

Activiteitenlijst erkenning voor de opleiding “Gespecialiseerd verkoper slagerij dual”

Activiteitenlijst Gespecialiseerd verkoper slagerij dual

Hieronder vindt u de lijst van activiteiten die in kader van de opleiding **gespecialiseerd verkoper slagerij dual** op de werkplek aangeboden moeten worden om als leerwerkplek erkend te worden voor deze opleiding. Deze lijst is niet gelijk aan het opleidingsprogramma!!

Indien uw bedrijf niet alle onderstaande activiteiten uitvoert, is erkenning voor een deel van de opleiding mogelijk.

Duid hieronder aan hoe frequent uw bedrijf de activiteit uitvoert en welk materiaal u hiervoor gebruikt.

Het niet waarheidsgetrouw invullen van deze lijst kan aanleiding geven tot het intrekken van de toegekende erkenning.

Het niet waarheidsgetrouw invullen van deze lijst kan aanleiding geven tot het intrekken van de toegekende erkenning.

| | | | |
|----------|----------|----------|---|
| 1 | 2 | 3 | Deze activiteit wordt dagelijks of wekelijks door het bedrijf uitgevoerd |
| 1 | 2 | 3 | Deze activiteit wordt meer dan 4 maal per jaar door het bedrijf uitgevoerd |
| 1 | 2 | 3 | Deze activiteit wordt minder dan 4 maal per jaar door het bedrijf uitgevoerd |

Welk materiaal is aanwezig in de slagerij en zal gebruikt worden bij de opleiding? *

| | | |
|--------------------------|--------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Ophangstelsel karkassen (rail) | |
| <input type="checkbox"/> | Zaagmachine | |
| <input type="checkbox"/> | Koelinstallatie | X |
| <input type="checkbox"/> | Vacuümmachine | |
| <input type="checkbox"/> | Hakmolen | X |
| <input type="checkbox"/> | Vulbus | X |
| <input type="checkbox"/> | Koeltoonbank | X |
| <input type="checkbox"/> | Vleessnijmachine | X |
| <input type="checkbox"/> | Kassa & weegschaal | X |

| UIT TE VOEREN ACTIVITEITEN | <i>In welke mate wordt de activiteit bij het LEERBEDRIJF uitgevoerd</i> |
|---|---|
| Cluster VERWERKING VAN DEELSTUKKEN | |
| Controleert en registreert de temperatuur in de opslagruimte | 1 2 3 |
| Verwerkt stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken, . . .) met behoud van herkomstidentificatie | |
| • Varkensvlees. | 1 2 3 |
| • Schaaps- en lamsvlees | 1 2 3 |
| • Rundsvlees | 1 2 3 |
| Verdeelt de stukken volgens hun classificatie (vlees van 1°, 2° of 3° categorie) en hun aard (om te stoven, om te grillen, . . .) | |
| ○ Beoordeelt de kwaliteit en het rendement | 1 2 3 |

| | |
|---|-------|
| ○ Bepaalt de bestemming van het vlees op basis van de productieplanning en de verkoopgegevens | 1 2 3 |
| ○ Stukken vlees pellen, ontvliezen en proportioneren | 1 2 3 |
| ○ Verwerkt de overgebleven resten vlees in producten | 1 2 3 |
| Cluster PANKLAAR MAKEN VERS VLEES | |
| ○ Maakt vleesbereidingen, vermaalt en stelt samen volgens receptuur en doet geregeld visuele, geur en temperatuurcontroles | 1 2 3 |
| ○ Vermaalt, verkleint of hakt vlees | 1 2 3 |
| ○ Vult af | 1 2 3 |
| ○ Lardeert, bardeert, marineert, paneert | 1 2 3 |
| ○ Overzicht van de panklare gerechten die in de onderneming bereid worden: <ul style="list-style-type: none"> • braadworsten • blinde vinken • schnitzels • hamburgers • cordon bleu • brochetten • gyros • salades en sandwiches | 1 2 3 |
| Cluster VERKOOP SLAGERIJ | |
| ○ Verpakt stukken vlees en slagerijspecialiteiten (bakjes, levensmiddelenpapier, . . .) en in de toonbank plaatsen | 1 2 3 |
| ○ Garneert, schikt en presenteert schalen in de toonbank | 1 2 3 |
| ○ Plaatst promotionele artikelen op een commerciële plaats | 1 2 3 |
| ○ Professioneel omgaan met klanten en de aankoopwensen vast stellen, adviseren, conflicten vermijden en klachten oplossen | 1 2 3 |
| ○ Kippen in de grill plaatsen | 1 2 3 |
| ○ Adviseert de klant over de producten en diensten volgens de commerciële regels van de zaak | 1 2 3 |
| ○ Verwerkt bestellingen | 1 2 3 |
| ○ Informeert over herkomst vlees en allergenen op basis van de productiefiche | 1 2 3 |
| ○ Start kassa op, bedient en sluit af | 1 2 3 |
| ○ Informeert over en handelt de verschillende betalingsmogelijkheden af | 1 2 3 |
| Cluster VOORRAADBEHEER SLAGERIJ | |
| ○ Ontvangt goederen en producten en controleert de levering | 1 2 3 |
| ○ Controleert de staat en bewaring van bederfbare producten | 1 2 3 |

| | |
|--|-------|
| o Verzamelt de opvolgdocumenten voor de traceerbaarheid van goederen | 1 2 3 |
| o Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en maakt bestellingen | 1 2 3 |

De onderneming werkt hygiënisch, voedselveilig en respecteert en handelt volgens:

- De wetgeving en richtlijnen van het FAVV op het gebied van de voedselveiligheid
- het FIFO/FEFO-principe
- De Welzijnswetgeving
- De Arbeidswetgeving.
- De Milieuwetgeving

VERMELD HIERONDER DE ACTIVITEITEN DIE HET BEDRIJF REGELMATIG UIVOERT EN DIE HIERBOVEN NIET VERMELD ZIJN

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |