

# Leerplan

OPLEIDING

## **Wild- en gevogelteslager**

Modulair

Studiegebied  
**SLAGERIJ**

---

# INHOUDSTAFEL

---

<b>1</b>	<b>Inleiding.....</b>	<b>3</b>
1.1	Modulair traject.....	3
1.2	Relatie tot het opleidingsprofiel.....	4
1.3	Diplomagericht.....	4
1.4	Totstandkoming van het leerplan.....	4
<b>2</b>	<b>Visie op het leren van volwassenen.....</b>	<b>5</b>
<b>3</b>	<b>Visie op de opleiding.....</b>	<b>6</b>
3.1	Finaliteit van de opleiding en profiel van de cursisten .....	6
3.2	Algemene didactische wenken .....	6
3.3	Samenhang binnen het studiegebied Slagerij .....	7
3.4	Medisch geschiktheidsattest.....	7
<b>4</b>	<b>Minimale materiële vereisten.....</b>	<b>9</b>
<b>5</b>	<b>Evaluatie van de cursisten.....</b>	<b>11</b>
5.1	Regelgeving m.b.t. evaluatie in het volwassenenonderwijs.....	11
5.2	Kwaliteit van de evaluatie .....	11
5.3	Breed evalueren .....	13
<b>6</b>	<b>Algemene doelstellingen van de opleiding .....</b>	<b>14</b>
<b>7</b>	<b>Leerplandoelstellingen per module .....</b>	<b>16</b>
7.1	Module: Ontvangstcontrole en panklaar maken wild en gevogelte (M VO 161 – 80 lestijden) .....	17
7.2	Module: Toonbankpresentatie slagerij (M VO G158 – 80 lestijden).....	23
7.3	Module: Toonbankorganisatie en -verkoop slagerij (M VO G163 – 80 lestijden) .....	27
7.4	Module: Eenvoudige verkoopklare gerechten (M VO G159 – 80 lestijden) .....	33
7.5	Module: Specialiteiten verkoopklare wild- en gevogeltegerechten (M VO 162 – 80 lestijden) .....	37
7.6	Module: Aankoop-, verkoop- en voorraadbeheer slagerij (M VO G164 – 40 lestijden).....	44
7.7	Module: Stage wild- en gevogelteslagerij (M VO 167 – 160 lestijden).....	49
<b>8</b>	<b>Bibliografie.....</b>	<b>51</b>
<b>9</b>	<b>Bijlage 1: Schematisch overzicht van de opleidingen en modules in het studiegebied Slagerij .</b>	<b>52</b>
<b>10</b>	<b>Bijlage 2: Overzicht in tabelvorm van de opleidingen en modules in het studiegebied Slagerij .</b>	<b>53</b>
<b>11</b>	<b>Bijlage 3: Uittreksel opleidingsprofiel - activiteiten en te integreren ondersteunende kennis .....</b>	<b>54</b>
11.1	Module: Ontvangstcontrole en panklaar maken wild en gevogelte (M VO 161 – 80 lestijden).....	54
11.2	Module: Toonbankpresentatie slagerij (M VO G158 – 80 lestijden).....	57
11.3	Module: Toonbankorganisatie en -verkoop slagerij (M VO G163 – 80 lestijden) .....	59
11.4	Module: Eenvoudige verkoopklare gerechten (M VO G159 – 80 lestijden) .....	61
11.5	Module: Specialiteiten verkoopklare wild- en gevogeltegerechten (M VO 162– 80 lestijden) .....	63
11.6	Module: Aankoop-, verkoop- en voorraadbeheer slagerij (M VO G164 – 40 lestijden).....	66
11.7	Module: Stage wild- en gevogelteslagerij (M VO 167 – 160 lestijden).....	68

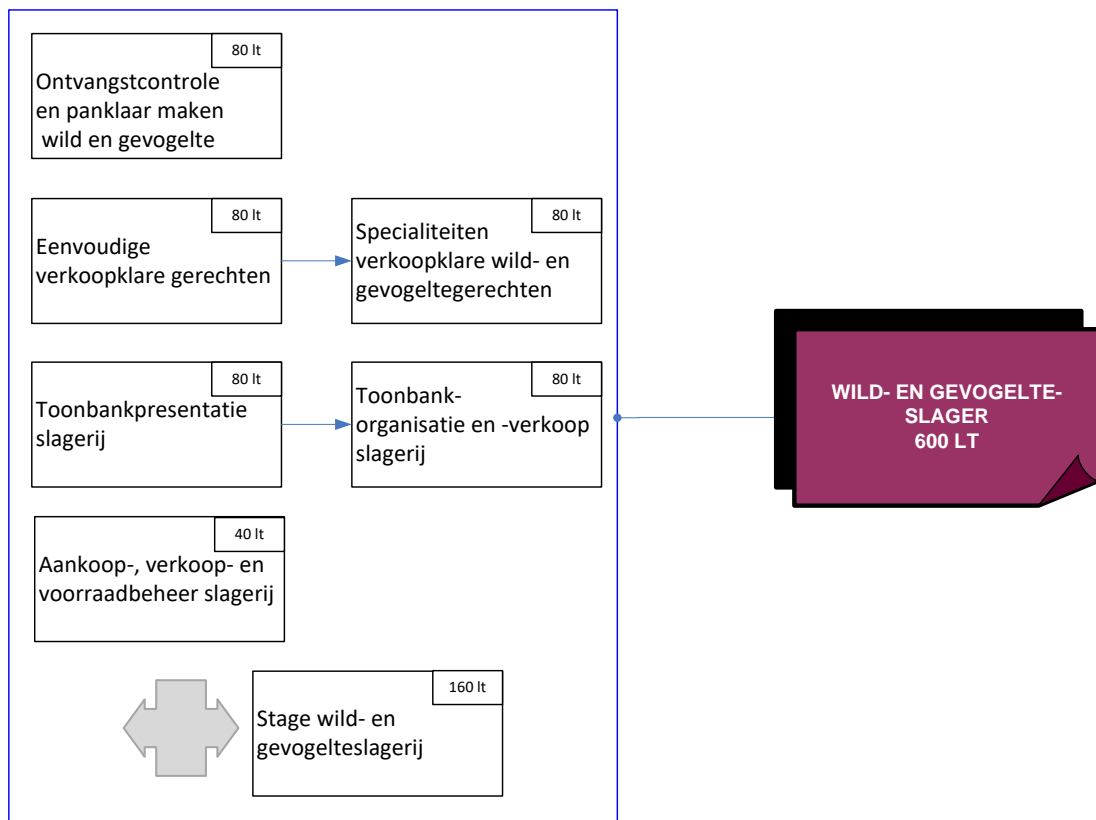
---

# 1 INLEIDING

---

## 1.1 MODULAIR TRAJECT

---



## 1.2 RELATIE TOT HET OPLEIDINGSPROFIEL

---

De opleiding **Wild- en gevogelteslager** hoort thuis in het studiegebied SLAGERIJ van het secundair volwassenenonderwijs en is modulair opgebouwd. Dit leerplan is gebaseerd op het gelijknamige opleidingsprofiel (goedkeuringsdatum BVR 30-8-2016 - B.S. 20-9-2016).

De opleiding is afgeleid van de erkende beroepskwalificatie Poelier (2014). De beroepskwalificatie is ingeschaald op niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur.

De opleiding **Wild- en gevogelteslager** omvat in totaal 600 lestijden en wordt bekrachtigd met het certificaat WILD- EN GEVOGELTESLAGER.

In het opleidingsprofiel werd per module een selectie gemaakt van activiteiten en te integreren ondersteunende kennis uit de erkende beroepskwalificatie.

In dit leerplan worden op basis daarvan per module leerplandoelstellingen geformuleerd. Voor elke leerplandoelstelling wordt een koppeling gemaakt met die ondersteunende kenniselementen die voor het realiseren van de desbetreffende leerplandoelstelling relevant of noodzakelijk zijn. In de formulering van de leerplandoelstellingen worden vaardigheden, attitudes en ondersteunende kennis geïntegreerd.

Attitudes worden niet afzonderlijk als dusdanig benoemd, noch in het opleidingsprofiel noch in de beroepskwalificatie waarvan het opleidingsprofiel is afgeleid. Dit leerplan gaat er van uit dat de door het beroepenveld gewenste attitudes waar nodig in de beroepskwalificatie mee in rekening zijn genomen in de formulering van de competenties.

Deze werkwijze heeft tot doel de opleiding op een competentiegerichte manier te benaderen, waarbij de focus ligt op het verwerven van competenties als zijnde een **geïntegreerd geheel van vaardigheden, kennis en attitudes**.

## 1.3 DIPLOMAGERICHT

---

De opleiding **Wild- en gevogelteslager** wordt bekrachtigd met het certificaat WILD-EN GEVOGELTESLAGER.

Het certificaat WILD-EN GEVOGELTESLAGER leidt in combinatie met het certificaat AANVULLENDE ALGEMENE VORMING tot het diploma secundair onderwijs.

Ook cursisten die reeds bij de aanvang van hun opleiding in het bezit zijn van een diploma secundair onderwijs, ontvangen een diploma bij het beëindigen van de opleiding.

## 1.4 TOTSTANDKOMING VAN HET LEERPLAN

---

Dit leerplan kwam netoverschrijdend tot stand met medewerking van:

CVO COOVI

CVO Provincie Antwerpen

CVO Tanera

CVO Technisch Instituut Sint-Jozef Geel

---

## 2 VISIE OP HET LEREN VAN VOLWASSENEN

---

Centraal in deze visie staan de competentieontwikkeling en de persoonlijke groei van de cursist. Een competentie wordt omschreven als de bekwaamheid om kennis, vaardigheden en attitudes in het handelen geïntegreerd aan te wenden voor maatschappelijke activiteiten (Decreet betreffende de kwalificatiestructuur, 30 april 2009). In het hoger onderwijs worden competenties domeinspecifieke leerresultaten genoemd. Dit houdt in dat het accent niet ligt op het onderwijzen door de leerkracht, maar wel op het leren door de cursist. Louter kennisoverdracht is te vermijden, aangezien in de 21<sup>ste</sup> eeuw kennis per definitie dynamisch en oneindig is. Er is te veel kennis om ze paraat te kunnen houden. **Leren omgaan met kennis** is daarom belangrijker dan de kennis op zich.

Concreet betekent dit een combinatie van volgende elementen:

- **het ontwikkelen van competenties is een groeiproces.** Door te leren reflecteren op zijn handelen komt de cursist geleidelijk tot een verbreding, verdieping en verrijking van zijn competenties. Verbreden houdt in dat de cursist de competenties kan toepassen in verschillende en in toenemend complexe situaties. Verdieping betekent dat de cursist de competenties door toenemende bewustheid en reflectie steeds beter integreert. Verrijking tenslotte wil zeggen dat de competenties steeds meer iets van de persoon zelf worden, dat de cursist ze bewuster inzet.
- **de cursist leert in een betekenisvolle context.** Kennis, vaardigheden en houdingen dienen zoveel mogelijk geïntegreerd te worden aangeboden. De kennis moet functioneel zijn. Dit verhoogt bovendien de intrinsieke motivatie van de cursist.
- **de nadruk ligt op kennisconstructie i.p.v. op kennisreproductie** door de cursist. Niet de vraag wat iemand leert, maar wel hoe hij leert komt centraal te staan. De activiteit van de leerkracht moet vooral gericht zijn op de kwaliteit van die kennisconstructie. Zijn rol verschuift van lesgever naar begeleider van leerprocessen.
- **de cursist leert in toenemende mate de verantwoordelijkheid op te nemen voor zijn eigen ontwikkeling.** Het is belangrijk dat de cursist zoveel mogelijk sturing kan geven aan het eigen leerproces omdat hierdoor de kwaliteit verhoogt van de kennis die hij verwerft. Dit houdt in dat ook voldoende aandacht gaat naar het ontwikkelen van metacognitieve vaardigheden zoals leren leren, leren reflecteren over het eigen leerproces en ontwikkelen van het zelfstandig leervermogen.
- **het onderwijs houdt rekening met individuele verschillen tussen cursisten.** Er moeten mogelijkheden worden ingebouwd tot differentiatie op vlak van studietempo, inhoud en leerweg. Uitwerken van individueel aangepaste leertrajecten en erkennen van eerder verworven competenties krijgen hierin hun plaats.
- Daaraan gekoppeld moet een **adequate leeromgeving** gecreëerd worden. Dat is een leeromgeving die:
  - levensecht is en uitnodigt tot activiteit, d.w.z. zoveel mogelijk aansluit bij de realiteit om de betrokkenheid van de cursist te verhogen;
  - naast cognitieve inhouden ook vaardigheden en attitudes betreft in het leerproces;
  - rekening houdt met de leerstijl van de cursist. De manier van leren is bepalend voor de kwaliteit van de opgedane kennis, inzichten en vaardigheden. Uit de confrontatie met andere leerstijlen ontwikkelt de cursist een eigen leerstijl;
  - het zelfgestuurd leren stimuleert door de cursist aan te moedigen en te ondersteunen om op een actieve wijze tot kennisconstructie te komen en te reflecteren over zijn leerproces;
  - zorgt dat de cursist systematisch het besef van eigen bekwaamheid ontwikkelt door het regelmatig geven van feedback en het leren reflecteren.

Elk centrum bepaalt zelf hoe het competentie-ontwikkeld onderwijs invult.

---

## 3 VISIE OP DE OPLEIDING

---

### 3.1 FINALITEIT VAN DE OPLEIDING EN PROFIEL VAN DE CURSISTEN

---

De **finaliteit** van de opleiding **Wild- en gevogelteslager** is uitdrukkelijk beroepsgericht. De beroepsgerichte finaliteit vormt de essentie en is bepalend voor de methodologische en didactische aanpak van deze opleiding.

Cursisten kunnen de meest uiteenlopende beweegredenen hebben om de opleiding aan te vatten, gaande van een louter persoonlijk ontwikkelingsperspectief tot en met de intentie om in het beroep te stappen, zich in bepaalde beroepsbekwaamheden te vervolmaken of een eigen zaak te starten. Het initieel perspectief van de cursisten kan in de loop van de opleiding of van de verdere levensloop trouwens ook wijzigen.

Ongeacht of een cursist de opleiding volgt om louter persoonlijke dan wel beroepsgerichte redenen, zal de opleiding steeds vorm krijgen vanuit een **professionele benadering**. Dit houdt in dat elke cursist dezelfde competenties dient te bereiken en hetzelfde afsprakenkader dient na te leven.

Deze opleiding is erkend voor het bewijzen van de beroepsbekwaamheid in functie van een vestiging als zelfstandig wild- en gevogelteslager. Om die reden is in de opleiding Wild- en gevogelteslager een verplichte module **stage** opgenomen. De stagemodule moet de cursisten toelaten om de competenties die ze tijdens de reeds gevolgde modules verworven hebben, te toetsen aan en toe te passen in een reële werkomgeving. De stagemodule biedt ook de mogelijkheid om de nodige voeling te krijgen met de realiteit en om zich de nodige werkattitudes eigen te maken.

Het **profiel van de cursisten** in de slagerij-opleidingen kan heel divers zijn op het vlak van leervermogen, aanleg voor en voeling met de praktijk, sneller en trager lerenden, (anders-)italige achtergrond, werkervaring, motivatie enz.

Voor groepen van trager lerende cursisten kunnen bepaalde modules verlengd worden<sup>1</sup>: de module *Stage wild- en gevogelteslagerij* kan in 240 lestijden aangeboden worden (i.p.v. 160) en/of de module *Aankoop-, verkoop- en voorraadbeheer slagerij* in 80 lestijden (i.p.v. 40).

Voor cursisten met geletterdheidsnoden (bijv. op vlak van taal- of rekenvaardigheden) kan een geletterdheidscoach worden ingezet (al dan niet in samenwerking met een centrum voor basiseducatie, VDAB of anderen) en kan er via de geletterdheidsmodules 'Nederlands en leren leren' waar nodig, bijgespijkerd worden.<sup>2</sup>

De tewerkstellingscijfers voor zij die een slagerij-opleiding tot een goed einde weten te brengen, zijn zeer gunstig – ook voor kansengroepen.

### 3.2 ALGEMENE DIDACTISCHE WENKEN

---

Doorheen de hele opleiding en in alle modules wordt in deze opleiding bijzondere aandacht besteed aan **voedselveiligheid, hygiëne en temperatuurbeheersing, orde en netheid**. Ook de kennis van allergenen en etikettering is onontbeerlijk voor deze opleiding. Het belang van traceerbaarheid dient met nadruk te worden behandeld. In het kader van voedselveiligheid is correcte communicatie een noodzaak in gans de opleiding. De autocontroleleids is hierbij het aangewezen hulpmiddel.

Cursisten dienen tevens op elk moment gewezen te worden op het **veilig** gebruik van toestellen en gereedschap, niet alleen in hun eigen belang, maar ook in het belang van hun medecursisten. Toestellen worden pas gebruikt nadat de correcte gebruiksaanwijzing werd uitgelegd. Er dient voldoende aandacht te worden geschonken aan het correct ergonomisch tillen en verplaatsen van lasten (grondstoffen, materiaal,...).

Voor startende lesgevers zijn **planning en organisatie** erg belangrijke aandachtspunten. De lessen dienen goed voorbereid te zijn, het te gebruiken materieel moet gekend zijn om de lesonderwerpen op

---

<sup>1</sup> Voor meer informatie over verlengde trajecten: zie [omzendbrief VWO/2011/03 'De ontwikkeling van opleidingsprofielen en de onderwijsbevoegdheid van de centra voor volwassenenonderwijs en de centra voor basiseducatie'](#), hoofdstuk 3.1.2 "Verkorte en verlengde modules".

<sup>2</sup> Meer info over de geletterdheidsmodules Nederlands en leren leren vindt men op <http://www.ond.vlaanderen.be/curriculum/volwassenenonderwijs/secundair-volwassenenonderwijs/geletterdheidsmodules-nederlands-en-leren-leren/opleidingen.htm>.

een correcte manier te kunnen behandelen. Ervaren lesgevers kunnen een goede ondersteuning bieden aan hun nieuwe collega's ('peterschap').

Er wordt zo praktijkgericht mogelijk les gegeven. In sommige modules kan er in grote aantallen worden geproduceerd om de professionele **realiteit van de productie** zo goed mogelijk na te bootsen.

De lesgever wijst de cursisten best ook op een aantal **ecologische aspecten**: steeds efficiënt omgaan met energie (elk misbruik leidt tot een grotere energiekost) en een correct afvalbeheer (cursisten dienen het afval correct te sorteren en te verwerken).

Een cursist die het certificaatraject afwerkt in het volwassenenonderwijs heeft een goede basisopleiding meegekregen en kan in de praktijk doorgroeien tot een ervaren, professionele vakman/-vrouw.

Het **leertraject** daarentegen kan wel van cursist tot cursist verschillen. Voor alle modules van de opleiding die instapvrij zijn, kan de cursist in samenspraak met het centrum zelf bepalen welke modules hij eerst volgt, hoeveel modules hij tegelijkertijd volgt enz.

Nieuwe cursisten samen les laten volgen met cursisten die reeds enkele modules doorlopen hebben, levert een goede kruisbestuiving op: **in teamverband leren werken** vormt trouwens de rode draad doorheen alle modules.

In alle modules is er een geleidelijke opbouw wat moeilijkheidsgraad betreft. Naarmate de opleiding vordert worden technieken breder en worden ze ook grondiger ingeoeffend.

Soms kan het nuttig zijn om vormen van **werkplekieren** in te schakelen (bijv. bij een slager bepaalde technieken extra gaan inoefenen). Voor sommige lessen kan het interessant zijn om eens een gastdocent uit te nodigen (bijv. een kruidenleverancier, een grossist...), of om eens een bezoek te brengen aan een gespecialiseerd bedrijf (bijv. een slachthuis, beurs, producent van machines of apparatuur ...). Dit is niet alleen een meerwaarde voor de cursist, maar ook voor het centrum zelf, dat op die manier voeling blijft houden met het werkveld. Samenwerking met bedrijven kan ook een uitkomst bieden op het vlak van infrastructuur: wanneer het centrum met zijn cursisten in een bedrijf terecht kan, kunnen al te dure investeringen in hoogtechnologische toestellen worden vermeden.

### **3.3 SAMENHANG BINNEN HET STUDIEGEBIED SLAGERIJ**

---

De acht opleidingen binnen het studiegebied SLAGERIJ vertonen qua opbouw een sterke samenhang. Een groot aantal modules (4 van de 7) van de opleiding **Wild- en gevogelteslager** komt ook terug in andere opleidingen van het studiegebied SLAGERIJ.

Zo zijn twee modules gemeenschappelijk met de opleiding **Medewerker slagerij** (met name *Eenvoudige verkoopklare gerechten* en *Toonbankpresentatie slagerij*).

Vier modules zijn gemeenschappelijk met de opleiding **Slager-spekslager**: de twee voornoemde, plus de modules *Toonbankorganisatie en -verkoop slagerij* en *Aankoop-, verkoop- en voorraadbeheer slagerij*.

De modules *Toonbankpresentatie slagerij* en *Toonbankorganisatie en -verkoop slagerij* zijn ook gemeenschappelijk met de opleiding **Slager distributie**.

Deze samenhang is vooral van belang voor cursisten die in de loop van een opleidingstraject, hun perspectief willen bijstellen en bijv. op een 'hogere' of 'lagere' kwalificatie mikken dan degene die zij oorspronkelijk voor ogen hadden. De reeds verworven deelcertificaten van gemeenschappelijke modules zijn immers zonder meer uitwisselbaar binnen de aanverwante slagerij-opleidingen.

Een schematisch overzicht en een overzicht in tabelvorm van alle opleidingen en modules in het studiegebied SLAGERIJ vindt men als bijlagen bij dit leerplan.

### **3.4 MEDISCH GESCHIKTHEIDSATTEST**

---

De federale regelgeving op de voedselveiligheid (FAVV) bepaalt dat een medisch geschiktheidsattest vereist is om als cursist toegelaten tot opleidingen of modules waarin cursisten rechtstreeks met

voedingswaren of -stoffen in aanraking komen en zij die waren of stoffen kunnen verontreinigen of besmetten. De slagerij-opleidingen worden door deze regelgeving gevat.<sup>3</sup>

---

<sup>3</sup> Meer info hierover vindt men in de [omzendbrief VWO/2011/02 'De centrumorganisatie van de centra voor volwassenenonderwijs en de centra voor basiseducatie'](#), hoofdstuk 1.1.4.2. 'Opleidingen waar cursisten in aanraking komen met voeding'.



---

## 4 MINIMALE MATERIËLE VEREISTEN

---

Voor deze opleiding dient men te beschikken over lokalen die beantwoorden aan de reglementaire eisen op het vlak van veiligheid, gezondheid, ergonomie en milieu, alsook over:

- Aanzetstaal
- Beschermkledij (o.a. veiligheidshandschoenen, maliënkolder)
- Bijlen
- Diepvries
- Etiketteermachine
- Hakblok
- Hamburgertoestellen
- ICT-toepassingen gerelateerd aan het vakgebied
- Kassa
- Kloppers en spatels
- Koelcel
- Kook- en rookkast
- Kookpotten
- Lardeernaald
- Maatbekers
- Meetinstrumenten: pH-meter, zoutmeter, kernthermometer, pekelweger
- Mengmachine
- Messen allerlei
- Mixer
- Onderhoudsmateriaal
- Opslagruimte voor producten of materialen
- Pasteivormen
- Pekelbak
- Pekelspuit
- Pikhaken
- Pollepel
- Presentatieschotels
- Recipiënten
- Slijpsteen
- Snijmachine
- Spoelbak
- Terrines
- Toestellen om te vermalen, verkleinen, hakken of cutteren
- Toestellen voor het bereiden van gerechten
- Toonbank
- Uitsteekvorm
- Vacuümmachine
- Verpakkingsmateriaal
- Vleeshaken
- Vleesvermalser
- Vleeszagen
- Vulbus
- Wasbak of vaatwasmachine
- Wastafel voor het wassen van handen met droogstelsysteem

- Weegtoestel
- Werktafels
- Zeven
- Zoutruimte

---

## 5 EVALUATIE VAN DE CURSISTEN

---

### 5.1 REGELGEVING M.B.T. EVALUATIE IN HET VOLWASSENENONDERWIJS

---

Het decreet van 20017 betreffende het volwassenenonderwijs stelt in art. 38, §1:

*“Een evaluatie is een deskundige beoordeling van de mate waarin de cursist de doelstellingen uit het goedgekeurde leerplan heeft bereikt.*

*Een evaluatie kan georganiseerd worden in de vorm van een permanente evaluatie of in de vorm van een afsluitende evaluatie.*

*Het centrum organiseert voor elke module een evaluatie”.*

De bovenstaande bepalingen gelden voor alle centra.

Elk centrum moet daarenboven een evaluatiereglement opstellen. De centra bepalen in dit reglement autonoom volgende zaken (decreet volwassenenonderwijs, art. 38 §2):

*“1° de evaluatievoorwaarden;*

*2° de vorm van iedere evaluatie;*

*3° de tijdvakken waarbinnen de evaluaties worden afgelegd;*

*4° de samenstelling van de evaluatiecommissies;*

*5° de wijze van beraadslaging door de evaluatiecommissies en bekendmaking van de evaluatieresultaten;*

*6° de procedure waarbij conflicten die plaatsvinden tussen de cursisten en de leden van de evaluatiecommissie voor de beraadslaging, worden behandeld of waarbij vermoede materiële vergissingen die na het afsluiten van de beraadslaging zijn vastgesteld, kunnen worden rechtgezet;*

*7° de procedure voor vrijstelling van evaluaties en voor de regeling van betwistingen hierover.”*

### 5.2 KWALITEIT VAN DE EVALUATIE

---

Het uitgangspunt van elke evaluatie zijn de leerplandoelstellingen. Het is dan ook evident dat de evaluatie nagaat of en in hoeverre die doelen bereikt werden.

Elke module moet (afzonderlijk) worden geëvalueerd, ook indien het centrum ervoor opteert meerdere modules geïntegreerd aan te bieden.

#### 5.2.1 CRITERIA VOOR KWALITEITSVOLLE EVALUATIE

Gezien er op basis van evaluatiegegevens uitspraken en beslissingen worden genomen over cursisten, is het vanzelfsprekend dat dit gebeurt op basis van een kwaliteitsvolle evaluatie.

Een kwaliteitsvolle evaluatie voldoet minstens aan vier criteria: validiteit, betrouwbaarheid, transparantie en feedback.

➤ **Validiteit** : meet de evaluatie wat ze beoogt te meten?

Als je bijvoorbeeld wil nagaan of de cursisten in staat zijn een werkplan op te maken dan doe gebruik je hiervoor een praktijktoets en geen kennistoets.

Of een evaluatie al dan niet valide is kan je nagaan aan de hand van de volgende vragen:

- zijn vooraf de belangrijkste leerdoelen die geëvalueerd moeten worden vastgelegd?
- zijn al deze leerdoelen uitgewerkt in vragen of opdrachten?
- zijn de vragen en opdrachten representatief voor de aangeboden leerstof?
- wordt aan elke leerplandoelstelling een score toegekend in functie van het gewicht van deze leerplandoelstelling?
- zijn de beoordelingscriteria in overeenstemming met de leerplandoelstellingen?

➤ **Betrouwbaarheid:** is de beoordeling correct, zitten er geen meetfouten in?

Het resultaat van een evaluatie kan door allerlei factoren, gelegen bij de cursist, bij de leerkracht, bij de omgeving, de toets..., beïnvloed worden.

Als bijvoorbeeld de ene leraar tips geeft tijdens de toets en een andere leraar niet dan kan dit invloed hebben op het resultaat.

Voor een betrouwbare toetsing is het belangrijk om deze factoren zo goed mogelijk onder controle te houden.

Je kan de betrouwbaarheid verhogen door na te gaan of:

- de toets afgestemd is op het niveau van de cursisten
- er duidelijke beoordelingscriteria en normen zijn vastgelegd
- je op basis van de toets in zijn geheel een onderscheid kan maken tussen cursisten die de stof goed en minder goed beheersen
- er voor parallelklassen afspraken gemaakt zijn rond het opstellen en afnemen van toetsen
- er een verbeterleutel is
- de kans op een toevalstreffer wordt uitgesloten.

➤ **Transparantie:** duidelijke informatie over de evaluatieprocedure en de beoordelingsmodaliteiten.

Evaluatie geeft sturing aan het leerproces van de cursist. Door duidelijk te communiceren over de manier van evalueren en beoordelen worden de cursisten in staat gesteld zich degelijk voor te bereiden en de evaluatieopdracht adequaat uit te voeren.

Een evaluatie is transparant als de cursisten duidelijk geïnformeerd zijn over:

- het tijdstip
- de doelstellingen
- de verwachtingen
- de beoordelingscriteria
- de puntenverdeling
- de toegestane tijd.

Ook op niveau van het team is het belangrijk om duidelijk te communiceren zodat er meer overeenstemming ontstaat tussen de beoordelingsaanpak van de verschillende leerkrachten en er een evenwichtige spreiding van evaluatiemomenten kan worden gerealiseerd.

➤ **Feedback:**

Het evaluatieproces eindigt niet met het mededelen van resultaten, maar omvat ook het geven van feedback (hoe heb ik het gedaan) en feed forward (hoe kan ik het beter doen).

Het spreekt voor zich dat evaluatie authentiek, efficiënt en didactisch relevant is.

➤ **Authenticiteit:** levensechtheid

De evaluatieopdracht moet een zo goed mogelijke nabootsing zijn van reële situaties.

➤ **Efficiëntie:** haalbaarheid

Een evaluatie is haalbaar als ze efficiënt te ontwikkelen, af te nemen, te corrigeren en te scoren is. Bij het evalueren moet rekening gehouden worden met de beschikbare tijd en mogelijkheden. Het is daarom beter kleinschalig te starten en voldoende tijd te voorzien. Ook is het wenselijk dat je kan rekenen op de steun van collega's.

➤ **Didactische relevantie:**

De cursisten ervaren de opdracht als betekenis- en waardevol zodat ze er iets van kunnen bijleren.

### **5.2.2 WANNEER EVALUEREN?**

De regelgeving stelt dat een evaluatie kan georganiseerd worden in de vorm van een permanente evaluatie of in de vorm van een afsluitende evaluatie. Hiermee wordt bedoeld dat een centrum vrij is om te kiezen voor:

- één eindevaluatie op het einde van een module of
- meerdere evaluatiemomenten tijdens de looptijd van de module of
- een combinatie van beide.

Vanuit een competentiegerichte benadering van evaluatie verdient het aanbeveling dat je zowel ontwikkelings- als beoordelingsgericht evalueert.

