

# BEROEPSKWALIFICATIE (BK 0061)

## Medewerker slagerij (m/v)

---

### 1. GLOBAAL

---

#### 1.1 Titel

'Medewerker Slagerij (m/v)'

#### 1.2 Definitie

'Helpt en ondersteunt de slager in zijn activiteiten, teneinde producten klaar te maken om deze in een consumptiekring te brengen onder de vormen van vlees, vleesbereidingen, vleesproducten of bereide gerechten.'

#### 1.3 Niveau

2

#### 1.4 Jaar van erkenning

2013

### 2. COMPETENTIES

---

#### 2.1 Opsomming competenties

##### BASISACTIVITEITEN

- Controleert het vlees (*Toevoeging door arbeidsmarktactoren*) (co 00409)
  - Controleert of het vlees voldoet aan de hygiënische voorschriften
  - 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
  
- Verwerkt karkassen en/of stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken,...) (*Id 17100*)
  - Stemt het gereedschap af op de snijhandeling en de karakteristieken van het stuk vlees
  - Versnijdt eventueel 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 hematomen (bloeduitstorting. Hiermee wordt die toestand bedoeld waarbij het uittredende bloed zich ergens in het lichaam ophoopt), beensplinters en kraakbeen
  - Houdt het mes op snee

- Verdeelt de stukken volgens opdracht (*Id 17346*)
  - Pelt, ontvliest en portioneert de stukken vlees volgens opdracht
  - Verwerkt overgebleven resten vlees in producten volgens opdracht
  - 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 in opdracht en doet geregeld visuele, geur- en temperatuurcontroles (*toevoeging door arbeidsmarktactoren*) (co 00410)
  - Weegt de benodigde ingrediënten af volgens de 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
  - Lardeert (een mager stuk vlees doorrijgen met dunne reepjes spekvet), bardeert (techniek waarbij het vlees wordt ingepakt met spek alvorens het snel en door middel van droge hitte wordt gebraden), marineert (in een kruidenmengsel weken)
  - Controleert en registreert de temperatuur en de kwaliteit van het vlees
  - Controleert en registreert het bereide product (visuele controle, geurcontrole, staalnames, ...)
  - Houdt rekening met allegenenbeleid
  
- Maakt rauwe en gekookte zouterijproducten klaar (*beroepscompetentieprofiel*) (co 00411)
  - Hanteert diverse meetinstrumenten (o.m. de pH-meter, zoutmeter, kernthermometer, pekelweger)
  - 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
  - Respekteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne
  
- Maakt kookworsten en vleesbroden klaar (*beroepscompetentieprofiel*) (co 00412)
  - Bereidt het deeg volgens receptuur
  - 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
  - Respekteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne
- Maakt droge worsten (*beroepscompetentieprofiel*) (co 00413)
    - 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
    - Respekteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne
  - Maakt leverbereidingen klaar (*beroepscompetentieprofiel*) (co 00414)
    - Maakt het basis-leverdeeg op basis van verschillende emulsies volgens opdracht
    - Werkt het basis-leverdeeg af tot smeerbare en snijvaste leverdeegbereidingen
    - Werkt af met typische ingrediënten volgens receptuur
    - Vult het afgewerkte deeg in vormen, darmen of terrines
    - Braadt, verhit, stoomt de gevulde leverworsten of pasteien
    - Respekteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne
  - Maakt bloedbereidingen klaar (*beroepscompetentieprofiel*) (co 00415)
    - Warmt eventueel het bloed roerend op
    - Gaart het zwoerd, verkleint en mengt het met het (opgewarmde) bloed
    - Kan eventueel het zwoerd-bloedmengsel cutteren
    - Werkt de bloedbereiding af volgens receptuur
    - 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,...
    - Kan de bloedbereiding garen
    - Koelt de worsten af volgens het soort darm en kaliber
    - Rookt eventueel na, na afkoeling
    - Respekteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne
  - Maakt geleibereidingen klaar (*beroepscompetentieprofiel*) (co 00416)
    - 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
    - Respekteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne
  - Schikt en presenteert schotels in de toonbank (*ld 17346*)
    - 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
    - Houdt rekening met het "First in, First out" principe en scheiding van productgroepen

