



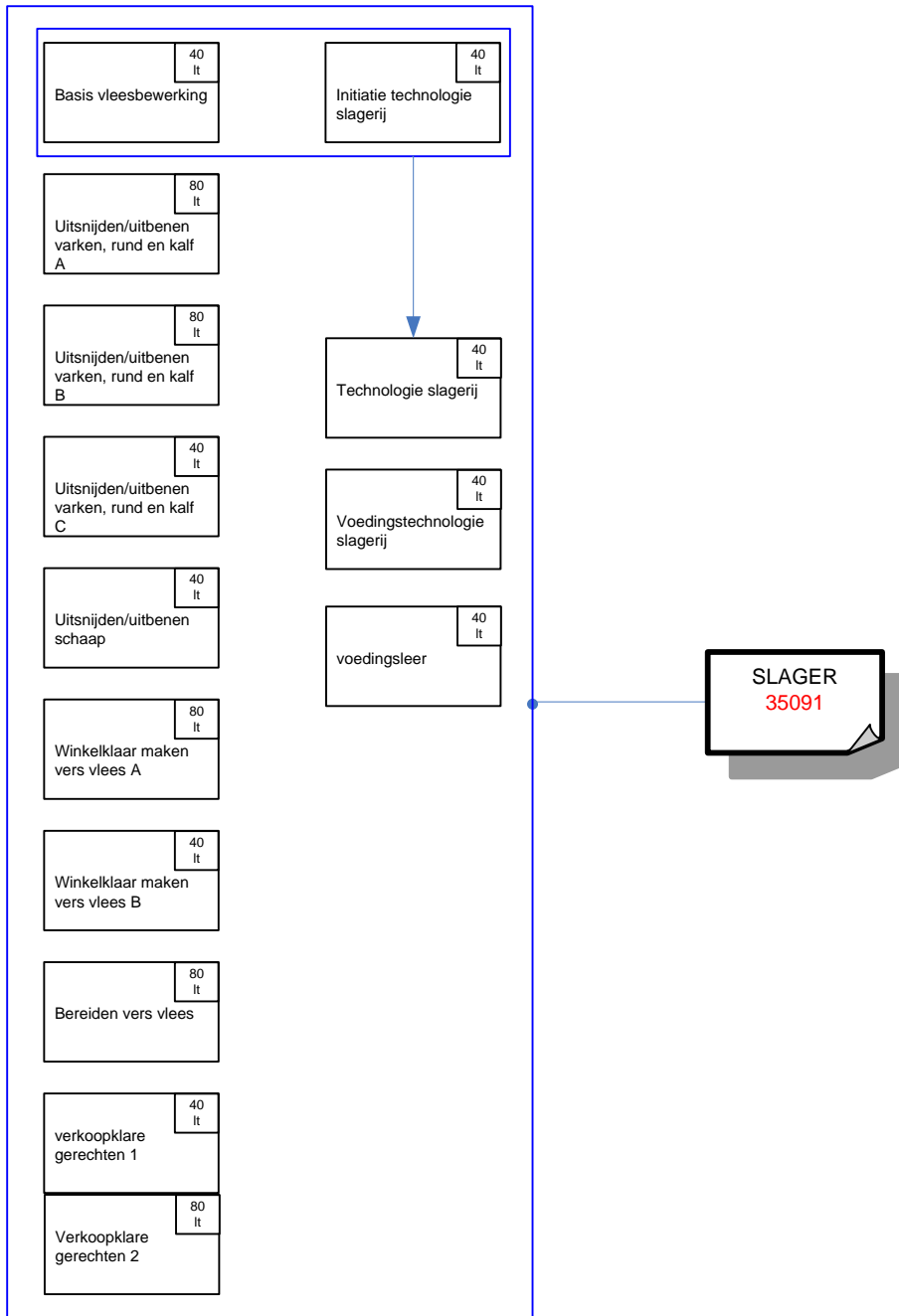
# Leerplan

OPLEIDING

**Slager**  
**BO VO 307**

TSO 3  
Modulair

Studiegebied  
Voeding



| <b>Naam</b>                                | <b>Code</b> | <b>Lestijden</b>    | <b>Vak</b>                               |
|--|-------------|---------------------|--|
| Basis vleesbewerking                       | M VO G401   | 10 Lt TV - 30 Lt PV | Slagerij<br>Praktijk slagerij            |
| Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf A | M VO G402 A | 20 Lt TV - 60 Lt PV | Slagerij<br>Praktijk slagerij            |
| Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf B | M VO G402 B | 20 Lt TV - 60 Lt PV | Slagerij<br>Praktijk slagerij            |
| Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf C | M VO G402 C | 10 Lt TV - 30 Lt PV | Slagerij<br>Praktijk slagerij            |
| Uitsnijden/uitbenen schaap                 | M VO G403   | 10 Lt TV - 30 Lt PV | Slagerij<br>Praktijk slagerij            |
| Winkelklaar maken vers vlees A             | M VO G404 A | 20 Lt TV - 60 Lt PV | Slagerij<br>Praktijk slagerij            |
| Winkelklaar maken vers vlees B             | M VO G404 B | 10 Lt TV - 30 Lt PV | Slagerij<br>Praktijk slagerij            |
| Bereiden vers vlees                        | M VO G405   | 20 Lt TV - 60 Lt PV | Slagerij<br>Praktijk slagerij            |
| Verkoopklare gerechten 1                   | M VO G407 1 | 10 Lt TV - 30 Lt PV | Slagerij<br>Praktijk slagerij            |
| Verkoopklare gerechten 2                   | M VO G407 2 | 20 Lt TV - 60 Lt PV | Slagerij<br>Praktijk slagerij            |
| Initiatie technologie slagerij             | M VO G430   | 40 Lt TV            | Slagerij                                 |
| Voedingstechnologie slagerij               | M VO G431   | 40 Lt TV            | Slagerij                                 |
| Technologie slagerij                       | M VO G432   | 40 Lt TV            | Slagerij                                 |
| Voedingsleer                               | M VO G433   | 40 Lt TV            | Voeding<br>Bakkerij<br>Slagerij<br>Hotel |