### **5.3 BREED EVALUEREN**

---

Bij breed evalueren wordt gebruik gemaakt van verschillende evaluatievormen en -methodieken. Denk bijvoorbeeld aan co-evaluatie, peer-evaluatie, portfolio, zelf-evaluatie, casustoets, klassiek examen, simulatie ... Niet elke evaluatievorm is voor elk doel en op elk moment geschikt.

---

## 6 ALGEMENE DOELSTELLINGEN VAN DE OPLEIDING

---

In de opleiding **Wild- en gevogelteslager** leert de cursist het vlees van wild, gevogelte, konijn en/of exotische vleessoorten beoordelen, aankopen, versnijden, verwerken en verkopen teneinde producten klaar te maken om deze in een consumptiekring te brengen onder de vorm van bereidingen, vleesproducten of bereide gerechten.

De cursist maakt tijdens de opleiding kennis met de **context** waarin het beroep wordt uitgeoefend:

➤ **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 (eindejaarsevenementen, 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 gevaarlijke 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)

De cursist verwerft tijdens de opleiding volgende **graad van autonomie**:

➤ Is zelfstandig in

- het voorbereiden, plannen, uitvoeren en controleren van zijn taken.

➤ Is gebonden aan

- de autocontrolelijnen
- 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 eventueel beroep op
- een medewerker voor het ondersteunen van de activiteiten.

De cursist kan op het einde van de opleiding volgende **verantwoordelijkheden** opnemen:

- 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.

---

## 7 LEERPLANDOELSTELLINGEN PER MODULE

---

### Leeswijzer bij de leerplandoelstellingen en specifieke pedagogisch didactische wenken per module

Het leerplan bestaat uit drie kolommen die als volgt moeten gelezen worden:

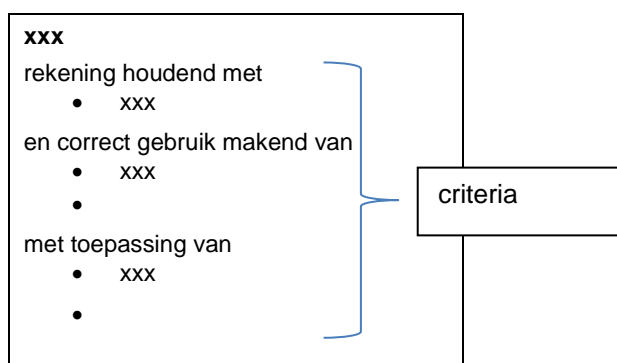
- In de eerste kolom staan de eigenlijke **leerplandoelstellingen**.

Het realiseren van de leerplandoelstellingen bij de cursisten vormt de **kernopdracht** van de leraar.

De leerplandoelstellingen dekken minstens de (basis)competenties zoals opgenomen in de erkende beroepskwalificatie/ het opleidingsprofiel. Ze geven weer welk gedrag van de cursisten verwacht wordt om aan te tonen dat zij de competenties verworven hebben. De leerplandoelstellingen:

- zijn geformuleerd in termen van waarneembaar gedrag;
- bevatten een (handelings)werkwoord dat duidelijk verwijst naar het vereiste beheersingsniveau;
- bevatten tevens de criteria die noodzakelijk zijn om de desbetreffende leerplandoelstelling te bereiken.

Voorbeeld:



De leerplandoelstellingen van de modules moeten worden gelezen in functie van

- de algemene doelstellingen van de opleiding, met inbegrip van context, autonomie en verantwoordelijkheid;
- de algemene doelstelling van de module.
- De **code** in de tweede kolom verwijst naar de code van de erkende beroepskwalificatie zoals opgenomen in het opleidingsprofiel, waardoor op een transparante manier wordt aangegeven hoe de competenties van de beroepskwalificatie/het opleidingsprofiel op een herkenbare manier in het leerplan zijn opgenomen.
- De rechterkolom geeft een aantal **specifieke pedagogisch-didactische wenken** mee die inspirerend kunnen zijn bij het leerproces. Ze zijn echter vrijblijvend: uiteindelijk beslist de leraar eigenhandig over het didactisch proces binnen de visie op leren en evalueren van het centrum.



## **7.1 MODULE: ONTVANGSTCONTROLE EN PANKLAAR MAKEN WILD EN GEVOGELTE (M VO 161 – 80 LESTIJDEN)**

---

### **7.1.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE**

In deze module leert de cursist het wild, gevogelte, konijnen en exotische vleessoorten ontvangen en controleren. Tevens leert men deze dieren leeg en schoon maken en versnijden, alsook de karkassen en/of stukken vlees verwerken (uitsnijden, uitbenen, afwerken), klein snijden, klieven of hakken. Men leert tevens braadvlees, blinde vinken, braadworsten, ... met vlees van gevogelte, wild, konijnen en/of exotische vleessoorten maken. Tijdens het leerproces heeft men ook aandacht voor het werken in teamverband, met oog voor hygiëne en voedselveiligheid.

### **7.1.2 BEGINSITUATIE**

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

### 7.1.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

Leerplandoelstellingen	Code (OP)	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
<p><b>De cursisten kunnen</b></p> <p><b>hygiënisch en voedselveilig werken</b> en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de handen wassen en ontsmetten volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>• werk- en beschermkledij dragen volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>• de staat van het materieel controleren</li> <li>• de techniek en het materieel afstemmen op de opdracht</li> <li>• de werkplek en het materieel systematisch opruimen</li> <li>• schoonmaakmaterieel gebruiken</li> <li>• een hoeveelheid product gebruiken volgens het oppervlak en de vervuiling</li> <li>• het materieel reinigen en desinfecteren volgens de richtlijnen</li> <li>• de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne opvolgen</li> <li>• de milieuvorschriften respecteren</li> <li>• het restafval, dierlijk afval en het risicoafval sorteren en behandelen volgens de regelgeving</li> <li>• afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen opslaan</li> <li>• de ARAB<sup>4</sup>-wetgeving/de codex welzijn op het werk respecteren</li> </ul> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• basiskennis van allergenen<sup>5</sup></li> <li>• HACCP<sup>6</sup></li> <li>• GMP<sup>7</sup> en GHP<sup>8</sup></li> <li>• de kritische controlepunten voor het eigen werk</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono<sup>9</sup>, E-coli<sup>10</sup>, salmonella<sup>11</sup>, ...)</li> <li>• de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk</li> <li>• schoonmaak- en ontsmettingsprocedures</li> <li>• hef- en tiltechnieken</li> <li>• ergonomisch verantwoorde werkhoudingen</li> </ul> <p>met integratie van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de regelgeving voor persoonlijke hygiëne.</li> </ul>	<p>D110101 Id16246-c</p>	

<sup>4</sup> ARAB: Algemeen Reglement voor ArbeidsBescherming.

<sup>5</sup> Allergeen: een bestanddeel van een natuurlijke of kunstmatige stof die allergische reacties kan veroorzaken.

<p style="text-align: center;"><b>Leerplandoelstellingen</b></p> <p><b>De cursisten kunnen</b></p>	<p><b>Code (OP)</b></p>	<p><b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b></p>
<p><b>in teamverband werken</b></p> <p>gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• een productieorder, technische fiche en/of opdracht</li> <li>• ICT</li> </ul> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• effectief en efficiënt communiceren</li> <li>• de werkzaamheden overdragen.</li> </ul>	<p>co 00419</p>	<p>ICT hoeft niet noodzakelijk te worden begrepen als het gebruiken van een pc; ICT staat voor allerhande informatie- en communicatietechnologie; men kiest dan ook de ICT die het meest voor de hand liggend is in de context van deze module, bijv. digitale weegschaal, scansoftware, labelsysteem, digitaal ontvangen opdrachten (bijv. via het leerplatform,...).</p>
<p><b>wild, gevogelte, konijnen of exotische vleessoorten ontvangen, controleren en opslaan</b></p> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de koudeketen respecteren</li> <li>• ingangscntrole uitvoeren op de hoeveelheid en (technische) kwaliteit</li> <li>• controleren of het vlees voldoet aan de hygiënische voorschriften</li> <li>• leveringen die niet voldoen aan de richtwaarden terugzenden</li> <li>• het vlees opslaan in de koeling of diepvries volgens het “First in First out”-principe</li> <li>• de temperatuur in de opslagruimte controleren en registreren op een lijst of met de computer</li> <li>• de ingrediënten nakijken op kwaliteit en houdbaarheid</li> <li>• actie ondernemen in geval van niet-conformiteit</li> </ul> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kwaliteitsnormen</li> <li>• de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>• de voorwaarden voor opslag van vlees, producten en ingrediënten</li> <li>• de wettelijke reglementering in verband met vervoer van vlees, vleesproducten en vleesbereidingen</li> <li>• de wettelijke (bewaar)temperatuur</li> </ul> <p>gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• diverse meetinstrumenten.</li> </ul>	<p>D110101 ld17100-c</p>	<p>Hou er rekening mee dat sommige vleessoorten seizoensgebonden zijn.</p>

<sup>6</sup> HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Points is een risico inventarisatie voor voedingsmiddelen.

<sup>7</sup> GMP: Good Manufacturing Practice (goede wijze van produceren) is een kwaliteitssysteem voor de voedingsindustrie.

<sup>8</sup> GHP: Goede Hygiënische Praktijken is een kwaliteitssysteem voor de voedingsindustrie.

<sup>9</sup> Listeria mono: een grampositieve staafvormige bacterie die van dieren wordt overgebracht op mensen, de bacterie geeft bij de mens listeriose.

<sup>10</sup> E-coli: escherichia coli is een gramnegatieve staafvormige bacterie en is één van de meest voorkomende facultatief anaerobe bacteriën in de dikke darm van dieren.

<sup>11</sup> Salmonella: een geslacht van gramnegatieve staafvormige 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, ....

<p style="text-align: center;"><b>Leerplandoelstellingen</b></p> <p><b>De cursisten kunnen</b></p>	<p><b>Code (OP)</b></p>	<p><b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b></p>
<p><b>karkassen en/of stukken vlees van wild, gevogelte, konijnen of exotische vleessoorten verwerken (uitsnijden, uitbenen, afwerken, ...)</b></p> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• het gereedschap afstemmen op de snijhandeling en de karakteristieken van het stuk vlees</li> <li>• eventueel poten verwijderen</li> <li>• ontvetten</li> <li>• geen insnijdingen maken die het vlees in waarde doen dalen en de bewaringstermijn verkorten</li> <li>• zorgen dat er zo weinig mogelijk vlees aan de verwijderde delen hangt</li> <li>• alle kleine hematomen<sup>12</sup>, beensplinters en kraakbeen verwijderen</li> <li>• het mes op snede houden</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kennis van anatomie van dieren</li> <li>• kennis van het rode organenpakket</li> <li>• kennis van de typologie van de vleesstukken</li> <li>• kennis van technieken voor het ontvetten van vlees</li> <li>• kennis van technieken om vlees te snijden</li> <li>• grondige kennis van technieken om karkassen of groot wild uit te benen en op te delen.</li> </ul>	<p>D110101 ld18009-c</p>	<p>Hou er rekening mee dat sommige vleessoorten seizoensgebonden zijn.</p>
<p><b>dieren (wild, gevogelte, konijnen of exotische vleessoorten) leeg maken, schoonmaken en versnijden</b></p> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de ingewanden verwijderen</li> <li>• groot wild uitbenen of gevogelte, konijnen of exotische vleessoorten in delen versnijden</li> <li>• de herkomstidentificatie bij het versnijden behouden</li> <li>• de bestemming van het vlees bepalen op basis van de productieplanning en de verkoopgegevens</li> <li>• de stukken vlees pellen, ontvliezen en portioneren volgens de bestemming</li> <li>• overgebleven resten vlees in producten verwerken</li> </ul> <p>gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• messen, zaag en wetstaal</li> </ul> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• traceerbaarheid.</li> </ul>	<p>D110101 ld19407-c/ 19408-c/ 19417-c/ 455-c</p>	

<sup>12</sup> Hematoom: is een bloeditstorting, hiermee wordt die toestand bedoeld waarbij het uittredende bloed zich ergens in het lichaam ophoopt.

<p style="text-align: center;"><b>Leerplandoelstellingen</b></p> <p><b>De cursisten kunnen</b></p>	<p><b>Code (OP)</b></p>	<p><b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b></p>
<p><b>stukken vlees klein snijden, klieven of hakken en braadvlees, blinde vinken, braadworsten met vlees van gevogelte, wild, konijnen of exotische vleessoorten maken</b></p> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• hoeveelheden berekenen volgens de opdracht</li> <li>• de ingrediënten controleren</li> <li>• aan de hand van het recept vaststellen welke grondstoffen nodig zijn en ze afwegen</li> <li>• de ingrediënten productieklaar maken</li> <li>• het vlees productieklaar maken</li> <li>• kruiden en kruidenmengsels gebruiken</li> <li>• het vlees eventueel vermalen, verkleinen of hakken</li> <li>• bereiden volgens receptuur</li> <li>• worsten vullen</li> <li>• worsten en vlees binden</li> <li>• vleesbereidingen maken: larderen<sup>13</sup>, barderen<sup>14</sup>, marineren<sup>15</sup>, ...</li> <li>• het bereide product controleren (visuele controle, geurcontrole, ...)</li> </ul> <p>gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• aangepast materieel</li> <li>• de op de werkvloer aanwezige infrastructuur</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• basiskennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...)</li> <li>• basiskennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), algiinatdarmen<sup>16</sup> en de soorten poreuze darmen</li> <li>• kennis van productiefiches/recepturen</li> <li>• kennis van malen, verkleinen en cutteren</li> <li>• kennis van de verhoudingen in functie van de te maken hoeveelheid, rekening houdend met de vigerende wettelijke bepalingen</li> <li>• kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven</li> <li>• kennis van de technologische functionaliteit van hulpstoffen, zout, kruiden, eiwitten, water, collageen, vet, melk, in het productieproces</li> <li>• vleesbewerkingstechnieken</li> <li>• kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees</li> </ul>	<p>co 01163</p>	

<sup>13</sup> Larderen: een mager stuk vlees doorrijgen met dunne reepjes spekvet.

<sup>14</sup> Barderen: techniek waarbij het vlees wordt ingepakt met spek alvorens het snel en door middel van droge hitte wordt gebraden.

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de [context](#), [graad van autonomie](#) en [verantwoordelijkheden](#) zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.

---

<sup>15</sup> Marineren: in een kruidenmengsel weken.

<sup>16</sup> Alginaat: een hydrofiel polymeer dat gemaakt wordt uit zeewier, het hoofdbestanddeel is alginezuur.

## **7.2 MODULE: TOONBANKPRESENTATIE SLAGERIJ (M VO G158 – 80 LESTIJDEN)**

---

### **7.2.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE**

In deze module leert de cursist gerechten, slagerijproducten, (traiteur)schotels versieren en in de toonbank plaatsen, schikken en presenteren, kippen in de grill plaatsen alsook gerechten, slagerijproducten, traiteurschotels verpakken en etiketteren. Tijdens het leerproces heeft men ook aandacht voor het werken in teamverband, met oog voor hygiëne en voedselveiligheid.

