

BEROEPSKWALIFICATIE (BK 0144)

Poelier (m/v)

1. GLOBAAL

1.1 Titel

'Poelier (m/v)'

1.2 Definitie

'Keurt, koopt aan, versnijdt, verwerkt en verkoopt het vlees van wild, gevogelte, konijn en/of exotische vleessoorten teneinde producten klaar te maken om deze in een consumptiekring te brengen onder de vorm van bereidingen, vleesproducten of bereide gerechten.'

1.3 Niveau

4

1.4 Jaar van erkenning

2014

2. COMPETENTIES

2.1 Opsomming competenties

BASISACTIVITEITEN

- Regelt eigen werk en bepaalt werkvolgorde (co 01160)
 - 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
 - Kiest het productievlees volgens de beoogde doelstelling
 - Houdt rekening met het allergenenbeleid¹

- Koopt wild, gevogelte, konijnen, exotische vleessoorten en versnijdingen aan en onderhandelt de aankoopvoorwaarden (Id 25812-c)
 - Kiest wild, gevogelte, konijnen en/of exotische vleessoorten uit
 - Controleert wild, gevogelte, konijnen en/of exotische vleessoorten visueel
 - Spoort afwijkingen op
 - Beoordeelt de kwaliteit

¹ Allergeen : een bestanddeel van een natuurlijke of kunstmatige stof die de allergische reacties kan veroorzaken

- Ontvangt wild, gevogelte, konijnen en exotische vleessoorten en controleert (*Id 17100-c*)
 - Respecteert de koudeketen
 - Voert ingangscontrole uit op de hoeveelheid en (technische) kwaliteit
 - Controleert of het vlees voldoet aan de hygiënische voorschriften
 - Zendt leveringen die niet voldoen aan de richtwaarden terug
 - Slaat het vlees 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
 - Houdt rekening met de vochtigheidsgraad voor de opslag van producten en ingrediënten
 - Kijkt de ingrediënten na op kwaliteit en houdbaarheid
 - Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit

- Verwerkt karkassen en/of stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken, ...) (*Id 18009-c*)
 - Stemt het gereedschap af op de snijhandeling en de karakteristieken van het stuk vlees
 - Verwijdert eventueel poten
 - Ontvet
 - 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 hematomen², beensplinters en kraakbeen
 - Houdt het mes op snede

- Maakt dieren (wild, gevogelte, konijnen en/of, exotische vleessoorten) leeg, maakt schoon en versnijdt (*Id 455-c, Id 27411-c, Id 19417-c, Id 19408-c, Id 19407-c, Id 27427-c*)
 - Verwijdert de ingewanden
 - Beent groot wild uit en versnijdt gevogelte, konijnen en/of exotische vleessoorten in delen
 - Behoudt de herkomstidentificatie bij het versnijden
 - 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 messen, zaag en wetstaal

- Sorteert het rode organenpakket: magen, harten (pluimvee) , levers (konijnen) ... (*co 01162*)
 - Respecteert de wettelijke temperatuur
 - Sorteert, bewerkt en verwerkt de rode organen volgens bestemming/order

- Snijdt stukken vlees klein, kliëft of hakt en maakt braadvlees, blinde vinken, braadworsten met vlees van gevogelte, wild, konijnen en/of exotische vleessoorten (*co 01163*)
 - Berekent hoeveelheden volgens de opdracht
 - Controleert de ingrediënten
 - Stelt aan de hand van het recept vast welke grondstoffen nodig zijn en weegt ze af
 - Maakt de ingrediënten productieklaar
 - Maakt het vlees productieklaar
 - Gebruikt kruiden en kruidenmengsels
 - Vermaalt, verkleint of hakt eventueel het vlees
 - Bereidt volgens receptuur
 - Vult worsten

² Hematoom: bloeduitstorting. Hiermee wordt die toestand bedoeld waarbij het uittredende bloed zich ergens in het lichaam ophoopt

