

STANDAARDTRAJECT

Gespecialiseerd verkoper slagerij dual

1. Situering en omschrijving

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

In de opleiding gespecialiseerd verkoper 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 gespecialiseerd verkoper slagerij dual wordt georganiseerd als een specialisatiejaar in het derde leerjaar van de derde graad beroepssecundair onderwijs, voor het studiegebied voeding.

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

- Beroepskwalificatie verkoper slagerij, niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur

In de opleiding gespecialiseerd verkoper slagerij dual leert men de klant adviseren, producten verkopen en slagerijactiviteiten uitoefenen teneinde de klanten vakkundig te bedienen volgens zijn wensen, rekening houdend met de vereisten bij voorraad- en stockbeheer.

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 1 jaar, waarvan bij modulaire organisatie kan worden afgeweken in functie van de individuele leerweg van een jongere.

2. Toelatingsvoorwaarden

De voorwaarden om bij de start van de opleiding gespecialiseerd verkoper slagerij dual als regelmatige leerling te worden toegelaten zijn:

- voldaan hebben aan de voltijdse leerplicht;
- ofwel voldoen aan de toelatingsvoorwaarden tot het derde leerjaar van de derde graad bso, ingericht als specialisatiejaar, waarop de opleiding gespecialiseerd verkoper slagerij dual zich situeert. Deze voorwaarden zijn bepaald in de codex secundair onderwijs en het besluit van de Vlaamse Regering van 19 juli 2002 betreffende de organisatie van het voltijds secundair onderwijs, en meegedeeld bij omzendbrief SO 64;

ofwel als zijinstromer¹ beschikken over een gunstige beslissing van de klassenraad voor de opleiding gespecialiseerd verkoper slagerij dual.

Uit het leerlingendossier moet de verificatie kunnen opmaken dat de leerling aan de toelatingsvoorwaarden voldoet.

3. Algemene vorming

De verplichte algemene vorming voor het derde leerjaar van de derde graad bso is opgenomen in het standaardtraject en omvat alle eindtermen of een verwijzing naar de inhoud van deze onderdelen:

Project algemene vakken

De vakgebonden eindtermen van het derde leerjaar van de derde graad bso.

Moderne vreemde talen (Frans of Engels)

De vakgebonden eindtermen van Frans of Engels van het derde leerjaar van de derde graad bso.

Lichamelijke opvoeding (niet van toepassing voor CDO en Syntra)

De vakgebonden eindtermen van het derde leerjaar van de derde graad bso.

Vakoverschrijdende eindtermen

De vakoverschrijdende eindtermen van het secundair onderwijs.

Levensbeschouwing (niet van toepassing voor CDO en Syntra)

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 dual leren bepaalt zelf hoe de algemeen vormende competenties 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
Werkt hygiënisch, voedselveilig en respecteert de welzijns- en arbeidswetgeving	Basiskennis <ul style="list-style-type: none">- Welzijnswetgeving- Arbeidsovereenkomst

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 dual structuuronderdeel".

<ul style="list-style-type: none"> - Respecteert de ARAB-wetgeving/de codex welzijn op het werk - Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne - Respecteert de milieuvoorschriften - Respecteert de arbeidswetgeving - Past hef- en tiltechnieken toe - Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen - Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen - Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht - Controleert de staat van het materieel - Respecteert het First In-First Out-principe en scheiding van productgroepen - Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op - Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen - Gebruikt schoonmaakmaterieel - Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling - Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval - Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, E-coli, salmonella, ...) <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen - Autocontrolegids van de slagerij - GMP - GHP - FIFO/FEFO-principe - Aanwezige infrastructuur op de werkvloer - Schoonmaak- en ontsmettingsprocedures - Geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken - Kritische controlepunten voor het eigen werk - Geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk - Hygiëneregelgeving - Ergonomisch verantwoorde werkhoudingen - Hef- en tiltechnieken
<p>Werkt in teamverband</p> <ul style="list-style-type: none"> - Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht - Communiceert effectief en efficiënt - Brieft de collega's over de werkzaamheden 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Communicatietechnieken <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organisatiestructuur - Vakterminologie
<p>Controleert het vlees</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controleert of het vlees voldoet aan de hygiënische voorschriften - Slaat het vlees op in de koeling of diepvries - Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze op een lijst of met de computer 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - ICT <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen - Voorwaarden voor opslag van goederen en producten - Kwaliteitsnormen - Traceerbaarheid van goederen en producten
<p>Verwerkt stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verwerkt stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken, ...) 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anatomie van dieren <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Technieken om vlees te snijden

