

STANDAARDTRAJECT

Slagerij dual

1. Inhoud standaardtraject

Het standaardtraject voor de opleiding slagerij dual leidt tot de onderwijskwalificatie slagerij dual die algemene vorming en de erkende beroepskwalificaties medewerker slagerij (2013 – niveau 2) en slager distributie (2013 – niveau 4) omvat.

In de algemene vorming worden zowel de vakgebonden als de vakoverschrijdende eindtermen meegenomen.

2. Opbouw standaardtraject

Het standaardtraject is opgebouwd uit 6 clusters die sequentieel of onafhankelijk van elkaar gevolgd kunnen worden. De activiteiten van de beroepskwalificaties medewerker slagerij en slager distributie vormen de basis voor de clustering. Per cluster van activiteiten worden eveneens de vaardigheden en bijhorende kenniselementen opgenomen. De geselecteerde kennis moet steeds in functie van de activiteiten gerealiseerd worden.

De descriptorelementen context, autonomie en verantwoordelijkheid gelden als algemeen kader voor de volledige opleiding. De beroepsgerichte vorming bevat algemene activiteiten en 5 clusters van kernactiviteiten. De algemene vorming bestaat uit 1 cluster.

2.1 TOELATINGSVOORWAARDEN

De voorwaarden om bij de start van de opleiding slagerij dual als regelmatige leerling te worden toegelaten zijn:

- voldaan hebben aan de voltijdse leerplicht;
- ofwel voldoen aan de toelatingsvoorwaarden tot het eerste leerjaar van de derde graad bso, waarop de opleiding slagerij dual zich situeert. Deze voorwaarden zijn bepaald in de codex secundair onderwijs en het besluit

van de Vlaamse Regering van 19 juli 2002 betreffende de organisatie van het voltijds secundair onderwijs, en meegedeeld bij omzendbrief SO 64. Voor de overstap van een niet- duale naar een duale opleiding binnen de 3^e graad (met uitzondering van het derde leerjaar van de 3^e graad) wordt het eerste leerjaar niet-duaal gelijk gesteld met het eerste jaar duaal. Voor overstap in de derde graad van het eerste leerjaar niet-duaal naar het tweede jaar duaal bso moet de leerling voldoen aan de toelatingsvoorwaarden tot het tweede leerjaar van de derde graad bso;

ofwel als zijinstromer¹ beschikken over een gunstige beslissing van de klassenraad voor de opleiding slagerij duaal.

Uit het leerlingendossier moet de verificatie kunnen opmaken dat de leerling aan de toelatingsvoorwaarden voldoet.

2.2 CLUSTERS

Een cluster is een geheel van inhoudelijk samenhangende competenties. Clusters kunnen een verschillende omvang hebben, sequentieel of onafhankelijk van elkaar gevolgd worden en in een lineair of modulair traject aangeboden worden.

Het standaardtraject bestaat uit de volgende clusters:

- Algemene vorming
- Verwerking deelstukken en karkassen
- Panklaar maken vers vlees
- Eenvoudige verkoopklare gerechten
- Bereiding vleesproducten (charcuterie)
- Toonbankorganisatie en -verkoop slagerij

2.3 CERTIFICERING

Naargelang het evaluatieresultaat leidt de opleiding slagerij duaal tot de meest gunstige studiebekrachtiging:

- een studiegetuigschrift van het tweede leerjaar van de derde graad van het secundair onderwijs , bewijs van onderwijskwalificatie "slagerij duaal" niveau 3 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 3 van het Europese kwalificatiekader, met inbegrip van beroepskwalificatie "medewerker slagerij" niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 2 van het Europese kwalificatiekader en beroepskwalificatie "slager distributie" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader.

¹ Definitie zijinstromer: "jongeren die het onderwijs al hebben verlaten, al dan niet gekwalificeerd, en die zich, na een onderbreking, opnieuw willen inschrijven voor een duaal structuuronderdeel".

- een certificaat, bewijs van beroepskwalificatie "slager distributie" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader. Deze beroepskwalificatie omvat enerzijds volgende clusters:
 - Verwerking deelstukken en karkassen
 - Panklaar maken vers vlees
 - Toonbankorganisatie en -verkoop slagerij
 en anderzijds algemene activiteiten die al dan niet in de clusters geïntegreerd worden aangeboden.
- een attest van verworven competenties, bewijs van competenties.

