

# STANDAARDTRAJECT

## Medewerker slagerij dual

### 1. Situering en omschrijving

De opleiding medewerker slagerij dual combineert een schoolcomponent en een werkplekcomponent. De combinatie van schoolcomponent met werkplekcomponent omvat minimaal 28 opleidingsuren per week.

In de opleiding medewerker slagerij dual wordt gekozen voor een overeenkomst alternerende opleiding. Dit impliceert dat de wekelijkse invulling moet overeenstemmen met de normale voltijdse wekelijkse arbeidsduur die van toepassing is in de onderneming overeenkomstig de CAO. Meestal is dit gemiddeld 38 opleidingsuren per week, maar dit dient bij opmaak van de overeenkomst op de werkplek nagevraagd te worden.

De opleiding medewerker slagerij dual wordt georganiseerd in de kwalificatiefase van het BuSO OV3.

Het standaardtraject voor de opleiding medewerker slagerij dual is gebaseerd op de volgende beroepskwalificatie:

- Beroepskwalificatie medewerker slagerij, niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur

In de opleiding medewerker slagerij dual leert men de slager helpen en ondersteunen in zijn activiteiten bij de verwerking van vleeskwartieren en slachtafval, teneinde producten klaar te maken om deze in een consumptiecircuit te brengen onder de vormen van vlees, vleesbereidingen of vleesproducten rekening houdend met de regelgeving in verband met hygiëne en voedselveiligheid.

In een standaardtraject wordt er geen uitspraak gedaan over de organisatievorm van de duale opleiding. De aanbieder dual leren bepaalt zelf of hij dit lineair of modulair organiseert.

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 medewerker slagerij dual als regelmatige leerling te worden toegelaten zijn:

- voldaan hebben aan de voltijdse leerplicht;
- ofwel voldoen aan de toelatingsvoorwaarden tot de kwalificatiefase in opleidingsvorm 3 van het buitengewoon secundair onderwijs, waarop de opleiding medewerker slagerij dual 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.

ofwel als zijinstromer<sup>[1]</sup> beschikken over een gunstige beslissing van de klassenraad voor de opleiding medewerker slagerij duaal.

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 standaardtraject en omvat alle 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 duaal leren 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 – organisatie lineair

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
<b>Werkt hygiënisch, voedselveilig en respecteert de welzijns- en arbeidswetgeving</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Respecteert de ARAB-wetgeving/de codex welzijn op het werk</li><li>- Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne</li><li>- Respecteert de milieuvoorschriften</li></ul>	<b>Basiskennis</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Welzijnswetgeving</li><li>- Arbeidsovereenkomst</li><li>- Besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, E-coli, salmonella, ...)</li></ul> <b>Kennis</b>

[1] Definitie zijinstromer: "jongeren die het onderwijs al hebben verlaten, al dan niet gekwalificeerd, en die zich, na een onderbreking, opnieuw willen inschrijven voor een duaal structuuronderdeel".

