Leerplan vvkso 2004/063 – derde graad ‘Slagerij en verkoopsklare gerechten bso’

Kerncompetenties

1. Kerncompetentie 1

**C1 De voorbereidende werkzaamheden in een slagerij organiseren en uitvoeren.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)* | *Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes* | *Handboeken MJP* | Blz. |
| **III.13**De leerling kande eigen werkzaamheden plannen en organiseren. | **Kennis:*** Algemene kennis over de grondstoffen, additieven en TBI’s [[1]](#footnote-1)., die gebruikt worden in een slagerij.
* Algemene kennis over het materiaal, dat gebruikt worden in een slagerij.
* Productieschema.
* Werkplanning.

**Vaardigheden:*** Bepalen van de grondstoffen, additieven, TBI’s, materialen nodig voor de gewenste productie.
* Receptuur omzetten in een productieschema.
* Productieschema omzetten in een werkplanning.

**Attitude:*** Zin voor verantwoordelijkheid.
 | **Vleeswarenbereiding 2de druk****Hoofdstuk 2 Grondstoffen en bijkomstige ingrediënten** | 37 – 50  |
| **III.14**De leerling kande werkzaamheden van de teamleden plannen en organiseren.  | **Kennis:*** Werkrooster.
* Werkschema.

**Vaardigheden:*** Opstellen van een werkschema voor teamleden voor beperkte opdrachten.

**Attitude:*** Oordeelkundig kunnen plannen en organiseren.
 | **Vleeswarenbereiding 2de druk****Hoofdstuk 1** 8 Organisatie en werkplanning | 29 - 32 |
| **III.15**De leerling kanmateriaal controleren op gebruiksklaarheid.**III.16**De leerling kanmateriaal correct instellen voor gebruik. | **Kennis:*** Courant gebruikte machines.
* Instructie- en veiligheidsfiches.
* Instellingen van machines en hun gebruiksaanwijzingen.

**Vaardigheden:*** Machines volgens gebruiksaanwijzing gebruiksklaar maken.
* Machines juist instellen.
* Onregelmatigheden en defecten aan machines vaststellen en melden.

**Attitude:*** Precies werken.
 | **Vleeswarenbereiding 2de druk****Hoofdstuk 1**2 Machines | 14 – 24  |
| **III.17**De leerling kaneen basistechniek **zelfstandig** uitvoeren / een basisrecept **zelfstandig** bereiden. | **Kennis:*** De vaktermen.
* De grondstoffen.
* TBI’s.
* Additieven.
* Het klein en groot materiaal.
* Inrichting werkplaats.
* Het gebruik volgens fiche van het grote materiaal.
* De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling.

**Vaardigheden:*** De juiste vaktermen gebruiken.
* Een recept lezen en toepassen.
* Een recept voedselveilig bereiden en afwerken.

**Attitude:*** Zelfstandig werken.
* Voedselveilig werken.
 | **Vleeswarenbereiding 2de druk****Hoofdstuk 2 Grondstoffen en bijkomstige ingrediënten**4 Recepten | 51 – 56  |
| **III.18**De leerling kaneen bestaande receptuur omrekenen naar de gewenste hoeveelheden. | **Kennis:*** Functionele rekentechnieken zoals de regel van drie, procentberekening.

**Vaardigheden:*** Een bestaande receptuur omrekenen naar de gewenste hoeveelheden.

**Attitude:*** Nauwkeurigheid.
 |  |  |
| **III.19**De leerling kaneen receptuur aanpassen aan de specifieke vragen van de klant (o.a. voedingspatroon) of aan het werkorder. | **Kennis:*** Opmaak van een werkorder.
* Voedingspatronen.

**Vaardigheden:*** Een receptuur aanpassen aan de specifieke vragen van de klant.
* Een receptuur aanpassen aan het werkorder.

**Attitude:*** Klantgericht werken.
 |  |  |
| **III.20**De leerling kaneen product samenstellen conform de regels van de gezonde voeding. | **Kennis:*** Regels van gezonde voeding.
* De voedingsmiddelentabel.
* De voedingswaarde.
* Bio-producten.
* Samenstellingsnormen.
* Allergenen.
* Wettelijk toegelaten additieven.
* De verplichte gegevens op een etiket.