### **7.2.2 BEGINSITUATIE**

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

### 7.2.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

Leerplandoelstellingen	Code (OP)	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
<p><b>De cursisten kunnen</b></p> <p><b>hygiënisch en voedselveilig werken</b>  en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de handen wassen en ontsmetten volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>• werk- en beschermkledij dragen volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>• de staat van het materieel controleren</li> <li>• de techniek en het materieel afstemmen op de opdracht</li> <li>• de werkplek en het materieel systematisch opruimen</li> <li>• schoonmaakmaterieel gebruiken</li> <li>• een hoeveelheid product gebruiken volgens het oppervlak en de vervuiling</li> <li>• het materieel reinigen en desinfecteren volgens de richtlijnen</li> <li>• de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne opvolgen</li> <li>• de milieuvoorschriften respecteren</li> <li>• het restafval, dierlijk afval en het risicoafval sorteren en behandelen volgens de regelgeving</li> <li>• afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen opslaan</li> <li>• de ARAB-wetgeving/de codex welzijn op het werk respecteren</li> </ul> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• basiskennis van allergenen</li> <li>• HACCP</li> <li>• GMP en GHP</li> <li>• de kritische controlepunten voor het eigen werk</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono , E-coli , salmonella , ...)</li> <li>• de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk</li> <li>• schoonmaak- en ontsmettingsprocedures</li> <li>• hef- en tiltechnieken</li> <li>• ergonomisch verantwoorde werkhoudingen</li> </ul> <p>met integratie van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de regelgeving voor persoonlijke hygiëne.</li> </ul>	D110101 ld16246-c	



<p style="text-align: center;"><b>Leerplandoelstellingen</b></p> <p><b>De cursisten kunnen</b></p>	<p><b>Code (OP)</b></p>	<p><b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b></p>
<p><b>in teamverband werken</b></p> <p>gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• een productieorder, technische fiche en/of opdracht</li> <li>• ICT</li> </ul> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• effectief en efficiënt communiceren</li> <li>• de werkzaamheden overdragen.</li> </ul>	<p>co 00419</p>	<p>ICT hoeft niet noodzakelijk te worden begrepen als het gebruiken van een pc; ICT staat voor allerlei informatie- en communicatietechnologie; men kiest dan ook de ICT die het meest voor de hand liggend is in de context van deze module, bijv. digitale weegschaal, scansoftware, labelsysteem, digitaal ontvangen opdrachten (bijv. via het leerplatform,...).</p>
<p><b>schotels in de toonbank schikken en presenteren</b></p> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zorgen voor een evenwichtige vulling van de schalen</li> <li>• porties afwegen</li> <li>• producten met de hand of met een verpakkingsmachine verpakken</li> <li>• etiketten aanbrengen volgens opdracht</li> <li>• de toonbank aanvullen</li> <li>• in opdracht producten verwijderen die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen</li> </ul> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• het "First in, First out " principe</li> <li>• de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne</li> <li>• de voorwaarden voor opslag van vlees</li> <li>• kwaliteitsnormen</li> <li>• traceerbaarheid van producten</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• afwerkings- en garneringstechnieken.</li> </ul>	<p>D110101 ld17346-c</p>	

<b>Leerplandoelstellingen</b> <b>De cursisten kunnen</b>	<b>Code (OP)</b>	<b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b>
<p><b>gerechten, slagerijproducten versieren, traiteurschotels verpakken en in de toonbank plaatsen</b> en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zorgen voor een evenwichtige vulling van de schalen</li> <li>• porties afwegen</li> <li>• producten met de hand of met een verpakkingsmachine verpakken</li> <li>• etiketten aanbrengen met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, ...)</li> <li>• de toonbank aanvullen</li> <li>• producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen, verwijderen</li> <li>• de wettelijke (bewaar)temperatuur systematisch handhaven</li> </ul> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• het “First In First Out” principe</li> <li>• scheiding van productgroepen bij het schikken en presenteren van schotels in toonbank</li> <li>• de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product</li> <li>• de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• afwerkings- en garneringstechnieken om de waren verkoopklaar te maken</li> <li>• verpakkingsmethoden</li> <li>• bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren</li> </ul> <p>gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de op de werkvloer aanwezige infrastructuur</li> <li>• diverse meetinstrumenten.</li> </ul>	D110301 Id6051-c	
<b>kippen in de grill plaatsen.</b>	co 00418	Indien je in je centrum geen kippengrill hebt, kan je bijv. een mobiele kippengrill uitnodigen op school om je cursisten deze competentie te laten verwerven.

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de [context](#), [graad van autonomie](#) en [verantwoordelijkheden](#) zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.

## **7.3 MODULE: TOONBANKORGANISATIE EN -VERKOOP SLAGERIJ (M VO G163 – 80 LESTIJDEN)**

---

### **7.3.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE**

In deze module leert de cursist gerechten, slagerijproducten, (traiteur)schotels versieren en in de toonbank plaatsen, alsook gerechten, slagerijproducten en -specialiteiten, traiteurschotels verpakken. Tevens leert men ook verkopen, de bestelling van de klant opnemen, hem informeren over de herkomst van het vlees en de bereidingswijze én de voorraad opvolgen en bestellingen plaatsen. Tijdens het leerproces heeft men ook aandacht voor het werken in teamverband, het opvolgen van vaktechnieken, met oog voor hygiëne en voedselveiligheid.

### **7.3.2 BEGINSITUATIE**

De cursist beschikt over het deelcertificaat van de module *Toonbankpresentatie slagerij* of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

### 7.3.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

Leerplandoelstellingen	Code (OP)	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
<p><b>De cursisten kunnen</b></p> <p><b>hygiënisch en voedselveilig werken</b> en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de handen wassen en ontsmetten volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>• werk- en beschermkledij dragen volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>• de staat van het materieel controleren</li> <li>• de techniek en het materieel afstemmen op de opdracht</li> <li>• de werkplek en het materieel systematisch opruimen</li> <li>• schoonmaakmaterieel gebruiken</li> <li>• een hoeveelheid product gebruiken volgens het oppervlak en de vervuiling</li> <li>• het materieel reinigen en desinfecteren volgens de richtlijnen</li> <li>• de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne toepassen</li> <li>• de milieuvoorschriften respecteren</li> <li>• het restafval, dierlijk afval en het risicoafval sorteren en behandelen volgens de regelgeving</li> <li>• afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen opslaan</li> <li>• de ARAB-wetgeving/de codex welzijn op het werk respecteren</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono , E-coli , salmonella , ...)</li> <li>• kennis van allergenen</li> <li>• grondige kennis van HACCP</li> <li>• grondige kennis van GMP en GHP</li> <li>• grondige kennis van de kritische controlepunten voor het eigen werk</li> <li>• de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk</li> <li>• schoonmaak- en ontsmettingsprocedures</li> <li>• hef- en tiltechnieken</li> <li>• ergonomisch verantwoorde werkhoudingen</li> </ul> <p>met integratie van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de regelgeving voor persoonlijke hygiëne.</li> </ul>	<p>D110101 ld16246-c</p>	

<b>Leerplandoelstellingen</b> <b>De cursisten kunnen</b>	<b>Code (OP)</b>	<b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b>
<b>in teamverband werken</b> gebruik makend van <ul style="list-style-type: none"> <li>• een productieorder, technische fiche en/of opdracht</li> <li>• ICT</li> </ul> en daarbij <ul style="list-style-type: none"> <li>• effectief en efficiënt communiceren</li> <li>• de werkzaamheden overdragen.</li> </ul>	co 00419	ICT hoeft niet noodzakelijk te worden begrepen als het gebruiken van een pc; ICT staat voor allerlei informatie- en communicatietechnologie; men kiest dan ook de ICT die het meest voor de hand liggend is in de context van deze module, bijv. digitale weegschaal, scansoftware, labelsysteem, digitaal ontvangen opdrachten (bijv. via het leerplatform,...).
<b>vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid opvolgen</b> en daarbij <ul style="list-style-type: none"> <li>• ontwikkelingen in het vakgebied opvolgen</li> <li>• zelf het goede voorbeeld geven</li> <li>• medewerkers informeren over voedselveiligheid en hygiëne</li> <li>• medewerkers bijsturen indien nodig</li> <li>• regelmatig opleidingen volgen in verband met voedselveiligheid en hygiëne.</li> </ul>	D110101 ld19841-c	
<b>de voorraad opvolgen, tekorten vaststellen en bestellingen maken</b> en daarbij <ul style="list-style-type: none"> <li>• voorraadgegevens registreren</li> <li>• gegevens over het verbruik van producten registreren</li> </ul> met toepassing van <ul style="list-style-type: none"> <li>• basiskennis voorraadbeheer</li> <li>• basiskennis van bestelprocedures</li> <li>• grondige kennis van het berekenen van de hoeveelheid ingrediënten volgens productieorder/technische fiche.</li> </ul>	D110101 ld18152-c	

<b>Leerplandoelstellingen</b> <b>De cursisten kunnen</b>	<b>Code (OP)</b>	<b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b>
<p><b>gerechten en slagerijproducten versieren, traiteurschotels verpakken en in de toonbank plaatsen</b>  en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zorgen voor een evenwichtige vulling van de schalen</li> <li>• porties afwegen</li> <li>• producten met de hand of met een verpakkingsmachine verpakken</li> <li>• etiketten aanbrengen met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, allergenen...)</li> <li>• de toonbank aanvullen</li> <li>• producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen, verwijderen</li> <li>• de wettelijke (bewaar)temperatuur systematisch handhaven</li> </ul> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• het "First In First Out" principe</li> <li>• scheiding van productgroepen, het toonbankvulschema en de hygiënische regelgeving bij het schikken en presenteren van schotels in toonbank</li> <li>• de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product</li> <li>• de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>• de voorwaarden voor opslag van vlees/voeding</li> <li>• de traceerbaarheid van producten</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• afwerkings- en garneringstechnieken om de waren verkoopsklaar te maken</li> <li>• verpakkingsmethoden</li> <li>• bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren</li> </ul> <p>gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de op de werkvloer aanwezige infrastructuur</li> <li>• verpakkingsmateriaal geschikt voor voeding volgens de hygiëneregelgeving</li> <li>• diverse meetinstrumenten.</li> </ul>	D110301 Id6051-c	

<p style="text-align: center;"><b>Leerplandoelstellingen</b></p> <p><b>De cursisten kunnen</b></p>	<p><b>Code (OP)</b></p>	<p><b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b></p>
<p><b>stukken vlees en slagerijspecialiteiten verpakken (bakjes, levensmiddelenpapier, ...) en in de toonbank plaatsen</b></p> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zorgen voor een evenwichtige vulling van de schalen</li> <li>• porties afwegen</li> <li>• producten met de hand of met een verpakkingsmachine verpakken</li> <li>• etiketten aanbrengen met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, allergenen ...)</li> <li>• de toonbank aanvullen</li> <li>• producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen, verwijderen</li> <li>• de wettelijke (bewaar)temperatuur systematisch handhaven</li> </ul> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• het "First In First Out" principe</li> <li>• criteria voor versheid van grondstoffen</li> <li>• richtlijnen met betrekking tot hygiëneregelgeving en scheiding van productgroepen, het toonbankvulschema bij het schikken en presenteren van schotels in toonbank</li> <li>• de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product</li> <li>• de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>• de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• afwerkings- en garneringstechnieken om de waren verkoopklaar te maken</li> <li>• verpakkingsmethoden</li> <li>• bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren</li> </ul> <p>gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de op de werkvloer aanwezige infrastructuur</li> <li>• criteria voor versheid van grondstoffen</li> <li>• diverse meetinstrumenten.</li> </ul>	<p>D110101 ld17346-c</p>	

Leerplandoelstellingen	Code (OP)	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
<p><b>De cursisten kunnen</b></p> <p><b>de bestelling van de klant opnemen, de klant informeren over de herkomst van het vlees en de bereidingswijze en verkopen</b></p> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• klanten informeren over de samenstelling, allergenen, bereidingswijze, bewaringswijze en toepassing van de producten</li> <li>• vragen stellen om de wensen van de klant te achterhalen</li> <li>• een vleessnijmachine gebruiken</li> <li>• Versnijden en eventueel vermalen</li> <li>• vleesproducten wegen en verpakken volgens voorschriften met betrekking tot voedselveiligheid</li> <li>• de rekening maken</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• basisprincipes van klantvriendelijkheid.</li> </ul>	<p>D110101 Id12027-c/ 20812-c</p>	

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de [context](#), [graad van autonomie](#) en [verantwoordelijkheden](#) zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.



## **7.4 MODULE: EENVOUDIGE VERKOOPKLARE GERECHTEN (M VO G159 – 80 LESTIJDEN)**

---

### **7.4.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE**

In deze module leert de cursist groenten en fruit wassen en schoonmaken, alsook eenvoudige soepen, sauzen, salades, gerechten en traiteurschotels bereiden volgens recept en deze opslaan in de koeling. Tijdens het leerproces heeft men ook aandacht voor het werken in teamverband, met oog voor hygiëne en voedselveiligheid.

### **7.4.2 BEGINSITUATIE**

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

### 7.4.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

Leerplandoelstellingen	Code (OP)	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
<p><b>De cursisten kunnen</b></p> <p><b>hygiënisch en voedselveilig werken</b>  en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de handen wassen en ontsmetten volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>• werk- en beschermkledij dragen volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>• de staat van het materieel controleren</li> <li>• de techniek en het materieel afstemmen op de opdracht</li> <li>• de werkplek en het materieel systematisch opruimen</li> <li>• schoonmaakmaterieel gebruiken</li> <li>• een hoeveelheid product gebruiken volgens het oppervlak en de vervuiling</li> <li>• het materieel reinigen en desinfecteren volgens de richtlijnen</li> <li>• de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne opvolgen</li> <li>• de milieuvoorschriften respecteren</li> <li>• het restafval, dierlijk afval en het risicoafval sorteren en behandelen volgens de regelgeving</li> <li>• afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen opslaan</li> <li>• de ARAB-wetgeving/de codex welzijn op het werk respecteren</li> </ul> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• basiskennis van allergenen</li> <li>• HACCP</li> <li>• GMP en GHP</li> <li>• de kritische controlepunten voor het eigen werk</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono , E-coli , salmonella , ...)</li> <li>• de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk</li> <li>• schoonmaak- en ontsmettingsprocedures</li> <li>• hef- en tiltechnieken</li> <li>• ergonomisch verantwoorde werkhoudingen</li> </ul> <p>met integratie van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de regelgeving voor persoonlijke hygiëne.</li> </ul>	D110101 ld16246-c	

<b>Leerplandoelstellingen</b> <b>De cursisten kunnen</b>	<b>Code (OP)</b>	<b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b>
<b>in teamverband werken</b> gebruik makend van <ul style="list-style-type: none"> <li>• een productieorder, technische fiche en/of opdracht</li> <li>• ICT</li> </ul> en daarbij <ul style="list-style-type: none"> <li>• effectief en efficiënt communiceren</li> <li>• de werkzaamheden overdragen.</li> </ul>	co 00419	ICT hoeft niet noodzakelijk te worden begrepen als het gebruiken van een pc; ICT staat voor allerlei informatie- en communicatietechnologie; men kiest dan ook de ICT die het meest voor de hand liggend is in de context van deze module, bijv. digitale weegschaal, scansoftware, labelsysteem, digitaal ontvangen opdrachten (bijv. via het leerplatform,...).
<b>groenten en fruit wassen en schoonmaken</b> en daarbij <ul style="list-style-type: none"> <li>• courante groenten en fruitsoorten herkennen</li> <li>• fruit en groenten portioneren</li> <li>• fruit en groenten in de bereidingen verwerken volgens receptuur</li> </ul> rekening houdend met <ul style="list-style-type: none"> <li>• de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid</li> <li>• mogelijke kruiscontaminaties<sup>17</sup></li> </ul> met toepassing van <ul style="list-style-type: none"> <li>• eenvoudige versnijdingstechnieken voor groenten en fruit</li> </ul> gebruik makend van <ul style="list-style-type: none"> <li>• het materieel dat het meest geschikt is voor de uit te voeren activiteit.</li> </ul>	D110301 Id6296-c	

<sup>17</sup> Kruiscontaminaties: overdracht van een microbiële besmetting, van het ene naar het andere voedingsmiddel.

