

Bijlage. Beschrijving van de beroepskwalificatie van kwaliteits- en procesverantwoordelijke slagerij (0433) als vermeld in artikel 1.

1. GLOBAAL

a. Titel

Kwaliteits- en procesverantwoordelijke slagerij

b. Definitie

De kwaliteits- en procesverantwoordelijke slagerij produceert en ontwikkelt het slagerijgamma, stuurt processen vaktechnisch bij, ondersteunt collega's of klanten producttechnisch teneinde recepten, kwaliteit en productieprocessen op punt te zetten.

c. Niveau

4

d. Jaartal

2019

2. COMPETENTIES

2.1 Opsomming competenties

BASISACTIVITEITEN

- 1. 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
- 2. Werkt zowel in teamverband als zelfstandig (co 03309)
 - Interpreteert een productieorder, technische fiche en/of opdracht
 - Communiceert effectief en efficiënt
 - Brieft de collega's over de werkzaamheden
 - Informeert medewerkers over voedselveiligheid en hygiëne
 - Stuurt medewerkers bij indien nodig
 - Regelt en organiseert de eigen werkzaamheden
 - Geeft advies betreffende de beste uitvoering van de werkzaamheden

- 3. Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op (co 03310)
 - Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op
 - Volgt regelmatig opleidingen in verband met voedselveiligheid en hygiëne
 - Vertaalt maatschappelijke, technologische, wettelijke en vaktechnische evoluties naar het eigen werkveld en deelt opgedane kennis
 - Geeft zelf het goede voorbeeld
- 4. Gaat bewust om met grondstoffen in relatie tot de kostprijs van de producten (D110101 Id18026-c)
 - Verzamelt de benodigde gegevens van grond- en hulpstoffen
 - Gaat op een rendementsbewuste manier om met de grondstoffen in relatie tot de kostprijs van het (eind)product
 - Onderneemt acties om de efficiëntie te verbeteren en de kosten te beheersen
- 5. Ontwikkelt producten en processen in samenwerking met de leidinggevende (co 03420)
 - Bevraagt de wensen en werkt een voorstel uit over het (nieuwe of bestaande) product en bijhorende processen
 - Stemt het voorstel af met de leidinggevende
 - Voert de ontwikkeling van het product uit
 - Stuurt het proces vaktechnisch bij aan de hand van afgestelde afwijkingen
 - Evalueert het resultaat met de leidinggevende
- 6. Begeleidt medewerkers in functie van het productieproces (co 03421)
 - Coacht de medewerkers
 - Begeleidt de opstart van nieuwe producten
 - Leert medewerkers vaktechnische handelingen aan
 - Geeft feedback over hun vaktechnische handelingen
 - Stuurt bij indien nodig
- 7. Koopt volledige dieren, karkassen, stukken vlees aan (D110101 Id25812-c)
 - Kiest volledige dieren, karkassen en stukken vlees uit
 - Controleert vee en/of vlees visueel
 - Controleert de kerntemperatuur
 - Spoort afwijkingen van vlees op
 - Beoordeelt de kwaliteit en het rendement
 - Deelt het vlees in categorieën volgens bestemming
- 8. Ontvangt karkassen of stukken vlees en controleert ze (D110101 Id17100-c)
 - Voert ingangscntrole uit op de hoeveelheid en (technische) kwaliteit
 - Identificeert de oorsprong van het vlees aan de hand van referenties, lotnummers en SANITELnummers
 - Controleert de temperatuur, de pH-waarde, het gewicht en de versheid van het vlees visueel en aan de hand van meetapparatuur
 - Controleert of het vlees voldoet aan de hygiënische voorschriften
 - Doet ingangscntrole: vermeldt en registreert afwijkingen administratief op een lijst of met de computer
 - 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
 - Respecteert de vochtigheidsgraad en allergenen voor de opslag van producten en ingrediënten
 - Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit
- 9. Verwerkt karkassen en/of stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken...) (D110101 Id18009-c)

