

# Activiteitenlijst erkenning voor de opleiding “Medewerker slagerij dual”

## Activiteitenlijst Medewerker slagerij dual

Hieronder vindt u de lijst van activiteiten die in kader van de opleiding **medewerker 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.

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	Deze activiteit wordt <b>dagelijks of wekelijks</b> door het bedrijf uitgevoerd
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	Deze activiteit wordt <b>meer dan 4 maal per jaar</b> door het bedrijf uitgevoerd
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	Deze activiteit wordt <b>minder dan 4 maal per jaar</b> door het bedrijf uitgevoerd

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

<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

UIT TE VOEREN ACTIVITEITEN	<i>In welke mate wordt de activiteit bij het LEERBEDRIJF uitgevoerd</i>			
<b>Cluster VERWERKING VAN DEELSTUKKEN EN KARKASSEN</b>				
Controleert en registreert de temperatuur in de opslagruimte	<table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"><tr><td style="width: 20px; text-align: center;">1</td><td style="width: 20px; text-align: center;">2</td><td style="width: 20px; text-align: center;">3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
Verwerkt <b>karkassen</b> en/of stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken, . . .) met behoud van herkomstidentificatie				
• Varkenskarkas - half varken.	<table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"><tr><td style="width: 20px; text-align: center;">1</td><td style="width: 20px; text-align: center;">2</td><td style="width: 20px; text-align: center;">3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
• Schapenkarkas	<table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"><tr><td style="width: 20px; text-align: center;">1</td><td style="width: 20px; text-align: center;">2</td><td style="width: 20px; text-align: center;">3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
• Voorkwartier van rund	<table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"><tr><td style="width: 20px; text-align: center;">1</td><td style="width: 20px; text-align: center;">2</td><td style="width: 20px; text-align: center;">3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
• Achterkwartier van rund	<table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"><tr><td style="width: 20px; text-align: center;">1</td><td style="width: 20px; text-align: center;">2</td><td style="width: 20px; text-align: center;">3</td></tr></table>	1	2	3
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	<table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"><tr><td style="width: 20px; text-align: center;">1</td><td style="width: 20px; text-align: center;">2</td><td style="width: 20px; text-align: center;">3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
○ Bepaalt de bestemming van het vlees op basis van de productieplanning en de verkoopgegevens	<table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"><tr><td style="width: 20px; text-align: center;">1</td><td style="width: 20px; text-align: center;">2</td><td style="width: 20px; text-align: center;">3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		

○ Pelt, ontvliest en proportioneert stukken vlees	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Verwerkt de overgebleven resten vlees in producten	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
<b>Cluster PANKLAAR MAKEN VERS VLEES</b>	
Maakt vleesbereidingen, vermaalt en stelt samen volgens receptuur en doet geregeld visuele, geur en temperatuurcontroles	
○ Vermaalt, verkleint of hakt vlees	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Vult af	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Lardeert, bardeert, marineert, paneert	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Overzicht van de panklare gerechten die in de onderneming bereid worden: <ul style="list-style-type: none"> <li>• braadworsten</li> <li>• blinde vinken</li> <li>• schnitzels</li> <li>• hamburgers</li> <li>• cordon bleu</li> <li>• brochetten</li> <li>• gyros</li> <li>•</li> </ul>	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
<b>Cluster BEREIDING VLEESPRODUCTEN (CHARCUTERIE)</b>	
○ Maakt zouterijproducten volgens rauwe en/of gekookte zouterij	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Maakt kookworsten en vleesbroden	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Maakt droge worsten	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Maakt leverbereidingen	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Maakt bloedbereidingen	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Maakt geleibereidingen	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
<b>Cluster TOONBANKORGANISATIE EN -VERKOOP SLAGERIJ</b>	
○ Verpakt producten met de hand of verpakkingsmachine, etiketteert	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Garneert en maakt verkoopsklaar	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Kippen in de grill plaatsen	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 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**