<b>Leerplandoelstellingen</b> <b>De cursisten kunnen</b>	<b>Code (OP)</b>	<b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b>
<p><b>gerechten, traiteurschotels, soepen, sauzen en salades bereiden</b></p> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• grondstoffen afwegen</li> <li>• vlees portioneren</li> <li>• seizoensgebonden bereidingen en gerechten maken volgens het recept of de productiefiche</li> </ul> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de criteria voor versheid van grondstoffen</li> <li>• kwaliteitsnormen</li> <li>• kwaliteitsverschillen in productievlees</li> <li>• traceerbaarheid van producten</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid</li> <li>• vleesbewerkingstechnieken</li> <li>• technieken voor larderen, barderen en marineren</li> </ul> <p>gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• een vleessnijmachine</li> <li>• toestellen voor het bereiden van gerechten</li> <li>• de op de werkvloer aanwezige infrastructuur.</li> </ul>	D110301 Id6394	
<p><b>gerechten, traiteurschotels, soepen, sauzen en salades opslaan in een koelkamer</b></p> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de temperatuur in de opslagruimte controleren en registreren (op een lijst of met de computer)</li> </ul> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de wettelijke richtlijnen m.b.t. het koelen van maaltijden (om de versheid te garanderen)</li> <li>• de wettelijke richtlijnen m.b.t. het bewaren en invriezen van producten volgens het "First In, First Out"-principe</li> <li>• de voorwaarden voor opslag van vlees</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ...</li> <li>• de kennis van het handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur.</li> </ul>	D110301 Id6394	

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de [context](#), [graad van autonomie](#) en [verantwoordelijkheden](#) zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.

## **7.5 MODULE: SPECIALITEITEN VERKOOPKLARE WILD- EN GEVOGELTEGERECHTEN (M VO 162 – 80 LESTIJDEN)**

---

### **7.5.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE**

In deze module leert de cursist gerechten en traiteurschotels met wild, gevogelte, konijnen en/of exotische vleessoorten bereiden en deze opslaan in de koeling en men leert (vlees)producten en geleibereidingen op basis van wild, gevogelte, konijnen en/of exotische vleessoorten maken. Tijdens het leerproces heeft men ook aandacht voor het werken in teamverband en het organiseren van de eigen werkzaamheden, met oog voor hygiëne en voedselveiligheid.

### **7.5.2 BEGINSITUATIE**

De cursist beschikt over het deelcertificaat van de module *Eenvoudige verkoopklare gerechten* of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

### 7.5.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

Leerplandoelstellingen	Code (OP)	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
<p><b>De cursisten kunnen</b></p> <p><b>hygiënisch en voedselveilig werken</b>  en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de handen wassen en ontsmetten volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>• werk- en beschermkledij dragen volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>• de staat van het materieel controleren</li> <li>• de techniek en het materieel afstemmen op de opdracht</li> <li>• de werkplek en het materieel systematisch opruimen</li> <li>• schoonmaakmaterieel gebruiken</li> <li>• een hoeveelheid product gebruiken volgens het oppervlak en de vervuiling</li> <li>• het materieel reinigen en desinfecteren volgens de richtlijnen</li> <li>• de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne toepassen</li> <li>• de milieuvoorschriften respecteren</li> <li>• het restafval, dierlijk afval en het risicoafval sorteren en behandelen volgens de regelgeving</li> <li>• afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen opslaan</li> <li>• de ARAB-wetgeving/de codex welzijn op het werk respecteren</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, E-coli, salmonella, ...)</li> <li>• kennis van allergenen</li> <li>• grondige kennis van HACCP</li> <li>• grondige kennis van GMP en GHP</li> <li>• grondige kennis van de kritische controlepunten voor het eigen werk</li> <li>• de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk</li> <li>• schoonmaak- en ontsmettingsprocedures</li> <li>• hef- en tiltechnieken</li> <li>• ergonomisch verantwoorde werkhoudingen</li> </ul> <p>met integratie van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de regelgeving voor persoonlijke hygiëne.</li> </ul>	D110101 Id16246-c	

<b>Leerplandoelstellingen</b> <b>De cursisten kunnen</b>	<b>Code (OP)</b>	<b>Specifieke pedagogisch-didactische werken</b>
<b>in teamverband werken</b> gebruik makend van <ul style="list-style-type: none"> <li>• een productieorder, technische fiche en/of opdracht</li> <li>• ICT</li> </ul> en daarbij <ul style="list-style-type: none"> <li>• effectief en efficiënt communiceren</li> <li>• de werkzaamheden overdragen.</li> </ul>	co 00419	ICT hoeft niet noodzakelijk te worden begrepen als het gebruiken van een pc; ICT staat voor allerlei informatie- en communicatietechnologie; men kiest dan ook de ICT die het meest voor de hand liggend is in de context van deze module, bijv. digitale weegschaal, scansoftware, labelsysteem, digitaal ontvangen opdrachten (bijv. via het leerplatform,...).
<b>het eigen werk regelen en de werkvolgorde bepalen</b> en daarbij <ul style="list-style-type: none"> <li>• de productieopdracht lezen en interpreteren</li> <li>• de juiste receptuur/productfiche kiezen</li> <li>• grondstoffen kiezen en afwegen in functie van het te bereiden product</li> <li>• de grondstofverhoudingen voor de te maken hoeveelheden respecteren</li> <li>• het productievlees kiezen volgens de beoogde doelstelling</li> </ul> rekening houdend met <ul style="list-style-type: none"> <li>• de wettelijke normeringen en traceerbaarheidsvoorschriften</li> <li>• het allergenenbeleid.</li> </ul>	co 01160	

<b>Leerplandoelstellingen</b> <b>De cursisten kunnen</b>	<b>Code (OP)</b>	<b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b>
<p><b>traiteurschotels, wild- en gevogeltegerechten bereiden en in een koelkamer opslaan</b></p> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• grondstoffen kiezen op basis van recept en ze afwegen</li> <li>• seizoensgebonden bereidingen en gerechten maken</li> <li>• vlees portioneren</li> <li>• de bewaartechniek afstemmen op het product</li> <li>• het recept opvolgen</li> <li>• bereidingen en gerechten controleren op smaak, kwaliteit en presentatie</li> <li>• resten van wild, gevogelte, konijn of exotische vleessoorten en groenten in gerechten verwerken</li> <li>• maaltijden koelen om de versheid te garanderen</li> <li>• de producten opslaan in de koeling of diepvries volgens het "First In, First Out"-principe</li> <li>• de temperatuur in de opslagruimte controleren en deze registreren (op een lijst of met de computer)</li> </ul> <p>gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• snijmaterialen en -machines</li> <li>• toestellen voor het bereiden van gerechten</li> </ul> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid tijdens het bewerken van het vlees</li> <li>• de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>• de voorwaarden voor opslag van vlees/voeding</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• afvultechnieken</li> <li>• afwerkings- en garneringstechnieken.</li> </ul>	<p>D110301 Id 6394</p>	



<b>Leerplandoelstellingen</b> <b>De cursisten kunnen</b>	<b>Code (OP)</b>	<b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b>
<p><b>een product op basis van wild of gevogelte bereiden</b></p> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kant-en-klaar gerechten bereiden</li> <li>• producten maken die bestemd zijn om te grillen</li> <li>• orgaanvleesproducten (lever, niertjes, hersentjes ...) verwerken</li> <li>• wild-, gevogelte- of konijnspecialiteiten of specialiteiten van exotische vleessoorten (stukken gevuld vlees, gemarineerd vlees, brochettes, worsten, ...) bereiden</li> <li>• vlees bereiden, koken en braden</li> <li>• vleeswaren maken</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kennis van pellen en ontvliezen van vlees</li> <li>• technieken voor larderen, barderen en marinieren</li> <li>• technieken om vlees bij te snijden</li> <li>• vleesbewerkingstechnieken</li> <li>• technieken voor het ontvetten van vlees</li> </ul> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kwaliteitsnormen</li> <li>• de traceerbaarheid van producten</li> <li>• de criteria voor versheid van grondstoffen.</li> </ul>	D110101 ld23980-c/ 23984-c/ 23985-c/ 23989-c/ 23992-c/ 42960-c	

<b>Leerplandoelstellingen</b> <b>De cursisten kunnen</b>	<b>Code (OP)</b>	<b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b>
<p><b>geleibereidingen klaarmaken op basis van wild of gevogelte (aspic van kip, ...)</b>  en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de grondstoffen volgens bestemming selecteren</li> <li>• het vlees reinigen en voorzouten</li> <li>• grondstoffen in gelei laten garen tot de gewenste malsheid</li> <li>• been, kraakbeen, harde delen, pezen, ... verwijderen</li> <li>• de grondstoffen verkleinen (hakken...)</li> <li>• geleibereiding maken op basis van gelatine of natuurlijke gelei</li> <li>• alles terug laten opkoken tot gewenste temperatuur</li> <li>• in darm afvullen of in vorm plaatsen</li> </ul> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kennis van geleibereidingen.</li> </ul>	co 01164	

<p style="text-align: center;"><b>Leerplandoelstellingen</b></p> <p><b>De cursisten kunnen</b></p>	<p><b>Code (OP)</b></p>	<p><b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b></p>
<p><b>vleesproducten maken op basis van wild of gevogelte die bestemd zijn om te worden gefrituurd (frituursnacks zoals o.a. nuggets, gevogeltekroketten, loempia's)</b></p> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de halffabricaten bereiden volgens receptuur <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ het vlees pekelen, zouten, verkleinen, trommelen of malaxeren<sup>18</sup></li> <li>❖ bijkomstige ingrediënten volgens receptuur maken en toevoegen</li> <li>❖ de halffabricaten assembleren, afvullen of tot een afgewerkt product vormen volgens productieorder</li> <li>❖ de producten verhitten volgens het voorgeschreven proces</li> <li>❖ het verhittingsproces controleren met de geschikte meetinstrumenten</li> <li>❖ het product bekleden met een uitwendig omhulsel (bv. een deeg) en het paneren volgens receptuur</li> </ul> </li> <li>• de producten laten afkoelen en ze invriezen tot de wettelijk voorgeschreven bewaartemperatuur</li> </ul> <p>gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• productiefiches en recepturen</li> <li>• de op de werkvloer aanwezige infrastructuur</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees</li> <li>• kennis van de thermische aspecten van koelen en verhitten van vlees en vleesproducten</li> <li>• de bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ...</li> <li>• de wettelijke (bewaar)temperatuur</li> </ul> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kwaliteitsverschillen in productievlees.</li> </ul>	<p>co 01165</p>	

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de [context](#), [graad van autonomie](#) en [verantwoordelijkheden](#) zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.

<sup>18</sup> Malaxeren: het kneden van bestanddelen, week maken.

## **7.6 MODULE: AANKOOP-, VERKOOP- EN VOORRAADBEHEER SLAGERIJ (M VO G164 – 40 LESTIJDEN)**

---

### **7.6.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE**

In deze module leert de cursist de voorraad opvolgen, tekorten vaststellen en bestellingen maken, bewust omgaan met grondstoffen in relatie tot de kostprijs van de producten. Tevens leert men volledige dieren, karkassen, stukken vlees aankopen en onderhandelen in verband met de aankoopvoorwaarden, alsook het rode organenpakket sorteren. Tijdens het leerproces heeft men ook aandacht voor het werken in teamverband, met oog voor hygiëne en voedselveiligheid.

### **7.6.2 BEGINSITUATIE**

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

### 7.6.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

Leerplandoelstellingen	Code (OP)	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
<p><b>De cursisten kunnen</b></p> <p><b>hygiënisch en voedselveilig werken</b>            en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de handen wassen en ontsmetten volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>• werk- en beschermkledij dragen volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>• de staat van het materieel controleren</li> <li>• de techniek en het materieel afstemmen op de opdracht</li> <li>• de werkplek en het materieel systematisch opruimen</li> <li>• schoonmaakmaterieel gebruiken</li> <li>• een hoeveelheid product gebruiken volgens het oppervlak en de vervuiling</li> <li>• het materieel reinigen en desinfecteren volgens de richtlijnen</li> <li>• de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne opvolgen</li> <li>• de milieuvoorschriften respecteren</li> <li>• het restafval, dierlijk afval en het risicoafval sorteren en behandelen volgens de regelgeving</li> <li>• afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen opslaan</li> <li>• de ARAB-wetgeving/de codex welzijn op het werk respecteren</li> </ul> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• basiskennis van allergenen</li> <li>• HACCP</li> <li>• GMP en GHP</li> <li>• de kritische controlepunten voor het eigen werk</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, E-coli, salmonella, ...)</li> <li>• de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk</li> <li>• schoonmaak- en ontsmettingsprocedures</li> <li>• hef- en tiltechnieken</li> <li>• ergonomisch verantwoorde werkhoudingen</li> </ul> <p>met integratie van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de regelgeving voor persoonlijke hygiëne.</li> </ul>	<p>D110101 Id16246-c</p>	

<p style="text-align: center;"><b>Leerplandoelstellingen</b></p> <p><b>De cursisten kunnen</b></p>	<p><b>Code (OP)</b></p>	<p><b>Specifieke pedagogisch-didactische werken</b></p>
<p><b>in teamverband werken</b></p> <p>gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• een productieorder, technische fiche en/of opdracht</li> <li>• ICT</li> </ul> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• effectief en efficiënt communiceren</li> <li>• de werkzaamheden overdragen.</li> </ul>	<p>co 00419</p>	<p>ICT hoeft niet noodzakelijk te worden begrepen als het gebruiken van een pc; ICT staat voor allerhande informatie- en communicatietechnologie; men kiest dan ook de ICT die het meest voor de hand liggend is in de context van deze module, bijv. digitale weegschaal, scansoftware, labelsysteem, digitaal ontvangen opdrachten (bijv. via het leerplatform,...).</p>
<p><b>de voorraad opvolgen, tekorten vaststellen en bestellingen maken</b></p> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• voorraadgegevens registreren</li> <li>• gegevens over het verbruik van producten registreren</li> <li>• actie ondernemen in geval van tekorten of overschotten</li> <li>• de vraag van de klanten inschatten</li> <li>• een assortiment samenstellen volgens verwachte verkoop en het seizoen</li> <li>• het rendement van vlees van geslachte dieren berekenen en de hoeveelheid berekenen voor de bestelling</li> <li>• grondstoffen, ingrediënten, halffabricaten en materieel inkopen</li> <li>• een bestelbon invullen</li> <li>• leveranciers contacteren</li> </ul> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• bestelprocedures</li> <li>• de wet op de handelspraktijken</li> <li>• de bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ...</li> <li>• First In First Out en First Expired First Out-principe</li> <li>• de criteria voor versheid van grondstoffen</li> <li>• productiefiches/recepturen</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• basiskennis van voorraadbeheer.</li> </ul>	<p>D110101 ld18152-c</p>	<p>De wet van 14 juli 1991 betreffende de handelspraktijken en de voorlichting en bescherming van de consument (WHPC) had voornamelijk tot doel de consument te beschermen tegen oneerlijke handelspraktijken en moest zorgen voor een stel wettelijke bepalingen die garant staan voor een degelijke voorlichting van de consument. Deze wet werd opgeheven door de wet van 6 april 2010 betreffende marktpraktijken en consumentenbescherming (WMPC). Intussen is het geheel van de consumentenrechten, in uitvoering van Richtlijn 2011/83/EU, ondergebracht in boek VI "<b>Marktpraktijken en consumentenbescherming</b>" van het Wetboek van economisch recht. (bron: Wikipedia).</p>