- Brengt etiketten aan volgens opdracht
  - Vult de toonbank aan in de loop van de dag
  - Verwijdert in opdracht producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen
  - Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne
- Werkt hygiënisch en voedselveilig (*Id 16246 / autocontrolegids*)
    - Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
    - Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen
    - 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 plaatsen op
    - Respecteert de ARAB-wetgeving (Algemeen Reglement voor ArbeidsBescherming)
    - Past hef- en tiltechnieken toe

## SPECIFIEKE ACTIVITEITEN

- Wast groenten en fruit en maakt ze schoon (*Id 6296*)
  - Past tijdens het bewerken van fruit en groenten de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid toe
  - Vermijdt kruiscontaminaties (overdracht van een microbiële besmetting van het ene naar het andere voedingsmiddel)
  - 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
- Maakt traiteurschotels, soepen, sauzen en salades en slaat ze op in een koelkamer (*Id 6394*)
  - Weegt grondstoffen 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
  - Volgt het recept op
  - 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)
- Versiert gerechten, slagerijproducten, verpakt traiteurschotels en plaatst in de toonbank (*Id 6051*)
  - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine
  - Weegt porties af
  - Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de waren verkoopklaar te maken
  - 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 scheiding van productgroepen
  - Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, ...)
  - Vult de toonbank aan in de loop van de dag
  - Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen
- Bereidt gerechten met rund (*Id 25117*), varken (*Id 25116*), kalf (*Id 25112*), lam (*Id 25109*), schaap (*Id 25110*), paard (*Id 25113*), gevogelte (*Id 25114*), konijn, wild (*Id 2511*), vis (*Id 23980*),...

## **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, paté,...)
  - Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono(grampositieve staafovormige bacterie die van dieren wordt overgebracht op mensen. De bacterie geeft bij de mens listeriose), E-coli (escherichia coli is een gramnegatieve staafovormige bacterie en is één van de meest voorkomende facultatief anaerobe bacteriën in de dikke darm van dieren), Salmonella (een geslacht van gramnegatieve staafovormige 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),...)
  - Basiskennis ICT
  - Basiskennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne
  - Basiskennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur
  - Basiskennis van de voorwaarden voor opslag van voeding
  - Basiskennis van anatomie van dieren
  - Basiskennis van het rode organenpakket
  - Basiskennis van technieken om vlees bij te snijden
  - Basiskennis van de bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ...
  - Basiskennis van de milieuvoorschriften
  - Basiskennis van de schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
  - Basiskennis GMP (Good Manufacturing Practices (Goede Wijze van Produceren), is een kwaliteitsborgingsysteem)
- Kennis van HACCP
  - Kennis van de traceerbaarheid van producten
  - Kennis van technieken om vlees te snijden
  - Kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees
  - Kennis van de criteria voor versheid van grondstoffen
  - Kennis van malen, verkleinen en cutteren
  - Kennis van diverse meetinstrumenten
  - Kennis van technieken om karkassen en grote delen uit te benen en op te delen
  - Kennis van het berekenen van de hoeveelheid ingrediënten volgens productieorder/technische fiche
  - Kennis van hef- en tiltechnieken
  - Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
  - Kennis van regelgeving voor persoonlijke hygiëne
  - Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk

## 2.2.2 Vaardigheden

### Cognitieve vaardigheden

- Het kunnen respecteren van voedselveiligheid en hygiëne
- Het kunnen visueel controleren van vlees
- Het kunnen respecteren van voedselveiligheid en hygiëne
- Het kunnen herkennen van afwijkingen van vlees
- Het kunnen respecteren van de traceerbaarheid van vleesstukken
- 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 volgens opdracht 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, temperatuurcontroles)
- Het kunnen reinigen en desinfecteren van materieel volgens de regelgeving
- Het kunnen verpakken van voedingsmiddelen volgens de regelgeving van voedselveiligheid en hygiëne
- Het kunnen dragen van hygiënische beschermkledij volgens de richtlijnen
- Het kunnen respecteren van de milieuwetgeving en regelgeving voor arbeidsveiligheid
- Het kunnen voorkomen van kruiscontaminaties
- Het kunnen werken in team

### Probleemoplossende vaardigheden

- Het gepast kunnen reageren bij voedselveiligheidsproblemen (kwaliteitsproblemen)

### 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 kunnen nauwkeurig versnijden van vlees om economisch te werken en de kwaliteit te waarborgen
- Het kunnen controleren volgens opdracht van vlees
- Het kunnen verwijderen van vet, hematomen, beensplinters, kraakbeen, ...
- Het kunnen pellen, ontvliezen, versnijden, vermalen, verkleinen, hakken, portioneren, ... van vlees volgens opdracht
- Het kunnen uitvoeren van verschillende vleesbewerking- en bewaringstechnieken volgens opdracht
- Het kunnen verwerken van diverse vleessoorten (rund, varken, kalf, lam, schaap, paard, gevogelte, konijn, wild) en vis
- Het kunnen gebruiken van materieel en toestellen voor het bereiden van vleesproducten, sauzen, soepen, salades, 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, pekelweger (dient om de sterkte van de pekeloplossing te controleren. Dit wordt uitgedrukt in Baumégraden), ...)
- Het kunnen aanvullen van de toonbank volgens het FIFO-principe
- Het kunnen systematisch opruimen en schoonmaken van de werkplek
- Het manueel of machinaal kunnen verpakken van producten volgens de regelgeving
- Het kunnen uitvoeren van opdrachten

### 2.2.3 Context

#### Omgevingscontext

- Het beroep wordt uitgeoefend in slagerijen, slagerij-vleeswaren winkels, in slagerijafdelingen in grote en middelgrote supermarkten, op markten, industriële productieomgevingen, 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 beschermkledij volgens wetgeving is vereist.

#### Handelingscontext

- De uiteenlopende handelingen (maakt verschillende vleesbereidingen, kant-en-klare gerechten, sauzen en soepen) 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.
- Steeds de aangegeven werkvolgorde respecteren.
- Efficiënt kunnen handelen in kritische situaties i.v.m. voedselveiligheid en bij productafwijkingen (o.a. het inroepen van de instructies van de slager-spekslager,...).
- De medewerker slagerij moet aandachtig zijn omwille van omgang met verschillende gevaarlijke apparatuur en materieel (messen,...).
- Gaat om met verschillende producten en ingrediënten wat inhoudt dat er moet rekening gehouden worden met voedselveiligheid.
- Kwaliteitsvol en klantgericht handelen in alle omstandigheden.
- 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

- Werkt altijd in opdracht en onder toezicht van de slager-spekslager.
- Is gebonden aan
  - o De autocontrole gidsen
  - o De vigerende wetgeving met betrekking tot het beroep van slager-spekslager
  - o De opdrachten

- Doet beroep op de leidinggevende voor opdrachten en ondersteuning.

### **2.2.5 Verantwoordelijkheid**

- Een kwaliteitsvol en voedselveilig gerealiseerd (eind)product
- Herkenning van niet-conforme producten
- Hygiënische en volgens de regelgeving gemaakte en bewaarde producten
- Correcte en veilige hantering van machines en materieel
- Een veilige, hygiënische en opgeruimde werkplek
- Gesorteerd afval volgens de voorschriften

### **2.3 Vereiste attesten**

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

(Bewijs dat geen enkele medische reden de activiteit in de levensmiddelensector in de weg staat: verklaring dat men geschikt is om te werken in de sector productie, bewerking, verwerking en hanteren van levensmiddelen.)