2.4 ALGEMENE VORMING

Alle vakgebonden en vakoverschrijdende eindtermen voor het eerste en tweede leerjaar van de derde graad bso zijn opgenomen in het standaardtraject en omvat alle eindtermen van deze onderdelen:

Project algemene vakken

De vakgebonden eindtermen van het eerste en tweede leerjaar van de derde graad bso.

Moderne vreemde talen (Frans of Engels)

De vakgebonden eindtermen van Frans of Engels van het eerste en tweede leerjaar van de derde graad bso.

Lichamelijke opvoeding (niet van toepassing voor CDO en leertijd)

De vakgebonden eindtermen van het eerste en tweede leerjaar van de derde graad bso.

Vakoverschrijdende eindtermen

De vakoverschrijdende eindtermen van het secundair onderwijs.

De eindtermen die geïntegreerd kunnen worden in de beroepsgerichte vorming, worden indicatief vermeld in de rubriek 'Link algemene vorming-beroepskwalificatie'.

2.5 BEROEPSGERICHTE VORMING

ALGEMENE ACTIVITEITEN

Algemene activiteiten kunnen geïntegreerd worden met één of meerdere beroepsgerichte clusters, met algemene vorming of afzonderlijke aangeboden worden.

Activiteiten + vaardigheden	Kennis
<p>Werkt hygiënisch en voedselveilig</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen - Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen - Controleert de staat van het materieel - Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht - Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op - Gebruikt schoonmaakmaterieel - Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling - Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen - Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op - Respecteert de milieuvoorschriften - Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval - Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op - Respecteert de ARAB-wetgeving/de codex welzijn op het werk - Past hef- en tiltechnieken toe <p>Werkt in teamverband</p> <ul style="list-style-type: none"> - Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht - Communiceert effectief en efficiënt - Draagt de werkzaamheden over 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, E-coli, salmonella, ...) <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Regels voor voedselveiligheid en hygiëne - Schoonmaak- en ontsmettingsprocedures - Geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken - Geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk - Regelgeving voor persoonlijke hygiëne - Ergonomisch verantwoorde werkhoudingen - Hef- en tiltechnieken <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - HACCP - GMP - GHP

CLUSTERS

VERWERKING VAN DEELSTUKKEN EN KARKASSEN - BEHEERSINGSNIVEAU 2

Kernactiviteiten + vaardigheden	Kennis
--	---------------

Ontvangt karkassen of stukken vlees en controleert ze

- Voert ingangscntrole uit op de hoeveelheid en (technische) kwaliteit
- Identificeert de oorsprong van het vlees aan de hand van referenties, lotnummers en SANITEL-nummers
- Controleert de temperatuur, de pH-waarde, het gewicht en de versheid van het vlees visueel en aan de hand van meetapparatuur
- Controleert of het vlees voldoet aan de hygiënische voorschriften
- Zendt leveringen die niet voldoen aan de richtwaarden terug
- Doet ingangscntrole: vermeldt en registreert afwijkingen administratief op een lijst of met de computer
- Slaat het vlees op in de koeling of diepvries volgens het "First in First out"-principe
- Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze op een lijst of met de computer
- Houdt rekening met de vochtigheidsgraad en allergenen voor de opslag van producten en ingrediënten
- Kijkt de ingrediënten na op kwaliteit en houdbaarheid
- Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit

Verwerkt karkassen en/of stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken, ...)

- Stemt het gereedschap af op de snijhandeling en de karakteristieken van het stuk vlees
- Versnijdt eventueel karkassen/kwartieren in delen met behoud van herkomstidentificatie
- Verwijdert eventueel poten

Basiskennis

- ICT
- Anatomie van dieren
- Rode organenpakket
- Wettelijke reglementering in verband met vervoer van vlees, vleesproducten en vleesbereidingen

Kennis

- Allergenen
- Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Technieken om vlees bij te snijden
- Voorwaarden voor opslag van vlees
- Kwaliteitsnormen
- Traceerbaarheid van producten
- Op de werkvloer aanwezige infrastructuur
- FIFO- en FEFO-principe
- Technieken om vlees te snijden
- Technieken om karkassen en/of grote delen uit te benen en op te delen
- Typologie van vleesstukken
- Technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees
- Indeling volgens bestemming
- Diverse meetinstrumenten