<b>Leerplandoelstellingen</b> <b>De cursisten kunnen</b>	<b>Code (OP)</b>	<b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b>
<p><b>volledige dieren, karkassen, stukken vlees aankopen en de aankoopvoorwaarden onderhandelen</b> en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• volledige dieren, karkassen en stukken vlees uitkiezen</li> <li>• vlees visueel controleren</li> <li>• de kerntemperatuur controleren</li> <li>• eventuele afwijkingen van vlees opsporen</li> <li>• de kwaliteit en het rendement beoordelen</li> <li>• het vlees indelen in categorieën volgens bestemming</li> </ul> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de wettelijke reglementering in verband met vervoer van vlees, vleesproducten en vleesbereidingen</li> <li>• de traceerbaarheid van producten</li> <li>• wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>• het systematisch handhaven van de wettelijke temperatuur en het bewaren van voedingsmiddelen</li> <li>• de voorwaarden voor opslag van vlees/voeding</li> </ul> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ingangscntrole op hoeveelheid en technische kwaliteit</li> <li>• kennis van de typologie van de vleesstukken</li> <li>• kennis van regelgeving, kwaliteitsnormen en kwaliteitsafwijkingen</li> <li>• grondige kennis van indelen volgens bestemming van commerciële en verkoopklare stukken</li> </ul> <p>en gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de op de werkvloer aanwezige infrastructuur</li> <li>• diverse meetinstrumenten en (digitale) weegtoestellen.</li> </ul>	D110101 ld25812-c	
<p><b>het rode organenpakket sorteren</b> en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de wettelijke temperatuur respecteren</li> <li>• de rode organen sorteren, bewerken en verwerken volgens bestemming/order.</li> </ul>	co 01162	

<b>De cursisten kunnen</b> <b>Leerplandoelstellingen</b>	<b>Code (OP)</b>	<b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b>
<b>bewust omgaan met grondstoffen in relatie tot de kostprijs van de producten</b> en daarbij <ul style="list-style-type: none"> <li>• de benodigde gegevens van grond- en hulpstoffen verzamelen</li> <li>• op een rendementsbewuste manier omgaan met de grondstoffen in relatie tot de kostprijs van het (eind)product</li> <li>• acties ondernemen om de efficiëntie te verbeteren en de kosten te beheersen</li> </ul> rekening houdend met <ul style="list-style-type: none"> <li>• de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product</li> <li>• verpakkingsmethoden</li> </ul> met toepassing van <ul style="list-style-type: none"> <li>• grondige kennis van het berekenen van de hoeveelheid ingrediënten volgens productieorder/technische fiche.</li> </ul>	D110101 Id18026-c	

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de [context](#), [graad van autonomie](#) en [verantwoordelijkheden](#) zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.



## 7.7 MODULE: STAGE WILD- EN GEVOGELTESLAGERIJ (M VO 167 – 160 LESTIJDEN)

### 7.7.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module past de cursist competenties die in voorgaande modules werden aangeleerd, toe in een reële werkomgeving. De cursist ontvangt, controleert en verwerkt karkassen en/of stukken vlees van wild, gevogelte, konijnen en exotische vleessoorten. Hij leert ook werken in teamverband, met oog voor hygiëne en voedselveiligheid.

### 7.7.2 BEGINSITUATIE

De cursist beschikt over deelcertificaten van een aantal modules uit het studiegebied SLAGERIJ, cluster slagerijopleidingen, met een gezamenlijke duur van minstens 160 Lt of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

### 7.7.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

Leerplandoelstellingen	Code (OP)	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
<b>De cursisten kunnen</b>		
<b>hygiënisch en voedselveilig werken</b> rekening houdend met <ul style="list-style-type: none"><li>de voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk naleven</li><li>besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono , E-coli , salmonella , ...)</li><li>allergenen</li><li>HACCP</li><li>GMP en GHP</li><li>de kritische controlepunten voor het eigen werk</li><li>hef- en tiltechnieken</li><li>ergonomisch verantwoorde werkhoudingen</li></ul> met toepassing van <ul style="list-style-type: none"><li>de regelgeving voor persoonlijke hygiëne</li><li>de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne</li><li>schoonmaak- en ontsmettingsprocedures.</li></ul>	D110101 ld16246-c	Op de stageplaats zal de cursist dienen te werken volgens het bedrijfseigen hygiëne- en veiligheidsplan.
<b>in teamverband werken</b> en daarbij <ul style="list-style-type: none"><li>effectief en efficiënt communiceren.</li></ul>	co 00419	

<b>Leerplandoelstellingen</b> <b>De cursisten kunnen</b>	<b>Code (OP)</b>	<b>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</b>
<b>wild, gevogelte, konijnen of exotische vleessoorten ontvangen en controleren</b> met toepassing van <ul style="list-style-type: none"> <li>• kennis van de traceerbaarheid van producten</li> <li>• kennis van de voorwaarden voor opslag van vlees</li> <li>• de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>• de wettelijke (bewaar)temperatuur.</li> </ul>	D110101 ld17100-c	
<b>karkassen en/of stukken vlees van wild, gevogelte, konijnen of exotische vleessoorten verwerken (uitsnijden, uitbenen, afwerken, ...)</b> met toepassing van <ul style="list-style-type: none"> <li>• kennis van anatomie van dieren</li> <li>• kennis van de typologie van vleesstukken</li> <li>• kennis van kwaliteitsnormen</li> <li>• technieken om vlees bij te snijden</li> <li>• technieken om vlees te snijden</li> <li>• kennis van verkleinen, malen en cutteren</li> <li>• basiskennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten.</li> </ul> correct gebruik makend van <ul style="list-style-type: none"> <li>• de op de werkvloer aanwezige infrastructuur</li> <li>• snijmaterialen en -machines.</li> </ul>	D110101 ld18009-c	
<b>dieren (wild, gevogelte, konijnen of exotische vleessoorten) leeg maken, schoonmaken en versnijden</b> met toepassing van <ul style="list-style-type: none"> <li>• technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees.</li> </ul>	D110101 ld19407-c/ 19408-c/ 19417-c/ 455-c	

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de [context](#), [graad van autonomie](#) en [verantwoordelijkheden](#) zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.

---

## 8 BIBLIOGRAFIE

---

*Gids voor de autocontrole in de beenhouwerij-spekslagerij*, 2015, 189 bladzijden.

Te downloaden op <http://www.afsca.be/autocontrole-nl/gidsen/distributie/g003/>

In gedrukte versie te verkrijgen bij:

De Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België

Adres : Houba de Strooperlaan 784, 1020 Brussel

E-mail : [info@landsbond-beenhouders.be](mailto:info@landsbond-beenhouders.be)

<http://ond.vlaanderen.be/curriculum/>

Op deze website vind je alle goedgekeurde opleidingsprofielen van het volwassenenonderwijs.

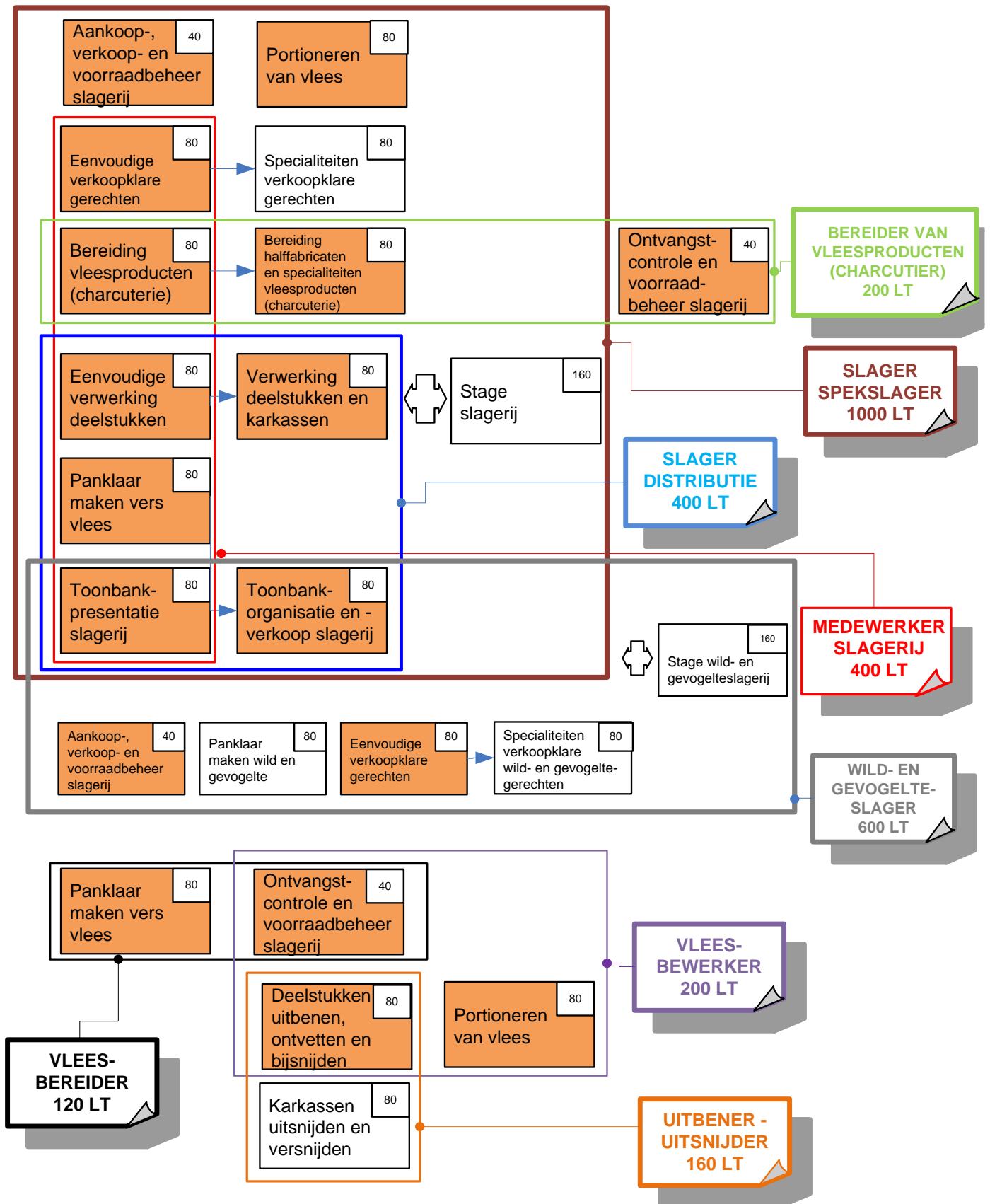
<http://stuurgroepvo.be/curriculum>

Op deze website vind je alle goedgekeurde leerplannen van het volwassenenonderwijs.

<http://www.vlaamsekwalficatiestructuur.be/kwalificatiedatabank/>

Op deze website vind je alle erkende beroepskwalificaties.

## 9 BIJLAGE 1: SCHEMATISCH OVERZICHT VAN DE OPLEIDINGEN EN MODULES IN HET STUDIEGEBIED SLAGERIJ



## 10 BIJLAGE 2: OVERZICHT IN TABELVORM VAN DE OPLEIDINGEN EN MODULES IN HET STUDIEGEBIED SLAGERIJ

STUDIEGEBIED SLAGERIJ			BO VO 220 Medewerker slagerij	BO VO 310 Uitbener - Uitsnijder	BO VO 311 Bereider van vlees- producten (charcutier)	BO VO 312 Vlees- bereider	BO VO 313 Vlees- bewerker	BO VO 420 Slager distributie	BO VO 421 Wild- en gevogelte- slager	BO VO 422 Slager - Spekslager
Totaal aantal lestijden			400	160	200	120	200	400	600	1000
In combinatie AAV diploma S.O.?			Neen	Neen	Neen	Neen	Neen	Neen	Ja	Ja
Niveau beroepskwalificatie			2	3	3	3	3	4	4	4
Eenvoudige verwerking deelstukken	M VO G157	80	x					x		x
Panklaar maken vers vlees	M VO G155	80	x			x		x		x
Toonbankpresentatie slagerij	M VO G158	80	x					x	x	x
Eenvoudige verkoopklare gerechten	M VO G159	80	x						x	x
Bereiding vleesproducten (charcuterie)	M VO G153	80	x		x					x
Karkassen uitsnijden en versnijden	M VO 150	80		x						
Deelstukken uitbenen, ontvetten en bijsnijden	M VO G151	80		x			x			
Ontvangstcontrole en voorraadbeheer slagerij	M VO G152	40			x	x	x			
Bereiding halffabricaten en specialiteiten vleesproducten (charcuterie)	M VO G154	80			x					x
Portioneren van vlees	M VO G156	80					x			x
Verwerking deelstukken en karkassen	M VO G160	80						x		x
Toonbankorganisatie en -verkoop slagerij	M VO G163	80						x	x	x
Ontvangstcontrole en panklaar maken wild en gevogelte	M VO 161	80							x	
Specialiteiten verkoopklare wild- en gevogeltegerechten	M VO 162	80							x	
Aankoop-, verkoop- en voorraadbeheer slagerij	M VO G164	40							x	x
Stage wild- en gevogelteslagerij	M VO 167	160							x	
Specialiteiten verkoopklare gerechten	M VO 165	80								x
Stage slagerij	M VO 166	160								x

## 11 BIJLAGE 3: UITTREKSEL OPLEIDINGSPROFIEL - ACTIVITEITEN EN TE INTEGREREN ONDERSTEUNENDE KENNIS

Deze bijlage is louter informatief bedoeld: ze omvat, per module, een overzicht van de activiteiten en de te integreren ondersteunende kennis zoals bepaald in het opleidingsprofiel.