**Vaardigheden:*** De voedingswaarde berekenen van een product.
* Wettelijke samenstellingsnormen berekenen.
* Productiefiche opmaken.
* Etiketten kunnen lezen en begrijpen.

**Attitude:*** Aandacht voor gezonde voeding.
 | **Voedingsleer 2de druk****Hoofdstukken 1 – 5 / 7 / 9** |  |
| **III.21**De leerling kande kwaliteit van vlees beoordelen voor aankoop.**III.22** De leerling kanvlees inkopen. | **Kennis:*** Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling.
* Verschillende aankoopwijzen.
* Classificatie van het vlees.
* Kwaliteitsbepaling.

**Vaardigheden:*** Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling toepassen.
* Vlees beoordelen.
* Vlees inkopen.

**Attitude:*** Kwaliteitsbewustzijn.
 | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk****Hoofdstuk 4 Inkoop geslachte dieren** | 91 – 129  |
| **III.23** De leerling kanleveringen controleren bij ontvangst. | **Kennis:*** Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling / ingangscontrole.
* Identificatie van oorsprong.
* Veterinaire stempels.
* Vervoer van vers vlees.
* Vervoer van vleesproducten.
* Vervoer van vleesbereidingen.
* Het opslaan.

**Vaardigheden:*** De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling en de ingangscontrole toepassen.
* Identificatie controleren.
* Levering correct opslaan.

**Attitude:*** Precisie.
 | idem |  |

1. Kerncompetentie 2

**C2 Vleeskwartieren uitbenen en uitsnijden.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)* | *Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes* | *Handboeken MJP* | Blz. |
| **III.24** De leerling kan een **varken** uitsnijden en uitbenen. | **Kennis:*** Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling.
* Technische delen van het varkenskarkas.
* Uitbeen- en versnijdingstechnieken.
* Het materiaal voor uitbeen- en versnijdingstechnieken.
* Technieken voor het verwijderen van het vet.
* De bestemming van de versneden stukken van het varken.
* Het stockeren.
* Bewaartechnieken.

**Vaardigheden:*** Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling toepassen.
* Het varkenskarkas uitbenen en grote versnijding toepassen.
* Het vet verwijderen.
* Carrés, schouders, hammen en varkenstuk uitbenen en versnijden.
* Keel ontzwoerden.
* Rugspek ontzwoerden.
* De versneden stukken van het varken bestemmen voor gebruik.
* Het juiste materiaal voor uitbeen- en versnijdingstechnieken van het varken gebruiken.
* De afgewerkte producten juist opslaan.

**Attitude:*** Handig, voedselveilig en precies werken.
 | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk****Hoofdstuk 6 Versnijding, detailverkoop en culinaire bestemming van vers vlees**3 Varken | 169 – 177189 |
| **III.25**De leerling kan een **rund/kalf** uitsnijden en uitbenen. | **Kennis:*** Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling.
* Technische delen van het runder-/kalfskarkas.
* Identificatie herkomst.
* Uitbeen- en versnijdingstechnieken.
* Het materiaal voor uitbeen- en versnijdingstechnieken.
* Technieken voor het verwijderen van het vet.
* De bestemming van de versneden stukken van het rund/kalf.
* Het stockeren.
* Bewaartechnieken.

**Vaardigheden:*** Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling toepassen.
* Voorkwartieren van het rund/kalf versnijden in technische delen met behoud van de herkomstidentificatie.
* Achterkwartieren van het rund/kalf versnijden in technische delen met behoud van de herkomstidentificatie.
* De technische delen van het runder-/kalfskarkas herkennen.
* De technische delen van het rund/kalf uitbenen.
* De technische delen van het rund/kalf versnijden.
* De technische delen van het runder-/kalfskarkas identificeren.
* De herkomst van het runder-/kalfskarkas identificeren.
* De versneden stukken van het rund/kalf bestemmen voor gebruik.
* Het juiste materiaal voor uitbeen- en versnijdingstechnieken van het rund/kalf gebruiken.
* De afgewerkte producten juist opslaan.