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respecteert de arbeidswetgeving</li> <li>- Past hef- en tiltechnieken toe</li> <li>- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>- Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht</li> <li>- Controleert de staat van het materieel</li> <li>- Respecteert het First In/First Out-principe en scheiding van productgroepen</li> <li>- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op</li> <li>- Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen</li> <li>- Gebruikt schoonmaakmaterieel</li> <li>- Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling</li> <li>- Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval</li> <li>- Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Autocontrolelegids van de slagerij</li> <li>- Kritische controlepunten voor het eigen werk</li> <li>- Hygiëneregelgeving</li> <li>- Geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk</li> <li>- Geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken</li> <li>- Ergonomisch verantwoorde werkhoudingen</li> <li>- Hef- en tiltechnieken</li> <li>- Aanwezige infrastructuur op de werkvloer</li> <li>- FIFO/FEFO-principe</li> <li>- Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>- GMP (Good Manufacturing Practices)</li> <li>- GHP (Goede Hygiënische Praktijken)</li> <li>- Schoonmaak- en ontsmettingsprocedures</li> </ul>
<p><b>Werkt in teamverband</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht</li> <li>- Communiceert effectief en efficiënt</li> <li>- Brieft de collega's over de werkzaamheden</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vakterminologie</li> <li>- Organisatiestructuur</li> <li>- Communicatietechnieken</li> </ul>
<p><b>Controleert het vlees</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Controleert of het vlees voldoet aan de hygiënische voorschriften</li> <li>- Slaat het vlees op in de koeling of diepvries</li> <li>- Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze op een lijst of met de computer</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ICT</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kwaliteitsnormen</li> <li>- Traceerbaarheid van producten</li> <li>- Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>- Voorwaarden voor opslag van vlees</li> </ul>
<p><b>Verwerkt karkassen en/of stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken, ...)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stemt het gereedschap af op de snijhandeling en de karakteristieken van het stuk vlees</li> <li>- Versnijdt eventueel karkassen/kwartieren in delen met behoud van herkomstidentificatie</li> <li>- Verwijdert eventueel poten</li> <li>- Verwijdert vet</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Anatomie van dieren</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Traceerbaarheid van producten</li> <li>- Technieken om karkassen en/of grote delen uit te benen en op te delen</li> <li>- Technieken om vlees te snijden</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maakt geen insnijdingen die het vlees in waarde doen dalen en de bewaringstermijn verkorten</li> <li>- Zorgt dat er zo weinig mogelijk vlees aan de verwijderde delen hangt</li> <li>- Verwijdert alle kleine bloeduitstortingen, beensplinters en kraakbeen</li> <li>- Houdt het mes op snee</li> </ul>	
<p><b>Verdeelt de stukken volgens opdracht</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pelt, ontvliest en portioneert de stukken vlees volgens opdracht</li> <li>- Slaat overgebleven resten vlees op volgens bestemming</li> <li>- Gebruikt recipiënten bestemd voor vlees volgens de hygiënische en wettelijke richtlijnen</li> <li>- Houdt versnijdingen van verschillende loten apart in functie van traceerbaarheid</li> <li>- Werkt volgens diersoort, orgaanvlees</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Allergenen</li> <li>- Rode organenpakket</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Traceerbaarheid van producten</li> <li>- Voorwaarden voor opslag van vlees</li> <li>- Technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees</li> <li>- Technieken om vlees bij te snijden</li> </ul>
<p><b>Maakt vleesbereidingen, vermaalt en stelt samen volgens receptuur en in opdracht en doet geregeld visuele, geur- en temperatuurcontroles</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Weegt de benodigde ingrediënten af volgens de technische fiche</li> <li>- Berekent hoeveelheden volgens de opdracht</li> <li>- Controleert de ingrediënten</li> <li>- Maakt de ingrediënten productieklaar</li> <li>- Maakt het vlees productieklaar</li> <li>- Vermaalt, verkleint of hakt eventueel het vlees</li> <li>- Vult het eventueel af</li> <li>- Bereidt volgens receptuur</li> <li>- Lardeert, bardeert, marineert</li> <li>- Plaatst kippen in de grill</li> <li>- Controleert en registreert de temperatuur en de kwaliteit van het vlees</li> <li>- Controleert en registreert het bereide product (visuele controles, geurcontroles, staalnames, ...)</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Allergenen</li> <li>- Voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...)</li> <li>- Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ...</li> <li>- Natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>- Aanwezige infrastructuur op de werkvloer</li> <li>- Voorwaarden voor opslag van vlees</li> <li>- Kwaliteitsnormen</li> <li>- Traceerbaarheid van producten</li> <li>- Technieken om vlees te snijden</li> <li>- Technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees</li> <li>- Kwaliteitsverschillen in productievlees</li> <li>- Machines en het materieel voor het eigen werk</li> <li>- Functionaliteit van de ingrediënten</li> <li>- Criteria voor versheid van grondstoffen</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven</li> <li>- Malen, verkleinen en cutteren</li> <li>- Productiefiches/recepturen</li> <li>- Afvultechnieken</li> <li>- Technieken voor larderen, barderen en marineren</li> <li>- Typologie van vleesstukken</li> </ul>
<p><b>Maakt rauwe en gekookte zouterijproducten klaar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hanteert diverse meetinstrumenten (o.m. de pH-meter, zoutmeter, kernthermometer, pekeweger)</li> <li>- Kantsnijdt het vlees en geeft er de juiste vorm aan</li> <li>- Maakt het vlees volgens rauwe zouterij klaar</li> <li>- Maakt gezouten vlees volgens kookzouterij klaar</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Allergenen</li> <li>- Voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...)</li> <li>- Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ...</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aanwezige infrastructuur op de werkvloer</li> <li>- Kritische controlepunten voor het eigen werk</li> <li>- Voorwaarden voor opslag van vlees</li> <li>- Kwaliteitsnormen</li> <li>- Traceerbaarheid van producten</li> <li>- Criteria voor versheid van grondstoffen</li> <li>- Samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven</li> <li>- Productiefiches/recepturen</li> <li>- Diverse meetinstrumenten</li> <li>- Pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees</li> </ul>
