

Bijlage. Beschrijving van de beroepskwalificatie van destilleerder als vermeld in artikel 1.

1. GLOBAAL

1.1. Titel
Destilleerder

1.2. Definitie
De destilleerder gebruikt grondstoffen, bedient installaties, werkt drank af teneinde op basis van een receptuur een alcoholische drank te maken, op te volgen en af te vullen.

1.3. Niveau (VKS en EQF)
3

1.4. Jaar van erkenning
versie 1, 2020

2. COMPETENTIES

2.1. Opsomming competenties

Competentie 1:

Volgt de bestaande receptuur op

- Volgt de bestaande receptuur op
- Volgt het productieschema op
- Gebruikt de grondstoffen in functie van de receptuur
- Verwerkt de grondstoffen volgens de vooropgestelde kwaliteitseisen
- Respecteert de verhoudingen en de juiste hoeveelheid van elke grondstof
- Leest en interpreteert het analyseverslag van de grondstoffen

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van de relevante chemie
- Basiskennis van de grondstoffen
- Basiskennis van de productieplanning
- Kennis van het productieproces
- Kennis van de kwaliteitscontrolesystemen
- Kennis van vaktermen
- Kennis van recepturen
- Kennis van voedselveiligheid en -hygiëne

Competentie 2:

Behandelt de grondstoffen voor

- Weegt de grondstoffen af
- Bedient de graanmolen of hakselaar
- Schroot de mout

* Schroten: malen of pletten van mout

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis voorraadbeheer

- Basiskennis van het gebruik van weegapparatuur
- Kennis van schroottechnieken
- Kennis van (bedrijfs)voorschriften en procedures
- Kennis van recepturen

Competentie 3:

Stort de grondstoffen

- Bereidt de juiste temperatuur voor in functie van de grondstof
- Respecteert de grondstof/water verhoudingen
- Meet de pH-waarde met de gepaste meettoestellen en past aan indien nodig

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van de relevante chemie
- Basiskennis van de interpretatie van meet- en analyseresultaten
- Kennis van het productieproces
- Kennis van regels voor het beslaan
- Kennis van vaktermen
- Kennis van (bedrijfs)voorschriften en procedures
- Kennis van recepturen

Competentie 4:

Zet het zetmeel om tot vergistbare suikers

- Voert het verstijfselingsschema uit
- Meet de pH en past deze eventueel aan
- Stelt de juiste temperatuur in
- Bewaakt het temperatuurschema
- Meet de versuikering
- Volgt het proces nauwgezet mee op
- Stopt het maïschen tijdig op de aangewezen temperatuur

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van de relevante chemie
- Basiskennis van de meetapparatuur
- Basiskennis van de relevante mechanica
- Basiskennis van de relevante verwarmingstechnieken
- Basiskennis van de interpretatie van meet- en analyseresultaten
- Kennis van het productieproces
- Kennis van de werking van een brouwketel voor verstijfseling
- Kennis van vaktermen
- Kennis van (bedrijfs)voorschriften en procedures
- Kennis van recepturen

Competentie 5:

Filtret eventueel het beslag

- Mengt het beslag in de filterkuip
- Bouwt het filterbed op
- Filtret het wort
- Controleert de helderheid
- Wast het nawort uit in functie van het vooraf bepaald extractgehalte

- Meet regelmatig het aantal graden met het gepaste meettoestel
- Verwijdert de draf

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van de meetapparatuur
- Basiskennis van de relevante mechanica
- Kennis van het productieproces
- Kennis van de werking van een filterkuip/mash filter
- Kennis van vaktermen
- Kennis van (bedrijfs)voorschriften en procedures
- Kennis van recepturen

Competentie 6:

Gist het mengsel in

- Bereidt de gisttank voor
- Laat het mengsel in de gistingskuip vergisten
- Voegt de gepaste hoeveelheid gist toe aan het brouwsel
- Volgt de vergisting op
- Neemt stalen
- Houdt zich aan de voorschriften voor staalname
- Vergelijkt waarden van stalen en testen met richtwaarden
- Volgt het fermentatieproces (waarden, uitzicht, geur, smaak...) op
- Volgt de omgevingstemperatuur op
- Bewaakt het fermentatieproces
- Registreert gegevens (tijdstip, waarden...)

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van de relevante chemie
- Basiskennis van de grondstoffen
- Basiskennis van de meetapparatuur
- Basiskennis van de relevante kwaliteitssystemen
- Basiskennis van procedures voor staalnames
- Basiskennis van gistpropagatie
- Basiskennis van principes van alcoholische fermentatie
- Basiskennis van registratiesystemen en -software
- Kennis van het productieproces
- Kennis van de relevante koelsystemen
- Kennis van de kwaliteitscontrolesystemen
- Kennis van vaktermen
- Kennis van (bedrijfs)voorschriften en procedures
- Kennis van recepturen
- Kennis van voedselveiligheid en -hygiëne

Competentie 7:

Destilleert het vergiste mengsel

- Vult de destilleerketel en destilleerkolom
- Stelt de destilleerketel en destilleerkolom in
- Bedient de destilleerketel en destilleerkolom
- Onderscheidt de voorloop, middenloop en naloop
- Meet de sterkte van de bekomen alcohol

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van de relevante chemie
- Basiskennis van destilleersystemen
- Basiskennis van de meetapparatuur
- Basiskennis van de opbouw van een eenvoudige destilleeropstelling
- Basiskennis van de relevante mechanica
- Basiskennis van de relevante verwarmingstechnieken
- Basiskennis van de interpretatie van meet- en analyseresultaten
- Kennis van het productieproces
- Kennis van de relevante koelsystemen
- Kennis van vaktermen
- Kennis van (bedrijfs)voorschriften en procedures
- Kennis van recepturen

Competentie 8:

Maakt een alcoholische drank

- Voegt de juiste alcohol en hoeveelheid toe volgens het productieschema
- Mengt de verschillende componenten van de te bekomen drank
- Filtert de alcoholische drank
- Vult flessen manueel of automatisch
- Sluit flessen
- Brengt een etiket met de gegevens van het product aan
- Respecteert de traceerbaarheid via lotnummers
- Houdt zich aan de wetgeving

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van de grondstoffen
- Basiskennis van de meetapparatuur
- Basiskennis van de relevante kwaliteitszorgsystemen
- Basiskennis van registratiesystemen en -software
- Kennis van eenvoudige klaringstechnieken
- Kennis van eenvoudige afvultechnieken
- Kennis van de afstelling van een eenvoudige afvulmachine
- Kennis van de kwaliteitscontrolesystemen
- Kennis van relevante milieu- en accijnsvoorschriften
- Kennis van regels voor conversie van meeteenheden
- Kennis van etikettering en productidentificatie
- Kennis van vaktermen
- Kennis van (bedrijfs)voorschriften en procedures
- Kennis van recepturen
- Kennis van voedselveiligheid en -hygiëne

Competentie 9:

Houdt materieel, installaties, kuipen, vaten en ruimtes schoon en hygiënisch

- Reinigt (en ontsmet) gistvaten, leidingen, materiaal... na elke stap
- Werkt hygiënisch
- Voert kwaliteitscontroles uit
- Gebruikt gepast schoonmaakmaterieel
- Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht (reinigen, ontsmetten...)

- Gebruikt een hoeveelheid product volgens de richtlijnen
- Ruimt de werkplek en het materieel na gebruik op
- Controleert de zuiverheid van vaten, kuipen, flessen... voor het gebruik
- Houdt zich aan de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne
- Sorteert afval volgens de richtlijnen

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van de meetapparatuur
- Basiskennis van de relevante kwaliteitszorgsystemen
- Basiskennis van reinigings- en ontsmettingsproducten en procedures
- Kennis van de kwaliteitscontrolesystemen
- Kennis van onderhoudstechnieken en –procedures voor preventief basisonderhoud
- Kennis van veiligheidsmaatregelen en –voorschriften
- Kennis van persoonlijke beschermingsmiddelen
- Kennis van regels m.b.t. afvalsortering
- Kennis van voorschriften voor desinfecteren
- Kennis van vaktermen
- Kennis van (bedrijfs)voorschriften en procedures
- Kennis van voedselveiligheid en -hygiëne