## **Meewerkende centra voor volwassenenonderwijs**

|  |                               |
|--|-------------------------------|
| Ingrid Van Cauter<br>Katrien De Dobbeleer<br>De Wint Debora<br>Johan Walravens<br>Hugo Moonens | CVO Elishout COOVI            |
| Ginette Janssens   | CVO 'de Iedebaan-de welvaart' |
| Kris Boden   | PCVOA                         |
| Bavo Van Soom<br>Dirk Bokken   | OVSG                          |

# Inhoudstafel

|      |   |    |
|------|---|----|
| 1    | Inleiding   | 7  |
| 1.1  | Algemene inleiding  | 7  |
| 1.2  | Inhoud  | 7  |
| 1.3  | Modules   | 7  |
| 1.4  | Niveau en soort vak   | 8  |
| 2    | Beginsituatie   | 9  |
| 3    | Algemene doelstellingen van de opleiding  | 10 |
| 3.1  | Doelstellingen  | 10 |
| 3.2  | Sleutelvaardigheden   | 10 |
| 4    | Pedagogisch-didactische wenken en didactische hulpmiddelen                                | 12 |
| 4.1  | Algemene benodigdheden  | 12 |
| 4.2  | Specifieke benodigdheden bij Culinaire fijnkost   | 13 |
| 4.3  | Specifieke benodigdheden bij uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf A/B/C               | 13 |
| 5    | Evaluatie van de cursisten  | 14 |
| 5.1  | Evaluatie in het volwassenenonderwijs   | 14 |
| 5.2  | Doel van evaluatie  | 14 |
| 5.3  | Kwaliteit van de evaluatie  | 14 |
| 6    | Module: Basis Vleesbewerking – MO VO G401 – 40 Lt (30 PV – 10 TV)                         | 15 |
| 6.1  | Algemene doelstelling van de module   | 15 |
| 6.2  | Beginsituatie   | 15 |
| 6.3  | Leerplandoelstellingen en leerinhouden  | 16 |
| 7    | Module: Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf A - MO VO G402 A 80 Lt (60 PV – 20 TV)   | 18 |
| 7.1  | Algemene doelstelling van de module   | 18 |
| 7.2  | Beginsituatie   | 18 |
| 7.3  | Leerplandoelstellingen en leerinhouden  | 19 |
| 8    | Module: Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf B – MO VO G402 B – 80 Lt (60 PV – 20 TV) | 22 |
| 8.1  | Algemene doelstelling van de module   | 22 |
| 8.2  | Beginsituatie   | 22 |
| 8.3  | Leerplandoelstellingen en leerinhouden  | 23 |
| 9    | Module: Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf C – MO VO G402 C – 80 Lt (60 PV – 20 TV) | 26 |
| 9.1  | Algemene doelstelling van de module   | 26 |
| 9.2  | Beginsituatie   | 26 |
| 9.3  | Leerplandoelstellingen en leerinhouden  | 27 |
| 10   | Module: Uitsnijden/uitbenen schaap – MO VO G403 – 40 Lt (30 PV – 10 TV)                   | 30 |
| 10.1 | Algemene doelstelling van de module   | 30 |
| 10.2 | Beginsituatie   | 30 |
| 10.3 | Leerplandoelstellingen en leerinhouden  | 31 |
| 11   | Module: Winkelklaar maken vers vlees A – MO VO 404 A – 80 Lt (60 PV – 20 TV)              | 34 |
| 11.1 | Algemene doelstelling van de module   | 34 |
| 11.2 | Beginsituatie   | 34 |
| 11.3 | Leerplandoelstellingen en leerinhouden  | 35 |

|      |   |    |
|------|---|----|
| 12   | Module: Winkelklaar maken vers vlees B – MO VO G404 B – 40 Lt (30 PV – 10 TV) | 38 |
| 12.1 | Algemene doelstelling van de module   | 38 |
| 12.2 | Beginsituatie   | 38 |
| 12.3 | Leerplandoelstellingen en leerinhouden  | 39 |
| 13   | Module: Bereiden vers vlees – MO VO G405 80 Lt (60 PV – 20 TV)                | 42 |
| 13.1 | Algemene doelstelling van de module   | 42 |
| 13.2 | Beginsituatie   | 42 |
| 13.3 | Leerplandoelstellingen en leerinhouden  | 43 |
| 14   | Module: Verkoopklare gerechten 1 – MO VO G407 1 – 40 Lt (30 PV – 10 TV)       | 46 |
| 14.1 | Algemene doelstelling van de module   | 46 |
| 14.2 | Beginsituatie   | 46 |
| 14.3 | Leerplandoelstellingen en leerinhouden  | 47 |
| 15   | Module: Verkoopklare gerechten 2 – MO VO G407 2 – 80 Lt (60 PV – 20 TV)       | 49 |
| 15.1 | Algemene doelstelling van de module   | 49 |
| 15.2 | Beginsituatie   | 49 |
| 15.3 | Leerplandoelstellingen en leerinhouden  | 50 |
| 16   | Module: Initiatie technologie slagerij – MO VO G430 – 40 Lt TV                | 52 |
| 16.1 | Algemene doelstelling van de module   | 52 |
| 16.2 | Beginsituatie   | 52 |
| 16.3 | Leerplandoelstellingen en leerinhouden  | 53 |
| 17   | Module: Technologie slagerij – MO VO G432 – 40 Lt TV                          | 54 |
| 17.1 | Algemene doelstelling van de module   | 54 |
| 17.2 | Beginsituatie   | 54 |
| 17.3 | Leerplandoelstellingen en leerinhouden  | 55 |
| 18   | Module: Voedingstechnologie slagerij – MO VO G431 – 40 Lt TV                  | 56 |
| 18.1 | Algemene doelstelling van de module   | 56 |
| 18.2 | Beginsituatie   | 56 |
| 18.3 | Leerplandoelstellingen en leerinhouden  | 57 |
| 19   | Module: Voedingsleer – MO VO G433 – 40 Lt TV                                  | 58 |
| 19.1 | Algemene doelstelling van de module   | 58 |
| 19.2 | Beginsituatie   | 58 |
| 19.3 | Leerplandoelstellingen en leerinhouden  | 59 |
| 20   | Bibliografie  | 60 |

# 1 Inleiding

## 1.1 Algemene inleiding

De beroepsopleiding Slager hoort thuis in het studiegebied Voeding. Van deze opleiding is er geen beroepsprofiel gemaakt.