- Bindt worsten en vlees
 - Maakt vleesbereidingen: lardeert³, bardeert⁴, marineert⁵,...
 - Maakt gebruik van aangepast materieel
 - Controleert het bereide product (visuele controle, geurcontrole, ...)
- Maakt geleibereidingen klaar (aspic van kip, ...) (co 01164)
 - Reinigt en zorgt voor het voorzouten van grondstoffen
 - 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
 - Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne
- Maakt vleesproducten die bestemd zijn om te worden gefrituurd (d.i. frituursnacks zoals o.a. nuggets, brochetten) (co 01165)
 - 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
- Bereidt een product (Id 23980-c, Id 23985-c, Id 23989-c, Id 23992-c, Id 23984-c, Id 42960-c)
 - Bereidt kant-en-klaar gerechten
 - Maakt producten die bestemd zijn om te grillen
 - Verwerkt orgaanvleesproducten (lever, niertjes, hersentjes ...)
 - Bereidt wild-, gevogelte en konijnspecialiteiten en specialiteiten van exotische vleessoorten (stukken gevuld vlees, gemarineerd vlees, brochettes, worsten, ...)
 - Bereidt, kookt en braadt vlees
 - Maakt vleeswaren
- Wast groenten en fruit en maakt ze schoon (Id 6296-c)
 - Past tijdens het bewerken van fruit en groenten de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid toe
 - Vermijdt kruiscontaminaties⁶
 - Kiest het materieel dat het meest geschikt is voor de uit te voeren activiteit
 - Verwerkt fruit en groenten in de bereidingen volgens receptuur
 - Portioneert fruit en groenten

³ Larderen : een mager stuk vlees doorrijgen met dunne reepjes spekvet.

⁴ Bardenen : techniek waarbij het vlees wordt ingepakt met spek alvorens het snel en door middel van droge hitte wordt gebraden.

⁵ Marineren : in een kruidenmengsel weken.

⁶ Kruiscontaminatie : overdracht van een microbiële besmetting van het ene naar het andere voedingsmiddel

- Maakt traiteurschotels en slaat ze op in een koelkamer (*Id 6394*)
 - Kiest grondstoffen op basis van recept en weegt ze af
 - Past tijdens het bewerken van het vlees de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid toe
 - Maakt seizoensgebonden bereidingen en gerechten
 - Portioneert vlees
 - Gebruikt een vleessnijmachine
 - Gebruikt toestellen voor het bereiden van gerechten
 - Stemt de bewaartechniek af op het product
 - Volgt het recept op
 - Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie
 - Verwerkt resten van wild, gevogelte, konijn, exotische vleessoorten 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)

- Verpakt stukken vlees van wild, gevogelte, konijn en/of exotische vleessoorten (bakjes, levensmiddelenpapier, ...) en plaatst in de toonbank (*Id 17346-c*)
 - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine
 - Weegt porties af
 - 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 en het toonbankvulschema
 - Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, allergenen⁷,
 - Vult de toonbank aan in de loop van de dag
 - Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen
 - Past bij het presenteren in de toonbank de richtlijnen met betrekking tot hygiëneregelgeving toe en scheiding van productgroepen toe
 - Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne

- Neemt de bestelling van de klant op en informeert over de herkomst van het vlees en de bereidingswijze en verkoopt (*Id 12027-c, Id 20812-c*)
 - Informeert klanten over de samenstelling, allergenen, bereidingswijze, bewaringswijze en toepassing van de producten
 - Stelt vragen om de wensen van de klant te achterhalen
 - Gebruikt een vleessnijmachine
 - Versnijdt en vermaalt
 - Weegt vleesproducten en verpakt ze volgens voorschriften met betrekking tot voedselveiligheid
 - Maakt de rekening

- Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes schoon en houdt ze hygiënisch (*Id 16246-c*)
 - Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
 - Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen
 - Controleert de staat van het materieel

⁷ Allergeen : een allergeen is een bestanddeel van een natuurlijke of kunstmatige stof die allergische reacties kan veroorzaken.

- Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht
 - Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op
 - Gebruikt schoonmaakmaterieel
 - Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling
 - Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen
 - Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op
 - Respecteert de milieuvoorschriften
 - Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval
 - Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaats op
 - Respecteert de ARAB-wetgeving⁸
 - Past hef- en tiltechnieken toe
- Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en maakt bestellingen (*Id 18152-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, halffabricaten en materieel in
 - Vult een bestelbon in
 - Contacteert leveranciers
 - Gaat bewust om met grondstoffen in relatie tot de kostprijs van de producten (*Id 18026-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
 - Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op (*Id 19841-c*)
 - Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op
 - Geeft zelf het goede voorbeeld
 - Informeert medewerkers over voedselveiligheid en hygiëne
 - Stuurt medewerkers bij indien nodig
 - Volgt regelmatig opleidingen in verband met voedselveiligheid en hygiëne

2.2 Beschrijving competenties/activiteiten a.d.h.v. de descriptorelementen

2.2.1 Kennis

- Basiskennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, pâté, ...)
- Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (*Listeria monocytogenes*, *E-coli*, *Salmonella*, ...)
- Basiskennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginatdarmen en de soorten poreuze darmen
- Basiskennis van courante groenten en fruitsoorten

⁸ ARAB : Algemeen Reglement voor Arbeidsbescherming.

- Basiskennis van eenvoudige versnijdingstechnieken voor groenten en fruit
- Basisprincipes van klantvriendelijkheid
- Basiskennis van afwerkings- en garneringstechnieken
- Basiskennis van allergenen
- Basiskennis voorraadbeheer
- Basiskennis van de milieuvoorschriften
- Basiskennis kantoor- en registratiesoftware
- Basiskennis van bestelprocedures
- Basiskennis van het invullen van bestelformulieren

- Kennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne
- Kennis van productiefiches/recepturen
- Kennis van ingangscntrole op hoeveelheid en technische kwaliteit
- Kennis van FIFO- en FEFO-principe
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding
- Kennis van de wettelijke reglementering in verband met vervoer van vlees, vleesproducten en vleesbereidingen
- Kennis van anatomie van dieren
- Kennis van rode organen
- Kennis van de typologie van de vleesstukken
- Kennis van technieken om vlees te snijden
- Kennis van snijmaterialen en -machines
- Kennis van pellen en ontvliezen van vlees
- Kennis van de traceerbaarheid van producten
- Kennis van technieken om vlees bij te snijden
- Kennis van technieken voor het ontvetten van eenden
- Kennis van de criteria voor versheid van grondstoffen
- Kennis van de bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ...
- Kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven
- Kennis van de thermische aspecten van koelen en verhitten van vlees en vleesproducten
- Kennis van de technologische functionaliteit van hulpstoffen, zout, kruiden, eiwitten, water, collageen, vet, melk, in het productieproces
- Kennis van malen, verkleinen en cutteren
- Kennis van diverse meetinstrumenten (pH-meter, kernthermometer, pekelweger, ...)
- Kennis van de verhoudingen in functie van de te maken hoeveelheid, rekening houdende met de vigerende wettelijke bepalingen
- Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product
- Kennis van de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Kennis van regelgeving en kwaliteitsafwijkingen
- Kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees
- Kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren
- Kennis van afvultechnieken
- Kennis van indelen van producten volgens bestemming
- Kennis van geleibereidingen
- Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees
- Kennis van afwerkings- en garneringstechnieken voor schotels
- Kennis van het gebruik van (digitale) weegtoestellen
- Kennis van verpakkingsmethoden
- Kennis van hef- en tiltechnieken

- Kennis van de schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
- Kennis van persoonlijke hygiëne
- Kennis van vleesbewerkingstechnieken

- Grondige kennis HACCP⁹-normen
- Grondige kennis van technieken om karkassen en groot wild uit te benen en op te delen.
- Grondige kennis van het berekenen van de hoeveelheid ingrediënten
- Grondige kennis van indelen volgens bestemming van commerciële en verkoopklare stukken
- Grondige kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke temperatuur en het bewaren van voedingsmiddelen