2.2. Beschrijving competenties adhv de descriptorelementen

2.2.1. Kennis

- Basiskennis van de relevante chemie
 - Basiskennis van de grondstoffen
 - Basiskennis van destilleersystemen
 - Basiskennis van de meetapparatuur
 - Basiskennis voorraadbeheer
 - Basiskennis van de productieplanning
 - Basiskennis van de relevante kwaliteitszorgsystemen
 - Basiskennis van de opbouw van een eenvoudige destilleeropstelling
 - Basiskennis van de relevante mechanica
 - Basiskennis van de relevante verwarmingstechnieken
 - Basiskennis van procedures voor staalnames
 - Basiskennis van gistpropagatie
 - Basiskennis van principes van alcoholische fermentatie
 - Basiskennis van reinigings- en ontsmettingsproducten en procedures
 - Basiskennis van registratiesystemen en -software
 - Basiskennis van het gebruik van weegapparatuur
 - Basiskennis van de interpretatie van meet- en analyseresultaten
-
- Kennis van het productieproces
 - Kennis van schroottechnieken
 - Kennis van regels voor het beslaan
 - Kennis van de werking van een brouwketel voor verstijfseling
 - Kennis van de werking van een filterkuip/mash filter
 - Kennis van de relevante koelsystemen
 - Kennis van eenvoudige klaringstechnieken
 - Kennis van eenvoudige afvultechnieken
 - Kennis van de afstelling van een eenvoudige afvulmachine

- Kennis van de kwaliteitscontrolesystemen
- Kennis van onderhoudstechnieken en –procedures voor preventief basisonderhoud
- Kennis van veiligheidsmaatregelen en –voorschriften
- Kennis van persoonlijke beschermingsmiddelen
- Kennis van regels m.b.t. afvalsortering
- Kennis van relevante milieu- en accijnsvoorschriften
- Kennis van regels voor conversie van meeteenheden
- Kennis van etikettering en productidentificatie
- Kennis van voorschriften voor desinfecteren
- Kennis van vaktermen
- Kennis van (bedrijfs)voorschriften en procedures
- Kennis van recepturen
- Kennis van voedselveiligheid en -hygiëne

2.2.2. Vaardigheden

Cognitieve vaardigheden

- Volgt de bestaande receptuur op
- Volgt het productieschema op
- Gebruikt de grondstoffen in functie van de receptuur
- Verwerkt de grondstoffen volgens de vooropgestelde kwaliteitseisen
- Respecteert de verhoudingen en de juiste hoeveelheid van elke grondstof
- Leest en interpreteert het analyseverslag van de grondstoffen
- Bereidt de juiste temperatuur voor in functie van de grondstof
- Respecteert de grondstof/water verhoudingen
- Voert het verstijfselingsschema uit
- Stelt de juiste temperatuur in
- Bewaakt het temperatuurschema
- Volgt het proces nauwgezet mee op
- Stopt het maïschen tijdig op de aangewezen temperatuur
- Controleert de helderheid
- Wast het nawort uit in functie van het vooraf bepaald extractgehalte
- Voegt de gepaste hoeveelheid gist toe aan het brouwsel
- Volgt de vergisting op
- Houdt zich aan de voorschriften voor staalname
- Vergelijkt waarden van stalen en testen met richtwaarden
- Volgt het fermentatieproces (waarden, uitzicht, geur, smaak...) op
- Volgt de omgevingstemperatuur op
- Registreert gegevens (tijdstip, waarden...)
- Onderscheidt de voorloop, middenloop en naloop
- Voegt de juiste alcohol en hoeveelheid toe volgens het productieschema
- Mengt de verschillende componenten van de te bekomen drank
- Respecteert de traceerbaarheid via lotnummers
- Houdt zich aan de wetgeving
- Werkt hygiënisch
- Voert kwaliteitscontroles uit
- Gebruikt gepast schoonmaakmateriaal
- Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht (reinigen, ontsmetten...)
- Gebruikt een hoeveelheid product volgens de richtlijnen
- Controleert de zuiverheid van vaten, kuipen, flessen... voor het gebruik

- Houdt zich aan de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne
- Sorteert afval volgens de richtlijnen

Probleemoplossende vaardigheden

- Bewaakt het fermentatieproces
- Meet de pH-waarde met de gepaste meettoestellen en past aan indien nodig