De Slager is een persoon die, onder gezag en toezicht van een Spekslager of Zelfstandig spekslager vleeskwartieren en slachtafvallen klaarmaakt om deze in het consumptiecircuït te brengen onder de vormen van vlees, bereid vlees, vleesbereidingen of bereide gerechten. Vóór, tijdens en na de bereiding houdt de Slager rekening met hygiëne, veiligheid en bewaarstechnieken voor het product.

De Slager is iemand die na een doorgedreven opleiding aan de slag gaat.

## 1.2 Inhoud

Na de opleiding kan de cursist:

- het werk plannen en organiseren
- de nodige grondstoffen en materieel voorzien
- het vee en/of vlees beoordelen, bestellen en kopen
- een varken uitsnijden en uitbenen
- een rund uitsnijden en uitbenen
- een schaap uitsnijden en uitbenen
- de delen afwerken en varkensvlees, rundvlees, schapenvlees en kalfsvlees winkelklaar maken
- bereidingen op basis van vers vlees maken
- vleesbereidingen klaarmaken
- zouterijproducten klaarmaken
- kookworsten klaarmaken
- droge worsten klaarmaken
- leverbereidingen klaarmaken
- bloedbereidingen klaarmaken
- geleibereidingen klaarmaken
- klaargemaakte gerechten bereiden
- toonbankverkoop uitvoeren
- afgewerkte producten en grondstoffen bewaren
- materieel onderhouden en schoonmaken
- de eigen deskundigheid opbouwen.

## 1.3 Modules

De opleiding Slager bestaat uit 14 modules.

|  |               |             |          |
|--|---------------|-------------|----------|
| Basis vleesbewerking                       | 40 Lt waarvan | 30 Lt PV en | 10 Lt TV |
| Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf A | 80 Lt waarvan | 60 Lt PV en | 20 Lt TV |
| Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf B | 80 Lt waarvan | 60 Lt PV en | 20 Lt TV |
| Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf C | 40 Lt waarvan | 30 Lt PV en | 10 Lt TV |
| Uitsnijden/uitbenen schaap                 | 40 Lt waarvan | 30 Lt PV en | 10 Lt TV |
| Winkelklaar maken vers vlees A             | 80 Lt waarvan | 60 Lt PV en | 20 Lt TV |
| Winkelklaar maken vers vlees B             | 40 Lt waarvan | 30 Lt PV en | 10 Lt TV |
| Bereiden vers vlees                        | 80 Lt waarvan | 60 Lt PV en | 20 Lt TV |

|                                |                                    |
|--------------------------------|------------------------------------|
| Verkoopklare gerechten 1       | 40 Lt waarvan 30 Lt PV en 10 Lt TV |
| Verkoopklare gerechten 2       | 80 Lt waarvan 60 Lt PV en 20 Lt TV |
| Initiatie technologie slagerij | 40 Lt waarvan 0 Lt PV en 40 Lt TV  |
| Technologie slagerij           | 40 Lt waarvan 0 Lt PV en 40 Lt TV  |
| Voedingstechnologie slagerij   | 40 Lt waarvan 0 Lt PV en 40 Lt TV  |
| Voedingsleer                   | 40 Lt waarvan 0 Lt PV en 40 Lt TV  |

De totale opleiding omvat dus 760 Lt.

De modules “Basis vleesbewerking” en “Initiatie technologie slagerij” zijn instapvereisten voor de module “Technologie slagerij”.

Alle andere modules zijn instapvrij.

#### **1.4 Niveau en soort vak**

De opleiding omvat het totaal van 760 Lt:

- 310 Lt TV
- 450 Lt PV

Alle modules worden ingedeeld als onderwijs van de derde graad van het technisch secundair onderwijs.

## **2 Beginsituatie**

De cursisten dienen te voldoen aan de decretale toelatingsvoorwaarden voor het volwassenenonderwijs.

## 3 Algemene doelstellingen van de opleiding

### 3.1 Doelstellingen

De beroepsopleiding Slager hoort thuis in het studiegebied Voeding. Van deze opleiding is er geen beroepsprofiel gemaakt.

De Slager is een persoon die, onder gezag en toezicht van een Spekslager of Zelfstandig spekslager vleeskwartieren en slachtafvallen klaarmaakt om deze in het consumptiecircuït te brengen onder de vormen van vlees, bereid vlees, vleesbereidingen of bereide gerechten. Vóór, tijdens en na de bereiding houdt de Slager rekening met hygiëne, veiligheid en bewaarstechnieken voor het product.

De Slager is iemand die na een doorgedreven opleiding aan de slag gaat.

Na de opleiding kan de cursist:

- het werk plannen en organiseren
- de nodige grondstoffen en materieel voorzien
- het vee en/of vlees beoordelen, bestellen en kopen
- een varken uitsnijden en uitbenen
- een rund uitsnijden en uitbenen
- een schaap uitsnijden en uitbenen
- de delen afwerken en varkensvlees, rundvlees, schapenvlees en kalfsvlees winkelklaar maken
- bereidingen op basis van vers vlees maken
- vleesbereidingen klaarmaken
- zouterijproducten klaarmaken
- kookworsten klaarmaken
- droge worsten klaarmaken
- leverbereidingen klaarmaken
- bloedbereidingen klaarmaken
- geleibereidingen klaarmaken
- klaargemaakte gerechten bereiden
- toonbankverkoop uitvoeren
- afgewerkte producten en grondstoffen bewaren
- materieel onderhouden en schoonmaken
- de eigen deskundigheid opbouwen.