2.2.2 Vaardigheden

Cognitieve vaardigheden

- Het kunnen respecteren van voedselveiligheid en hygiëne
- Het visueel kunnen controleren van vlees en de kwaliteit ervan bepalen
- Het kunnen uitvoeren van de ingangscntrole op vlees volgens de wettelijke voorschriften
- Het kunnen opsporen van afwijkingen van vlees
- Het kunnen aankopen en controleren van vlees, grondstoffen, ingrediënten, halffabricaten en materieel
- Het kunnen respecteren van de traceerbaarheid van vleesstukken
- Het kunnen bepalen van de bestemming van vlees op basis van de productieplanning en verkoopgegevens
- Het kunnen afstemmen van het materieel op de snijbehandeling en de karakteristieken van het stuk vlees
- Het kunnen berekenen en afwegen van de benodigde ingrediënten volgens opdracht
- Het kunnen bereiden van vleesproducten, sauzen, salades, soepen en kant-en-klare gerechten volgens receptuur
- Het kunnen toepassen van de geëigende vleesverwerkingstechniek om de houdbaarheid van de vleesproducten te verlengen (roken, pekelen, zouten, koken, ...).
- Het kunnen controleren en registreren van bereide producten (visuele controles, geurcontroles, staalnames, temperatuurcontroles, kwaliteitscontroles, ...)
- Het kunnen controleren, reinigen en desinfecteren van materieel volgens de regelgeving
- Het kunnen samenstellen van een assortiment volgens verwachte verkoop en seizoen
- Het kunnen afstemmen van de planning op de wisselende klantenstromen en veelheid aan producten (vleesproducten, vleesbereidingen, kant-en-klare maaltijden, ...)
- Het kunnen informeren van klanten over samenstelling, allergenen, bereidingswijze, bewaringswijze en toepassing van producten
- Het kunnen verpakken van voedingsmiddelen volgens de regelgeving van voedselveiligheid en hygiëne
- Het kunnen opmaken van de rekening en afrekenen met de klant
- Het kunnen berekenen van de kosten, de verkoopprijs en het rendement van de vleesstukken, vleesbereidingen, kant-en-klare gerechten
- Het kunnen registreren van de voorraad- en verbruikgegevens van de producten
- Het kunnen ondernemen van acties bij voorraadoverschotten of -tekorten
- Het kunnen plaatsen van bestellingen bij leveranciers

⁹ HACCP : Hazard analysis and Critical control Points. HACCP is een risico-inventaris voor voedingsmiddelen. Dit controleproces, uitgaande van de Europese Unie, wil ervoor zorgen dat het productieproces van alle voedingsmiddelen gepaard gaat met zo weinig mogelijk risico op besmetting

- Het kunnen dragen van hygiënische beschermkledij volgens de richtlijnen
- Het kunnen opvolgen van ontwikkelingen in het vakgebied
- Het kunnen respecteren van de milieuwetgeving en regelgeving voor arbeidsveiligheid
- Het kunnen voorkomen van kruiscontaminaties
- Het kunnen op een rendementsbewuste manier omgaan met grondstoffen in relatie tot de kostprijs van het (eind)product

Probleemoplossende vaardigheden

- Het kunnen nemen van maatregelen bij voorraadproblemen en kwaliteitsproblemen
- Het gepast kunnen reageren bij voedselveiligheidsproblemen (recall, meldingsplicht,...)
- Het kunnen aanpassen van de planning bij onverwachte klantenstromen
- Het kunnen onderhandelen van oplossingen met leveranciers , medewerkers en klanten
- Het kunnen vermijden van conflicten
- Het gepast kunnen reageren bij problemen met voedselinspectie
- Eventueel, indien hij werkt met medewerkers, het kunnen bijsturen van de taakuitvoering van de medewerkers

Motorische vaardigheden

- Het kunnen toepassen van de voedselveiligheid- en hygiëne regelgeving
- Het kunnen wassen en ontsmetten van de handen
- Het kunnen hanteren van lasten en langdurig rechtstaan
- Het nauwkeurig kunnen versnijden van vlees om economisch te werken en de kwaliteit te waarborgen
- Het kunnen controleren van de temperatuur, gewicht en versheid van vlees
- Het kunnen verwijderen van vet, hematomen, beensplinters, kraakbeen, ...
- Het kunnen pellen, ontvliezen, versnijden, vermalen, verkleinen, hakken, portioneren, van vlees volgens bestemming
- Het kunnen uitvoeren van verschillende vleesbewerking- en bewaringstechnieken volgens bestemming
- Het kunnen verwerken van diverse vleessoorten
- Het kunnen bereiden van gerechten
- Het kunnen gebruiken van materieel en toestellen voor het bereiden van vleesproducten, kant-en-klare bereidingen
- Het kunnen toepassen van afwerkings- en garneringstechnieken
- Het op snee kunnen houden van messen
- Het kunnen afwegen van de benodigde ingrediënten volgens de receptuur
- Het kunnen hanteren van diverse meetinstrumenten (pH-meter, kernthermometer, pekelweger¹⁰, ...)
- Het kunnen aanvullen van de toonbank volgens het FIFO-principe
- Het systematisch kunnen opruimen en schoonmaken van de werkplek
- Het manueel of machinaal kunnen verpakken van producten volgens de regelgeving

¹⁰ Pekelweger : dient om de sterkte van de pekeloplossing te controleren. Dit wordt uitgedrukt in Baumégraden

