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

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

**Leerplandoelen**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| BK3\_01.01  De leerlingen werken in teamverband met aandacht voor de organisatiecultuur, communicatie en procedures. | **Vleeswarenbereiding 3de druk**  **Hoofdstuk 1 Bedrijfsuitrusting**  1. Winkel en werkplaats  8. Organisatie en werkplanning | 9 – 11  28 – 30 |
| BK3\_01.02  De leerlingen handelen kwaliteitsbewust. |  |  |
| BK3\_01.03  De leerlingen handelen economisch en duurzaam. | **Culinaire bereidingen 2de druk**  **Hoofdstuk 5 Marketing in de moderne slagerij** | 175 – 180 |
| BK3\_01.04  De leerlingen handelen veilig, ergonomisch en hygiënisch. |
| BK3\_02.01  De 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 – 243  183 – 196 |
| MatrBK3\_04  BK3\_02.02  De 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\_02.03  De leerlingen passen het autocontrolesysteem toe.  ● autocontrolegids  ● autocontrolesysteem  ● registratiedocumenten  ● staalname  ● traceerbaarheid  ● HACCP-plan |  |
| BK3\_02.04  De 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\_02.05  De 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\_02.06  De leerlingen plannen de werkzaamheden in de slagerij. |  |  |
| BK3\_02.07  De 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’s  Rund – kalf – varken – lam | 161 - 211  211 – 216 |
| BK3\_02.08  De leerlingen verdelen de stukken volgens hun classificatie en hun bestemming.  ● rode organenpakket  ● benamingen van deelstukken  ● bestemming van deelstukken  ● categorieën van vlees  ● versnijdingstechnieken  ● kwaliteitsbeoordeling |  |
| BK3\_02.09  De 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\_02.11  De 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\_02.12  De leerlingen maken een prijsberekening per gerecht, per product of per persoon.  ● kennis over het aanbod  ● foodcost en wastecost  ● kostprijsberekening  ● verkoopprijsberekening en prijszetting |  |  |