<p><b>Maakt kookworsten en vleesbroden klaar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bereidt het deeg volgens receptuur</li> <li>- Weekt de darmen</li> <li>- Vult af in een darm (natuur- of kunstdarm), in vormen en terrines</li> <li>- Verhit de worsten en vleesbroden</li> <li>- Controleert het verhittingsproces met de geschikte meetinstrumenten</li> <li>- Koelt de producten af tot de geschikte bewaartemperatuur</li> <li>- Controleert op beschadigingen of productiefouten</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Allergenen</li> <li>- Voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...)</li> <li>- Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ...</li> <li>- Natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>- Aanwezige infrastructuur op de werkvloer</li> <li>- Kritische controlepunten voor het eigen werk</li> <li>- Voorwaarden voor opslag van vlees</li> <li>- Kwaliteitsnormen</li> <li>- Traceerbaarheid van producten</li> <li>- Criteria voor versheid van grondstoffen</li> <li>- Samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven</li> <li>- Malen, verkleinen en cutteren</li> <li>- Productiefiches/recepturen</li> <li>- Afvultechnieken</li> <li>- Diverse meetinstrumenten</li> </ul>
<p><b>Maakt droge worsten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verkleint de grondstoffen</li> <li>- Maakt de massa klaar voor droge, snijvaste of smeerbare worst</li> <li>- Voegt eventueel de starterculturen en hulpstoffen toe</li> <li>- Werkt de massa af tot droge worsten</li> <li>- Vult af en bindt poreuze darmen af</li> <li>- Laat de worst rijpen (traag, middelmatig, snel)</li> <li>- Rookt eventueel de worst koud of warm</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Allergenen</li> <li>- Voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...)</li> <li>- Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ...</li> <li>- Natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>- Aanwezige infrastructuur op de werkvloer</li> <li>- Kritische controlepunten voor het eigen werk</li> <li>- Voorwaarden voor opslag van vlees</li> <li>- Kwaliteitsnormen</li> <li>- Traceerbaarheid van producten</li> <li>- Criteria voor versheid van grondstoffen</li> <li>- Samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven</li> <li>- Malen, verkleinen en cutteren</li> <li>- Productiefiches/recepturen</li> <li>- Afvultechnieken</li> <li>- Diverse meetinstrumenten</li> </ul>
<p><b>Maakt leverbereidingen klaar</b></p>	<p><b>Basiskennis</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maakt het basis-leverdeeg op basis van verschillende emulsies volgens opdracht</li> <li>- Werkt het basis-leverdeeg af tot smeerbare en snijvaste leverdeegbereidingen</li> <li>- Werkt af met typische ingrediënten volgens receptuur</li> <li>- Vult het afgewerkte deeg in vormen, darmen of terrines</li> <li>- Braadt, verhit, stoomt de gevulde leverworsten of pasteien</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Allergenen</li> <li>- Voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...)</li> <li>- Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ...</li> <li>- Natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>- Aanwezige infrastructuur op de werkvloer</li> <li>- Kritische controlepunten voor het eigen werk</li> <li>- Voorwaarden voor opslag van vlees</li> <li>- Kwaliteitsnormen</li> <li>- Traceerbaarheid van producten</li> <li>- Criteria voor versheid van grondstoffen</li> <li>- Samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven</li> <li>- Malen, verkleinen en cutteren</li> <li>- Productiefiches/recepturen</li> <li>- Afvultechnieken</li> <li>- Diverse meetinstrumenten</li> </ul>
<p><b>Maakt bloedbereidingen klaar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Warmt eventueel het bloed roerend op</li> <li>- Gaart het zwoerd, verkleint en mengt het met het (opgewarmde) bloed</li> <li>- Cuttert het zwoerd-bloedmengsel</li> <li>- Werkt de bloedbereiding af volgens receptuur</li> <li>- Vult en bindt het afgewerkte deeg af in verschillende soorten natuur- of kunstdarmen of vormt het in</li> <li>- Werkt de bloedbereiding verder af tot bloedworst, witte pens, ...</li> <li>- Gaart de bloedbereiding</li> <li>- Koelt de worsten af volgens het soort darm en kaliber</li> <li>- Rookt eventueel na, na afkoeling</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Allergenen</li> <li>- Voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...)</li> <li>- Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ...</li> <li>- Natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>- Aanwezige infrastructuur op de werkvloer</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kritische controlepunten voor het eigen werk</li> <li>- Voorwaarden voor opslag van vlees</li> <li>- Kwaliteitsnormen</li> <li>- Traceerbaarheid van producten</li> <li>- Criteria voor versheid van grondstoffen</li> <li>- Samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven</li> <li>- Malen, verkleinen en cutteren</li> <li>- Productiefiches/recepturen</li> <li>- Afvultechnieken</li> <li>- Diverse meetinstrumenten</li> </ul>
<p><b>Maakt geleibereidingen klaar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reinigt en zorgt voor het voorzouten van grondstoffen (bij koppen en andere)</li> <li>- Laat garen tot de gewenste malsheid</li> <li>- Selecteert de gegaarde grondstoffen volgens bestemming</li> <li>- Legt grondstoffen in kokende gelei</li> <li>- Verwijdert been, kraakbeen, harde delen, pezen, ...</li> <li>- Verkleint de grondstoffen (malen, hakken)</li> <li>- Maakt geleibereiding op basis van gelatinepoeder of natuurlijke gelei</li> <li>- Laat alles terug opkoken tot gewenste temperatuur</li> <li>- Vormt in darm of vorm in</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Allergenen</li> <li>- Voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...)</li> <li>- Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ...</li> <li>- Natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>- Aanwezige infrastructuur op de werkvloer</li> <li>- Voorwaarden voor opslag van vlees</li> <li>- Kwaliteitsnormen</li> <li>- Traceerbaarheid van producten</li> <li>- Criteria voor versheid van grondstoffen</li> <li>- Samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven</li> <li>- Malen, verkleinen en cutteren</li> <li>- Productiefiches/recepturen</li> <li>- Diverse meetinstrumenten</li> <li>- Geleibereidingen</li> </ul>
<p><b>Schikt en presenteert slagerijproducten, schotels en plaatst ze in de toonbank</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine</li> <li>- Weegt porties af</li> <li>- Gebruikt een vleessnijmachine</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Allergenen</li> <li>- Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ...</li> <li>- Afwerkings- en garneringstechnieken</li> </ul>