**Attitude:*** Handig, voedselveilig en precies werken.
 | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk****Hoofdstuk 6 Versnijding, detailverkoop en culinaire bestemming van vers vlees**1 Rund2 Kalf | 145 – 167 186 - 188 |
| **III.26** De leerling kan een **lam** uitsnijden en uitbenen. | **Kennis:*** Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling.
* Technische delen van het lam.
* Identificatie herkomst.
* Uitbeen- en versnijdingstechnieken.
* Het materiaal voor uitbeen- en versnijdingstechnieken.
* De bestemming van de versneden stukken van het lam.
* Het stockeren.
* Bewaartechnieken.

**Vaardigheden:*** Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling toepassen.
* Het lam versnijden in technische delen met behoud van de her-komstidentificatie.
* De technische delen van het karkas van het lam uitbenen.
* De technische delen van het karkas van het lam herkennen.
* De technische delen van het karkas van het lam versnijden.
* De technische delen van het karkas van het lam identificeren.
* De herkomst van het lam identificeren.
* De versneden stukken van het lam bestemmen voor gebruik
* Het juiste materiaal voor uitbeen- en versnijdingstechnieken van het lam gebruiken.
* De afgewerkte producten juist opslaan.

**Attitude:*** Handig, voedselveilig en precies werken.
 | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk****Hoofdstuk 6 Versnijding, detailverkoop en culinaire bestemming van vers vlees**4 Lam | 178 – 181190 |
| **III.27** De leerling kan een **paard** uitsnijden en uitbenen. **(U)** | **Kennis:*** Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling.
* Technische delen van het paard.
* Identificatie herkomst.
* Uitbeen- en versnijdingstechnieken.
* Het materiaal voor uitbeen- en versnijdingstechnieken.
* Technieken voor het verwijderen van het vet.
* De bestemming van de versneden stukken van het paard.
* Het stockeren.
* Bewaartechnieken.

**Vaardigheden:*** Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling toepassen.
* De herkomst van het paard identificeren.
* Het juiste materiaal voor uitbeen- en versnijdingstechnieken van het paard gebruiken.
* De versneden stukken van het paard bestemmen voor gebruik.
* De afgewerkte producten juist opslaan.

**Attitude:*** Handig, voedselveilig en precies werken.
 | **/** |  |
| **III.28** De leerling kan de delen **vers vlees** afwerken en winkelklaar maken. | **Kennis:*** De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling.
* Soorten vlees.
* Stukken vlees.
* De delen en hun bestemming.
* Het spierstelsel van een varken, rund/kalf, lam.
* Het materiaal.
* Etikettering.
* Bewaartechnieken.

**Vaardigheden:*** Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling toepassen.
* Het etiket juist lezen.
* De delen vlees bestemmen.
* De stukken vlees benoemen.
* De delen winkelklaar maken.
* Het vet verwijderen van de stukken vlees volgens bestemming.
* Pellen, ontvliezen en portioneren van de stukken vlees volgens bestemming.
* Het juiste materiaal gebruiken om het vlees af te werken en winkelklaar te maken.
* Veilig bewaren.

**Attitude:*** Handig, voedselveilig en precies werken.
 | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk****Hoofdstuk 7 Vlees en vleesbereidingen** | 193 -200  |
| **III.29**De leerling kan **bereid vlees** klaarmaken. | **Kennis:*** Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling.
* Grondstoffen.
* Hulpgrondstoffen.
* Rol van de hulgrondstoffen.
* Kruiden.
* Samenstellingen van recepten.
* Bereidingen/recepten.
* De grondstofverhoudingen voor een te maken hoeveelheid.
* Spierkwaliteit.
* De opdeling van het vlees in categorieën.
* Materiaal voor het maken van bereid vlees.
* Het larderen.Het barderen. **(U)**
* Verduurzaamheidstechnieken (houdbaarheidstechnieken).
* Bewaartechnieken.

**Vaardigheden:**Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.**Attitude:*** Klantgericht werken.
 | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk****Hoofdstuk 7** 3 ongemalen of structuurvlees | 198 - 205 |
| **III.30** De leerling kan gevogelte, konijnen en wild **(U)** winkelklaar maken.  | **Kennis:*** Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling.
* Gevogelte.
* Courante wildsoorten. **(U)**
* Wildkalender. **(U)**
* Bewaartechnieken.

**Vaardigheden:*** Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling toepassen.
* Gevogelte en konijnen winkelklaar maken.
* Wild winkelklaar maken. **(U)**
* Veilig bewaren.