### 11.1 MODULE: ONTVANGSTCONTROLE EN PANKLAAR MAKEN WILD EN GEVOGELTE (M VO 161 – 80 LESTIJDEN)

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<p><b>Werkt hygiënisch en voedselveilig</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>– Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>– Controleert de staat van het materieel</li> <li>– Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht</li> <li>– Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op</li> <li>– Gebruikt schoonmaakmaterieel</li> <li>– Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling</li> <li>– Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen</li> <li>– Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op</li> <li>– Respecteert de milieuvoorschriften</li> <li>– Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval</li> <li>– Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op</li> <li>– Respecteert de ARAB-wetgeving/de codex welzijn op het werk</li> <li>– Past hef- en tiltechnieken toe</li> </ul>	D110101 ld16246-c	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, E-coli, salmonella, ...)</li> <li>– Basiskennis van allergenen</li> <li>– Basiskennis van de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>– Basiskennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne</li> <li>– Basiskennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...)</li> <li>– Basiskennis van natuur-, kunstarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatarmen en de soorten poreuze darmen</li> <li>– Kennis van de voorwaarden voor opslag van vlees</li> <li>– Kennis van de wettelijke reglementering in verband met vervoer van vlees, vleesproducten en vleesbereidingen</li> <li>– Kennis van kwaliteitsnormen</li> <li>– Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures</li> </ul>
<p><b>Werkt in teamverband</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht</li> <li>– Communiceert effectief en efficiënt</li> <li>– Draagt de werkzaamheden over</li> </ul>	co 00419	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van de traceerbaarheid van producten</li> <li>– Kennis van de geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken</li> <li>– Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk</li> <li>– Kennis van regelgeving voor persoonlijke hygiëne</li> <li>– Kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen</li> <li>– Kennis van hef- en tiltechnieken</li> </ul>

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<p><b>Ontvangt wild, gevogelte, konijnen en exotische vleessoorten en controleert</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Respecteert de koudeketen</li> <li>- Voert ingangscntrole uit op de hoeveelheid en (technische) kwaliteit</li> <li>- Controleert of het vlees voldoet aan de hygiënische voorschriften</li> <li>- Zendt leveringen die niet voldoen aan de richtwaarden terug</li> <li>- Slaat het vlees op in de koeling of diepvries volgens het "First in First out"-principe</li> <li>- Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze op een lijst of met de computer</li> <li>- Houdt rekening met de vochtigheidsgraad voor de opslag van producten en ingrediënten</li> <li>- Kijkt de ingrediënten na op kwaliteit en houdbaarheid</li> <li>- Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit</li> </ul>	<p>D110101 Id17100-c</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kennis van de op de werkvloer aanwezige infrastructuur</li> <li>- Kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur</li> <li>- Kennis van HACCP</li> <li>- Kennis van GMP</li> <li>- Kennis van GHP</li> <li>- Kennis van de kritische controlepunten voor het eigen werk</li> <li>- Kennis van FIFO - en FEFO -principe</li> <li>- Kennis van productiefiches/recepturen</li> <li>- Kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees</li> <li>- Kennis van ingangscntrole op hoeveelheid en technische kwaliteit</li> <li>- Kennis van anatomie van dieren</li> <li>- Kennis van het rode organenpakket</li> </ul>
<p><b>Verwerkt karkassen en/of stukken vlees van wild, gevogelte, konijnen en exotische vleessoorten (uitsnijden, uitbenen, afwerken, ...)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stemt het gereedschap af op de snijhandeling en de karakteristieken van het stuk vlees</li> <li>- Verwijdert eventueel poten</li> <li>- Ontvet</li> <li>- Maakt geen insnijdingen die het vlees in waarde doen dalen en de bewaringstermijn verkorten</li> <li>- Zorgt dat er zo weinig mogelijk vlees aan de verwijderde delen hangt</li> <li>- Verwijdert alle kleine hematomen, beensplinters en kraakbeen</li> <li>- Houdt het mes op snede</li> </ul>	<p>D110101 Id18009-c</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kennis van de typologie van de vleesstukken</li> <li>- Kennis van technieken om vlees te snijden</li> <li>- Kennis van pellen en ontvliezen van vlees</li> <li>- Kennis van technieken voor het ontvetten van eenden</li> <li>- Kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren</li> <li>- Kennis van vleesbewerkingstechnieken</li> <li>- Kennis van malen, verkleinen en cutteren</li> <li>- Kennis van diverse meetinstrumenten</li> <li>- Kennis van de verhoudingen in functie van de te maken hoeveelheid, rekening houdende met de vigerende wettelijke</li> </ul>

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<p><b>Maakt dieren (wild, gevogelte, konijnen en/of exotische vleessoorten) leeg, maakt schoon en versnijdt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Verwijdert de ingewanden</li> <li>– Beent groot wild uit en versnijdt gevogelte, konijnen en/of exotische vleessoorten in delen</li> <li>– Behoudt de herkomstidentificatie bij het versnijden</li> <li>– Bepaalt de bestemming van het vlees op basis van de productieplanning en de verkoopgegevens</li> <li>– Pelt, ontvliest en portioneert de stukken vlees volgens de bestemming</li> <li>– Verwerkt overgebleven resten vlees in producten</li> <li>– Gebruikt messen, zaag en wetstaal</li> </ul>	<p>D110101 ld19407- c/19408- c/19417- c/455-c</p>	<p>bepalingen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven</li> <li>– Kennis van de technologische functionaliteit van hulpstoffen, zout, kruiden, eiwitten, water, collageen, vet, melk, in het productieproces</li> <li>– Grondige kennis van technieken om karkassen en groot wild uit te benen en op te delen.</li> </ul>
<p><b>Snijdt stukken vlees klein, klieft of hakt en maakt braadvlees, blinde vinken, braadworsten met vlees van gevogelte, wild, konijnen en/of exotische vleessoorten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Berekent hoeveelheden volgens de opdracht</li> <li>– Controleert de ingrediënten</li> <li>– Stelt aan de hand van het recept vast welke grondstoffen nodig zijn en weegt ze af</li> <li>– Maakt de ingrediënten productieklaar</li> <li>– Maakt het vlees productieklaar</li> <li>– Gebruikt kruiden en kruidenmengsels</li> <li>– Vermaalt, verkleint of hakt eventueel het vlees</li> <li>– Bereidt volgens receptuur</li> <li>– Vult worsten</li> <li>– Bindt worsten en vlees</li> <li>– Maakt vleesbereidingen: lardeert, bardeert, marineert, ...</li> <li>– Maakt gebruik van aangepast materieel</li> <li>– Controleert het bereide product (visuele controle, geurcontrole, ...)</li> </ul>	<p>co 01163</p>	



## 11.2 MODULE: TOONBANKPRESENTATIE SLAGERIJ (M VO G158 – 80 LESTIJDEN)

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<p><b>Werkt hygiënisch en voedselveilig</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>– Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>– Controleert de staat van het materieel</li> <li>– Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht</li> <li>– Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op</li> <li>– Gebruikt schoonmaakmaterieel</li> <li>– Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling</li> <li>– Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen</li> <li>– Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op</li> <li>– Respecteert de milieuvoorschriften</li> <li>– Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval</li> <li>– Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op</li> <li>– Respecteert de ARAB-wetgeving/de codex welzijn op het werk</li> <li>– Past hef- en tiltechnieken toe</li> </ul>	<p>D110101 ld16246-c</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, E-coli, salmonella, ...)</li> <li>– Basiskennis van allergenen</li> <li>– Basiskennis van de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>– Basiskennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne</li> <li>– Basiskennis van de bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ...</li> <li>– Basiskennis van afwerkings- en garneringstechnieken</li> <li>– Kennis van de voorwaarden voor opslag van vlees</li> <li>– Kennis van kwaliteitsnormen</li> <li>– Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures</li> <li>– Kennis van de traceerbaarheid van producten</li> <li>– Kennis van de geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken</li> <li>– Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk</li> </ul>
<p><b>Werkt in teamverband</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht</li> <li>– Communiqueert effectief en efficiënt</li> <li>– Draagt de werkzaamheden over</li> </ul>	<p>co 00419</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van regelgeving voor persoonlijke hygiëne</li> <li>– Kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen</li> <li>– Kennis van hef- en tiltechnieken</li> <li>– Kennis van de op de werkvloer aanwezige infrastructuur</li> <li>– Kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur</li> </ul>
<p><b>Schikt en presenteert schotels in de toonbank</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine</li> <li>– Weegt porties af</li> <li>– Past afwerkings- en garneringstechnieken toe</li> <li>– Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen</li> <li>– Houdt rekening met het "First in, First out" principe en scheiding van productgroepen</li> <li>– Brengt etiketten aan volgens opdracht</li> <li>– Vult de toonbank aan in de loop van de dag</li> <li>– Verwijdert in opdracht producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen</li> <li>– Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne</li> </ul>	<p>D110101 ld17346-c</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van HACCP</li> <li>– Kennis van GMP</li> <li>– Kennis van GHP</li> <li>– Kennis van de kritische controlepunten voor het eigen werk</li> <li>– Kennis van FIFO- en FEFO-principe</li> <li>– Kennis van diverse meetinstrumenten</li> <li>– Kennis van verpakkingsmethoden</li> <li>– Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product</li> </ul>

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<p><b>Versiert gerechten, slagerijproducten, verpakt traiteurschotels en plaatst in de toonbank</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine</li> <li>– Weegt porties af</li> <li>– Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de waren verkoopklaar te maken</li> <li>– Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen</li> <li>– Schikt en presenteert schotels in de toonbank, rekening houdend met het "First In First Out" principe en scheiding van productgroepen</li> <li>– Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, ...)</li> <li>– Vult de toonbank aan in de loop van de dag</li> <li>– Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen</li> </ul>	<p>D110301 ld6051-c</p>	
<p><b>Plaatst kippen in de grill</b></p>	<p>co 00418</p>	

### 11.3 MODULE: TOONBANKORGANISATIE EN -VERKOOP SLAGERIJ (M VO G163 – 80 LESTIJDEN)

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<p><b>Werkt hygiënisch en voedselveilig</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>– Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>– Controleert de staat van het materieel</li> <li>– Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht</li> <li>– Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op</li> <li>– Gebruikt schoonmaakmaterieel</li> <li>– Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling</li> <li>– Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen</li> <li>– Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op</li> <li>– Respecteert de milieuvoorschriften</li> <li>– Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval</li> <li>– Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op</li> <li>– Respecteert de ARAB-wetgeving/de codex welzijn op het werk</li> <li>– Past hef- en tiltechnieken toe</li> </ul>	D110101 ld16246-c	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, E-coli, salmonella, ...)</li> <li>– Basiskennis voorraadbeheer</li> <li>– Basisprincipes van klantvriendelijkheid</li> <li>– Basiskennis van bestelprocedures</li> <li>– Kennis van allergenen</li> <li>– Kennis van de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>– Kennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne</li> <li>– Kennis van de voorwaarden voor opslag van vlees/voeding</li> <li>– Kennis van kwaliteitsnormen</li> <li>– Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures</li> <li>– Kennis van de traceerbaarheid van producten</li> <li>– Kennis van de geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken</li> <li>– Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk</li> </ul>
<p><b>Werkt in teamverband</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht</li> <li>– Communiqueert effectief en efficiënt</li> <li>– Draagt de werkzaamheden over</li> </ul>	co 00419	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van regelgeving voor persoonlijke hygiëne</li> <li>– Kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen</li> <li>– Kennis van hef- en tiltechnieken</li> <li>– Kennis van de op de werkvloer aanwezige infrastructuur</li> <li>– Kennis van FIFO- en FEFO-principe</li> <li>– Kennis van de criteria voor versheid van grondstoffen</li> <li>– Kennis van de bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ...</li> </ul>
<p><b>Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op</li> <li>– Geeft zelf het goede voorbeeld</li> <li>– Informeert medewerkers over voedselveiligheid en hygiëne</li> <li>– Stuurt medewerkers bij indien nodig</li> <li>– Volgt regelmatig opleidingen in verband met voedselveiligheid en hygiëne</li> </ul>	D110301 ld19841-c	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van afwerkings- en garneringstechnieken</li> <li>– Kennis van diverse meetinstrumenten</li> <li>– Kennis van verpakkingsmethoden</li> <li>– Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product</li> </ul>
<p><b>Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en maakt bestellingen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Registreert voorraadgegevens</li> <li>– Registreert gegevens over het verbruik van producten</li> </ul>	D110101 ld18152-c	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Grondige kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur</li> <li>– Grondige kennis HACCP</li> <li>– Grondige kennis GMP</li> <li>– Grondige kennis GHP</li> <li>– Grondige kennis van de kritische controlepunten voor het eigen</li> </ul>

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<p><b>Versiert gerechten, slagerijproducten, verpakt traiteurschotels en plaatst in de toonbank</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine</li> <li>– Gebruikt verpakkingsmateriaal geschikt voor voeding volgens de hygiëneregelgeving</li> <li>– Weegt porties af</li> <li>– Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de waren verkoopklaar te maken</li> <li>– Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen</li> <li>– Schikt en presenteert schotels in de toonbank rekening houdend met het “First In First Out” principe, het toonbankvulschema, de hygiënische regelgeving en scheiding van productgroepen</li> <li>– Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, ...)</li> <li>– Vult de toonbank aan in de loop van de dag</li> <li>– Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen</li> </ul>	<p>D110301 Id6051-c</p>	<p>werk</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Grondige kennis van het berekenen van de hoeveelheid ingrediënten volgens productieorder/technische fiche</li> </ul>
<p><b>Verpakt stukken vlees en slagerijspecialiteiten (bakjes, levensmiddelenpapier, ...) en plaatst in de toonbank</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine</li> <li>– Weegt porties af</li> <li>– Past afwerkings- en garneringstechnieken toe</li> <li>– Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen</li> <li>– Schikt en presenteert schotels in de toonbank, rekening houdend met het “First in, First out ” principe en het toonbankvulschema</li> <li>– Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, allergenen, ...)</li> <li>– Vult de toonbank aan in de loop van de dag</li> <li>– Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen</li> <li>– Past bij het presenteren in de toonbank de richtlijnen met betrekking tot hygiëneregelgeving en scheiding van productgroepen toe</li> <li>– Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne</li> </ul>	<p>D110101 Id17346-c</p>	
<p><b>Neemt de bestelling van de klant op en informeert over de herkomst van het vlees en de bereidingswijze en verkoopt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Informeert klanten over de samenstelling, allergenen, bereidingswijze, bewaringswijze en toepassing van de producten</li> <li>– Stelt vragen om de wensen van de klant te achterhalen</li> <li>– Gebruikt een vleessnijmachine</li> <li>– Versnijdt en vermaalt</li> <li>– Weegt vleesproducten en verpakt ze volgens voorschriften met betrekking tot voedselveiligheid</li> <li>– Maakt de rekening</li> </ul>	<p>D110101 Id12027-c/ 20812-c</p>	

## 11.4 MODULE: EENVOUDIGE VERKOOPKLARE GERECHTEN (M VO G159 – 80 LESTIJDEN)

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<p><b>Werkt hygiënisch en voedselveilig</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>– Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>– Controleert de staat van het materieel</li> <li>– Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht</li> <li>– Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op</li> <li>– Gebruikt schoonmaakmaterieel</li> <li>– Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling</li> <li>– Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen</li> <li>– Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op</li> <li>– Respecteert de milieuvoorschriften</li> <li>– Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval</li> <li>– Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op</li> <li>– Respecteert de ARAB-wetgeving/de codex welzijn op het werk</li> <li>– Past hef- en tiltechnieken toe</li> </ul>	<p>D110101 ld16246-c</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, E-coli, salmonella, ...)</li> <li>– Basiskennis van allergenen</li> <li>– Basiskennis van de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>– Basiskennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne</li> <li>– Basiskennis van de bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ...</li> <li>– Basiskennis van courante groenten en fruitsoorten</li> <li>– Basiskennis van eenvoudige versnijdingstechnieken voor groenten en fruit</li> <li>– Kennis van de voorwaarden voor opslag van vlees</li> <li>– Kennis van kwaliteitsnormen</li> <li>– Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures</li> <li>– Kennis van de traceerbaarheid van producten</li> </ul>
<p><b>Werkt in teamverband</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht</li> <li>– Communiqueert effectief en efficiënt</li> <li>– Draagt de werkzaamheden over</li> </ul>	<p>co 00419</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van de geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken</li> <li>– Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk</li> <li>– Kennis van regelgeving voor persoonlijke hygiëne</li> <li>– Kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen</li> <li>– Kennis van hef- en tiltechnieken</li> <li>– Kennis van de op de werkvloer aanwezige infrastructuur</li> </ul>
<p><b>Wast groenten en fruit en maakt ze schoon</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Past tijdens het bewerken van fruit en groenten de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid toe</li> <li>– Vermijdt kruiscontaminaties</li> <li>– Kiest het materieel dat het meest geschikt is voor de uit te voeren activiteit</li> <li>– Verwerkt fruit en groenten in de bereidingen volgens receptuur</li> <li>– Portioneert fruit en groenten</li> </ul>	<p>D110301 ld6296-c</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur</li> <li>– Kennis van HACCP</li> <li>– Kennis van GMP</li> <li>– Kennis van GHP</li> <li>– Kennis van de kritische controlepunten voor het eigen werk</li> <li>– Kennis van FIFO- en FEFO-principe</li> <li>– Kennis van de criteria voor versheid van grondstoffen</li> </ul>