<ul style="list-style-type: none"> <li>- Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de waren verkoopsklaar te maken</li> <li>- Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen</li> <li>- Schikt en presenteert slagerijproducten en schotels in de toonbank rekening houdend met het First In/First Out-principe en de scheiding van productgroepen</li> <li>- Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, ...)</li> <li>- Vult de toonbank aan in de loop van de dag</li> <li>- Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- FIFO/FEFO-principe</li> <li>- Kritische controlepunten voor het eigen werk</li> <li>- Voorwaarden voor opslag van vlees</li> <li>- Kwaliteitsnormen</li> <li>- Traceerbaarheid van producten</li> <li>- Criteria voor versheid van grondstoffen</li> <li>- Diverse meetinstrumenten</li> <li>- Functionele rekenvaardigheden</li> <li>- Verpakkingsmethoden</li> <li>- Invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product</li> </ul>
--	---

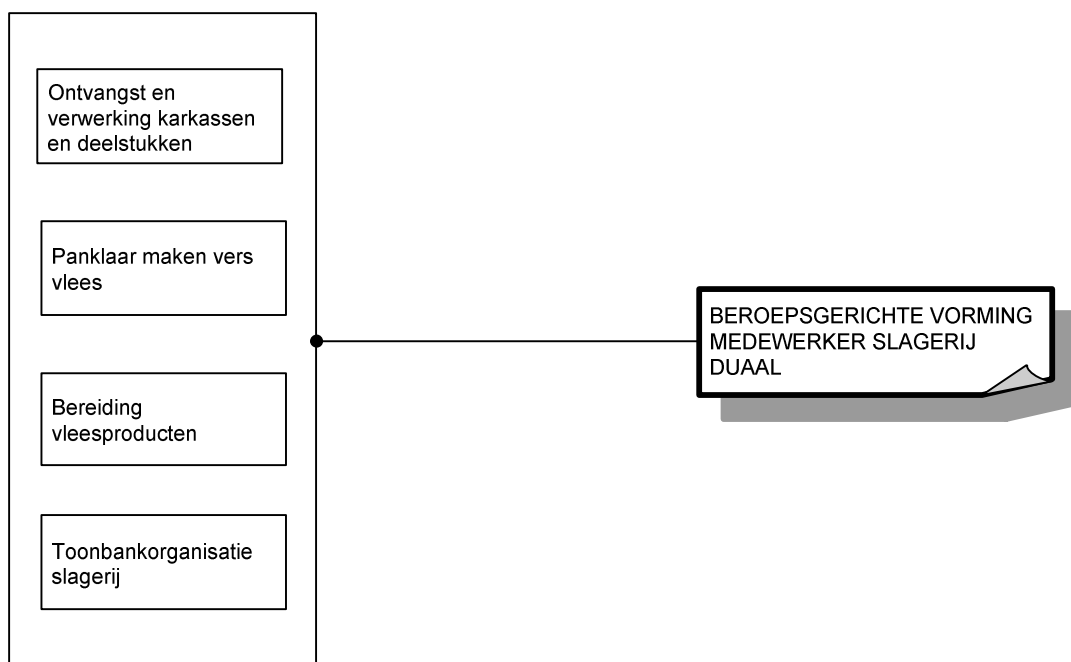
Alle activiteiten situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing).