**Attitude:*** Klantgericht werken.
 | **Vleeswarenbereiding 2de druk****Hoofdstuk 7 Wild, gevogelte, konijn** | 157 – 165  |
| **III.31**De leerling kan orgaanvlees bewerken naar bestemming. | **Kennis:*** Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling.
* Soorten orgaanvlees.
* Bewaartechnieken.

**Vaardigheden:*** Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling toepassen.
* Orgaanvlees klaarmaken volgens bestemming.
* Veilig bewaren.

**Attitude:*** Handig, voedselveilig en precies werken.
 | **/** |  |

1. Kerncompetentie 3

**C3 Vleeswaren, panklare en verkoopklare gerechten bereiden.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)* | *Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes* | *Handboeken MJP* | *Blz.* |
| **III.32**De leerling kan **panklare gerechten** klaarmaken. | **Kennis:*** Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling.
* Grondstoffen.
* Bijkomende ingrediënten.
* Additieven.
* Kruiden.
* Recepten.
* Productiefiche.
* Methoden van de bereiding.
* Gereedschap en apparatuur.
* Meetapparatuur: kerntemperatuur.
* Bewaartechnieken.

**Vaardigheden:**Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.**Attitude:*** Nauwkeurig en voedselveilig werken.
 | **Vleeswarenbereiding 2de druk****Hoofdstuk 5 Panklare gerechten** | 79 – 81  |
| **III.33**De leerling kan **zouterijproducten** bereiden. | **Kennis:*** Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling.
* Grondstoffen.
* Bijkomende ingrediënten.
* Additieven.
* Kruiden.
* Recepten.
* Productiefiche.
* Methoden voor de bereiding van zouterijproducten.
* Gereedschap en apparatuur.
* Meetapparatuur: zoutmeter – kerntemperatuur – PH-meter.
* Bewaartechnieken van zouterijproducten.

**Vaardigheden:**Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.**Attitude:*** Nauwkeurig en voedselveilig werken.
 | **Vleeswarenbereiding 2de druk****Hoofdstuk 6 Vleesproducten**1 Zouterij | 85 - 100  |
| **III.34** De leerling kan **kookworsten** bereiden. | **Kennis:*** Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling.
* Grondstoffen.
* Bijkomende ingrediënten.
* Additieven.
* Kruiden.
* Recepten.
* Productiefiche.
* Methoden voor de bereiding van kookworsten.
* Meetapparatuur.
* Gereedschap en apparatuur.
* Bewaartechnieken van kookworsten.

**Vaardigheden:**Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.**Attitude:*** Nauwkeurig en voedselveilig werken.
 | **Vleeswarenbereiding 2de druk****Hoofdstuk 6 Vleesproducten**5 De kookworsten | 118 -136 |
| **III.35** De leerling kan verduurzaamde **worstsoorten** bereiden. | **Kennis:*** Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling.
* Grondstoffen.
* Bijkomende ingrediënten.
* Additieven.
* Kruiden.
* Recepten.
* Productiefiche.
* Methoden voor de bereiding van droge worsten.
* Meetapparatuur.
* Gereedschap en apparatuur.
* Bewaartechnieken van droge worsten.

**Vaardigheden:**Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.**Attitude:*** Nauwkeurig en voedselveilig werken.
 | **Vleeswarenbereiding 2de druk****Hoofdstuk 6 Vleesproducten**6 Droge worst | 137 - 154 |
| **III.36**De leerling kan l**everbereidingen** maken. | **Kennis:*** Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling.
* Grondstoffen.
* Bijkomende ingrediënten.
* Additieven.
* Kruiden.
* Recepten.
* Productiefiche.
* Methoden voor de bereiding van leverbereidingen.
* Meetapparatuur.
* Gereedschap en apparatuur.
* Bewaartechnieken van leverbereidingen.

**Vaardigheden:**Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.**Attitude:*** Nauwkeurig en voedselveilig werken.
 | **Vleeswarenbereiding 2de druk****Hoofdstuk 6 Vleesproducten**4 Leverbereidingen | 112 - 117 |
| **III.37** De leerling kan **bloedbereidingen** maken. | **Kennis:*** Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling.
* Grondstoffen.
* Bijkomende ingrediënten.
* Additieven.
* Kruiden.
* Recepten.
* Productiefiche.
* Methoden voor de bereiding van bloedbereidingen.
* Gereedschap en apparatuur.
* Bewaartechnieken van bloedbereidingen.