- Stemt het gereedschap af op de snijhandeling en de karakteristieken van het stuk vlees
 - Versnijdt karkassen/kwartieren in delen met behoud van herkomstidentificatie
 - Verwijdert eventueel poten
 - Verwijdert vet
 - Maakt geen insnijdingen die het vlees in waarde doen dalen en de bewaringstermijn verkorten
 - Zorgt dat er zo weinig mogelijk vlees aan de verwijderde delen hangt
 - Verwijdert alle kleine bloeditstortingen, beensplinters en kraakbeen
 - Houdt het mes op snee
- 10. Verdeelt de stukken volgens hun classificatie (vlees van eerste, tweede of derde categorie...) en hun aard (om te stoven, om te grillen...) (D110101 Id17346-c)
- Beoordeelt de kwaliteit en het rendement
 - Bepaalt de bestemming van het vlees op basis van de productieplanning en de verkoopgegevens
 - Pelt, ontvliest en portioneert de stukken vlees volgens de bestemming
 - Verwerkt overgebleven resten vlees in producten
 - Gebruikt recipiënten bestemd voor vlees volgens de hygiënische en wettelijke richtlijnen
 - Deelt het vlees in categorieën volgens bestemming (op basis van de productieplanning en de verkoopgegevens)
 - Houdt versnijdingen van verschillende loten apart in functie van traceerbaarheid
 - Werkt volgens diersoort, orgaanvlees
- 11. Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen (G160201 Id16605-c)
- Raadpleegt de technische fiche of receptuur
 - Stelt de werkvolgorde vast
 - Kiest het juiste materiaal
 - Kiest de juiste producten
 - Berekent hoeveelheden volgens de technische fiche
 - Weegt de benodigde ingrediënten af volgens de receptuur of technische fiche
 - Controleert de ingrediënten
 - Maakt de ingrediënten en het vlees productieklaar
 - Meldt voorraadtekorten of registreert ze
 - Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten...) in functie van de technische fiche
- 12. Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, gevogelte en andere voedingsproducten (co 01996)
- Vermijdt kruiscontaminaties
 - Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik
 - Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan
 - Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en)
 - Gebruikt eventueel een snijmachine
 - Versnijdt en portioneert het product op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier
 - Gaart de producten eventueel voor
 - Gebruikt de weegschaal
 - Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur
 - Verpakt en etiketteert de producten
 - Koelt de producten zo snel mogelijk na bewerking

- 13. Maakt vleesbereidingen, vermaalt en stelt samen volgens receptuur en doet geregeld visuele, geur- en temperatuurcontroles (co 00422)
 - Weegt de benodigde ingrediënten af volgens de receptuur of technische fiche
 - Berekent hoeveelheden volgens de opdracht
 - 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
 - Controleert en registreert de temperatuur en de kwaliteit van het vlees
 - Controleert en registreert het bereide product (visuele controle, geurcontrole, staalnames, ...)
 - Respecteert het allergenenbeleid

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

- 15. Maakt kookworsten en vleesbroden klaar (co 00424)
 - Bereidt het deeg volgens receptuur of technische fiche
 - Weekt de darmen
 - Vult af in een darm (natuur- of kunstdarm), in vormen en terrines
 - Verhit de worsten en vleesbroden
 - Controleert het verhittingsproces met de geschikte meetinstrumenten
 - Koelt de producten af tot de geschikte bewaartemperatuur
 - Controleert op beschadigingen of productiefouten

- 16. Maakt droge worsten (co 00425)
 - Verkleint de grondstoffen
 - Maakt de massa klaar voor droge, snijvaste of smeerbare worst
 - Voegt eventueel de starterculturen en hulpstoffen toe
 - Werkt de massa af tot droge worsten
 - Vult af en bindt poreuze darmen af
 - Laat de worst rijpen (traag, middelmatig, snel)
 - Rookt eventueel de worst koud of warm
 - Beheerst het droog- en narijtingsproces

- 17. Maakt leverbereidingen klaar (co 00426)

