetgeving
- Werkt in teamverband
- Controleert het vlees
- Gaat professioneel om met klanten en stelt de aankoopwensen van de klant vast
- Adviseert over de producten en diensten volgens de commerciële regels van de zaak
- Ontvangt betalingen en bedient de kassa
- Ordent de voorraad en bevoorraadt
- Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en maakt bestellingen
- Ontvangt goederen en producten en controleert de levering
- Controleert de staat en bewaring van bederfbare producten
- Verzamelt de opvolgdocumenten voor de traceerbaarheid van goederen (leveringsdata, temperatuuropmetingen, lotnummers...)
- Snijdt en verpakt verse producten voor bestellingen, voor de zelfbedieningsafdeling en/of presenteert ze in de toonbank
- Maakt vleesbereidingen, vermaalt en stelt samen volgens receptuur en doet geregeld visuele, geur- en temperatuurcontroles
- Verwerkt stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken)
- Verdeelt de stukken

#### 2.3 Attesten

Geen attesten vereist.

Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van ... tot erkenning van de beroepskwalificatie verkoper slagerij.

Brussel, .....

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Geert BOURGEOIS

De Vlaamse minister van Onderwijs,

Hilde CREVITS

De Vlaamse minister van Werk, Economie, Innovatie en Sport,

Philippe MUYTERS