

Activiteitenlijst erkenning voor de opleiding “Slager/spekslager”

Activiteitenlijst slager/spekslager

Hieronder vindt u de lijst van activiteiten die in kader van de **opleiding slager/spekslager** 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 (bv. seizoensgebonden activiteiten)
1	2	3	Deze activiteit wordt niet of sporadisch door het bedrijf uitgevoerd: minder dan 4 maal per jaar (bv. Jaarlijkse inventarisatie)

UIT TE VOEREN ACTIVITEITEN	<i>In welke mate wordt de activiteit bij het LEERBEDRIJF uitgevoerd</i>			
Cluster VERWERKING VAN DEELSTUKKEN EN KARKASSEN				
Ontvangt karkassen of stukken vlees en controleert ze.				
<ul style="list-style-type: none"> ○ Uitvoeren ingangscntrole op de hoeveelheid en (technische) kwaliteit, registreren van afwijkingen: <ul style="list-style-type: none"> • Identificeren van de oorsprong van het vlees aan de hand van referenties, lotnummers en SANITEL-nummers • De temperatuur, de pH-waarde, het gewicht en de versheid van het vlees visueel en aan de hand van meetapparatuur controleren • Controleren of het vlees voldoet aan de hygiënische voorschriften • Terugzenden van de leveringen die niet voldoen aan de richtwaarden • Opslaan van het vlees in de koeling of diepvries volgens het “First in First out”-principe 	<table border="1" style="margin: auto; 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		
<ul style="list-style-type: none"> ○ Controleren en registreren van de temperatuur in de opslagruimte 	<table border="1" style="margin: auto; 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 karkassen en/of stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken, . . .) met behoud van herkomstidentificatie				
<ul style="list-style-type: none"> ○ Varkenskarkas - half varken 	<table border="1" style="margin: auto; 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		
<ul style="list-style-type: none"> ○ Schapenkarkas 	<table border="1" style="margin: auto; 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		
<ul style="list-style-type: none"> ○ Voorkwartier van rund 	<table border="1" style="margin: auto; 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		
<ul style="list-style-type: none"> ○ Achterkwartier van rund 	<table border="1" style="margin: auto; 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		
Materiaal Klik of tik om tekst in te voeren.				
<ul style="list-style-type: none"> ○ Ophangstelsel karkassen (rail) 	<table border="1" style="margin: auto; 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		

○ Zaagmachine	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Koelinstallatie	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Vacuummachine	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 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 ontvliezen	<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
○ Overzicht van de panklare gerechten die in de onderneming bereid worden: <ul style="list-style-type: none"> • braadworsten • blinde vinken • schnitzels • hamburgers • cordon bleu • brochettes • gyros 	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
Materiaal	
○ Hakmolen	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Vulbus	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
Cluster BEREIDING VLEESPRODUCTEN (CHARCUTERIE)	
○ Zouterijproducten volgens rauwe zouterij klaarmaken	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Zouterijproducten volgens gekookte zouterij klaarmaken	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Kookworsten klaarmaken	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Droge worsten klaarmaken	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3

○ Leverbereidingen klaarmaken	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Bloedbereidingen klaarmaken	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Geleibereidingen klaarmaken	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
Materiaal	
○ Kernthermometer	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ pH-meter	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Pekelweger	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Pekelspuit	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Pekelbak	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Braadoven	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Kookketel	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Combisteamer	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Cutter	<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	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Vleessnijmachine	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Kassa & weegschaal	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
VERMELD HIERONDER DE <u>ACTIVITEITEN</u> DIE HET BEDRIJF REGELMATIG UIVOERT EN DIE HIERBOVEN <u>NIET</u> VERMELD ZIJN	