- Maakt het basis-leverdeeg op basis van verschillende emulsies volgens receptuur of technische fiche
 - Werkt het basis-leverdeeg af tot smeerbare en snijvaste leverdeegbereidingen
 - Werkt af met typische ingrediënten volgens receptuur of technische fiche
 - Vult het afgewerkte deeg in vormen, darmen of terrines
 - Braadt, verhit, stoomt de gevulde leverworsten of pasteien
- 18. Maakt bloedbereidingen klaar (co 00427)
 - Warmt eventueel het bloed roerend op
 - Gaart het zwoerd, verkleint en mengt het met het (opgewarmde) bloed
 - Cuttert het zwoerd-bloedmengsel
 - Werkt de bloedbereiding af volgens receptuur of technische fiche
 - Vult en bindt het afgewerkte deeg af in verschillende soorten natuur-of kunstdarmen of vormt het in
 - Werkt de bloedbereiding verder af tot bloedworst, witte pens...
 - Gaart de bloedbereiding
 - Koelt de worsten af volgens het soort darm en kaliber
 - Rookt eventueel na, na afkoeling
- 19. Maakt geleibereidingen klaar (co 00428)
 - Reinigt en zorgt voor het voorzouten van grondstoffen (bij koppen en andere)
 - Laat garen tot de gewenste malsheid
 - Selecteert de gegaarde grondstoffen volgens bestemming
 - Legt grondstoffen in kokende gelei
 - Verwijdert been, kraakbeen, harde delen, pezen...
 - Verkleint de grondstoffen (malen, hakken)
 - Maakt geleibereiding op basis van gelatinepoeder of natuurlijke gelei
 - Laat alles terug opkoken tot gewenste temperatuur
 - Vormt in darm of vorm in
- 20. Maakt verhitte vleesproducten die buiten de koeling houdbaar zijn (d.i. conserveren in glas of blik) (co 00429)
 - Bereidt de halffabricaten volgens receptuur: pekelt, zout, verkleint, trommelt of malaxeert het vlees, vult af in darm
 - Vult en verpakt de bereide halffabricaten af in een hermetisch gesloten recipiënt volgens het productieorder
 - Verhit de producten volgens het voorgeschreven sterilisatieproces
 - Controleert het verhittingsproces met de geschikte meetinstrumenten
 - Laat de producten afkoelen tot de geschikte bewaartemperatuur
 - Controleert de recipiënten op beschadigingen en vervormingen
 - Controleert de hermeticiteit
- 21. Maakt vleesproducten die bestemd zijn om te worden gefrituurd (d.i. frituursnacks) (co 00430)
 - Bereidt de halffabricaten volgens receptuur: pekelt, zout, verkleint, trommelt of malaxeert het vlees, fabriceert en voegt bijkomstige ingrediënten volgens receptuur toe, assembleert, vult af of vormt de halffabricaten tot een afgewerkt product volgens het productie order, bekleedt het product met een uitwendige omhulling (bv. een deeg) en paneert het volgens receptuur
 - Verhit de producten volgens het voorgeschreven proces
 - Controleert het verhittingsproces met de geschikte meetinstrumenten
 - Laat de producten afkoelen en vriest ze in tot de wettelijk voorgeschreven bewaartemperatuur

- 22. Maakt basistraiteurgerechten klaar en slaat ze op in een koelkamer (D110301 Id6394-c)
 - Kiest grondstoffen op basis van recept en weegt ze af
 - Maakt seizoensgebonden bereidingen en gerechten
 - Portioneert vlees
 - Gebruikt een vleessnijmachine
 - Gebruikt toestellen voor het bereiden van gerechten
 - Stemt de bewaarstechniek af op het product
 - Volgt het recept op
 - Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie
 - Verwerkt resten van vlees en groenten in gerechten
 - Koelt maaltijden om de versheid te garanderen
 - Slaat de producten op in de koeling of diepvries volgens het "First In, First Out"-principe
 - Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze (op een lijst of met de computer)

- 23. Snijdt en verpakt stukken vlees en slagerijspecialiteiten en presenteert ze in de toonbank (D110101 Id17346-c)
 - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine
 - Verpakt efficiënt, milieu- en kostenbewust
 - Weegt porties af
 - Gebruikt een vleessnijmachine
 - Past afwerkings- en garneringstechnieken toe
 - Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen
 - Schikt en presenteert schotels in de toonbank rekening houdend met het "First in, First out "principe, de scheiding van de producten en het toonbankvulschema
 - Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, allergenen...)
 - Controleert de verpakking en het etiket
 - Vult de toonbank aan in de loop van de dag
 - Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen

- 24. Neemt de bestelling van de klant op en informeert over de herkomst van het vlees en de bereidingswijze en verkoopt (D110101 Id12027-c/20812-c)
 - Stelt vragen over de wensen van de klant
 - Informeert klanten over de samenstelling, allergenen, bereidingswijze, bewaringswijze en toepassing van de producten
 - Adviseert de klant omtrent hoeveelheden en producten passend bij aantal personen
 - Adviseert klant omtrent evenwaardige alternatieven bij ontbreken of niet voorradig zijn van producten

- 25. Verpakt, etiketteert en stockeert de bereidingen (G160201 Id9117-c)
 - Koelt de producten af volgens de geldende voorschriften
 - Volgt de voorschriften voor hygiëne en voedselveiligheid bij bereiding en bewaring
 - Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal
 - Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen
 - Past het FIFO/FEFO-principe toe

