

Activiteitenlijst erkenning voor de opleiding "Slager"

Activiteitenlijst Slager

Hieronder vindt u de lijst van activiteiten die in kader van de **opleiding Slager** 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 activiteiten uitvoert en welk materiaal u hiervoor gebruikt. Het niet waarheidsgetrouw invullen van deze lijst kan aanleiding geven tot het intrekken van de toegekende erkenning.

1	2	3	Deze activiteit wordt frequent door het bedrijf uitgevoerd: dagelijks of wekelijks
1	2	3	Deze activiteit wordt minder frequent door het bedrijf uitgevoerd: minstens 4 maal per jaar
1	2	3	Deze activiteit wordt niet of sporadisch door het bedrijf uitgevoerd: minder dan 4 maal per jaar

UIT TE VOEREN ACTIVITEITEN	<i>In welke mate wordt de activiteit bij het LERBEDRIJF uitgevoerd</i>
Cluster VERWERKING VAN DEELSTUKKEN EN KARKASSEN	
○ Controleren en registreren van de temperatuur in de opslagruimte	1 2 3
Verwerkt karkassen en/of stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken, . . .) met behoud van herkomstidentificatie	
○ Varkenskarkas - half varken	1 2 3
○ Schapenkarkas	1 2 3
○ Voorkwartier van rund	1 2 3
○ Achterkwartier van rund	1 2 3
Materiaal	
○ Ophangstelsel karkassen (rail)	1 2 3
○ Zaagmachine	1 2 3
○ Koelinstallatie	1 2 3
○ Vacuüm machine	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	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Stukken vlees pellen	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Stukken vlees ontvriezen	<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
Cluster PANKLAAR MAKEN VERS VLEES	
Maakt vleesbereidingen, vermaalt en stelt samen volgens receptuur en doet geregeld visuele, geur en temperatuurcontroles	
○ Vermalen, verkleinen of hakken van vlees	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Afvullen	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Larderen, barderen, marinieren, paneren	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Vermalen, verkleinen of hakken van vlees	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Afvullen	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Larderen, barderen, marinieren, paneren	<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"> • braadworsten • blinde vinken • schnitzels • hamburgers • cordon bleu • brochetten • gyros 	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
Material	
○ Vulbus	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Hakmolen	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
Cluster TOONBANKORGANISATIE EN -VERKOOP SLAGERIJ	
○ Schikken en presenteren schotels in de toonbank	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Verpakken stukken vlees en slagerijspecialiteiten (bakjes, levensmiddelenpapier, . . .) en in de toonbank plaatsen	<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
○ Opnemen van de bestellingen van de klant en informeren over de herkomst van het vlees en de bereidingswijze. Verkopen. Opvolgen vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid.	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Opvolgen voorraad, vaststellen tekorten en bestellingen maken	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3

Materiaal				
○ Koeltoonbank	<table border="1"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
○ Vleessnijmachine	<table border="1"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
○ Kassa & weegschaal	<table border="1"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
VERMELD HIERONDER DE <u>ACTIVITEITEN</u> DIE HET BEDRIJF REGELMATIG UIVOERT EN DIE HIERBOVEN <u>NIET</u> VERMELD ZIJN				