**Vaardigheden:.**Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.**Attitude:*** Nauwkeurig en voedselveilig werken.
 | **Vleeswarenbereiding 2de druk****Hoofdstuk 6 Vleesproducten**2 Bloedbereidingen | 100 - 106 |
| **III.38** De leerling kan **geleibereidingen** maken. | **Kennis:*** Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling.
* Grondstoffen.
* Bijkomende ingrediënten.
* Additieven.
* Kruiden.
* Recepten.
* Productiefiche.
* Methoden voor de bereiding van geleibereidingen.
* Meetapparatuur.
* Gereedschap en apparatuur.
* Bewaartechnieken van geleibereidingen.

**Vaardigheden:**Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.**Attitude:*** Nauwkeurig en voedselveilig werken.
 | **Vleeswarenbereiding 2de druk****Hoofdstuk 6 Vleesproducten**3 Geleibereidingen en aspieken | 107 - 111 |
| **III.39** De leerling kan eenvoudige **culinaire gerechten** bereiden. | **Kennis:*** Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling.
* Vaktermen.
* Klein keukenmateriaal.
* Groot keukenmateriaal.
* Technisch fiche van de apparaten.
* Basisfonds.
* Basisversnijdingen.
* Basissoepen.
* Groenten.
* Fruit.
* Aardappelbereidingen.
* Basis gaartechnieken voor groenten.
* Koude basissausen en dressings.
* Warme basissausen.
* Basis gaartechnieken voor vlees.
* Basis gaartechnieken voor gevogelte.
* Basis gaartechnieken voor wild. **(U)**
* Basis gaartechnieken voor vis. **(U)**
* Basis gaartechnieken voor schelp- en schaaldieren. **(U)**
* Bindmiddelen.
* Eenvoudige nagerechten. **(U)**
* Basisrecepten en -bereidingen.
* Enkelvoudige salades.
* Samengestelde salades.
* Hapjes.
* Kazen. **(U)**
* Aanbod:
	+ koude schotels
	+ fondue
	+ gourmet
	+ barbecue
	+ wok
	+ steengrill
	+ teppanyaki **(U)**
	+ raclette. **(U)**
* Portioneren.
* Presentatietechnieken.
* Bewaartechnieken.
* Halffabricaten.

**Vaardigheden:*** Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling toepassen.
* De bereidingen volgens recept veilig uitvoeren.

**Attitude:*** Nauwkeurig en voedselveilig werken.
 | **Culinaire bereidingen 2de druk****Hoofdstuk 1 Koude bereidingen****Hoofdstuk 2 Warme bereidingen****Hoofdstuk 3 Culinaire bereidingstechnieken****Hoofdstuk 4 Andere producten en hun culinaire toepassingen in de slagerij**2.2.7 De soepen4.2 De Groenten4.3 Het fruit* 1. De koude sausen

2.1 Warme sausen4.4 Basiskennis vis* 1. Salades

4.1 Kaas1.4.1 Koude schotels 3.13 Fondue3.13 Gourmet3.9 Barbecue3.10 Wokken3.11 Teppanyaki4.1.8.7 raclette |  |
| **III.40** De leerling kan zich nieuwe technieken eigen maken. **(U)** | **Kennis:*** Nieuwe technieken.

**Vaardigheden:*** Toepassen van nieuwe technieken.

**Attitude:*** Leergierig zijn.
 |  |  |
| **III.41** De leerling kan nieuwe trends implementeren. **(U)** | **Kennis:*** Nieuwe trends

**Vaardigheden:*** Implementeren van nieuwe trends

**Attitude:*** Leergierig zijn.
 |  |  |
| **III.42** De leerling kan streekgebonden producten verwerken in het aanbod**. (U)** | **Kennis:*** Streekgebonden producten.