## 5. Beroepsgerichte vorming – organisatie modulair

De beroepsgerichte vorming kan modulair georganiseerd worden. De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit 4 clusters, samenhangende en afgeronde gehelen van competenties die de lerende de mogelijkheid biedt via een individuele leerweg toe te werken naar een studiebekräftiging met waarborg op vervolgoopleidingen of tewerkstellingsmogelijkheden.

De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit de volgende clusters:

- Ontvangst en verwerking karkassen en deelstukken
- Panklaar maken vers vlees
- Bereiding vleesproducten
- Toonbankorganisatie slagerij



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

### Algemene activiteiten

Onderstaande algemene activiteiten moeten in de modulaire organisatie op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing) geïntegreerd worden, in één of meerdere clusters doorheen de volledige duale opleiding.

Activiteiten	Kennis
<p><b>Werkt hygiënisch, voedselveilig en respecteert de welzijns- en arbeidswetgeving</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Respecteert de ARAB-wetgeving/de codex welzijn op het werk</li> <li>- Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne</li> <li>- Respecteert de milieuvoorschriften</li> <li>- Respecteert de arbeidswetgeving</li> <li>- Past hef- en tiltechnieken toe</li> <li>- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>- Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht</li> <li>- Controleert de staat van het materieel</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Welzijnswetgeving</li> <li>- Arbeidsovereenkomst</li> <li>- Besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, E-coli, salmonella, ...)</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Autocontroleplannen van de slagerij</li> <li>- Kritische controlepunten voor het eigen werk</li> <li>- Hygiëneregelgeving</li> <li>- Geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk</li> <li>- Geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respecteert het First In/First Out-principe en scheiding van productgroepen</li> <li>- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op</li> <li>- Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen</li> <li>- Gebruikt schoonmaakmaterieel</li> <li>- Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling</li> <li>- Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval</li> <li>- Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ergonomisch verantwoorde werkhoudingen</li> <li>- Hef- en tiltechnieken</li> <li>- Aanwezige infrastructuur op de werkvloer</li> <li>- FIFO/FEFO-principe</li> <li>- Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>- GMP (Good Manufacturing Practices)</li> <li>- GHP (Goede Hygiënische Praktijken)</li> <li>- Schoonmaak- en ontsmettingsprocedures</li> </ul>
<p><b>Werkt in teamverband</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht</li> <li>- Communiceert effectief en efficiënt</li> <li>- Brieft de collega's over de werkzaamheden</li> </ul>	<p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vakterminologie</li> <li>- Organisatiestructuur</li> <li>- Communicatietechnieken</li> </ul>

## Cluster Ontvangst en verwerking karkassen en deelstukken – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p><b>Controleert het vlees</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Controleert of het vlees voldoet aan de hygiënische voorschriften</li> <li>- Slaat het vlees op in de koeling of diepvries</li> <li>- Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze op een lijst of met de computer</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ICT</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kwaliteitsnormen</li> <li>- Traceerbaarheid van producten</li> <li>- Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>- Voorwaarden voor opslag van vlees</li> </ul>
<p><b>Verwerkt karkassen en/of stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken, ...)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stemt het gereedschap af op de snijhandeling en de karakteristieken van het stuk vlees</li> <li>- Versnijdt eventueel karkassen/kwartieren in delen met behoud van herkomstidentificatie</li> <li>- Verwijdert eventueel poten</li> <li>- Verwijdert vet</li> <li>- Maakt geen insnijdingen die het vlees in waarde doen dalen en de bewaringstermijn verkorten</li> <li>- Zorgt dat er zo weinig mogelijk vlees aan de verwijderde delen hangt</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Anatomie van dieren</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Traceerbaarheid van producten</li> <li>- Technieken om karkassen en/of grote delen uit te benen en op te delen</li> <li>- Technieken om vlees te snijden</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verwijdert alle kleine bloeditstortingen, beensplinters en kraakbeen</li> <li>- Houdt het mes op snee</li> </ul>	
---	--