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

	<ul style="list-style-type: none"> - HACCP-normen - Kwaliteitsverschillen in productievlees - Machines en het materieel voor het eigen werk - Technieken om vlees te snijden - Functionaliteit van de ingrediënten - Samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven - Malen, verkleinen en cutteren - Productiefiches/recepturen - Afvultechnieken - Technieken voor larderen, barderen en marineren - Traceerbaarheid van goederen en producten
<p>Snijdt en verpakt verse producten voor bestellingen, voor de zelfbedieningsafdeling en/of presenteert ze in de toonbank</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine - Verpakt efficiënt en kostenbewust - Weegt producten af - Gebruikt een snijmachine - Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken - Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen - Schikt en presenteert producten en schotels in de toonbank rekening houdend met het "First In-First Out" principe en de scheiding van productgroepen - Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, ...) - Controleert de verpakking en het etiket - Vult de toonbank aan in de loop van de dag - Plaatst promotionele artikels op een commerciële plaats - Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergenen - Etikettering - Snij- en verpakkingsmachines - Presentatietechnieken van producten - Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ...) - Verkoopstechnieken - Afwerkings- en garneringstechnieken - Functionele rekenvaardigheden <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - FIFO/FEFO-principe - Kritische controlepunten voor het eigen werk - Voorwaarden voor opslag van goederen en producten - Kwaliteitsnormen - HACCP-normen - Criteria voor versheid van grondstoffen - Diverse meetinstrumenten - Verpakkingsmethoden - Invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product - Traceerbaarheid van goederen en producten
<p>Ontvangt goederen en producten en controleert de levering</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vergelijkt de levering met de bestelbon en andere formulieren - Registreert de levering - Evalueert de kwaliteit van de levering 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Voorschriften voor ontvangst, controle en retour van goederen <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - GMP - FIFO/FEFO-principe

<ul style="list-style-type: none"> - Meldt leveringen die niet voldoen volgens de bedrijfseigen procedures - Slaat de goederen en producten op volgens de gangbare principes 	<ul style="list-style-type: none"> - Voorwaarden voor opslag van goederen en producten - Registratietechnieken - Sorteer- en stockeertechnieken m.b.t. goederen en producten
<p>Controleert de staat en bewaring van bederfbare producten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Beoordeelt de versheid zintuiglijk - Controleert de temperatuur en de versheid van de goederen aan de hand van meetapparatuur - Controleert en registreert de temperatuur in de opslagruimte - Controleert vervaldata - Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids) norm voldoen - Verwijdert beschadigde producten - Registreert producten die verkocht worden met reductie of die verwijderd worden als afval 	<p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - GMP - FIFO/FEFO-principe - Registratietechnieken - HACCP-normen - Criteria voor versheid van grondstoffen
<p>Verzamelt de opvolgdocumenten voor de traceerbaarheid van goederen (leveringsdata, temperatuuropmetingen, lotnummers, ...)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controleert de beschikbare product-, proces- en transportgegevens - Registreert bij ontvangst de gegevens op lijsten en vermeldt afwijkingen - Registreert de temperatuur in de opslagruimte - Houdt gegevens bij met het oog op de traceerbaarheid van de goederen 	<p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - GMP - FIFO/FEFO-principe - Registratietechnieken - Traceerbaarheid van goederen en producten
<p>Gaat professioneel om met klanten en stelt de aankoopwensen van de klant vast</p> <ul style="list-style-type: none"> - Past uiterlijk en kleding aan de kenmerken van de verkoopomgeving aan - Verwelkomt de klant professioneel - Luistert naar de wens(en) van de klant - Stelt vragen over de wens(en) van de klant - Schat in hoe de klant wil geholpen worden - Vermijdt conflicten met klanten - Lost eventuele klachten op - Detecteert verdachte klanten met het oog op diefstalpreventie - Grijpt in op verdachte klanten, rekening houdend met de wetgeving en met de bedrijfsinterne procedures 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Frans: zinnen en regelmatig voorkomende uitdrukkingen van klanten begrijpen en in eenvoudige bewoordingen communiceren over de belangrijke aspecten van de artikelen en de verkoop - Engels: zinnen en regelmatig voorkomende uitdrukkingen van klanten begrijpen en in eenvoudige bewoordingen communiceren over de belangrijke aspecten van de artikelen en de verkoop - ICT - Privacyregelgeving - Multi channel - Handelsrecht <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Principes van klantvriendelijkheid