**Vaardigheden:*** Implementeren van streekgebonden producten.

**Attitude:*** Leergierig zijn.
 |  |  |

1. Kerncompetentie 4

**C4 De wetgeving van veilig en milieubewust handelen toepassen. De wetgeving van voedselveiligheid toepassen. Verrichten van de bijhorende administratie en registratie.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)* | *Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes* | *Handboeken MJP* | *Blz.* |
| **III.43** De leerling kan de veiligheidsvoorschriften toepassen en laten toepassen. | **Kennis:*** Het werkplaatsreglement.
* Veiligheidsvoorschriften bij gebruik apparatuur.
* Noties i.v.m. beroepsveiligheid.
* Methodes voor het controleren van de werkzaamheden van de teamleden.
* Zie III.15 en 16.

**Vaardigheden:*** In alle handelingen rekening houden met het werkplaatsreglement.
* Veiligheidsinstructiefiches correct toepassen.
* Regels van beroepsveiligheid toepassen (o.a. beschermingsmiddelen, kledingvoorschriften,…).
* Zie III.15 en 16.
* Toezien op het veilig werken van de medewerkers.

**Attitudes:*** Nauwkeurigheid.
* Verantwoordelijkheidszin.
 |  |  |
| **III.44**De leerling kan de milieuvoorschriften toepassen en laten toepassen. | **Kennis:*** De milieuvoorschriften van het bedrijf.
* Algemeen afvalbeheer.
* Specifiek beheer van dierlijk restafval.
* Methodes voor het controleren van de werkzaamheden van de teamleden.

**Vaardigheden:*** In alle handelingen rekening houden met de heersende milieuvoorschriften.
* Toezien op het milieubewust handelen van de teamleden.

**Attitudes:*** Nauwkeurigheid.
* Verantwoordelijkheidszin.
 | **Vleeswarenbereiding 2de druk****Hoofdstuk 8 Verpakken van vlees en vleeswaren** | 173 – 175  |
| **III.45**De leerling kan voedselveilig werken conform de geldende wetgeving. | **Kennis:**Onderstaande kennis heeft enkel de bedoeling de leerlingen een achtergrond te bieden om de verplichte toepassing van de wetgeving op de voedselveiligheid te begrijpen.* Voedselveiligheid FAVV.
* Checklisten FAVV controle.
* Etikettering.
* Traceerbaarheid.
* Meldingsplicht.
* Reinigingsplan.
* Desinfecteringsplan.
* Onderhoudsplan.

**Vaardigheden:*** In alle handelingen rekening houden met de wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling.
* Een staal nemen voor micro-biologisch onderzoek.
* Een onderhoudsplan opstellen.
* Een reinigingsplan opstellen.
* Een desinfecteringsplan opstellen.
* Toezien op het toepassen van het onderhoudsplan, het reinigingsplan, het desinfecteringsplan.

**Attitudes:*** Nauwkeurigheid.
* Verantwoordelijkheidszin.
 | **Culinaire bereidingen 2de druk****Hoofdstuk 6 Allergenen – traceerbaarheid – etikettering**  | 183 - 196 |
| **III.46** De leerling kan een intern autocontrolesysteem toepassen. | **Kennis:**Onderstaande kennis heeft enkel de bedoeling de leerlingen een achtergrond te bieden om de verplichte toepassing van het autocontrolesysteem te begrijpen.* Intern autocontrolesysteem m.b.t.:
	+ De algemene voorschriften inzake voedselveiligheid.
	+ De wettelijke voorschriften m.b.t. de kwaliteit van de producten.
	+ Traceerbaarheid, recall en meldingsplicht.
* Autocontrolegids.
* Checklist en leidraad.

**Vaardigheden**:* Het intern autocontrolesysteem toepassen:
	+ de nodige procedures toepassen;
	+ de nodige instructies toepassen;
	+ de nodige registratieformulieren invullen.
* De autocontrolegids juist gebruiken.
* Gebruik kunnen maken van checklisten en leidraad. **(U)**
 |  |  |
| **III.47**De leerling kan materiaal, toestellen en lokalen reinigen en desinfecteren. | **Kennis:*** De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling.
* Hygiënevoorschriften voor de slagerij.
* Reinigingsproducten.
* Onderhoudsproducten.
* Instructiefiches.

**Vaardigheden:*** In alle handelingen rekening houden met de wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling.
* Correct gebruiken van:
	+ reinigingsproducten;
	+ onderhoudsproducten;
	+ instructiefiches.