## Cluster Panklaar maken vers vlees – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p><b>Verdeelt de stukken volgens opdracht</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pelt, ontvliest en portioneert de stukken vlees volgens opdracht</li> <li>- Slaat overgebleven resten vlees op volgens bestemming</li> <li>- Gebruikt recipiënten bestemd voor vlees volgens de hygiënische en wettelijke richtlijnen</li> <li>- Houdt versnijdingen van verschillende loten apart in functie van traceerbaarheid</li> <li>- Werkt volgens diersoort, orgaanvlees</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Allergenen</li> <li>- Rode organenpakket</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Traceerbaarheid van producten</li> <li>- Voorwaarden voor opslag van vlees</li> <li>- Technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees</li> <li>- Technieken om vlees bij te snijden</li> </ul>
<p><b>Maakt vleesbereidingen, vermaalt en stelt samen volgens receptuur en in opdracht en doet geregeld visuele, geur- en temperatuurcontroles</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Weegt de benodigde ingrediënten af volgens de technische fiche</li> <li>- Berekent hoeveelheden volgens de opdracht</li> <li>- Controleert de ingrediënten</li> <li>- Maakt de ingrediënten productieklaar</li> <li>- Maakt het vlees productieklaar</li> <li>- Vermaalt, verkleint of hakt eventueel het vlees</li> <li>- Vult het eventueel af</li> <li>- Bereidt volgens receptuur</li> <li>- Lardeert, bardeert, marineert</li> <li>- Plaatst kippen in de grill</li> <li>- Controleert en registreert de temperatuur en de kwaliteit van het vlees</li> <li>- Controleert en registreert het bereide product (visuele controles, geurcontroles, staalnames, ...)</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Allergenen</li> <li>- Voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...)</li> <li>- Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ...</li> <li>- Natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginatdarmen en de soorten poreuze darmen</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>- Aanwezige infrastructuur op de werkvloer</li> <li>- Voorwaarden voor opslag van vlees</li> <li>- Kwaliteitsnormen</li> <li>- Traceerbaarheid van producten</li> <li>- Technieken om vlees te snijden</li> <li>- Technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees</li> <li>- Kwaliteitsverschillen in productievlees</li> <li>- Machines en het materieel voor het eigen werk</li> <li>- Functionaliteit van de ingrediënten</li> <li>- Criteria voor versheid van grondstoffen</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven</li> <li>- Malen, verkleinen en cutteren</li> <li>- Productiefiches/recepturen</li> <li>- Afvultechnieken</li> <li>- Technieken voor larderen, barderen en marineren</li> <li>- Typologie van vleesstukken</li> </ul>
--	--