2.2.3 Context

Omgevingscontext

- Het beroep wordt uitgeoefend in poelierszaken, in wild, gevogelte en konijnverwerkende groothandel of kleinhandel of op markten
- Het werk vindt afwisselend plaats in warme en koude ruimtes
- Omgang met een strikt tijdschema is nodig
- Het dragen van hygiënische beschermkledij kan vereist zijn
- Omgang met en inspelen op een flexibele markt en wijzigende vraag is vereist
- De uitoefening van het beroep vereist aanpassing en een flexibele houding bij wijzigende omgevingsfactoren (eindejaarfeesten, jachtkalender , ...) die een invloed uitoefenen op de productie
- Klantenstromen wijzigen volgens uur van de dag, dag van de week, periode van het jaar
- Het handelen varieert naargelang de opdracht : de handelingen moeten afgestemd zijn op de eigenschappen van het product (wild, gevogelte, konijn, ...), bereidingen en de receptuur
- De beroepsbeoefenaar voert uiteenlopende opdrachten uit met diverse grondstoffen
- De poelier maakt verschillende vleesbereidingen, kant-en-klare gerechten, sauzen en soepen en moet flexibel kunnen inspelen op de verschillende productieschema's
- Het beroep houdt het geregeld in contact komen met de controlediensten van voedselveiligheid en hygiëne in

Handelingscontext

- Het beroep kan het hanteren van lasten en langdurig rechtstaan inhouden
- De beroepsbeoefenaar gaat economisch en ecologisch om met de grondstoffen, ingrediënten en producten
- Het beroep vereist het vakkundig en hygiënisch behandelen van vlees, grondstoffen, bereidingen en verpakkingen
- De poelier moet omgaan met producten die onderhevig zijn aan bederf
- De poelier moet efficiënt kunnen handelen in kritische situaties en bij productafwijkingen
- De poelier gaat om met verschillende gevaarlijk apparatuur en materieel
- Het vereist kwaliteitsvol en klantgericht handelen in alle omstandigheden
- Creativiteit in de ontwikkeling van producten en opstelling in de verkoopruimte is noodzakelijk
- Het respecteren van de toepasselijke veiligheidsvoorschriften op de werkvloer is vereist
- Het respecteren van het arbeidsreglement op de werkvloer is vereist
- De poelier moet met klanten, collega's, inspecteurs, controleurs, leveranciers kunnen omgaan
- De poelier moet nauwkeurig kunnen omgaan met financiën (verkoopprijs, kassa, kostprijs)

2.2.4 Autonomie

- Is zelfstandig in het voorbereiden, plannen, uitvoeren en controleren van zijn taken
- Is gebonden aan
 - De autocontrolegidsen
 - De vigerende wetgeving met betrekking tot het beroep van poelier-en de ambulante handel (indien beroep uitgeoefend wordt op markten)
 - De vraag van het cliënteel

- De opdrachten
- De bestellingen
- De wensen en noden van de klanten/cliënteel
- Doet beroep op (eventueel) een medewerker voor het ondersteunen van de activiteiten

2.2.5 Verantwoordelijkheid

- De correcte toepassing van het autocontrole-systeem
- Een klantgericht samengesteld assortiment
- Een kwaliteitsvol gerealiseerd eindproduct
- Kwaliteitsvolle en prijsbewuste grondstoffen, ingrediënten, hulpstoffen, eindproducten en verpakkingen
- Herkenning van niet-conforme producten
- Gepaste reactie bij kwaliteitsafwijkingen en voedselveiligheidsproblemen
- Hygiënische en volgens de regelgeving gemaakte en bewaarde producten
- Correcte en veilige hantering van machines en materieel
- Zorgvuldig genoteerde en opgevolgde gegevens van het product
- Correcte etikettering
- Een veilige, hygiënische en opgeruimde werkplek
- Gesorteerd afval volgens de voorschriften
- Een voedselveilig en gerentabiliseerd product
- Correcte informatie aan de klant over het product
- Een verantwoorde planning van het productieproces
- Correct geïnformeerde officiële instanties en klanten in geval van voedselveiligheidsproblemen
- Volgens de richtlijn behandelde niet-conforme producten
- Opgevolgde voorraad en doorgegeven bestellingen aan leveranciers
- Opgevolgde klantenbestellingen

2.3 Vereiste attesten

Medisch attest voor werken in de voeding volgens de wettelijke regelgeving.