- 26. Maakt een prijsberekening per gerecht, per product en per persoon (co 02113)
 - Bepaalt de foodcost per gerecht en per persoon
 - Bepaalt de totale kostprijs per gerecht, per product of per persoon
 - Bepaalt de verkoopprijs

- 27. Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en maakt bestellingen (D110101 Id18152-c)
 - Registreert voorraadgegevens
 - Registreert gegevens over het verbruik van producten
 - Neemt actie in geval van tekorten of overschotten
 - Schat de vraag van de klanten in
 - Stelt een assortiment samen volgens verwachte verkoop en het seizoen
 - Berekent het rendement van vlees van geslachte dieren
 - Berekent de hoeveelheid producten voor de bestelling
 - Koopt grondstoffen, ingrediënten, halffabrikaten en materieel in
 - Vult een bestelbon in
 - Contacteert leveranciers

2.2 Beschrijving competenties/activiteiten adhv de descriptorelementen

2.2.1 Kennis

- Basiskennis van de welzijnswetgeving
- Basiskennis van arbeidsovereenkomst
- Basiskennis van ICT
- Basiskennis van de wettelijke reglementering in verband met vervoer van vlees, vleesproducten en vleesbereidingen
- Kennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, e-coli, salmonella...)
- Kennis van (digitale) communicatietechnieken
- Kennis van organisatiestructuur
- Kennis van informatiebronnen
- Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied
- Kennis van functionele rekenvaardigheden
- Kennis van de elementen van een kostprijsberekening (foodcost, personeelskost, vaste kost, variabele kost)
- Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten
- Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabrikaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...
- Kennis van voorraadbeheer
- Kennis van etikettering
- Kennis van snij- en verpakkingsmachines
- Kennis van het schoonmaken en portioneren van vlees, gevogelte en andere basisproducten*
- Kennis van afwerkings- en garneringstechnieken
- Kennis van sorteer- en stockeertechnieken
- Kennis van communicatietechnieken
- Kennis van methoden om producten te ontwikkelen
- Kennis van productiesystemen
- Kennis van coachingstechnieken
- Kennis van de bestemming van de stukken
- Kennis van kwaliteitsafwijkingen
- Kennis van anatomie van dieren
- Kennis van rode organenpakket
- Kennis van commerciële benamingen (bijvoorbeeld tournedos, chateau briand...)
- Kennis van natuur-, kunst- en darmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen
- Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees

- Kennis van vleesproducten en de daarvoor gebruikte grondstoffen en infrastructuur
- Kennis van de thermische aspecten van koelen en verhitten van vlees en vleesproducten
- Kennis van presentatietechnieken van producten
- Kennis van principes van klantvriendelijkheid
- Kennis van typologie en wensen van klanten of consumenten
- Kennis van de samenstelling, allergenen, bereidingswijze, portionering, bewaringswijze en toepassingen van producten slagerij
- Kennis van verkooptechnieken
- Kennis assortiment
- Kennis van productieplanning
- Kennis van seizoensspecialiteiten en dag-, week- en jaarschommelingen in verkoop

- Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Grondige kennis van wetgeving rond etikettering
- Grondige kennis van autocontrolegids van de slagerij GOO3
- Grondige kennis van GMP (Good Manufacturing Practices)
- Grondige kennis van GHP (Goede Hygiënische Praktijken)
- Grondige kennis van FIFO/FEFO-principes
- 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 vakterminologie
- Grondige kennis van kwaliteitsnormen
- Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees
- Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van voedingsproducten
- Grondige kennis van traceerbaarheid van producten
- Grondige kennis van productiefiches
- Grondige kennis van recepturen
- Grondige kennis van bereidingstechnieken
- Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk
- Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees
- Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen
- Grondige kennis van de samenstelling en de bestemming van het slagerij-assortiment
- Grondige kennis van snijtechnieken
- Grondige kennis van versnijdingsvormen
- Grondige kennis van verpakkingsmethoden (milieu- en kostenbewust)
- Grondige kennis van invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product
- Grondige kennis van allergenen
- Grondige kennis van voedingswaarden
- Grondige kennis van portioneren
- Grondige kennis van grondstoffen en hulpstoffen en hun functie voor slagerijproducten
- Grondige kennis van technieken om vlees te snijden
- Grondige kennis van technieken om karkassen en/of stukken vlees uit te benen en op te delen
- Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees

- Grondige kennis van technieken om vlees bij 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 afvaltechnieken
- Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren
- Grondige kennis van typologie van vleesstukken
- Grondige kennis van diverse meetinstrumenten
- Grondige kennis van bestellingen (bestelbonnen, opmaak, opvolging, procedures, formulieren...)
- Grondige kennis van houdbaarheid van vleesproducten
- Grondige kennis van de samenstelling van vleesbereidingen en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven
- Grondige kennis van kostprijsberekening

* andere basisproducten omvat onder andere vegetarische producten

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
- Interpreteert een productieorder, technische fiche en/of opdracht
- Communiceert effectief en efficiënt
- Brieft de collega's over de werkzaamheden
- Informeert medewerkers over voedselveiligheid en hygiëne
- Regelt en organiseert de eigen werkzaamheden
- Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op
- Volgt regelmatig opleidingen in verband met voedselveiligheid en hygiëne
- Vertaalt maatschappelijke, technologische, wettelijke en vaktechnische evoluties naar het eigen werkveld en deelt opgedane kennis
- Geeft zelf het goede voorbeeld
- Verzamelt de benodigde gegevens van grond- en hulpstoffen
- Gaat op een rendementsbewuste manier om met de grondstoffen in relatie tot de kostprijs van het (eind)product
- Bevraagt de wensen en werkt een voorstel uit over het (nieuwe of bestaande) product en bijhorende processen
- Stemt het voorstel af met de leidinggevende
- Voert de ontwikkeling van het product uit
- Evalueert het resultaat met de leidinggevende
- Coacht de medewerkers
- Begeleidt de opstart van nieuwe producten
- Leert medewerkers vaktechnische handelingen aan
- Geeft feedback over hun vaktechnische handelingen
- Kiest volledige dieren, karkassen en stukken vlees uit
- Controleert vee en/of vlees visueel
- Controleert de kerntemperatuur
- Beoordeelt de kwaliteit en het rendement
- Deelt het vlees in categorieën volgens bestemming

- Voert ingangscontrole uit op de hoeveelheid en (technische) kwaliteit
- Identificeert de oorsprong van het vlees aan de hand van referenties, lotnummers en SANITELnummers
- Controleert de temperatuur, de pH-waarde, het gewicht en de versheid van het vlees visueel en aan de hand van meetapparatuur
- Controleert of het vlees voldoet aan de hygiënische voorschriften
- Doet ingangscontrole: vermeldt en registreert afwijkingen administratief op een lijst of met de computer
- Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze op een lijst of met de computer
- Respecteert de vochtigheidsgraad en allergenen voor de opslag van producten en ingrediënten
- Stemt het gereedschap af op de snijhandeling en de karakteristieken van het stuk vlees
- Beoordeelt de kwaliteit en het rendement
- Bepaalt de bestemming van het vlees op basis van de productieplanning en de verkoopgegevens
- Houdt versnijdingen van verschillende loten apart in functie van traceerbaarheid
- Werkt volgens diersoort, orgaanvlees
- Raadpleegt de technische fiche of receptuur
- Stelt de werkvolgorde vast
- Kiest het juiste materiaal
- Kiest de juiste producten
- Berekent hoeveelheden volgens de technische fiche
- Controleert de ingrediënten
- Meldt voorraadtekorten of registreert ze
- Vermijdt kruiscontaminaties
- Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik
- Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan
- Versnijdt en portioneert het product op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier
- Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur
- Berekent hoeveelheden volgens de opdracht
- 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 controle, geurcontrole, staalnames, ...)
- Respecteert het allergenenbeleid
- Kiest het te zouten vlees, de zoutmethode en pekels volgens de beoogde doelstelling
- Bereidt het deeg volgens receptuur of technische fiche
- Controleert het verhittingsproces met de geschikte meetinstrumenten
- Beheerst het droog- en narijpsproces
- Maakt het basis-leverdeeg op basis van verschillende emulsies volgens receptuur of technische fiche
- Werkt af met typische ingrediënten volgens receptuur of technische fiche
- Werkt de bloedbereiding af volgens receptuur of technische fiche
- Selecteert de gegaarde grondstoffen volgens bestemming
- Controleert het verhittingsproces met de geschikte meetinstrumenten
- Controleert de ingrediënten op beschadigingen en vervormingen
- Controleert de hermeticiteit
- Kiest grondstoffen op basis van recept en weegt ze af
- Stemt de bewaartechniek af op het product
- Volgt het recept op
- Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie

- Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze (op een lijst of met de computer)
- Controleert het verhittingsproces met de geschikte meetinstrumenten
- Controleert de verpakking en het etiket
- Stelt vragen over de wensen van de klant
- Informeert klanten over de samenstelling, allergenen, bereidingswijze, bewaringswijze en toepassing van de producten
- Adviseert de klant omtrent hoeveelheden en producten passend bij aantal personen
- Adviseert klant omtrent evenwaardige alternatieven bij ontbreken of niet voorradig zijn van producten
- Koelt de producten af volgens de geldende voorschriften
- Volgt de voorschriften voor hygiëne en voedselveiligheid bij bereiding en bewaring
- Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal
- Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen
- Past het FIFO/FEFO-principe toe
- Bepaalt de foodcost per gerecht en per persoon
- Bepaalt de totale kostprijs per gerecht, per product of per persoon
- Bepaalt de verkoopprijs
- Registreert voorraadgegevens
- Registreert gegevens over het verbruik van producten
- Neemt actie in geval van tekorten of overschotten
- Schat de vraag van de klanten in
- Stelt een assortiment samen volgens verwachte verkoop en het seizoen
- Berekent het rendement van vlees van geslachte dieren
- Berekent de hoeveelheid producten voor de bestelling
- Koopt grondstoffen, ingrediënten, halffabrikaten en materieel in
- Vult een bestelbon in
- Contacteert leveranciers

Probleemoplossende vaardigheden

- Stuurt medewerkers bij indien nodig
- Geeft advies betreffende de beste uitvoering van de werkzaamheden
- Onderneemt acties om de efficiëntie te verbeteren en de kosten te beheersen
- Stuurt het proces vaktechnisch bij aan de hand van afgestelde afwijkingen
- Spoort afwijkingen van vlees op
- Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit
- Controleert op beschadigingen of productiefouten
- Stuurt bij indien nodig

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
- Versnijdt karkassen/kwartieren in delen met behoud van herkomstidentificatie
- Verwijdert eventueel poten

- Verwijdert vet
- Maakt geen insnijdingen die het vlees in waarde doen dalen en de bewaringstermijn verkorten
- Zorgt dat er zo weinig mogelijk vlees aan de verwijderde delen hangt
- Verwijdert alle kleine bloeditstoringen, beensplinters en kraakbeen
- Houdt het mes op snee
- Pelt, ontvliest en portioneert de stukken vlees volgens de bestemming
- Verwerkt overgebleven resten vlees in producten
- Gebruikt recipiënten bestemd voor vlees volgens de hygiënische en wettelijke richtlijnen
- Deelt het vlees in categorieën volgens bestemming (op basis van de productieplanning en de verkoopgegevens)
- Weegt de benodigde ingrediënten af volgens de 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
- Hanteert diverse meetinstrumenten (o.m. de pH-meter, zoutmeter, kernthermometer, pekeweger)
- Kantsnijdt het vlees en geeft er de juiste vorm aan
- Maakt het vlees volgens rauwe zouterij klaar: gebruikt diverse zoutmethodes (vacuüm-, omwenteling- en doseerzouten, enten, snelpekelen), pekelt of wrijft de stukken vlees met zout in, wast en ontzout het te zouten vlees indien van toepassing, hangt het te zouten vlees op voor het droogproces, ontbeent eventueel na het droogproces en geeft vorm (bij hammen)
- Maakt gezouten vlees volgens kookzouterij klaar: werkt met aderspuiting, en spierspuiting en omwentelingszouten, spuit eventueel het vlees in, ontbeent, naait het eventueel op, masseert/trommelt het en vormt het vlees in, kookt eventueel het vlees naargelang de productieorder, verhit het vlees
- Weekt de darmen
- Vult af in een darm (natuur- of kunstdarm), in vormen en terrines
- Verhit de worsten en vleesbroden
- Koelt de producten af tot de geschikte bewaartemperatuur
- Verkleint de grondstoffen
- Maakt de massa klaar voor droge, snijvaste of smeerbare worst
- Voegt eventueel de starterculturen en hulpstoffen toe
- Werkt de massa af tot droge worsten
- Vult af en bindt poreuze darmen af
- Laat de worst rijpen (traag, middelmatig, snel)
- Rookt eventueel de worst koud of warm
- Werkt het basis-leverdeeg af tot smeerbare en snijvaste leverdeegbereidingen
- Vult het afgewerkte deeg in vormen, darmen of terrines
- Braadt, verhit, stoomt de gevulde leverworsten of pasteien
- Warmt eventueel het bloed roerend op
- Gaart het zwoerd, verkleint en mengt het met het (opgewarmde) bloed
- Cuttert het zwoerd-bloedmengsel
- Vult en bindt het afgewerkte deeg af in verschillende soorten natuur-of kunstdarmen of vormt het in
- Werkt de bloedbereiding verder af tot bloedworst, witte pens...
- Gaart de bloedbereiding
- Koelt de worsten af volgens het soort darm en kaliber
- Rookt eventueel na, na afkoeling
- Reinigt en zorgt voor het voorzouten van grondstoffen (bij koppen en andere)
- Laat garen tot de gewenste malsheid
- Legt grondstoffen in kokende gelei