## Cluster Bereiding vleesproducten – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p><b>Maakt rauwe en gekookte zouterijproducten klaar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hanteert diverse meetinstrumenten (o.m. de pH-meter, zoutmeter, kernthermometer, pekeweger)</li> <li>- Kantsnijdt het vlees en geeft er de juiste vorm aan</li> <li>- Maakt het vlees volgens rauwe zouterij klaar</li> <li>- Maakt gezouten vlees volgens kookzouterij klaar</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Allergenen</li> <li>- Voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...)</li> <li>- Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ...</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aanwezige infrastructuur op de werkvloer</li> <li>- Kritische controlepunten voor het eigen werk</li> <li>- Voorwaarden voor opslag van vlees</li> <li>- Kwaliteitsnormen</li> <li>- Traceerbaarheid van producten</li> <li>- Criteria voor versheid van grondstoffen</li> <li>- Samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven</li> <li>- Productiefiches/recepturen</li> <li>- Diverse meetinstrumenten</li> <li>- Pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees</li> </ul>
<p><b>Maakt kookworsten en vleesbroden klaar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bereidt het deeg volgens receptuur</li> <li>- Weekt de darmen</li> <li>- Vult af in een darm (natuur- of kunstdarm), in vormen en terrines</li> <li>- Verhit de worsten en vleesbroden</li> <li>- Controleert het verhittingsproces met de geschikte meetinstrumenten</li> <li>- Koelt de producten af tot de geschikte bewaartemperatuur</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Allergenen</li> <li>- Voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...)</li> <li>- Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ...</li> <li>- Natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden),</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Controleert op beschadigingen of productiefouten</li> </ul>	<p>alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen</p> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>- Aanwezige infrastructuur op de werkvloer</li> <li>- Kritische controlepunten voor het eigen werk</li> <li>- Voorwaarden voor opslag van vlees</li> <li>- Kwaliteitsnormen</li> <li>- Traceerbaarheid van producten</li> <li>- Criteria voor versheid van grondstoffen</li> <li>- Samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven</li> <li>- Malen, verkleinen en cutteren</li> <li>- Productiefiches/recepturen</li> <li>- Afvultechnieken</li> <li>- Diverse meetinstrumenten</li> </ul>
<p><b>Maakt droge worsten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verkleint de grondstoffen</li> <li>- Maakt de massa klaar voor droge, snijvaste of smeerbare worst</li> <li>- Voegt eventueel de starterculturen en hulpstoffen toe</li> <li>- Werkt de massa af tot droge worsten</li> <li>- Vult af en bindt poreuze darmen af</li> <li>- Laat de worst rijpen (traag, middelmatig, snel)</li> <li>- Rookt eventueel de worst koud of warm</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Allergenen</li> <li>- Voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...)</li> <li>- Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ...</li> <li>- Natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>- Aanwezige infrastructuur op de werkvloer</li> <li>- Kritische controlepunten voor het eigen werk</li> <li>- Voorwaarden voor opslag van vlees</li> <li>- Kwaliteitsnormen</li> <li>- Traceerbaarheid van producten</li> <li>- Criteria voor versheid van grondstoffen</li> <li>- Samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven</li> <li>- Malen, verkleinen en cutteren</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Productiefiches/recepturen</li> <li>- Afvultechnieken</li> <li>- Diverse meetinstrumenten</li> </ul>
<p><b>Maakt leverbereidingen klaar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maakt het basis-leverdeeg op basis van verschillende emulsies volgens opdracht</li> <li>- Werkt het basis-leverdeeg af tot smeerbare en snijvaste leverdeegbereidingen</li> <li>- Werkt af met typische ingrediënten volgens receptuur</li> <li>- Vult het afgewerkte deeg in vormen, darmen of terrines</li> <li>- Braadt, verhit, stoomt de gevulde leverworsten of pasteien</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Allergenen</li> <li>- Voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...)</li> <li>- Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ...</li> <li>- Natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>- Aanwezige infrastructuur op de werkvloer</li> <li>- Kritische controlepunten voor het eigen werk</li> <li>- Voorwaarden voor opslag van vlees</li> <li>- Kwaliteitsnormen</li> <li>- Traceerbaarheid van producten</li> <li>- Criteria voor versheid van grondstoffen</li> <li>- Samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven</li> <li>- Malen, verkleinen en cutteren</li> <li>- Productiefiches/recepturen</li> <li>- Afvultechnieken</li> <li>- Diverse meetinstrumenten</li> </ul>
<p><b>Maakt bloedbereidingen klaar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Warmt eventueel het bloed roerend op</li> <li>- Gaart het zwoerd, verkleint en mengt het met het (opgewarmde) bloed</li> <li>- Cuttert het zwoerd-bloedmengsel</li> <li>- Werkt de bloedbereiding af volgens receptuur</li> <li>- Vult en bindt het afgewerkte deeg af in verschillende soorten natuur- of kunstdarmen of vormt het in</li> <li>- Werkt de bloedbereiding verder af tot bloedworst, witte pens, ...</li> <li>- Gaart de bloedbereiding</li> <li>- Koelt de worsten af volgens het soort darm en kaliber</li> <li>- Rookt eventueel na, na afkoeling</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Allergenen</li> <li>- Voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...)</li> <li>- Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ...</li> <li>- Natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>- Aanwezige infrastructuur op de werkvloer</li> <li>- Kritische controlepunten voor het eigen werk</li> <li>- Voorwaarden voor opslag van vlees</li> <li>- Kwaliteitsnormen</li> <li>- Traceerbaarheid van producten</li> <li>- Criteria voor versheid van grondstoffen</li> <li>- Samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven</li> <li>- Malen, verkleinen en cutteren</li> <li>- Productiefiches/recepturen</li> <li>- Afvultechnieken</li> <li>- Diverse meetinstrumenten</li> </ul>
<p><b>Maakt geleibereidingen klaar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reinigt en zorgt voor het voorzouten van grondstoffen (bij koppen en andere)</li> <li>- Laat garen tot de gewenste malsheid</li> <li>- Selecteert de gegaarde grondstoffen volgens bestemming</li> <li>- Legt grondstoffen in kokende gelei</li> <li>- Verwijdert been, kraakbeen, harde delen, pezen, ...</li> <li>- Verkleint de grondstoffen (malen, hakken)</li> <li>- Maakt geleibereiding op basis van gelatinepoeder of natuurlijke gelei</li> <li>- Laat alles terug opkoken tot gewenste temperatuur</li> <li>- Vormt in darm of vorm in</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Allergenen</li> <li>- Voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...)</li> <li>- Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ...</li> <li>- Natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</li> <li>- Aanwezige infrastructuur op de werkvloer</li> <li>- Voorwaarden voor opslag van vlees</li> <li>- Kwaliteitsnormen</li> <li>- Traceerbaarheid van producten</li> <li>- Criteria voor versheid van grondstoffen</li> <li>- Samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven</li> <li>- Malen, verkleinen en cutteren</li> <li>- Productiefiches/recepturen</li> <li>- Diverse meetinstrumenten</li> <li>- Geleibereidingen</li> </ul>