Motorische vaardigheden

- Weegt de grondstoffen af
- Bedient de graanmolen of hakselaar
- Schroot de mout
- Meet de versuikering
- Mengt het beslag in de filterkuip
- Bouwt het filterbed op
- Filtert het wort
- Meet regelmatig het aantal graden met het gepaste meettoestel
- Verwijdert de draf
- Bereidt de gisttank voor
- Laat het mengsel in de gistingkuip vergisten
- Neemt stalen
- Vult de destilleerketel en destilleerkolom
- Stelt de destilleerketel en destilleerkolom in
- Bedient de destilleerketel en destilleerkolom
- Meet de sterkte van de bekomen alcohol
- Filtert de alcoholische drank
- Vult flessen manueel of automatisch
- Sluit flessen
- Brengt een etiket met de gegevens van het product aan
- Reinigt (en ontsmet) gistvaten, leidingen, materiaal... na elke stap
- Ruimt de werkplek en het materieel na gebruik op

2.2.3. Context

Omgevingscontext

- Het beroep destilleerder wordt uitgeoefend in een warme stokerij of een likeurfabriek
- De destilleerder werkt in een omgeving waar meerdere zaken op elkaar moeten afgestemd en opgevolgd worden: de stock van grondstoffen, het maken van het te vergisten mengsel, de fermentatie, het destilleren, het afwerken, de afvulling en de bewaring van het afgewerkte product
- De omvang van het bedrijf kan verplaatsingen binnen het bedrijf met zich meebrengen
- De destilleerder verzorgt ook het transport van de producten
- De destilleerder moet omgaan met een verscheidenheid aan eenvoudige machines en gereedschappen
- De activiteiten worden uitgeoefend in een omgeving waar het naleven van voedselveiligheids- en hygiënevoorschriften cruciaal is

Handelingscontext

- De destilleerder houdt zich permanent aan de voorschriften m.b.t. kwaliteitsnormen, veiligheid, milieu, hygiëne...
- Het permanent naleven van voedsel- en hygiënevoorschriften is cruciaal
- Het werk vereist langdurig rechtstaan en het hanteren van lasten
- De destilleerder volgt de verschillende productiestappen op in het belang van het eindproduct
- De destilleerder moet in alle omstandigheden kwaliteitsvol, klantgericht en flexibel kunnen handelen

2.2.4. Autonomie

Is zelfstandig in

- het zorgen voor de toevoer en gebruik van grondstoffen
- de verwerking
- de opvolging van het fermentatie- en destilleerproces
- de kwaliteitsopvolging en kwaliteitscontrole

Is gebonden aan

- recepturen
- tijdschema/planning
- veiligheids-, accijns- en milieuvoorschriften/procedures
- productieorder/technische fiche
- hygiëne en regelgeving
- kenmerken van de grondstoffen
- richtwaarden
- kwaliteitsnormen/voorschriften
- rapporteringsprocedures

Doet beroep op

- een leidinggevende voor:
- de planning
- richtlijnen
- orders
- ontwikkeling van het product (recepturen, etc.)
- productoptimalisatie
- bijkomende instructies
- technici voor eventuele technische interventies

2.2.5. Verantwoordelijkheid

- Volgt de bestaande receptuur op
- Behandelt de grondstoffen voor
- Stort de grondstoffen
- Zet het zetmeel om tot vergistbare suikers
- Filtert eventueel het beslag
- Gist het mengsel in

- Destilleert het vergiste mengsel
- Maakt een alcoholische drank
- Houdt materieel, installaties, kuipen, vaten en ruimtes schoon en hygiënisch

2.3. Attesten en voorwaarden

Voor de beroepsuitoefening van 'Destilleerder' is het beschikken van volgende attesten en/of voldoen aan volgende voorwaarden wettelijk verplicht:

- Meldingsplicht ziekte of symptomen aan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf zoals bepaald in Verordening (EG) nr. 852/2004 van 29 april 2004, bijlage II, hoofdstuk VIII "Persoonlijke hygiëne"

Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van ... tot erkenning van de beroepskwalificatie destilleerder (BK-0477-1).

Brussel, (datum).

de minister-president van de Vlaamse Regering,

Jan JAMBON

de Vlaamse minister van Economie, Innovatie, Werk, Sociale economie en Landbouw,

Hilde CREVITS

De Vlaamse minister van Onderwijs, Sport, Dierenwelzijn en Vlaamse Rand,

Ben WEYTS