- Verwijdert been, kraakbeen, harde delen, pezen...
 - Verkleint de grondstoffen (malen, hakken)
 - Maakt geleibereiding op basis van gelatinepoeder of natuurlijke gelei
 - Laat alles terug opkoken tot gewenste temperatuur
 - Vormt in darm of vorm in
 - Bereidt de halffabricaten volgens receptuur: pekelt, zout, verkleint, trommelt of malaxeert het vlees, vult af in darm
 - Vult en verpakt de bereide halffabricaten af in een hermetisch gesloten recipiënt volgens het productieorder
 - Verhit de producten volgens het voorgeschreven sterilisatieproces
 - Laat de producten afkoelen tot de geschikte bewaar temperatuur
 - Bereidt de halffabricaten volgens receptuur: pekelt, zout, verkleint, trommelt of malaxeert het vlees, fabriceert en voegt bijkomstige ingrediënten volgens receptuur toe, assembleert, vult af of vormt de halffabricaten tot een afgewerkt product volgens het productie order, bekleedt het product met een uitwendige omhulling (bv. een deeg) en paneert het volgens receptuur
 - Verhit de producten volgens het voorgeschreven proces
 - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine
 - Verpakt efficiënt, milieu- en kostenbewust
 - Weegt porties af
 - Gebruikt een vleessnijmachine
 - Past afwerkings- en garneringstechnieken toe
 - Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen
 - Schikt en presenteert schotels in de toonbank rekening houdend met het "First in, First out "principe, de scheiding van de producten en het toonbankvuilschema
 - Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, allergenen...)
 - Vult de toonbank aan in de loop van de dag
 - Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen
 - Portioneert vlees
 - Gebruikt een vleessnijmachine
 - Gebruikt toestellen voor het bereiden van gerechten
 - Verwerkt resten van vlees en groenten in gerechten
 - Koelt maaltijden om de versheid te garanderen
 - Slaat de producten op in de koeling of diepvries volgens het "First In, First Out"-principe
-
- Weegt de benodigde ingrediënten af volgens de receptuur of technische fiche
 - Maakt de ingrediënten en het vlees productieklaar
 - Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten...) in functie van de technische fiche
 - Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en)
 - Gebruikt eventueel een snijmachine
 - Gaart de producten eventueel voor
 - Gebruikt de weegschaal
 - Verpakt en etiketteert de producten
 - Koelt de producten zo snel mogelijk na bewerking
 - Maakt seizoensgebonden bereidingen en gerechten
 - Laat de producten afkoelen en vriest ze in tot de wettelijk voorgeschreven bewaar temperatuur

2.2.3 Context

Omgevingscontext

- Het beroep wordt uitgeoefend in slagerijen, slagerij-vleeswaren winkels, in slagerijafdelingen in supermarkten, op markten, groothandel, voedingsindustrie...
- Het beroep kan uitgeoefend worden in opdracht van een leverancier voor slagerijgrondstoffen en -hulpmiddelen in het kader van adviesverlening en ondersteuning van de klanten.
- Het beroep kan het hanteren van lasten en langdurig rechtstaan inhouden.
- Het werk vindt afwisselend plaats in warme en koude ruimtes.
- Het dragen van hygiënische en arbeidsveilige beschermkledij volgens wetgeving is vereist.
- Het beroep vereist een omgang in een strikt tijdschema en wisselende klantenstromen en leveringen.
- Het beroep houdt het geregeld in contact komen met de controlediensten van voedselveiligheid en hygiëne in.
- Het beroep houdt het coachen van medewerkers in op louter vaktechnisch gebied en vereist bijgevolg een constructieve communicatie