	<ul style="list-style-type: none"> - Typologie van klanten of consumenten - Conflicthantering - Verkooptechnieken - Wet- en regelgeving i.v.m. diefstalpreventie: rechten van personeel en klant - Communicatietechnieken
<p>Adviseert over de producten en diensten volgens de commerciële regels van de zaak</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vertaalt de wens van de klant naar de mogelijkheden van het assortiment - Geeft informatie over de kenmerken van de producten (oorsprong, gebruik, ...) en de voordelen voor de klant in functie van zijn wensen - Demonstreert, toont producten of geeft proevertjes - Adviseert de klant omtrent hoeveelheden en producten passend bij menu's en aantal personen - Raadt producten aan in functie van de wensen van de klant - Geeft informatiemateriaal mee (brochures, ...) - Stimuleert de klant tot een aankoopbeslissing - Stelt aanvullende producten voor (meerverkoop) - Informeert de klant over de diensten bij verkoop (levering, getrouwheidskaart, ...) - Informeert de klant over houdbaarheden en verwerking van de producten - Sluit de verkoop af 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Interculturele gebruiken - Samenstelling van menu's <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Typologie van klanten of consumenten - Verkooptechnieken - Assortiment
<p>Ontvangt betalingen en bedient de kassa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Start het kassa- en/of registratiesysteem - Controleert de kassa aan het begin van de werkdag - Bedient het kassa- en/of registratiesysteem - Registreert correct de verkoopprijs en de bijkomende kosten - Zoekt klantgegevens op - Past klantgetrouwheidssystemen, kortingen en geschenkbonnen correct toe - Informeert de klant over de verschillende betalingsmogelijkheden 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fraudetechnieken - Eenvoudige onderhoudstechnieken - ICT <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Betaalmiddelen (werking, geldigheid, ...) - Opmaak van facturen - Opmaak van BTW-bonnen - Kassaverrichtingen - Functionele rekenvaardigheden

<ul style="list-style-type: none"> - Maakt een BTW-bon of factuur volgens de wettelijke normen - Geeft correct wisselgeld weer - Handelt de verschillende betalingsmogelijkheden op een correcte manier af - Reageert adequaat op fraudepogingen - Sluit het kassa- en/of registratiesysteem - Vermijdt kassaverschillen - Telt het geld na sluiting - Lost eenvoudige technische storingen op 	
<p>Ordent de voorraad en bevoorraadt</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vult producten aan volgens het FIFO/FEFO-principe - Merkt gebreken aan de producten op en neemt gepaste maatregelen ((bijna) vervallen producten uit de afdeling nemen, ...) - Schikt producten aantrekkelijk en hygiënisch 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - ICT <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Voorraadbeheer - Allergenen <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - GMP - FIFO/FEFO-principe - HACCP-normen
<p>Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en maakt bestellingen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Houdt gegevens bij over het verbruik van producten - Berekent de hoeveelheid producten voor de bestelling - Vult een bestelformulier in - Contacteert leveranciers - Bestelt producten 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - ICT <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Voorraadbeheer - Bestellingen (bestelbonnen, opmaak, opvolging, procedures, formulieren, ...) - Contacten leveranciers <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - GMP - FIFO/FEFO-principe - Traceerbaarheid van goederen en producten

