

BEROEPSKWALIFICATIE (BK 0059)

Vleesbereider (m/v)

1. GLOBAAL

1.1 Titel

'Vleesbereider (m/v)'

1.2 Definitie

'Het bereiden van vers vlees met toevoeging van ingrediënten, kruiden of additieven teneinde verkoopklare vleesbereidingen te maken.'

1.3 Niveau

3

1.4 Jaar van erkenning

2013

2. COMPETENTIES

2.1 Opsomming competenties

- Ontvangt en controleert vers vlees (Id 25575)
 - Gaat de aanwezigheid van etiketten en/of keurmerken na
 - Kijkt het vlees na op verkleuring, vet, onreinheden,...
 - Meet de pH-waarde en de temperatuur
 - Houdt rekening met het allergenenbeleid (allergeen: een bestanddeel van een natuurlijke of kunstmatige stof die allergische reacties kan veroorzaken)
 - Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit
 - Stockeert volgens het FIFO-principe (First In, First Out) en volgens bestemming
 - Respecteert bij stockage de diersoort
 - Sorteert volgens de diersoort
 - Respecteert de vooropgestelde temperatuur

- Ontvangt en controleert ingrediënten (Id 25575)
 - Kijkt de ingrediënten na op kwaliteit en houdbaarheid
 - Houdt rekening met de vochtigheidsgraad voor de opslag van producten en ingrediënten
 - Houdt rekening met het allergenenbeleid
 - Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit
 - Stockeert volgens het FIFO-principe (First In, First Out) en volgens bestemming
 - Respecteert de vooropgestelde temperatuur

- Werkt hygiënisch en voedselveilig (*Id 16246 / autocontrolegids*)
 - Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
 - Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen
 - Controleert de staat van het materieel
 - 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

- Maakt vleesbereidingen, vermaalt en stelt samen volgens receptuur en doet geregeld visuele, geur en temperatuurcontroles (*Toevoeging door arbeidsmarktactoren*) (co 00397)
 - 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 controles, geurcontroles, staalnames,...)
 - Volgt de reguliere instructies aangaande allergenenbeleid op

- Verpakt en etiketteert het product op een hygiënische en voedselveilige manier (*Id 27424*)
 - Bedient eventueel de metaaldetector
 - Voert controles uit op aanwezigheid van vreemde voorwerpen
 - Stelt de etiketteermachine in
 - Stelt de verpakkingsmachine in (gassen, sluiting,...) en controleert regelmatig
 - Controleert de begassing en restzuurstofgehalte indien van toepassing
 - Controleert op reinheid en fabricagefouten

- Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en meldt deze (*Id 18152*)
 - Houdt gegevens bij over het verbruik van producten
 - Meldt tekorten van producten aan de verantwoordelijke

- Werkt in team (onder leiding) (*Toevoeging door arbeidsmarktactoren*) (co 00398)
 - Werkt in ploegensysteem
 - Voert de opdrachten uit
 - Werkt op basis van een productieorder/technische fiche

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
- Basiskennis van voorraadbeheer
- Basiskennis van ICT
- Basiskennis van allergenen
- Basiskennis van de bediening van de metaaldetector

- Kennis van de typologie van vleesstukken
- Kennis van technieken om vlees te snijden
- Kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees
- Kennis van het indelen volgens bestemming
- Kennis van traceerbaarheid van producten
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van de bestemming van het eindproduct
- Kennis van de functionaliteit van de ingrediënten
- Kennis van voorwaarden voor opslag van vlees, bereidingen en ingrediënten
- Kennis van verpakkingsmethoden
- Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
- Kennis van de regelgeving voor persoonlijke hygiëne
- Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
- Kennis van de milieuvoorschriften
- Kennis van machines en materieel voor de eigen functie
- Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
- Kennis van hef- en tiltechnieken

- Grondige kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur
- Grondige kennis van hygiëne- en veiligheidsvoorschriften voor voedingsmiddelen - Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Grondige kennis van kritische controlepunten voor de eigen functie
- Grondige kennis van kwaliteitsafwijkingen
- Grondige kennis van het berekenen van de hoeveelheid ingrediënten volgens productieorder/technische fiche

2.2.2 Vaardigheden

Cognitieve vaardigheden

- Het kunnen uitvoeren van de kwaliteits- (eventueel ingangs-)controle en naleven van de traceerbaarheidsnormen
- Het kunnen uitvoeren van de orders volgens planning
- Het kunnen naleven van hygiëne- voedselveiligheid- en milieuvoorschriften
- Het kunnen naleven van arbeidsveiligheid
- Het kunnen naleven van kwaliteitsnormen
- Het kunnen systematisch handhaven van de wettelijke temperatuur
- Het kunnen kiezen van een techniek en materieel volgens de opdracht en eigenschap van het vlees
- Het kunnen naleven en uitvoeren van de vigerende autocontrolelegids(en)