Grondige kennis

- Systematisch handhaven van de wettelijke temperatuur en het bewaren van voedingsmiddelen
- Kritische controlepunten voor het eigen werk

<ul style="list-style-type: none"> - Verwijdert vet - Maakt geen insnijdingen die het vlees in waarde doen dalen en de bewaringstermijn verkorten - Zorgt dat er zo weinig mogelijk vlees aan de verwijderde delen hangt - Verwijdert alle kleine hematomen, beensplinters en kraakbeen - Houdt het mes op snee <p>Verdeelt de stukken volgens hun classificatie (vlees van 1^e, 2^e of 3^e categorie, ...) en hun aard (om te stoven, om te grillen, ...)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Beoordeelt de kwaliteit en het rendement - Bepaalt de bestemming van het vlees op basis van de productieplanning en de verkoopgegevens - Pelt, ontvliest en portioneert de stukken vlees volgens de bestemming - Verwerkt overgebleven resten vlees in producten - Gebruikt recipiënten bestemd voor vlees volgens de hygiënische en wettelijke richtlijnen - Deelt het vlees in categorieën volgens bestemming (op basis van de productieplanning en de verkoopgegevens) - Houdt versnijdingen van verschillende loten apart in functie van traceerbaarheid - Werkt volgens diersoort, orgaanvlees 	
---	--

PANKLAAR MAKEN VERS VLEES – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Kernactiviteiten + vaardigheden	Kennis
--	---------------

Maakt vleesbereidingen, vermaalt en stelt samen volgens receptuur en doet geregeld visuele, geur- en temperatuurcontroles

- Weegt de benodigde ingrediënten af volgens de technische fiche
- Berekent hoeveelheden volgens de opdracht
- Controleert de ingrediënten
- Maakt de ingrediënten productieklaar
- Maakt het vlees productieklaar
- Vermaalt, verkleint of hakt eventueel het vlees
- Vult het eventueel af
- Bereidt volgens receptuur
- Lardeert, bardeert, marineert
- Controleert en registreert de temperatuur en de kwaliteit van het vlees
- Controleert en registreert het bereide product (visuele controles, geurcontroles, staalnames, ...)
- Houdt rekening met het allergenenbeleid

Basiskennis

- Voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten
- Natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen
- Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ...

Kennis

- Allergenen
- Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Voorwaarden voor opslag van vlees
- Kwaliteitsnormen
- Machines en het materieel voor het eigen werk
- Traceerbaarheid van producten
- Op de werkvloer aanwezige infrastructuur
- Technieken om vlees te snijden
- Typologie van vleesstukken
- Functionaliteit van de ingrediënten
- Samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven
- Malen, verkleinen en cutteren
- Productiefiches/recepturen
- Afvultechnieken
- Technieken voor larderen, barderen en marinieren

Grondige kennis

- Systematisch handhaven van de wettelijke temperatuur en het bewaren van voedingsmiddelen
- Kritische controlepunten voor het eigen werk

EENVOUDIGE VERKOOPKLARE GERECHTEN - BEHEERSINGSNIVEAU 2

Kernactiviteiten + vaardigheden	Kennissen
<p>Wast groenten en fruit en maakt ze schoon</p> <ul style="list-style-type: none"> - Past tijdens het bewerken van fruit en groenten de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid toe - Vermijdt kruiscontaminaties - Kiest het materieel dat het meest geschikt is voor de uit te voeren activiteit - Verwerkt fruit en groenten in de bereidingen volgens receptuur - Portioneert fruit en groenten <p>Bereidt gerechten, traiteurschotels, soepen, sauzen en salades en slaat ze op in een koelkamer</p> <ul style="list-style-type: none"> - Weegt grondstoffen af - Past tijdens het bewerken van het vlees de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid toe - Maakt seizoensgebonden bereidingen en gerechten - Portioneert vlees - Gebruikt een vleessnijmachine - Gebruikt toestellen voor het bereiden van gerechten - Volgt het recept op - Koelt maaltijden om de versheid te garanderen - Slaat de producten op in de koeling of diepvries volgens het "First In, First Out"-principe - Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze (op een lijst of met de computer) 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ... - Courante groenten en fruitsoorten - Eenvoudige versnijdingstechnieken voor groenten en fruit <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergenen - Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen - Voorwaarden voor opslag van vlees - Kwaliteitsnormen - Traceerbaarheid van producten - Op de werkvloer aanwezige infrastructuur - FIFO- en FEFO-principe - Criteria voor versheid van grondstoffen - Productiefiches/recepturen - Kwaliteitsverschillen in productievlees - Technieken voor larderen, barderen en marineren - Vleesbewerkingstechnieken <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Systematisch handhaven van de wettelijke temperatuur en het bewaren van voedingsmiddelen - Kritische controlepunten voor het eigen werk