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

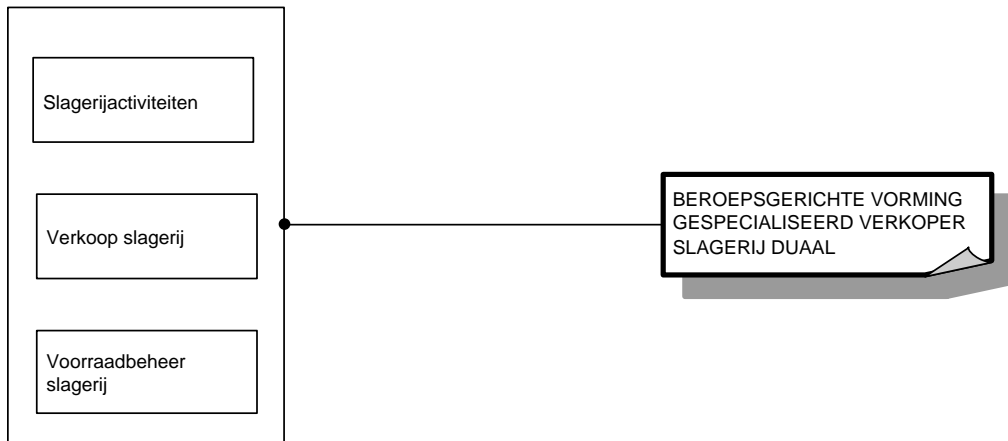
5. Beroepsgerichte vorming – organisatie modulair

De beroepsgerichte vorming kan modulair georganiseerd worden. De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit 3 clusters, samenhangende en afgeronde gehelen van competenties die de lerende de mogelijkheid biedt via een individuele leerweg toe te werken naar een studiebekrchtiging met waarborg op vervolgoopleidingen of tewerkstellingsmogelijkheden.

De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit de volgende clusters:

- Slagerijactiviteiten
- Verkoop slagerij

- Voorraadbeheer 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>Werkt hygiënisch, voedselveilig en respecteert de welzijns- en arbeidswetgeving</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respecteert de ARAB-wetgeving/de codex welzijn op het werk - Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne - Respecteert de milieuvoorschriften - Respecteert de arbeidswetgeving - Past hef- en tiltechnieken toe - Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen - Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen - Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht - Controleert de staat van het materieel - Respecteert het First In-First Out-principe en scheiding van productgroepen - Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Welzijnswetgeving - Arbeidsovereenkomst <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, E-coli, salmonella, ...) <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen - Autocontrolelegids van de slagerij - GMP - GHP - FIFO/FEFO-principe - Aanwezige infrastructuur op de werkvloer - Schoonmaak- en ontsmettingsprocedures - Geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken

<ul style="list-style-type: none"> - Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen - Gebruikt schoonmaakmaterieel - Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling - Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval - Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op 	<ul style="list-style-type: none"> - Kritische controlepunten voor het eigen werk - Geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk - Hygiëneregelgeving - Ergonomisch verantwoorde werkhoudingen - Hef- en tiltechnieken
<p>Werkt in teamverband</p> <ul style="list-style-type: none"> - Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht - Communiceert effectief en efficiënt - Brieft de collega's over de werkzaamheden 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Communicatietechnieken <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organisaatiestructuur - Vakterminologie

Cluster Slagerijactiviteiten – BEHEERSINGSNIVEAU 2

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

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

<p>Snijdt en verpakt verse producten voor bestellingen, voor de zelfbedieningsafdeling en/of presenteert ze in de toonbank</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine - Verpakt efficiënt en kostenbewust - Weegt producten af - Gebruikt een snijmachine - Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken - Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen - Schikt en presenteert producten en schotels in de toonbank rekening houdend met het "First In-First Out" principe en de scheiding van productgroepen - Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, ...) - Controleert de verpakking en het etiket - Vult de toonbank aan in de loop van de dag - Plaatst promotionele artikels op een commerciële plaats - Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergenen - Etikettering - Snij- en verpakkingsmachines - Presentatietechnieken van producten - Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ...) - Verkoopstechnieken - Afwerkings- en garneringstechnieken - Functionele rekenvaardigheden <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - FIFO/FEFO-principe - Kritische controlepunten voor het eigen werk - Voorwaarden voor opslag van goederen en producten - Kwaliteitsnormen - HACCP-normen - Criteria voor versheid van grondstoffen - Diverse meetinstrumenten - Verpakkingsmethoden - Invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product - Traceerbaarheid van goederen en producten
---	---