- Het kunnen gebruiken van de juiste ingrediënten en additieven
- Het kunnen toevoegen van de correcte hoeveelheden additieven en het kunnen mengen op de juiste tijdstippen, volgens de technische fiche en productieschema
- Het kunnen etiketteren van de verschillende bereide producten
- Het kunnen sorteren en behandelen volgens de regels van restafval, dierlijk afval en risicoafval
- Het kunnen rekening houden met de typologie van de vleesstukken
- Het kunnen opslaan van de bereide producten volgens de geldende regelgeving en voorwaarden
- Het verhoudingsgewijs kunnen berekenen van de benodigde hoeveelheid ingrediënten, vlees en grondstoffen (volgens productieorder)
- Het correct kunnen bedienen van een metaaldetector

Probleemoplossende vaardigheden

- Het kunnen gepast reageren op kwaliteitsafwijkingen
- Het kunnen ondernemen van acties bij problemen
- Het kunnen gepast reageren op voorraadafwijkingen
- Het kunnen gepast en accuraat reageren bij vermoeden van voedselveiligheidsproblemen (meldingsplicht, recall, positieve metaaldetectie,...)

Motorische vaardigheden

- Het kunnen op gepaste wijze bedienen van machines en materieel
- Het kunnen toepassen van de juiste technieken bij het verwerken van het vlees
- Het kunnen sorteren van de vleesstukken, kruiden en additieven, volgens bestemming
- Het kunnen toevoegen van de voorgeschreven hoeveelheid ingrediënten op basis van productieorder/technische fiche
- Het kunnen verwerken van het vlees volgens bestemming (malen, hakken, versnijden)
- Het kunnen verwerken van de vleesstukken op een economische wijze, permanent rekening houdend met het tijdschema
- Het op de juiste wijze kunnen reinigen (eventueel demonteren en monteren) en desinfecteren van machines en materieel
- Het in optimale conditie kunnen houden van materieel en apparatuur
- Het op snee kunnen houden van messen

2.2.3 Context

Omgevingscontext

- Dit beroep wordt uitgeoefend in vleesverwerkende bedrijven.
- Dit beroep kan ook worden uitgeoefend in shiften, tijdens het weekend of 's nachts.
- Het werk vindt permanent plaats in een gekoelde omgeving.
- Vermits de stukken vlees tijdig verwerkt dienen te zijn, is het volgen van het werkschema cruciaal (werkschema in functie van allergenen, indien van toepassing).
- Het dragen van persoonlijke hygiënische en arbeidsveilige beschermkledij is vereist.

Handelingscontext

- De handelingen moeten afgestemd zijn op de vleeseigenschappen en de productiefiche.
- De vleesbereider moet vlees en ingrediënten vakkundig en hygiënisch behandelen.
- Steeds de aangegeven werkvolgorde respecteren. Efficiënt kunnen handelen in kritische situaties bij productafwijkingen (o.a. het invoeren van de instructies van de leidinggevende).
- Het vergt het vakkundig omgaan met producten die onderhevig zijn aan hygiënische normen en een houdbaarheidsdatum.
- Kwaliteitsvol en klantgericht handelen in alle omstandigheden.
- De vleesbereider moet aandachtig zijn omwille van omgang met verschillende gevaarlijke materieel (messen,...).

2.2.4 Autonomie

- Is zelfstandig in het verwerken en bereiden van vlees tot verkoopklare bereidingen (temperatuurmetingen, het controleren van begin- en eindproduct, respecteren verhoudingen in de recepturen), het opvolgen van de bepalingen in de productieorder, richtlijnen van de leidinggevende en productieschema's en het aanpassen van de verpakking volgens de bereiding.
- Is gebonden aan de vigerende gidsen voor de autocontrole in de sector, de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne, de productieorder en de standaardprocedures bij problemen.
- Doet beroep op een leidinggevende van het bedrijf voor werkinstructies, bij problemen met materieel of product, bij afwijkingen of overige problemen.

2.2.5 Verantwoordelijkheid

- Productie van klantgerichte vleesbereidingen
- Een opgevolgde lotidentificatie
- Gerespecteerde HACCP-normen
- Gecontroleerde vleesbereidingen
- Geregistreerde temperatuurmetingen
- Vakkundige bereidingen volgens opdracht
- Veilige werkomgeving
- Hygiënisch verpakte en geëtiketteerde vleesbereidingen
- Correct verpakte vleesbereidingen in producteigen verpakking
- Gerespecteerde tijdschema's, voedselstromen, afvalstromen
- Correct afgestelde machines volgens productiegrootte en -order
- Persoonlijke hygiëne

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.)