**Attitudes:*** Nauwkeurigheid.
* Verantwoordelijkheidszin.
 | **Vleeswarenbereiding 2de druk****Hoofdstuk 8 Verpakken van vlees en vleeswaren** | 173 – 175  |
| **III.48**De leerling kan de ontvangst van de goederen uitvoeren.**(zie ook III.23)** | **Kennis:*** Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling.
* Versheid van de producten.
* Voedingsgeschiktheid.
* Criteria voor versheid van de producten.
* Meetapparatuur.

**Vaardigheden:*** In alle handelingen rekening houden met de wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling.
* Visueel controleren van de versheid.
* Meetapparatuur gebruiken.

**Attitudes:*** Nauwkeurigheid.
* Verantwoordelijkheidszin.
 |  |  |
| **III.49** De leerling kan vleesstukken stockeren conform de wetgeving. | **Kennis:*** Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling.
* Stockeringmethodes voor vlees.
* Etikettering.

**Vaardigheden:*** In alle handelingen rekening houden met de wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling.
* Vleesstukken ophangen.
* Vleesstukken etiketteren.
* Vleesstukken verpakken.
* Vleesstukken veilig stockeren.

**Attitudes*** Nauwkeurigheid.
* Verantwoordelijkheidszin.
 |  |  |
| **III.50**De leerling kan afgewerkte producten en niet verkochte producten bewaren volgens de heersende wetgeving. | **Kennis:*** Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling.
* Belang constante bewaartemperatuur.
* Bewaringstechnieken voor:
	+ grondstoffen;
	+ hulpstoffen;
	+ halffabricaten;
	+ afgewerkte producten;
	+ niet verkochte waren.
* Koeltechnieken voor:
	+ productie;
	+ verkoopsruimte.
* Houdbaarheid.
* Micro-organismen.
* Het verpakken.
* Etikettering.

**Vaardigheden:*** De bewaartemperatuur op peil houden.
* De houdbaarheid van voedingswaren bewaken.
* Voedingswaren beschermen tegen groei van micro-organismen.
* Vakkundig veilig verpakken en etiketteren van voedingswaren.
* Vakkundig veilig bewaren van voedingswaren.

**Attitudes:*** Nauwkeurigheid.
* Verantwoordelijkheidszin
 |  |  |
| **III.51**De leerling kan de administratie en registratie bijhouden, nodig voor het toepassen van de geldende wetgeving. | **Kennis:*** Inkomend register.
* Temperatuurregistratie.
* Registratie GRM [[2]](#footnote-2).
* Uitgaand register.
* Andere beroepsgebonden registers.

**Vaardigheden:*** Gegevensbestanden raadplegen.
* De verschillende registers correct invullen en bijhouden volgens de wetgeving.

**Attitudes:*** Nauwkeurigheid.
* Verantwoordelijkheidszin.
 |  |  |

1. Kerncompetentie 5

**C5 Binnen de context van een slagerij prijsbewust handelen.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)* | *Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes* | *Handboeken MJP* | *Blz.* |
| **III.52** De leerling kan de kostprijs berekenen van het voorbereid product en er de verantwoorde verkoopprijs van het afgewerkt product uit afleiden. | **Kennis:*** Aankoopprijzen.
* De foodcostberekening.
* De verkoopprijs.

**Vaardigheden:*** De foodcost berekenen van een product.
* De verkoopprijs berekenen van een product.

**Attitude:*** Economisch en prijsbewust werken.
 |  |  |
| **III.53**De leerling kan assisteren bij de voorraadbeheer.**III.54**De leerling kan assisteren bij de inkoop van de benodigde grondstoffen, halffabricaten en materiaal. | **Kennis:*** De wetgeving toepasselijk voor deze doelstellingen.
* Controle ontvangst goederen.
* Meetapparatuur.
* Opslagtechnieken.
* Het FIFO- en FEFO [[3]](#footnote-3)-principe.
* Materiaal.

**Vaardigheden:**Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.* Informatie over materialen opzoeken en kritisch vergelijken.

**Attitude:*** Nauwkeurigheid.
 |  |  |
| **III.55** De leerling kan oordeelkundig omgaan met energie, met materialen en toestellen.. | **Kennis:*** Notie van het energieverbruik in een slagerij.
* Notie van de kostprijs van de verschillende materialen en toestellen en van de kostprijs van herstellingen.
* De milieu context.
* De ecologische voetafdruk.