Cluster Verkoop slagerij – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Gaat professioneel om met klanten en stelt de aankoopwensen van de klant vast</p> <ul style="list-style-type: none"> - Past uiterlijk en kleding aan de kenmerken van de verkoopomgeving aan - Verwelkomt de klant professioneel - Luistert naar de wens(en) van de klant - Stelt vragen over de wens(en) van de klant - Schat in hoe de klant wil geholpen worden - Vermijdt conflicten met klanten - Lost eventuele klachten op - Detecteert verdachte klanten met het oog op diefstalpreventie 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Frans: zinnen en regelmatig voorkomende uitdrukkingen van klanten begrijpen en in eenvoudige bewoordingen communiceren over de belangrijke aspecten van de artikelen en de verkoop - Engels: zinnen en regelmatig voorkomende uitdrukkingen van klanten begrijpen en in eenvoudige bewoordingen communiceren over de belangrijke aspecten van de artikelen en de verkoop - ICT - Privacyregelgeving - Multi channel - Handelsrecht

<ul style="list-style-type: none"> - Grijpt in op verdachte klanten, rekening houdend met de wetgeving en met de bedrijfsinterne procedures 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Principes van klantvriendelijkheid - Typologie van klanten of consumenten - Conflicthantering - Verkooptechnieken - Wet- en regelgeving i.v.m. diefstalpreventie: rechten van personeel en klant - Communicatietechnieken
<p>Adviseert over de producten en diensten volgens de commerciële regels van de zaak</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vertaalt de wens van de klant naar de mogelijkheden van het assortiment - Geeft informatie over de kenmerken van de producten (oorsprong, gebruik, ...) en de voordelen voor de klant in functie van zijn wensen - Demonstreert, toont producten of geeft proeftjes - Adviseert de klant omtrent hoeveelheden en producten passend bij menu's en aantal personen - Raadt producten aan in functie van de wensen van de klant - Geeft informatiemateriaal mee (brochures, ...) - Stimuleert de klant tot een aankoopbeslissing - Stelt aanvullende producten voor (meerverkoop) - Informeert de klant over de diensten bij verkoop (levering, getrouwheidskaart, ...) - Informeert de klant over houdbaarheden en verwerking van de producten - Sluit de verkoop af 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Interculturele gebruiken - Samenstelling van menu's <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Typologie van klanten of consumenten - Verkooptechnieken - Assortiment
<p>Ontvangt betalingen en bedient de kassa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Start het kassa- en/of registratiesysteem - Controleert de kassa aan het begin van de werkdag - Bedient het kassa- en/of registratiesysteem - Registreert correct de verkoopprijs en de bijkomende kosten - Zoekt klantgegevens op - Past klantgetrouwheidssystemen, kortingen en geschenkbonnen correct toe 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fraudetechnieken - Eenvoudige onderhoudstechnieken - ICT <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Betaalmiddelen (werking, geldigheid, ...) - Opmaak van facturen - Opmaak van BTW-bonnen - Kassaverrichtingen - Functionele rekenvaardigheden

<ul style="list-style-type: none"> - Informeert de klant over de verschillende betalingsmogelijkheden - Maakt een BTW-bon of factuur volgens de wettelijke normen - Geeft correct wisselgeld weer - Handelt de verschillende betalingsmogelijkheden op een correcte manier af - Reageert adequaat op fraudepogingen - Sluit het kassa- en/of registratiesysteem - Vermijdt kassaverschillen - Telt het geld na sluiting - Lost eenvoudige technische storingen op 	
--	--

