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 – 177  189 |
| **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 Rund  2 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 – 181  190 |
| **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 soepen  4.2 De Groenten  4.3 Het fruit   * 1. De koude sausen   2.1 Warme sausen  4.4 Basiskennis vis   * 1. Salades   4.1 Kaas  1.4.1 Koude schotels  3.13 Fondue  3.13 Gourmet  3.9 Barbecue  3.10 Wokken  3.11 Teppanyaki  4.1.8.7 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)