Handelingscontext

- De uiteenlopende handelingen moeten afgestemd zijn op de vleeseigenschappen, bereidingen en de receptuur.
- Het vergt het vakkundig, economisch, ecologisch en hygiënisch omgaan met diverse grondstoffen, ingrediënten en producten die onderhevig zijn aan bederf.
- De beroepsbeoefenaar moet de werkzaamheden opvolgen en indien nodig bijsturen.
- Efficiënt kunnen handelen in kritische situaties i.v.m. voedselveiligheid en bij productafwijkingen (in ernstige situaties, uit dienst nemen van de voedingsproducten waarmee er problemen zijn, agentschap voedselveiligheid contacteren...).
- De beroepsbeoefenaar moet aandachtig zijn omwille van omgang met verschillende gevaarlijke apparatuur en materieel (messen...).
- Gaat om met verschillende producten en ingrediënten wat inhoudt dat er rekening moet gehouden worden met voedselveiligheid.
- Kwaliteitsvol en klantgericht handelen in alle omstandigheden volgens de bedrijfscultuur.
- Het omgaan met de van toepassing zijnde veiligheidsvoorschriften op de werkvloer en het respecteren van het arbeidsreglement.
- In team kunnen werken en de werking ervan opvolgen en in grote mate zelfstandigheid aan de dag leggen.
- Gaat om met de controlediensten van voedselveiligheid en hygiëne en met klanten, collega's, inspecteurs, controleurs, leveranciers
- Legt creativiteit aan de dag in de ontwikkeling van producten en de opstelling in de verkoopruimte
- De kwaliteits- en procesverantwoordelijke slagerij leidt medewerkers op binnen het eigen bedrijf of op locatie op vaktechnisch gebied op en kan problemen en fouten in het proces detecteren en bijsturen

2.2.4 Autonomie

Is zelfstandig in

- het bepalen van de volgorde van de eigen taken in functie van de productieorder, bestelling en/of levering en waar nodig bijsturen
- het afstemmen van de eigen activiteiten op de werking van het team
- het omgaan en communiceren met klanten, leveranciers
- het communiceren met collega's en medewerkers

- het ontwikkelen van producten onder leiding van een leidinggevende
- het bijsturen van processen en productiemethoden op vraag van klanten en/of leidinggevende

Is gebonden aan

- de gids voor autocontrole in de slagerij
- de vigerende wetgeving met betrekking tot het beroep van kwaliteits- en procesverantwoordelijke slagerij
- de vraag van het cliënteel, de bestellingen, de opdrachten...
- de wensen en noden van de klanten
- de instructies van de verantwoordelijke of leidinggevende waar van toepassing

Doet beroep op

- op collega's of medewerkers indien van toepassing

2.2.5 Verantwoordelijkheid

- Werkt hygiënisch, voedselveilig en respecteert de welzijns- en arbeidswetgeving
- Werkt zowel in teamverband als zelfstandig
- Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op
- Gaat bewust om met grondstoffen in relatie tot de kostprijs van de producten
- Ontwikkelt producten en processen in samenwerking met de leidinggevende
- Begeleidt medewerkers in functie van het productieproces
- Koopt volledige dieren, karkassen, stukken vlees aan
- Ontvangt karkassen of stukken vlees en controleert ze
- Verwerkt karkassen en/of stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken...)
- Verdeelt de stukken volgens hun classificatie (vlees van eerste, tweede of derde categorie...) en hun aard (om te stoven, om te grillen...)
- Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen
- Maakt schoon, bewerkt, versnijdt en portioneert vlees, gevogelte en andere voedingsproducten
- Maakt vleesbereidingen, vermaalt en stelt samen volgens receptuur en doet geregeld visuele, geur- en temperatuurcontroles
- Maakt rauwe en gekookte zouterijproducten klaar
- Maakt kookworsten en vleesbroden klaar
- Maakt droge worsten
- Maakt leverbereidingen klaar
- Maakt bloedbereidingen klaar
- Maakt geleibereidingen klaar
- Maakt verhitte vleesproducten die buiten de koeling houdbaar zijn (d.i. conserveren in glas of blik)
- Maakt basistraiteurgerechten klaar en slaat ze op in een koelkamer
- Maakt vleesproducten die bestemd zijn om te worden gefrituurd (d.i. frituursnacks)
- Snijdt en verpakt stukken vlees en slagerijspecialiteiten en presenteert ze in de toonbank
- Neemt de bestelling van de klant op en informeert over de herkomst van het vlees en de bereidingswijze en verkoopt
- Verpakt, etiketteert en stockeert de bereidingen
- Maakt een prijsberekening per gerecht, per product en per persoon
- Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en maakt bestellingen

2.3 Attesten

Voor de beroepsuitoefening van 'Kwaliteits- en procesverantwoordelijke slagerij' 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 kwaliteits- en procesverantwoordelijke 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