

OPLEIDINGSPROFIEL

Basis slagerij

1. Situering en omschrijving

De opleiding basis slagerij wordt georganiseerd in de opleidingsfase van het BuSO OV3 binnen het domein voeding en horeca.

Het opleidingsprofiel voor de opleiding basis slagerij is gebaseerd op de volgende beroepskwalificatie:

- Beroepskwalificatie medewerker slagerij, niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur

In de opleiding basis slagerij leert men onder begeleiding eenvoudige verwerkingen en bereidingen van vlees uitvoeren om deze in een consumptiekring te brengen onder de vormen van vers vlees, vleesbereidingen of vleesproducten rekening houdend met de regelgeving in verband met hygiëne, (voedsel)veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn.

De opleidingsduur bedraagt 2 jaar, waarvan kan worden afgeweken in functie van de individuele handelingsplanning van een jongere.

2. Toelatingsvoorwaarden

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

- voldoen aan de toelatingsvoorwaarden tot de opleidingsfase in opleidingsvorm 3 van het buitengewoon secundair onderwijs, waarop de opleiding basis slagerij zich situeert. Deze voorwaarden zijn bepaald in de codex secundair onderwijs en het besluit van de Vlaamse Regering van 6 december 2002 betreffende de organisatie van het buitengewoon secundair onderwijs van opleidingsvorm 3 en meegedeeld bij omzendbrief SO/2011/03/BuSO.

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

3. Algemene vorming

Algemene en sociale vorming (ASV)

De algemene en sociale vorming (ASV) voor BuSO OV3 is opgenomen in het opleidingsprofiel en omvat ontwikkelingsdoelen van deze onderdelen:

- Burgerzin
- Rekenvaardigheden
- Taalvaardigheid
- Gezondheidseducatie
- Leren leren
- Lichamelijke opvoeding
- Milieueducatie
- Sociaal-emotionele educatie
- Vrijtijdsvaardigheden
- ICT

Levensbeschouwing

De doelen voor godsdienst, niet-confessionele zedenleer, cultuurbeschouwing of eigen cultuur en religie zijn in overeenstemming met de internationale en grondwettelijke beginselen inzake de rechten van de mens en van het kind in het bijzonder en respecteren de door het Vlaams Parlement, naargelang van het geval, bekrachtigde of goedgekeurde eindtermen.

De aanbieder bepaalt zelf hoe de ontwikkelingsdoelen van de algemene en sociale vorming én de levensbeschouwing georganiseerd worden en bepaalt zelf de mate van integratie met de beroepsgerichte competenties.

4. Beroepsgerichte vorming

Per activiteit worden de bijhorende vaardigheden en kenniselementen opgenomen. De geselecteerde kennis moet steeds in functie van de activiteit en vaardigheden gerealiseerd worden.

Activiteiten	Kennis
<p>Werkt in teamverband</p> <ul style="list-style-type: none"> - Werkt op basis van een technische fiche en/of opdracht - Communiqueert effectief en efficiënt - Wisselt informatie uit - Meldt problemen - Werkt efficiënt samen - Volgt aanwijzingen op - Past zich flexibel aan - Vraagt zelf hulp of advies indien nodig 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Communicatietechnieken - Vakterminologie
<p>Werkt met oog voor hygiëne, (voedsel)veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</p> <ul style="list-style-type: none"> - Past hygiëne-, (voedsel)veiligheids-, milieu-, kwaliteits- en welzijnsvoorschriften toe - Draagt werk- en beschermkledij volgens de richtlijnen - Werkt ergonomisch - Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen - Past het FEFO (First Expired, First Out) en FIFO (First In, First Out) –principe toe - Past de scheiding van productgroepen toe - Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op - Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen - Gebruikt schoonmaakmaterieel en -materiaal - Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling - Sorteert afval en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiëne-, (voedsel)veiligheids-, milieu-, kwaliteits- en welzijnsvoorschriften - FIFO- en FEFO-principe - Ergonomische hef- en tiltechnieken - Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen - Schoonmaak- en ontsmettingsproducten - Schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
<p>Controleert met hulp van begeleiding het vlees</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controleert of het vlees voldoet aan de hygiënische voorschriften - Slaat het vlees op in de koeling of diepvries - Controleert de temperatuur in de opslagruimte 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kwaliteitsnormen - Traceerbaarheid van producten - Voorwaarden voor opslag van vlees

