**GO! - leerplan Slagerij S derde graad A**

**Leerplannummer/2024/3A/SLA**

**Leerplandoelen**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| BK3\_01.01De leerlingen werken in teamverband met aandacht voor de organisatiecultuur, communicatie en procedures.  | **Vleeswarenbereiding 3de druk****Hoofdstuk 1 Bedrijfsuitrusting**1. Winkel en werkplaats8. Organisatie en werkplanning | 9 – 11 28 – 30  |
| BK3\_01.02De leerlingen handelen kwaliteitsbewust.  |  |  |
| BK3\_01.03De leerlingen handelen economisch en duurzaam.  | **Culinaire bereidingen 2de druk****Hoofdstuk 5 Marketing in de moderne slagerij** | 175 – 180  |
| BK3\_01.04De leerlingen handelen veilig, ergonomisch en hygiënisch.  |
| BK3\_02.01De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne. * hygiëneregelgeving en voorschriften
* temperatuur van de te verwerken voedingsmiddelen
* CCP’s, PVA’s, GMP, GHP
 | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 3de druk**Hoofdstuk 8 Regelgeving, veiligheid, …**Culinaire bereidingen 2de druk**Hoofdstuk 6 Allergenen – traceerbaarheid – etikettering  | 235 – 243183 – 196  |
| MatrBK3\_04 BK3\_02.02De leerlingen maken het werkblad, het gereedschap, toestellen en de ruimtes hygiënisch schoon. ● schoonmaak- en ontsmettingsproducten voor de slagerij● schoonmaak- en ontsmettingsprocedures voor de slagerij● reinigingsplan voor de slagerij |
| BK3\_02.03De leerlingen passen het autocontrolesysteem toe. ● autocontrolegids ● autocontrolesysteem ● registratiedocumenten ● staalname ● traceerbaarheid ● HACCP-plan  |  |
| BK3\_02.04De leerlingen ontvangen karkassen of stukken vlees en controleren ze. ● ingangscontrole ● leveringsbonnen ● versheidskenmerken, grondstoffen, karkassen en stukken vlees ● kwaliteitsnormen en kwaliteitsverschillen in productievlees ● non-conformiteit ● wettelijke reglementering in verband met vervoer van vlees, vleesproducten en vleesbereidingen.De leerlingen slaan goederen, karkassen, stukken vlees en slagerijspecialiteiten op. ● wettelijke richtlijnen met betrekking tot koelen, bewaren en invriezen ● productscheiding * condities van opslagruimtes

● verpakkingstechnieken voor bewaren ● bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ... ● etikettering voor bewaren  | **Vee & Vlees 3de druk*** Hoofdstuk 5 Aankoop van karkassen, kwartieren of onderdelen
 | 147 – 159  |
| BK3\_02.05De leerlingen volgen de voorraad op, stellen tekorten vast en maken bestelbonnen op. ● voorraadbeheer ● stocklijsten ● productiefiches/recepturen ● bestelprocedures  | **Vleeswarenbereiding 3de druk**Hoofdstuk 6 Verpakken van vlees en vleeswaren | 178 – 179  |
| BK3\_02.06De leerlingen plannen de werkzaamheden in de slagerij.  |  |  |
| BK3\_02.07De leerlingen verwerken karkassen en stukken vlees. ● technieken voor het ontvetten van vlees ● technieken om karkassen en stukken vlees uit te benen en uit te snijden. ● technieken om karkassen en stukken vlees op te delen ● herkomstidentificatie  | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 3e druk****Hoofdstuk 6 Versnijding, …**6 Versnijdingsschema’sRund – kalf – varken – lam  | 161 - 211211 – 216  |
| BK3\_02.08De leerlingen verdelen de stukken volgens hun classificatie en hun bestemming. ● rode organenpakket ● benamingen van deelstukken ● bestemming van deelstukken ● categorieën van vlees ● versnijdingstechnieken ● kwaliteitsbeoordeling  |  |
| BK3\_02.09De leerlingen maken vleesbereidingen, eenvoudige vleesproducten en eenvoudige gerechten  | **Vleeswarenbereiding 3de druk*****Selectie uit:***Hoofdstuk 5 | 87 - 155 |
| BK3\_02.10

|  |
| --- |
| De leerlingen snijden en verpakken stukken vlees en slagerijspecialiteiten en presenteren ze in de toonbank.  |
|  |

 |  |  |
| BK3\_02.11De leerlingen nemen de bestelling van de klant op, informeren over het assortiment en verkopen. ● principes van klantvriendelijkheid ● verkooptechnieken ● samenstelling van slagerijspecialiteiten ● afwegen van porties ● informatieverplichting over allergenen ● voedingsleer   |  |  |
| BK3\_02.12De leerlingen maken een prijsberekening per gerecht, per product of per persoon. ● kennis over het aanbod ● foodcost en wastecost ● kostprijsberekening ● verkoopprijsberekening en prijszetting  |  |  |