Cluster Voorraadbeheer slagerij – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Ontvangt goederen en producten en controleert de levering</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vergelijkt de levering met de bestelbon en andere formulieren - Registreert de levering - Evalueert de kwaliteit van de levering - Meldt leveringen die niet voldoen volgens de bedrijfseigen procedures - Slaat de goederen en producten op volgens de gangbare principes 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Voorschriften voor ontvangst, controle en retour van goederen <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - GMP - FIFO/FEFO-principe - Voorwaarden voor opslag van goederen en producten - Registratietechnieken - Sorteer- en stockeertechnieken m.b.t. goederen en producten
<p>Controleert de staat en bewaring van bederfbare producten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Beoordeelt de versheid zintuiglijk - Controleert de temperatuur en de versheid van de goederen aan de hand van meetapparatuur - Controleert en registreert de temperatuur in de opslagruimte - Controleert vervaldata - Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids) norm voldoen - Verwijdert beschadigde producten - Registreert producten die verkocht worden met reductie of die verwijderd worden als afval 	<p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - GMP - FIFO/FEFO-principe - Registratietechnieken - HACCP-normen - Criteria voor versheid van grondstoffen
<p>Verzamelt de opvolgdocumenten voor de traceerbaarheid van goederen (leveringsdata, temperatuuropmetingen, lotnummers, ...)</p>	<p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - GMP - FIFO/FEFO-principe - Registratietechnieken - Traceerbaarheid van goederen en producten

<ul style="list-style-type: none"> - Controleert de beschikbare product-, proces- en transportgegevens - Registreert bij ontvangst de gegevens op lijsten en vermeldt afwijkingen - Registreert de temperatuur in de opslagruimte - Houdt gegevens bij met het oog op de traceerbaarheid van de goederen 	
<p>Ordent de voorraad en bevoorraadt</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vult producten aan volgens het FIFO/FEFO-principe - Merkt gebreken aan de producten op en neemt gepaste maatregelen ((bijna) vervallen producten uit de afdeling nemen, ...) - Schikt producten aantrekkelijk en hygiënisch 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - ICT <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Voorraadbeheer - Allergenen <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - GMP - FIFO/FEFO-principe - HACCP-normen
<p>Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en maakt bestellingen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Houdt gegevens bij over het verbruik van producten - Berekent de hoeveelheid producten voor de bestelling - Vult een bestelformulier in - Contacteert leveranciers - Bestelt producten 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - ICT <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Voorraadbeheer - Bestellingen (bestelbonnen, opmaak, opvolging, procedures, formulieren, ...) - Contacten leveranciers <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - GMP - FIFO/FEFO-principe - Traceerbaarheid van goederen en producten

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 gespecialiseerd verkoper 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 gespecialiseerd verkoper slagerij dual tot één van de volgende vormen van studiebekrachtiging:

- een diploma van secundair onderwijs (bso), bewijs van onderwijskwalificatie "gespecialiseerd verkoper slagerij dual" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader, met inbegrip van de beroepskwalificatie, "verkoper slagerij" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader:
 - is voorbehouden voor leerlingen met vooropleiding beroepssecundair onderwijs;
 - wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de algemene en beroepsgerichte vorming zoals in dit standaardtraject is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.

- een studiegetuigschrift van het derde leerjaar van de derde graad van het secundair onderwijs ingericht onder de vorm van een specialisatiejaar, bewijs van onderwijskwalificatie "gespecialiseerd verkoper slagerij dual" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader, met inbegrip van de beroepskwalificatie "verkoper slagerij" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader:
 - is voorbehouden voor leerlingen met vooropleiding algemeen, kunst of technisch secundair onderwijs;
 - wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de algemene en beroepsgerichte vorming zoals in dit standaardtraject is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.

- een certificaat, bewijs van beroepskwalificatie "verkoper slagerij" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 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 competenties, 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. Aanloopstructuuronderdelen

Nog te bepalen.

9. Onderliggende beroepskwalificaties i.f.v. flexibele instap bij modulaire organisatie

Nog te bepalen.