### 3.2 Sleutelvaardigheden

| Sleutelvaardigheid           | Specificatie  | Code |
|------------------------------|---|------|
| Abstract denken              | In staat zijn verder te denken dan concreet waarneembare gegevens.                          | SV01 |
| Accuratesse                  | Erop gericht zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien.           | SV02 |
| Commercieel inzicht          | Blijk geven van inzicht in de wijze waarop goederen en diensten gekocht en verkocht worden. | SV05 |
| Doorzettingsvermogen         | In staat zijn om, ondanks moeilijkheden, op een doel gericht te blijven.                    | SV09 |
| Imagobewustzijn              | In staat zijn om de impact van eigen gedrag en voorkomen in te schatten.                    | SV13 |
| Kunnen omgaan met informatie | In staat zijn om informatie te verzamelen, te verwerken en te verstrekken.                  | SV16 |

| <b>Sleutelvaardigheid</b>         | <b>Specificatie</b>   | <b>Code</b> |
|-----------------------------------|---|-------------|
| Kwaliteitsbewustzijn              | In staat zijn om in te schatten aan welke vereisten een product of dienst moet voldoen en in staat zijn om aan die vereisten tegemoet te komen. | SV17        |
| Leerbekwaamheid                   | In staat zijn om, via de geëigende leerprocessen, zijn competenties te verbreden en te verdiepen.   | SV18        |
| Leergierigheid                    | In staat zijn om actief te zoeken naar situaties om zijn competenties te verbreden en te verdiepen.   | SV19        |
| Loyauteit                         | Blijk geven van sterke betrokkenheid op de organisatie en de regels en afspraken die er gelden.   | SV20        |
| Planmatig denken                  | In staat zijn op methodische wijze over een opgave of probleem te redeneren.  | SV22        |
| Problemen onderkennen en oplossen | Zien dat er een probleem is, waar het precies gesitueerd is en er een oplossing voor aanreiken.   | SV23        |
| Veiligheids- en milieubewustzijn  | In staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden.             | SV30        |
| Zelfstandigheid                   | In staat zijn om zelfstandig zonder hulp of toezicht gedurende lange tijd aan een taak te werken.   | SV32        |

## **4 Pedagogisch-didactische wenken en didactische hulpmiddelen**

### **4.1 Algemene benodigdheden**

- Aanzetstaal
- Afdrukvormen vers vlees (vb. hamburgers)
- Beschermkledij
- Bijlen
- Blad- en borzagen
- Combisteamer
- Cutter
- Diepvries
- Etiketteermachine
- Galantinevormen
- Hakblok
- Hakmolen
- Hamburgertoestellen
- Hespenvormen
- Hygrometer
- Ijsschilfermachine
- Kassa
- Kernthermometer
- Klimaatkast / rijpingskast
- Kloppers en spatels
- Koelcel
- Kook- en rookkast
- Kookfornuis
- Kookpotten
- Lardeernaald
- Mengmachine
- Messen allerlei
- Onderhoudsmateriaal
- Oven
- Pasteivormen
- Pekelbak
- Pekelspuit
- Ph meter
- Pikhaken
- Presentatieschotels
- Recepten

- Rookkast
- Slijpsteen
- Snijmachine
- Stoom – bakkast
- Terrines
- Thermometer
- Toonbank
- Uitsteekvorm
- Vacuümmachine
- Veiligheidshandschoenen
- Vleeshaken
- Vleesvermalser
- Vleeszagen
- Vulbus
- Vuren
- Wasbak of vaatwasmachine
- Wastafel voor het wassen van handen met droogstelsysteem
- Weegtoestel
- Werktafels
- Zoutruimte

#### **4.2 Specifieke benodigdheden bij Culinaire fijnkost**

- Combisteamer
- Frituurketel
- Grondstoffenspoelbak
- Kommen
- Kookketel, -pot
- Korstdeegvormen
- Maatbekers
- Microgolfoven
- Mixer
- Pollepel
- Robotcoupe
- Zeven

#### **4.3 Specifieke benodigdheden bij uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf A/B/C**

- Maliënkolder

## **5 Evaluatie van de cursisten**

### **5.1 Evaluatie in het volwassenenonderwijs**

In de laatste decennia heeft zich een nieuwe ontwikkeling voorgedaan in het denken over evaluatie. Evaluatie wordt niet meer als een afzonderlijke activiteit beschouwd die louter gericht is op de beoordeling van de cursist, maar wordt nu vooral als een inherent deel van het onderwijsleerproces benaderd. Didactische evaluatie geeft informatie aan cursisten en leraren over het succes van het doorlopen leerproces en biedt zodoende de kans om het rendement van cursisten én leraren te optimaliseren.

### **5.2 Doel van evaluatie**

- In de eerste plaats worden de sterke en de zwakke punten van de cursist opgespoord (diagnose). Indien nodig kan remediëring en bijkomende begeleiding voorzien worden. De cursist wordt door de evaluatie gestimuleerd om over zijn eigen leerproces te reflecteren.
- Een evaluatie verschaft ook duidelijkheid over wat van de cursist verwacht wordt en in welke mate hij al dan niet aan de vooropgestelde criteria voldoet. In overleg met de cursist kunnen de evaluatiegegevens gebruikt worden om beslissingen te nemen over het verdere traject. Het valt aan te bevelen om de evaluatiecriteria vooraf duidelijk aan de cursisten mee te delen. Deze criteria worden ook best vooraf besproken in de vakgroep.
- Op basis van de evaluatiegegevens kan de leraar beslissen om het onderwijsleerproces al dan niet bij te sturen en om wijzigingen aan te brengen in zijn didactisch handelen.

### **5.3 Kwaliteit van de evaluatie**

Een relevante evaluatie beantwoordt aan een aantal criteria. Validiteit, betrouwbaarheid, transparantie en didactische relevantie zijn criteria die bijdragen tot de kwaliteit van de evaluatie.

Validiteit geeft aan in welke mate de evaluatiescores een maat zijn voor de beheersing van de beoogde doelstellingen. Betrouwbaarheid slaat op het feit of de scores technisch eerlijk, correct en juist zijn. Evaluatie is transparant indien de cursisten over alle nodige informatie beschikken, zowel voor een degelijke voorbereiding als voor de concrete uitvoering van de evaluatietask (examen, toets, oefening, opdracht, ...), zodat de evaluatie aan hun verwachtingspatroon voldoet. De evaluatie is didactisch relevant als zij bijdraagt tot het leerproces.

## **6 Module: Basis Vleesbewerking – MO VO G401 – 40 Lt (30 PV – 10 TV)**

– Administratieve code: 8820

### **6.1 Algemene doelstelling van de module**

Aan de hand van eenvoudige voorbereidingstechnieken verkrijgt de cursist een zicht op het werk in de slagerij.

De cursist leert de verschillende stappen in de vleesproductieketen, hierbij maakt hij ook kennis met de producten die de slager maakt.

Ook leert men de producten af te wegen.

Tevens wordt de basis gelegd voor technieken bij het voorbereiden van de grondstoffen.

In deze module wordt, zoals in al de andere modules, veel aandacht besteed aan veiligheid en hygiëne.

- Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken kunnen naleven.
- De lokalen en materieel kunnen onderhouden.
- De sector kunnen omschrijven.
- Onder begeleiding vlees kunnen bewerken.
- Onder begeleiding vleesproducten kunnen bewaren.

### **6.2 Beginsituatie**

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

### 6.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

| <b>Leerplandoelstellingen</b><br>met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)  | <b>BC<br/>SV<br/>(S)ET</b>                                   | <b>Leerinhouden</b>   | <b>Pedagogisch-didactische<br/>wenken</b>   |
|--|--|---|---|
| De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren.<br>Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven.<br>De vigerende milieunormen kunnen respecteren.<br>De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren.<br>Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven.<br>Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen.<br>Ergonomisch kunnen tillen.<br>EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen. | BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01 | Hygiëne<br>Milieu<br>Veiligheid<br>Beschermingsmiddelen<br>Werkhouding<br>EHBO                            | Bij de beschermingsmiddelen heeft men o.a. aandacht voor de maliënkolder, metalen handschoenen, ... |
| De werkplek kunnen onderhouden.<br>Materieel voor de afwas kunnen sorteren.<br>Materieel kunnen reinigen.<br>De lokalen kunnen opruimen.<br>De lokalen kunnen schoonmaken.<br>Met reinigingsproducten en -middelen kunnen omgaan.<br>Met desinfecteringsproducten en -middelen kunnen omgaan.  | BC02<br>BC02<br>BC02<br>BC02<br>BC02<br>BC02<br>BC02         | Werkplek<br>Afwas<br>Lokalen<br>Reinigingsproducten en –middelen<br>Desinfecteringsproducten en -middelen |   |
| Verschillende types van bedrijven kennen.<br>Diverse beroepen binnen de sector kunnen situeren.<br>De taken eigen aan de beroepen binnen de sector kunnen onderscheiden.   | BC03<br>BC03<br>BC03   |   |   |

| <b>Leerplandoelstellingen</b><br>met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> ( <i>steeds in cursief!</i> ), sleutelvaardigheden (SV) | <b>BC<br/>SV<br/>(S)ET</b>   | <b>Leerinhouden</b> | <b>Pedagogisch-didactische<br/>wenken</b> |
|---|------------------------------|---------------------|---|
| Slagerijmateriaal kunnen gebruiken.<br>De producten kunnen klaarzetten.<br>Het vlees kunnen versnijden.<br>Het versneden vlees kunnen sorteren.   | BC04<br>BC04<br>BC04<br>BC04 |                     |   |
| Vleesstukken kunnen ophangen.<br>Dierlijk afval kunnen opslaan.<br>De vigerende reglementering betreffende verwerking, opslag en bewaar technieken kunnen naleven.  | BC05<br>BC05<br>BC05         |                     |   |
| De rode organen kunnen opslaan.<br><i>Orgaanvlees verkoopklaar kunnen maken.</i>  |                              | Orgaanvlees         | Nier, tong, lever, poot, oren, staart.    |

## **7 Module: Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf A - MO VO G402 A 80 Lt (60 PV – 20 TV)**

– Administratieve code: 8821

### **7.1 Algemene doelstelling van de module**

Aan de hand van de geëigende technieken leert de cursist stap voor stap het uitsnijden en uitbenen van een varken, rund en kalf. De nadruk ligt op de eerste controle bij de aanlevering van de producten, het versnijden tot technische delen van het varken en technieken voor het uitbenen van de uitgesneden delen.

Dit alles gebeurt in het kader van de geldende reglementering.

Veel aandacht wordt besteed aan de veiligheid-, hygiëne- en milieuaspecten tijdens de werkzaamheden.

- Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken kunnen naleven.
- De lokalen en het materieel kunnen onderhouden.
- Onder begeleiding grondstoffen kunnen ontvangen.
- Onder begeleiding een varken kunnen uitsnijden en uitbenen.
- Onder begeleiding vleesproducten kunnen bewaren.

### **7.2 Beginsituatie**

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

### 7.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

| <b>Leerplandoelstellingen</b><br>met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)   | <b>BC<br/>SV<br/>(S)ET</b>   | <b>Leerinhouden</b>   | <b>Pedagogisch-didactische<br/>wenken</b>   |
|--|--|---|---|
| De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren.<br>Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven.<br>De vigerende milieunormen kunnen respecteren.<br>De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren.<br>Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven.<br>Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen.<br>Ergonomisch kunnen tillen.<br>EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen. | BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01 | Hygiëne<br>Milieu<br>Veiligheid<br>Beschermingsmiddelen<br>Werkhouding<br>EHBO                            | Bij de beschermingsmiddelen heeft men o.a. aandacht voor de maliënkolder, metalen handschoenen, ... |
| De werkplek kunnen onderhouden.<br>Materieel voor de afwas kunnen sorteren.<br>Materieel kunnen reinigen.<br>De lokalen kunnen opruimen.<br>De lokalen kunnen schoonmaken.<br>Met reinigingsproducten en -middelen kunnen omgaan.<br>Met desinfecteringsproducten en -middelen kunnen omgaan.  | BC02<br>BC02<br>BC02<br>BC02<br>BC02<br>BC02<br>BC02                 | Werkplek<br>Afwas<br>Lokalen<br>Reinigingsproducten en –middelen<br>Desinfecteringsproducten en -middelen |   |
| Documenten kunnen vergelijken.<br>Geleverde goederen kunnen controleren.   | BC03<br>BC03   | Goederen<br>Documenten  |   |

| <b>Leerplandoelstellingen</b><br>met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> ( <i>steeds in cursief!</i> ), sleutelvaardigheden (SV)   | <b>BC<br/>SV<br/>(S)ET</b>                   | <b>Leerinhouden</b>   | <b>Pedagogisch-didactische<br/>wenken</b>                               |
|---|--|---|---|
| Temperatuur kunnen meten.<br>De pH-waarde kunnen meten.<br>Niet aanvaardbare goederen kunnen terugsturen.<br>Vers vlees kunnen wegen.<br>Gegevens kunnen registreren.<br>Vlees kunnen opslaan.<br>Bij bevroren vlees houdbaarheidsdatum kunnen controleren. | BC03<br>BC03<br>BC03<br>BC03<br>BC03<br>BC03 | Controle<br>Administratieve verwerking  |   |
| Materieel kunnen gebruiken.<br>Messen kunnen slijpen.<br>Half varken kunnen verdelen.   | BC04<br>BC04                                 | Half varken   | Ham, schouder, rug, ribben, buik en organen.                            |
| Deelstukken van het voorkewartier kunnen uitsnijden.<br>Deelstukken van het voorkewartier kunnen afwerken.  | BC05<br>BC05                                 | Uitsnijden <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schouder</li> <li>• Ribbenstel</li> <li>• Ribbenraam</li> </ul> |   |
| Deelstukken van het achterkewartier kunnen uitsnijden.<br>Deelstukken van het achterkewartier kunnen afwerken.  | BC06<br>BC06                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bil</li> <li>• Lende</li> <li>• De lap</li> </ul>                          |   |
| Deelstukken zorgvuldig van het voorkewartier kunnen uitbenen.<br>Deelstukken van het voorkewartier kunnen afwerken.   | BC05<br>BC05                                 | Uitbenen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schouder</li> <li>• Ribbenstel</li> <li>• Ribbenraam</li> </ul>   | Na demonstratie door de leraar, wordt er ingeoeffend onder begeleiding. |
| Deelstukken van het achterkewartier zorgvuldig kunnen uitbenen.<br>Deelstukken van het achterkewartier kunnen afwerken.   | BC06<br>BC06                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bil</li> <li>• Lende</li> <li>• De lap</li> </ul>                          |   |

| <b>Leerplandoelstellingen</b><br>met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> ( <i>steeds in cursief!</i> ), sleutelvaardigheden (SV)                                      | <b>BC<br/>SV<br/>(S)ET</b>   | <b>Leerinhouden</b>                            | <b>Pedagogisch-didactische<br/>wenken</b>  |
|--|------------------------------|--|--|
| Alle deelstukken kunnen onderverdelen en er de bestemming van kennen.  |                              | De uitgebeende deelstukken van een half varken | Ook aandacht voor de verschillende soorten in het kader van grootte, herkomst, ...<br><br>Mignonette, kotelet, lapjes, gebraad, karbonade, ... |
| Vleesstukken kunnen ophangen.<br>Dierlijk afval kunnen opslaan.<br>De vigerende reglementering betreffende verwerking, opslag en bewaar technieken kunnen naleven.<br>De rode organen kunnen opslaan.<br><i>Organvlees verkoopsklaar kunnen maken.</i> | BC07<br>BC07<br>BC07<br>BC07 | Organvlees                                     | Nier, tong, lever, poot, oren, staart.   |

## **8 Module: Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf B – MO VO G402 B – 80 Lt (60 PV – 20 TV)**

– Administratieve code: 8822

### **8.1 Algemene doelstelling van de module**

Aan de hand van de geëigende technieken leert de cursist stap voor stap het uitsnijden en uitbenen van een varken, rund en kalf. De nadruk ligt op de eerste controle bij de aanlevering van de producten, het versnijden tot technische delen van het rund en technieken voor het uitbenen van de uitgesneden delen.

Dit alles gebeurt in het kader van de geldende reglementering.

Veel aandacht wordt besteed aan de veiligheid-, hygiëne- en milieuaspecten tijdens de werkzaamheden.

- Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken kunnen naleven.
- De lokalen en het materieel kunnen onderhouden.
- Onder begeleiding grondstoffen kunnen ontvangen.
- Onder begeleiding een voorkwartier kunnen uitsnijden en uitbenen.
- Onder begeleiding een achterkwartier kunnen uitsnijden en uitbenen.
- Onder begeleiding vleesproducten kunnen bewaren.

### **8.2 Beginsituatie**

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

### 8.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

| <b>Leerplandoelstellingen</b><br>met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)   | <b>BC<br/>SV<br/>(S)ET</b>                                   | <b>Leerinhouden</b>   | <b>Pedagogisch-didactische<br/>wenken</b>   |
|--|--|---|---|
| De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren.<br>Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven.<br>De vigerende milieunormen kunnen respecteren.<br>De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren.<br>Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven.<br>Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen.<br>Ergonomisch kunnen tillen.<br>EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen. | BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01 | Hygiëne<br>Milieu<br>Veiligheid<br>Beschermingsmiddelen<br>Werkhouding<br>EHBO                            | Bij de beschermingsmiddelen heeft men o.a. aandacht voor de maliënkolder, metalen handschoenen, ... |
| De werkplek kunnen onderhouden.<br>Materieel voor de afwas kunnen sorteren.<br>Materieel kunnen reinigen.<br>De lokalen kunnen opruimen.<br>De lokalen kunnen schoonmaken.<br>Met reinigingsproducten en -middelen kunnen omgaan.<br>Met desinfecteringsproducten en -middelen kunnen omgaan.  | BC02<br>BC02<br>BC02<br>BC02<br>BC02<br>BC02                 | Werkplek<br>Afwas<br>Lokalen<br>Reinigingsproducten en –middelen<br>Desinfecteringsproducten en -middelen |   |
| Documenten kunnen vergelijken.<br>Geleverde goederen kunnen controleren.   | BC03<br>BC03   | Goederen<br>Documenten  |   |

