

Activiteitenlijst erkenning voor de opleiding “slagerij dual” Sectoraal Partnerschap Handel

Klik of tik om tekst in te voeren.

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

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.

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

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

UIT TE VOEREN ACTIVITEITEN	<i>In welke mate wordt de activiteit bij het LEERBEDRIJF uitgevoerd</i>
Cluster VERWERKING VAN DEELSTUKKEN EN KARKASSEN	
○ Controleren en registreren van de temperatuur in de opslagruimte	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
Verwerkt karkassen en/of stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken, . . .) met behoud van herkomstidentificatie	
○ Varkenskarkas - half varken (Minimaal 4 keer varkenskarkas of schapenkarkas in 1 ^e opleidingsjaar)	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Schapenkarkas (Minimaal 4 keer varkenskarkas of schapenkarkas in 1 ^e opleidingsjaar)	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Voorkwartier van rund (Minimaal 4 keer in laatste opleidingsjaar)	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
○ Achterkwartier van rund (Minimaal 4 keer in laatste opleidingsjaar)	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
Materiaal	
○ Ophangstelsel karkassen (rail)	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 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
○ Vacuüm machine	<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 deproductieplanning 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, marineren, 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
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 EENVOUDIGE VERKOOPKLARE GERECHTEN	
Overzicht van de bereide gerechten die in de onderneming bereid worden: <ul style="list-style-type: none"> ○ Vleesbereidingen, bv. balletjes in tomatensaus, spaghettisous, stoofvlees, vogelnestjes ○ Soep ○ Aardappel bereidingen ○ Bereiding kip of gevogelte, bv. vol-au-vent ○ Bereiding vis ○ Groenten bereidingen 	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
Materiaal	
○ Fornuis	<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
○ Stoomkast	<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
○ Combisteamer	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3

○ Vleessnijmachine	
○ Mixer	
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
○ Versieren gerechten, slagerijproducten, verpakken traiteurschotelsen in de toonbank plaatsen	<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 deherkomst van het vlees en de bereidingswijze. Verkopen. Opvolgen vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid.	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3

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