## Cluster Toonbankorganisatie slagerij – BEHEERSINGSNIVEAU 2



Activiteiten	Kennis
<p><b>Schikt en presenteert slagerijproducten, schotels en plaatste in de toonbank</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine</li> <li>- Weegt porties af</li> <li>- Gebruikt een vleessnijmachine</li> <li>- Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de waren verkoopsklaar te maken</li> <li>- Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen</li> <li>- Schikt en presenteert slagerijproducten en schotels in de toonbank rekening houdend met het First In/First Out-principe en de scheiding van productgroepen</li> <li>- Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, ...)</li> <li>- Vult de toonbank aan in de loop van de dag</li> <li>- Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen</li> </ul>	<p><b>Basiskennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Allergenen</li> <li>- Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ...</li> <li>- Afwerkings- en garneringstechnieken</li> </ul> <p><b>Kennis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- FIFO/FEFO-principe</li> <li>- Kritische controlepunten voor het eigen werk</li> <li>- Voorwaarden voor opslag van vlees</li> <li>- Kwaliteitsnormen</li> <li>- Traceerbaarheid van producten</li> <li>- Criteria voor versheid van grondstoffen</li> <li>- Diverse meetinstrumenten</li> <li>- Functionele rekenvaardigheden</li> <li>- Verpakkingsmethoden</li> <li>- Invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product</li> </ul>

Alle activiteiten situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing).

## 6. Werkplekcomponent

In het kader van de werkplekcomponent moet er een voorafgaandelijk gezondheidsbeoordeling plaatsvinden indien de welzijnswetgeving dit vereist.

De werkplekcomponent in de opleiding medewerker slagerij dual omvat gemiddeld op jaarbasis minstens 20 opleidingsuren per week op de reële werkplek.

## 7. Studiebekrachtiging

Met in acht name van het evaluatieresultaat leidt de opleiding medewerker slagerij dual tot één van de volgende vormen van studiebekrachtiging:

- een getuigschrift van een opleiding "medewerker slagerij dual", met inbegrip van de beroepskwalificatie "medewerker slagerij" niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 2 van het Europese kwalificatiekader:
  - wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de algemene en sociale vorming en de beroepsgerichte vorming zoals in dit standaardtraject is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.

- een bewijs van beroepskwalificatie “medewerker slagerij” niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 2 van het Europese kwalificatiekader:
  - wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de beroepsgerichte vorming zoals in dit standaardtraject is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.
- een attest van verworven bekwaamheden, bewijs van competenties:
  - wordt uitgereikt na slagen voor een aantal competenties die in dit standaardtraject zijn opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent zijn gerealiseerd.

## 8. Verwantschap duaal / niet-duaal

Met de opleiding medewerker slagerij duaal is verwant binnen het niet-duaal opleidingsaanbod:

- Slagersgast