| <b>Leerplandoelstellingen</b><br>met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> ( <i>steeds in cursief!</i> ), sleutelvaardigheden (SV)   | <b>BC<br/>SV<br/>(S)ET</b>                   | <b>Leerinhouden</b>   | <b>Pedagogisch-didactische<br/>wenken</b>                               |
|---|--|---|---|
| Temperatuur kunnen meten.<br>De pH-waarde kunnen meten.<br>Niet aanvaardbare goederen kunnen terugsturen.<br>Vers vlees kunnen wegen.<br>Gegevens kunnen registreren.<br>Vlees kunnen opslaan.<br>Bij bevroren vlees houdbaarheidsdatum kunnen controleren. | BC03<br>BC03<br>BC03<br>BC03<br>BC03<br>BC03 | Controle<br>Administratieve verwerking  |   |
| Materieel kunnen gebruiken.<br>Messen kunnen slijpen.<br>Half varken kunnen verdelen.<br>De benamingen van de delen van het rund kennen.  | BC04<br>BC04                                 | Half rund   | Borst, schouder, zesrib, spier en nek, dunne lende, bil, punt en lap.   |
| Deelstukken van het voorkewartier kunnen uitsnijden.<br>Deelstukken van het voorkewartier kunnen afwerken.  | BC05<br>BC05                                 | Uitsnijden <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schouder</li> <li>• Ribbenstel</li> <li>• Ribbenraam</li> </ul> |   |
| Deelstukken van het achterkewartier kunnen uitsnijden.<br>Deelstukken van het achterkewartier kunnen afwerken.  | BC06<br>BC06                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bil</li> <li>• Lende</li> <li>• De lap</li> </ul>                          |   |
| Deelstukken van het voorkewartier zorgvuldig kunnen uitbenen.<br>Deelstukken van het voorkewartier kunnen afwerken.   | BC05<br>BC05                                 | Uitbenen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schouder</li> <li>• Ribbenstel</li> <li>• Ribbenraam</li> </ul>   | Na demonstratie door de leraar, wordt er ingeoeffend onder begeleiding. |

| <b>Leerplandoelstellingen</b><br>met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)   | <b>BC<br/>SV<br/>(S)ET</b>   | <b>Leerinhouden</b>  | <b>Pedagogisch-didactische<br/>wenken</b>  |
|---|------------------------------|--|--|
| Deelstukken van het achterkwartier zorgvuldig kunnen uitbenen.<br><br>Deelstukken van het achterkwartier kunnen afwerken.   | BC06<br><br>BC06             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bil</li> <li>• Lende</li> <li>• De lap</li> </ul> |  |
| Alle deelstukken kunnen onderverdelen en er de bestemming van kennen.   |                              | De uitgebeende deelstukken van een half rund   | Ook aandacht voor de verschillende soorten in het kader van grootte, herkomst, ...<br><br>Bovenbil, platte bil, entrecote, valse filet, filet puur, bal van de schouder, ...<br><br>Kogel voor filet mignon, borstlap voor steak II of stoofvlees, imitatiefilet voor steak, ... |
| Vleesstukken kunnen ophangen.<br>Dierlijk afval kunnen opslaan.<br>De vigerende reglementering betreffende verwerking, opslag en bewaar technieken kunnen naleven.<br>De rode organen kunnen opslaan.<br><i>Organvlees verkoopklaar kunnen maken.</i> | BC07<br>BC07<br>BC07<br>BC07 | Organvlees   | Nier, tong, lever, poot, oren, staart.   |

## **9 Module: Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf C – MO VO G402 C – 80 Lt (60 PV – 20 TV)**

– Administratieve code: 8823

### **9.1 Algemene doelstelling van de module**

Aan de hand van de geëigende technieken leert de cursist stap voor stap het uitsnijden en uitbenen van een varken, rund en kalf. De nadruk ligt op de eerste controle bij de aanlevering van de producten, het versnijden tot technische delen van het kalf en technieken voor het uitbenen van de uitgesneden delen.

Dit alles gebeurt in het kader van de geldende reglementering.

Veel aandacht wordt besteed aan de veiligheid-, hygiëne- en milieuaspecten tijdens de werkzaamheden.

- Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken kunnen naleven.
- De lokalen en het materieel kunnen onderhouden.
- Onder begeleiding grondstoffen kunnen ontvangen.
- Onder begeleiding een voorkwartier kunnen uitsnijden en uitbenen.
- Onder begeleiding een achterkwartier kunnen uitsnijden en uitbenen.
- Onder begeleiding vleesproducten kunnen bewaren.

### **9.2 Beginsituatie**

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

### 9.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

| <b>Leerplandoelstellingen</b><br>met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)  | <b>BC<br/>SV<br/>(S)ET</b>                                   | <b>Leerinhouden</b>   | <b>Pedagogisch-didactische<br/>wenken</b> |
|--|--|---|---|
| De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren.<br>Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven.<br>De vigerende milieunormen kunnen respecteren.<br>De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren.<br>Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven.<br>Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen.<br>Ergonomisch kunnen tillen.<br>EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen. | BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01 |   |   |
| De werkplek kunnen onderhouden.<br>Materieel voor de afwas kunnen sorteren.<br>Materieel kunnen reinigen.<br>De lokalen kunnen opruimen.<br>De lokalen kunnen schoonmaken.<br>Met reinigingsproducten en -middelen kunnen omgaan.<br>Met desinfecteringsproducten en -middelen kunnen omgaan.  | BC02<br>BC02<br>BC02<br>BC02<br>BC02<br>BC02<br>BC02         | Werkplek<br>Afwas<br>Lokalen<br>Reinigingsproducten en –middelen<br>Desinfecteringsproducten en -middelen |   |
| Documenten kunnen vergelijken.<br>Geleverde goederen kunnen controleren.   | BC03<br>BC03   | Goederen<br>Documenten  |   |

| <b>Leerplandoelstellingen</b><br>met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> ( <i>steeds in cursief!</i> ), sleutelvaardigheden (SV)   | <b>BC<br/>SV<br/>(S)ET</b>                   | <b>Leerinhouden</b>   | <b>Pedagogisch-didactische<br/>wenken</b>                               |
|---|--|---|---|
| Temperatuur kunnen meten.<br>De pH-waarde kunnen meten.<br>Niet aanvaardbare goederen kunnen terugsturen.<br>Vers vlees kunnen wegen.<br>Gegevens kunnen registreren.<br>Vlees kunnen opslaan.<br>Bij bevroren vlees houdbaarheidsdatum kunnen controleren. | BC03<br>BC03<br>BC03<br>BC03<br>BC03<br>BC03 | Controle<br>Administratieve verwerking  |   |
| Materieel kunnen gebruiken.<br>Messen kunnen slijpen.<br>De benamingen van de delen van het kalf kennen.  | BC04<br>BC04                                 | Half kalf   | Borst, schouder, zesrib, spier en nek, dunne lende, bil, punt en lap.   |
| Deelstukken van het voorkwartier kunnen uitsnijden.<br>Deelstukken van het voorkwartier kunnen afwerken.  | BC05<br>BC05                                 | Uitsnijden <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schouder</li> <li>• Ribbenstel</li> <li>• Ribbenraam</li> </ul> |   |
| Deelstukken van het achterkwartier kunnen uitsnijden.<br>Deelstukken van het achterkwartier kunnen afwerken.  | BC06<br>BC06                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bil</li> <li>• Lende</li> <li>• De lap</li> </ul>                          |   |
| Deelstukken van het voorkwartier zorgvuldig kunnen uitbenen.<br>Deelstukken van het voorkwartier kunnen afwerken.   | BC05<br>BC05                                 | Uitbenen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schouder</li> <li>• Ribbenstel</li> <li>• Ribbenraam</li> </ul>   | Na demonstratie door de leraar, wordt er ingeoeffend onder begeleiding. |
| Deelstukken van het achterkwartier zorgvuldig kunnen uitbenen.<br>Deelstukken van het achterkwartier kunnen afwerken.   | BC06<br>BC06                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bil</li> <li>• Lende</li> <li>• De lap</li> </ul>                          |   |