BEREIDING VLEESPRODUCTEN (CHARCUTERIE) - BEHEERSINGSNIVEAU

2

Kernactiviteiten + vaardigheden	Kennis
<p>Maakt rauwe en gekookte zouterijproducten klaar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hanteert diverse meetinstrumenten (o.m. de pH-meter, zoutmeter, kernthermometer, pekeweger) - Kantsnijdt het vlees en geeft er de juiste vorm aan - Maakt het vlees volgens rauwe zouterij klaar: <ul style="list-style-type: none"> - Gebruikt diverse zoutmethodes (vacuüm-, omwenteling- en doseerzouten, enten, snelpekelen) - Pekelt of wrijft de stukken vlees met zout in - Wast en ontzout het te zouten vlees indien van toepassing - Hangt het te zouten vlees op voor het droogproces - Ontbeent eventueel na het droogproces en geeft vorm (bij hammen) - Maakt gezouten vlees volgens kookzouterij klaar: <ul style="list-style-type: none"> - Werkt met aderspuiting, en spierspuiting en omwentelingszouten - Spuit eventueel het vlees in - Ontbeent, naait het eventueel op, masseert/trommelt het en vormt het vlees in - Kookt eventueel het vlees naargelang de productieorder - Verhit het vlees - Respekteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne <p>Maakt kookworsten en vleesbroden klaar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bereidt het deeg volgens receptuur - Weekt de darmen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...) - Natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginatdarmen en de soorten poreuze darmen - Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ... <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergenen - Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen - Voorwaarden voor opslag van vlees - Kwaliteitsnormen - Traceerbaarheid van producten - Op de werkvloer aanwezige infrastructuur - Diverse meetinstrumenten - Criteria voor versheid van grondstoffen - Samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven - Malen, verkleinen en cutteren - Productiefiches/recepturen - Afvultechnieken - Geleibereidingen - Pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Systematisch handhaven van de wettelijke temperatuur en het bewaren van voedingsmiddelen - Kritische controlepunten voor het eigen werk

- Vult af in een darm (natuur- of kunstdarm), in vormen en terrines
- Verhit de worsten en vleesbroden
- Controleert het verhittingsproces met de geschikte meetinstrumenten
- Koelt de producten af tot de geschikte bewaar temperatuur
- Controleert op beschadigingen of productiefouten
- Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne

Maakt droge worsten

- Verkleint de grondstoffen
- Maakt de massa klaar voor droge, snijvaste of smeerbare worst
- Voegt eventueel de starterculturen en hulpstoffen toe
- Werkt de massa af tot droge worsten
- Vult af en bindt poreuze darmen af
- Laat de worst rijpen (traag, middelmatig, snel)
- Rookt eventueel de worst koud of warm
- Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne

Maakt leverbereidingen klaar

- Maakt het basis-leverdeeg op basis van verschillende emulsies volgens opdracht of receptuur
- Werkt het basis-leverdeeg af tot smeerbare en snijvaste leverdeegbereidingen
- Werkt af met typische ingrediënten volgens receptuur
- Vult het afgewerkte deeg in vormen, darmen of terrines
- Braadt, verhit, stoomt de gevulde leverworsten of pasteien
- Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne

Maakt bloedbereidingen klaar

<ul style="list-style-type: none"> - Warmt eventueel het bloed roerend op - Gaart het zwoerd, verkleint en mengt het met het (opgewarmde) bloed - Kan eventueel het zwoerd-bloedmengsel cutteren - Werkt de bloedbereiding af volgens receptuur - Vult en bindt het afgewerkte deeg af in verschillende soorten natuur- of kunstdarmen of vormt het in - Werkt de bloedbereiding verder af tot bloedworst, witte pens, ... - Kan de bloedbereiding garen - Koelt de worsten af volgens het soort darm en kaliber - Rookt eventueel na, na afkoeling - Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne <p>Maakt geleibereidingen klaar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reinigt en zorgt voor het voorzouten van grondstoffen (bij koppen en andere) - Laat garen tot de gewenste malsheid - Selecteert de gegaarde grondstoffen volgens bestemming - Legt grondstoffen in kokende gelei - Verwijdert been, kraakbeen, harde delen, pezen, ... - Verkleint de grondstoffen (malen, hakken) - Maakt geleibereiding op basis van gelatinepoeder of natuurlijke gelei - Laat alles terug opkoken tot gewenste temperatuur - Vormt in darm of vorm in - Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne 	
---	--

**TOONBANKORGANISATIE EN -VERKOOP SLAGERIJ -
BEHEERSINGSNIVEAU 2**

Kernactiviteiten + vaardigheden	Kennis
<p>Schikt en presenteert schotels in de toonbank</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine - Weegt porties af - Past afwerkings- en garneringstechnieken toe - Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen - Houdt rekening met het "First in, First out" principe en scheiding van productgroepen - Brengt etiketten aan volgens opdracht - Vult de toonbank aan in de loop van de dag - Verwijdert in opdracht producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen - Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne <p>Versiert gerechten, slagerijproducten, verpakt traiteurschotels en plaatst in de toonbank</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine - Gebruikt verpakkingsmateriaal geschikt voor voeding volgens de hygiëneregelgeving - Weegt porties af - Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de waren verkoopklaar te maken - Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen - Schikt en presenteert schotels in de toonbank rekening houdend met het "First In First Out" principe, het toonbankvulschema, de hygiënische regelgeving en scheiding van productgroepen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Voorraadbeheer - Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ... - Bestelprocedures <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klantvriendelijkheid - Allergenen - Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen - Voorwaarden voor opslag van vlees/voeding - Kwaliteitsnormen - Traceerbaarheid van producten - Op de werkvloer aanwezige infrastructuur - FIFO- en FEFO-principe - Criteria voor versheid van grondstoffen - Afwerkings- en garneringstechnieken - Diverse meetinstrumenten - Verpakkingsmethoden - Invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Systematisch handhaven van de wettelijke temperatuur en het bewaren van voedingsmiddelen - Kritische controlepunten voor het eigen werk - Berekenen van de hoeveelheid ingrediënten volgens productieorder/technische fiche

- Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, ...)
- Vult de toonbank aan in de loop van de dag
- Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen

Verpakt stukken vlees en slagerijspecialiteiten (bakjes, levensmiddelenpapier, ...) en plaatst in de toonbank

- Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine
- Weegt porties af
- Past afwerkings- en garneringstechnieken toe
- Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen
- Schikt en presenteert schotels in de toonbank, rekening houdend met het "First in, First out " principe en het toonbankvulschema
- Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, allergenen, ...)
- Vult de toonbank aan in de loop van de dag
- Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen
- Past bij het presenteren in de toonbank de richtlijnen met betrekking tot hygiëneregelgeving en scheiding van productgroepen toe
- Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne

Plaatst kippen in de grill

Neemt de bestelling van de klant op en informeert over de herkomst

van het vlees en de bereidingswijze en verkoopt

- Informeert klanten over de samenstelling, allergenen, bereidingswijze, bewaringswijze en toepassing van de producten
- Stelt vragen om de wensen van de klant te achterhalen
- Gebruikt een vleessnijmachine
- Versnijdt en vermaalt
- Weegt vleesproducten en verpakt ze volgens voorschriften met betrekking tot voedselveiligheid
- Maakt de rekening

Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op

- Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op
- Geeft zelf het goede voorbeeld
- Informeert medewerkers over voedselveiligheid en hygiëne
- Stuurt medewerkers bij indien nodig
- Volgt regelmatig opleidingen in verband met voedselveiligheid en hygiëne

Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en maakt bestellingen

- Registreert voorraadgegevens
- Registreert gegevens over het verbruik van producten

3. Aandeel werkplekcomponent

De werkplekcomponent in het standaardtraject slagerij dual bedraagt gemiddeld minstens 20 uren per week op schooljaarbasis.