<p>Verwerkt stukken vlees onder begeleiding</p> <ul style="list-style-type: none"> - Versnijdt stukken vlees in delen met behoud van herkomstidentificatie - Verwijdert vet - Zorgt dat er zo weinig mogelijk vlees aan de verwijderde delen hangt - Verwijdert alle kleine bloeditstoringen, beensplinters en kraakbeen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anatomie van dieren - Traceerbaarheid van producten - Technieken om grote delen uit te benen en op te delen - Technieken om vlees te snijden
<p>Verdeelt de stukken vlees onder begeleiding</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pelt, ontvliest en portioneert de stukken vlees - Gebruikt recipiënten bestemd voor vlees volgens de hygiënische en wettelijke richtlijnen - Houdt versnijdingen van verschillende loten apart in functie van traceerbaarheid - Werkt volgens diersoort, orgaanvlees 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rode organenpakket - Traceerbaarheid van producten - Voorwaarden voor opslag van vlees - Technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees - Technieken om vlees bij te snijden
<p>Maakt eenvoudige vleesbereidingen en vleesproducten (rauwe en gekookte zouterijproducten, kookworsten, vleesbroden, droge worsten, leverbereidingen, bloedbereidingen, geleibereidingen) onder begeleiding</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bereidt volgens receptuur - Weegt de benodigde ingrediënten af - Controleert de ingrediënten - Kantsnijdt, vermaalt, verkleint, cuttert of hakt het vlees - Lardeert, bardeert, marineert - Maakt het vleesproduct volgens de voorgeschreven bereidingswijze - Vult af indien van toepassing - Werkt het vleesproduct af - Braadt, verhit, stoomt, kookt of gaart het vleesproduct en koelt deze af - Controleert en registreert de temperatuur en de kwaliteit van het vlees 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, ... - Voorwaarden voor opslag van vlees - Traceerbaarheid van producten - Technieken om vlees te snijden - Technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees - Machines en het materieel voor het eigen werk - Recepturen - Samenstelling - Malen, verkleinen en cutteren - Pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees - Afulstechnieken - Technieken voor larderen, barderen en marinieren - Geleibereidingen
<p>Schikt en presenteert slagerijproducten onder begeleiding</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verpakt producten - Weegt porties af - Gebruikt een vleessnijmachine - Past afwerkings- en garneringstechnieken toe - Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, ... - Afwerkings- en garneringstechnieken - FIFO- en FEFO-principe - Voorwaarden voor opslag van vlees - Traceerbaarheid van producten - Verpakkingsmethoden

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">- Schikt en presenteert slagerijproducten- Brengt etiketten aan | |
|--|--|

5. Studiebekrachtiging

Met in acht name van het evaluatieresultaat kan de opleiding basis slagerij leiden tot één van de volgende vormen van studiebekrachtiging:

- een attest van verworven bekwaamheden, bewijs van competenties:
 - wordt ofwel uitgereikt na slagen voor het geheel van de beroepsgerichte vorming zoals in dit opleidingsprofiel is opgenomen en is gerealiseerd;
 - wordt ofwel uitgereikt na slagen voor een aantal competenties die in dit opleidingsprofiel zijn opgenomen en zijn gerealiseerd.

- een attest beroepsonderwijs:
 - wordt uitgereikt bij vroegtijdige beëindiging van de opleiding of als een leerling niet in aanmerking komt voor één van bovenstaande studiebekrachtigingen.