**Vaardigheden**:* Energiebewust werken door juiste aanwending van materialen en toestellen.

**Attitude**:* Respect voor de gebruikte materialen en grondstoffen.
 |  |  |

1. Kerncompetentie 6

**C6 De verkoop organiseren en uitvoeren.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)* | *Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes* | *Handboeken MJP* | *Blz.* |
| **III.56**De leerling kan een gericht marketing- en verkoopsbeleid voeren. | **Kennis:*** Verkoopstechnieken.
* Publiciteitsvoering. Promotie.
* Marketingmix.

**Vaardigheden:**Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.**Attitude:*** Klantgericht werken.
 | **Culinaire bereidingen 2de druk****Hoofdstuk 5 Marketing in de moderne slagerij** | 175 - 180 |
| **III.57**De leerling kan een assortiment samenstellen volgens de verwachte verkoop. | **Kennis:*** Klantenprofiel.
* Assortiment volgens:
	+ de dag van de week,
	+ seizoen,
	+ periodes,
	+ feestdagen,
	+ cultuur.

**Vaardigheden:*** Gepaste assortimenten samenstellen.

**Attitude:*** Klantgericht, commercieel werken.
 |  |  |
| **III.58**De leerling kan de producten, klaar voor verkoop, verzorgd en esthetisch schikken in de toonbank en tijdens de dag herschikken en aanvullen.**III.59**De leerling kan de klant optimaal ontvangen en bedienen. | **Kennis:*** Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling, o.m. prijsaanduidingen.
* Productkennis.
* Maten en gewichten.
* Etikettering. Prijskaartjes
* Toonbankplan.
* Presentatietechnieken.
* Het onthaal klanten.
* Het bedienen klanten.
* Het adviseren klanten.
* Het verkoopsgesprek.
* Het versnijden van producten.
* Het inpakken van producten.
* Gereedschap en materiaal in de winkel.
* Het afrekenen.
* Het opnemen van een bestelling.
* Het behandelen van klachten (zie ook III.2).

**Vaardigheden:**Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.**Attitudes:*** Klantvriendelijkheid.
* Communicatief vaardig zijn.
 |  |  |
| **III.60**De leerling kan de decoratie van de zaak verzorgen. **(U)** | **Kennis:*** Decoratietechnieken.
* Decoratiemateriaal.
* Mogelijke thema’s.

**Vaardigheden:*** De winkel decoreren volgens het gekozen thema.

**Attitude:*** Zin voor esthetiek.
 |  |  |
| **III.61**De leerling kan werken met kassa en meettoestellen. | **Kennis:*** Kassasystemen.
* Meettoestellen.

**Vaardigheden:*** Producten correct wegen.
* Het intern kassasysteem toepassen.

**Attitude:*** Nauwkeurigheid.
 |  |  |
| **III.62**De leerling kan winkelklare producten correct versnijden, portioneren en verpakken. | **Kennis:*** Wetgeving.
* Maten en gewichten.
* Versnijdingstechnieken.
* Verpakkingsmateriaal.
* Verpakkingstechnieken.
* Regels van voedselveiligheid bij het verpakken.

**Vaardigheden:*** Producten correct versnijden en portioneren.
* Producten correct verpakken.

**Attitude:*** Klantgerichtheid.
 |  |  |
| **III.63**De leerling kan de producten op een correcte manier bewaren. | **Kennis:*** Bewaar- en koeltechnieken.

**Vaardigheden:*** Correct toepassen van de bewaar- en koeltechnieken.

**Attitude:*** Hygiënisch bewust werken.
 |  |  |
| **III.64** De leerling kan de vraag van de klant commercieel verwerken. | **Kennis:*** Kennis van het mogelijke assortiment en hoeveelheden.
* Productinformatie.
* Timing van productie.
* Gebruik van bestelformulier.

**Vaardigheden:*** Klanten adviseren en informeren.
* Bestelling correct afwerken en klaarzetten.

**Attitude:*** Communicatief vaardig zijn.
 |  |  |

1. TBI = toegelaten bijkomstige ingrediënten [↑](#footnote-ref-1)
2. GRM = gespecificeerd risicomateriaal [↑](#footnote-ref-2)
3. FIFO = First in, First out / FEFO = First expired, First out. [↑](#footnote-ref-3)