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<p><b>Bereidt gerechten, traiteurschotels, soepen, sauzen en salades en slaat ze op in een koelkamer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Weegt grondstoffen af</li> <li>- Past tijdens het bewerken van het vlees de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid toe</li> <li>- Maakt seizoensgebonden bereidingen en gerechten</li> <li>- Portioneert vlees</li> <li>- Gebruikt een vleessnijmachine</li> <li>- Gebruikt toestellen voor het bereiden van gerechten</li> <li>- Volgt het recept op</li> <li>- Koelt maaltijden om de versheid te garanderen</li> <li>- Slaat de producten op in de koeling of diepvries volgens het "First In, First Out"-principe</li> <li>- Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze (op een lijst of met de computer)</li> </ul>	<p>D110301 Id6394-c/ 23980-c</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kennis van productiefiches/recepturen</li> <li>- Kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees</li> <li>- Kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren</li> <li>- Kennis van vleesbewerkingstechnieken</li> </ul>

## 11.5 MODULE: SPECIALITEITEN VERKOOPKLARE WILD- EN GEVOGELTEGERECHTEN (M VO 162– 80 LESTIJDEN)

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<p><b>Werkt hygiënisch en voedselveilig</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>– Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>– Controleert de staat van het materieel</li> <li>– Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht</li> <li>– Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op</li> <li>– Gebruikt schoonmaakmaterieel</li> <li>– Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling</li> <li>– Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen</li> <li>– Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op</li> <li>– Respecteert de milieuvoorschriften</li> <li>– Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval</li> <li>– Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op</li> <li>– Respecteert de ARAB-wetgeving/de codex welzijn op het werk</li> <li>– Past hef- en tiltechnieken toe</li> </ul>	D110101 ld16246-c	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, E-coli, salmonella, ...)</li> <li>– Basiskennis van ICT</li> <li>– Kennis van allergenen</li> <li>– Kennis van de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>– Kennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne</li> <li>– Kennis van de voorwaarden voor opslag van vlees/voeding</li> <li>– Kennis van kwaliteitsnormen</li> <li>– Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures</li> <li>– Kennis van de traceerbaarheid van producten</li> <li>– Kennis van de geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken</li> <li>– Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk</li> <li>– Kennis van regelgeving voor persoonlijke hygiëne</li> <li>– Kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen</li> </ul>
<p><b>Werkt in teamverband</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht</li> <li>– Communiqueert effectief en efficiënt</li> <li>– Draagt de werkzaamheden over</li> </ul>	co 00419	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van hef- en tiltechnieken</li> <li>– Kennis van de op de werkvloer aanwezige infrastructuur</li> <li>– Kennis van FIFO- en FEFO-principe</li> <li>– Kennis van de criteria voor versheid van grondstoffen</li> <li>– Kennis van productiefiches/recepturen</li> <li>– Kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees</li> </ul>
<p><b>Regelt eigen werk en bepaalt werkvolgorde</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Leest en interpreteert de productieopdracht</li> <li>– Kiest de juiste receptuur/productfiche</li> <li>– Kiest en weegt grondstoffen af in functie van het te bereiden product</li> <li>– Respecteert de grondstofverhoudingen voor de te maken hoeveelheden</li> <li>– Houdt rekening met de wettelijke normeringen en traceerbaarheidsvoorschriften</li> <li>– Kiest het productievlees volgens de beoogde doelstelling</li> <li>– Houdt rekening met het allergenenbeleid</li> </ul>	co 01160	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van snijmaterialen en -machines</li> <li>– Kennis van technieken om vlees bij te snijden</li> <li>– Kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren</li> <li>– Kennis van vleesbewerkingstechnieken</li> <li>– Kennis van pellen en ontvriezen van vlees</li> <li>– Kennis van de thermische aspecten van koelen en verhitten van vlees en vleesproducten</li> <li>– Kennis van afwerkings- en garneringstechnieken</li> <li>– Kennis van de bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ...</li> <li>– Grondige kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur</li> <li>– Grondige kennis HACCP</li> <li>– Grondige kennis GMP</li> <li>– Grondige kennis GHP</li> <li>– Grondige kennis van de kritische controlepunten voor het eigen werk</li> </ul>

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<p><b>Bereidt traiteurschotels, wild- en gevogeltegerechten en slaat ze op in een koelkamer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Kiest grondstoffen op basis van recept en weegt ze af</li> <li>– Past tijdens het bewerken van het vlees de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid toe</li> <li>– Maakt seizoensgebonden bereidingen en gerechten</li> <li>– Portioneert vlees</li> <li>– Gebruikt een vleessnijmachine</li> <li>– Gebruikt toestellen voor het bereiden van gerechten</li> <li>– Stemt de bewaarstechniek af op het product</li> <li>– Volgt het recept op</li> <li>– Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie</li> <li>– Verwerkt resten van wild, gevogelte, konijn, exotische vleessoorten en groenten in gerechten</li> <li>– Koelt maaltijden om de versheid te garanderen</li> <li>– Slaat de producten op in de koeling of diepvries volgens het "First In, First Out"-principe</li> <li>– Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze (op een lijst of met de computer)</li> </ul>	<p>D110301 Id 6394</p>	
<p><b>Bereidt een product op basis van wild en gevogelte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Bereidt kant-en-klaar gerechten</li> <li>– Maakt producten die bestemd zijn om te grillen</li> <li>– Verwerkt orgaanvleesproducten (lever, niertjes, hersentjes ...)</li> <li>– Bereidt wild-, gevogelte- en konijnspecialiteiten en specialiteiten van exotische vleessoorten (stukken gevuld vlees, gemarineerd vlees, brochettes, worsten, ...)</li> <li>– Bereidt, kookt en braadt vlees</li> <li>– Maakt vleeswaren</li> </ul>	<p>D110101 Id23980-c/ 23984-c/ 23985-c/ 23989-c/ 23992-c/ 42960-c</p>	
<p><b>Maakt geleibereidingen klaar op basis van wild en gevogelte (aspic van kip, ...)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Reinigt en zorgt voor het voorzouten van grondstoffen</li> <li>– Laat garen tot de gewenste malsheid</li> <li>– Selecteert de gegaarde grondstoffen volgens bestemming</li> <li>– Legt grondstoffen in kokende gelei</li> <li>– Verwijdert been, kraakbeen, harde delen, pezen, ....</li> <li>– Verkleint de grondstoffen (malen, hakken)</li> <li>– Maakt geleibereiding op basis van gelatine of natuurlijke gelei</li> <li>– Laat alles terug opkoken tot gewenste temperatuur</li> <li>– Vormt in darm of vorm</li> <li>– Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne</li> </ul>	<p>co 01164</p>	



Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<p><b>Maakt vleesproducten op basis van wild en gevogelte die bestemd zijn om te worden gefrituurd (frituursnacks zoals o.a. nuggets, brochettes)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Bereidt de halffabricaten volgens receptuur <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pekelt, zout, verkleint, trommelt of malaxeert het vlees</li> <li>• Fabriceert en voegt bijkomstige ingrediënten volgens receptuur toe</li> <li>• Assembleert, vult af of vormt de halffabricaten tot een afgewerkt product volgens het productie order</li> <li>• Bekleedt het product met een uitwendige omhulling (bv. een deeg) en paneert het volgens receptuur</li> </ul> </li> <li>– Verhit de producten volgens het voorgeschreven proces</li> <li>– Controleert het verhittingsproces met de geschikte meetinstrumenten</li> <li>– Laat de producten afkoelen en vriest ze in tot de wettelijk voorgeschreven bewaartemperatuur</li> </ul>	co 01165	

## 11.6 MODULE: AANKOOP-, VERKOOP- EN VOORRAADBEHEER SLAGERIJ (M VO G164 – 40 LESTIJDEN)

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<p><b>Werkt hygiënisch en voedselveilig</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>– Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>– Controleert de staat van het materieel</li> <li>– Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht</li> <li>– Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op</li> <li>– Gebruikt schoonmaakmaterieel</li> <li>– Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling</li> <li>– Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen</li> <li>– Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op</li> <li>– Respecteert de milieuvoorschriften</li> <li>– Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval</li> <li>– Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op</li> <li>– Respecteert de ARAB-wetgeving/de codex welzijn op het werk</li> <li>– Past hef- en tiltechnieken toe</li> </ul>	<p>D110101 Id16246-c</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, E-coli, salmonella, ...)</li> <li>– Basiskennis van allergenen</li> <li>– Basiskennis van de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>– Basiskennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne</li> <li>– Basiskennis van de bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ...</li> <li>– Basiskennis van ICT</li> <li>– Basiskennis voorraadbeheer</li> <li>– Basiskennis van bestelprocedures</li> <li>– Basiskennis van het invullen van bestelformulieren</li> <li>– Basiskennis wet op de handelspraktijken</li> <li>– Kennis van de voorwaarden voor opslag van vlees/voeding</li> <li>– Kennis van kwaliteitsnormen</li> </ul>
<p><b>Werkt in teamverband</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht</li> <li>– Communiqueert effectief en efficiënt</li> <li>– Draagt de werkzaamheden over</li> </ul>	<p>co 00419</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures</li> <li>– Kennis van de traceerbaarheid van producten</li> <li>– Kennis van de geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken</li> <li>– Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk</li> <li>– Kennis van regelgeving voor persoonlijke hygiëne</li> <li>– Kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen</li> <li>– Kennis van hef- en tiltechnieken</li> </ul>
<p><b>Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en maakt bestellingen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Registreert voorraadgegevens</li> <li>– Registreert gegevens over het verbruik van producten</li> <li>– Neemt actie in geval van tekorten of overschotten</li> <li>– Schat de vraag van de klanten in</li> <li>– Stelt een assortiment samen volgens verwachte verkoop en het seizoen</li> <li>– Berekent het rendement van vlees van geslachte dieren</li> <li>– Berekent de hoeveelheid producten voor de bestelling</li> <li>– Koopt grondstoffen, ingrediënten, halffabricaten en materieel in</li> <li>– Vult een bestelbon in</li> <li>– Contacteert leveranciers</li> </ul>	<p>D110101 Id18152-c</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van de op de werkvloer aanwezige infrastructuur</li> <li>– Kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke temperatuur en het bewaren van voedingsmiddelen</li> <li>– Kennis van HACCP</li> <li>– Kennis van GMP</li> <li>– Kennis van GHP</li> <li>– Kennis van de kritische controlepunten voor het eigen werk</li> <li>– Kennis van FIFO- en FEFO-principe</li> <li>– Kennis van de criteria voor versheid van grondstoffen</li> <li>– Kennis van de wettelijke reglementering in verband met vervoer van vlees, vleesproducten en vleesbereidingen</li> </ul>

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<p><b>Koopt volledige dieren, karkassen, stukken vlees aan en onderhandelt de aankoopvoorwaarden</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Kiest volledige dieren, karkassen en stukken vlees uit</li> <li>– Controleert vlees visueel</li> <li>– Controleert de kerntemperatuur</li> <li>– Spoort afwijkingen van vlees op</li> <li>– Beoordeelt de kwaliteit en het rendement</li> <li>– Deelt het vlees in categorieën volgens bestemming</li> </ul>	<p>D110101 Id25812-c</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kennis van ingangscntrole op hoeveelheid en technische kwaliteit</li> <li>– Kennis van regelgeving en kwaliteitsafwijkingen</li> <li>– Kennis van het rode organenpakket</li> <li>– Kennis van de typologie van de vleesstukken</li> <li>– Kennis van productiefiches/recepturen</li> <li>– Kennis van diverse meetinstrumenten</li> <li>– Kennis van het gebruik van (digitale) weegtoestellen</li> <li>– Kennis van verpakkingsmethoden</li> <li>– Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product</li> <li>– Grondige kennis van het berekenen van de hoeveelheid ingrediënten volgens productieorder/technische fiche</li> <li>– Grondige kennis van indelen volgens bestemming van commerciële en verkoopklare stukken</li> </ul>
<p><b>Sorteert het rode organenpakket</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Respecteert de wettelijke temperatuur</li> <li>– Sorteert, bewerkt en verwerkt de rode organen volgens bestemming/order</li> </ul>	<p>co 01162</p>	
<p><b>Gaat bewust om met grondstoffen in relatie tot de kostprijs van de producten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Verzamelt de benodigde gegevens van grond- en hulpstoffen</li> <li>– Gaat op een rendementsbewuste manier om met de grondstoffen in relatie tot de kostprijs van het (eind)product</li> <li>– Onderneemt acties om de efficiëntie te verbeteren en de kosten te beheersen</li> </ul>	<p>D110101 Id18026-c</p>	

## 11.7 MODULE: STAGE WILD- EN GEVOGELTESLAGERIJ (M VO 167 – 160 LESTIJDEN)

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<b>Werkt hygiënisch en voedselveilig</b>	D110101 Id16246-c	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, E-coli, salmonella, ...)</li> <li>- Basiskennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...)</li> <li>- Basiskennis van allergenen</li> <li>- Basiskennis van de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> </ul>
<b>Werkt in teamverband</b>	co 00419	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Basiskennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne</li> <li>- Basiskennis van anatomie van dieren</li> <li>- Kennis van de voorwaarden voor opslag van vlees</li> <li>- Kennis van kwaliteitsnormen</li> <li>- Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures</li> <li>- Kennis van de traceerbaarheid van producten</li> </ul>
<b>Ontvangt wild, gevogelte, konijnen en exotische vleessoorten en controleert</b>	D110101 Id17100-c	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kennis van de geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken</li> <li>- Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk</li> <li>- Kennis van regelgeving voor persoonlijke hygiëne</li> <li>- Kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen</li> <li>- Kennis van hef- en tiltechnieken</li> </ul>
<b>Verwerkt karkassen en/of stukken vlees van wild, gevogelte, konijnen en exotische vleessoorten (uitsnijden, uitbenen, afwerken, ...)</b>	D110101 Id18009-c	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kennis van de op de werkvloer aanwezige infrastructuur</li> <li>- Kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke temperatuur en het bewaren van voedingsmiddelen</li> <li>- Kennis van HACCP</li> <li>- Kennis van GMP</li> <li>- Kennis van GHP</li> </ul>
<b>Maakt dieren (wild, gevogelte, konijnen en/of exotische vleessoorten) leeg, maakt schoon en versnijdt</b>	D110101 Id19407-c/ 19408-c/ 19417-c/ 455-c	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kennis van de kritische controlepunten voor het eigen werk</li> <li>- Kennis van de typologie van de vleesstukken</li> <li>- Kennis van snijmaterialen en -machines</li> <li>- Kennis van technieken om vlees te snijden</li> <li>- Kennis van technieken om vlees bij te snijden</li> <li>- Kennis van technieken voor het ontvetten en ontvriezen van vlees</li> <li>- Kennis van malen, verkleinen en cutteren</li> </ul>