| <b>Leerplandoelstellingen</b><br>met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> ( <i>steeds in cursief!</i> ), sleutelvaardigheden (SV)                                     | <b>BC<br/>SV<br/>(S)ET</b>   | <b>Leerinhouden</b>                          | <b>Pedagogisch-didactische<br/>wenken</b>   |
|---|------------------------------|--|---|
| Alle deelstukken kunnen onderverdelen en er de bestemming van kennen.   |                              | De uitgebeende deelstukken van een half kalf | Ook aandacht voor de verschillende soorten in het kader van grootte, herkomst, ...<br><br>Bovenbil, platte bil, entrecote, valse filet, filet puur, bal van de schouder, ...<br><br>Kogel voor filet mignon, borstlap voor blanquette, imitatiefilet voor lapjes, ... |
| Vleesstukken kunnen ophangen.<br>Dierlijk afval kunnen opslaan.<br>De vigerende reglementering betreffende verwerking, opslag en bewaar technieken kunnen naleven.<br>De rode organen kunnen opslaan.<br><i>Organvlees verkoopklaar kunnen maken.</i> | BC07<br>BC07<br>BC07<br>BC07 | Organvlees                                   | Nier, tong, lever, poot, oren, zwezerik.  |

## **10 Module: Uitsnijden/uitbenen schaap – MO VO G403 – 40 Lt (30 PV – 10 TV)**

– Administratieve code: 8824

### **10.1 Algemene doelstelling van de module**

Aan de hand van geëigende technieken leert de cursist stap voor stap het uitsnijden en uitbenen van een schaap. De nadruk ligt op de eerste controle bij de aanlevering van de producten, het versnijden tot technische delen en technieken voor het uitbenen van de uitgesneden delen.

Dit alles gebeurt in het kader van de geldende reglementering.

Veel aandacht wordt besteed aan de veiligheid-, hygiëne- en milieuaspecten tijdens de werkzaamheden.

- Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken kunnen naleven.
- De lokalen en het materieel kunnen onderhouden.
- Onder begeleiding grondstoffen kunnen ontvangen.
- Onder begeleiding een schaap kunnen uitsnijden en uitbenen.
- Onder begeleiding vleesproducten kunnen bewaren.

### **10.2 Beginsituatie**

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

### 10.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

| <b>Leerplandoelstellingen</b><br>met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)  | <b>BC<br/>SV<br/>(S)ET</b>   | <b>Leerinhouden</b>   | <b>Pedagogisch-didactische<br/>wenken</b>   |
|---|--|---|---|
| De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren.<br>Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven.<br>De vigerende milieunormen kunnen respecteren.<br>De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren.<br>Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven.<br>Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen.<br>Ergonomisch kunnen tillen.<br>EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen.<br>Risicosituaties kunnen herkennen en melden.<br>Onregelmatigheden en defecten kunnen melden. | BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01 | Hygiëne<br>Milieu<br>Veiligheid<br>Beschermingsmiddelen<br>Werkhouding<br>EHBO                            | Bij de beschermingsmiddelen heeft men o.a. aandacht voor de maliënkolder, metalen handschoenen, ... |
| De werkplek kunnen onderhouden.<br>Materieel voor de afwas kunnen sorteren.<br>Materieel kunnen reinigen.<br>De lokalen kunnen opruimen.<br>De lokalen kunnen schoonmaken.<br>Met reinigingsproducten en -middelen kunnen omgaan.<br>Met desinfecteringsproducten en -middelen kunnen omgaan.   | BC02<br>BC02<br>BC02<br>BC02<br>BC02<br>BC02                                 | Werkplek<br>Afwas<br>Lokalen<br>Reinigingsproducten en –middelen<br>Desinfecteringsproducten en -middelen |   |
| Documenten kunnen vergelijken.<br>Geleverde goederen kunnen controleren.  | BC03<br>BC03   | Goederen<br>Documenten  |   |

| <b>Leerplandoelstellingen</b><br>met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)  | <b>BC<br/>SV<br/>(S)ET</b>                   | <b>Leerinhouden</b>  | <b>Pedagogisch-didactische<br/>wenken</b>  |
|---|--|--|--|
| Temperatuur kunnen meten.<br>De pH-waarde kunnen meten.<br>Niet aanvaardbare goederen kunnen terugsturen.<br>Vers vlees kunnen wegen.<br>Gegevens kunnen registreren.<br>Vlees kunnen opslaan.<br>Bij bevroren vlees houdbaarheidsdatum kunnen controleren. | BC03<br>BC03<br>BC03<br>BC03<br>BC03<br>BC03 | Controle<br>Administratieve verwerking   |  |
| Materieel kunnen gebruiken.<br>Messen kunnen slijpen.   | BC04<br>BC04                                 |  |  |
| De benamingen van het schapenvlees kennen.  |  | Benamingen <ul style="list-style-type: none"> <li>• De buitenzijde</li> <li>• De binnenzijde</li> <li>• De soorten vlees</li> <li>• De soorten vet</li> <li>• De soorten beenderen</li> <li>• Het orgaanvlees</li> </ul> | Ook aandacht voor de verschillende soorten in het kader van grootte, herkomst, ...<br>Borst, buiksede, schouder, bout, nek, kotelet, flank, zadel. |

| <b>Leerplandoelstellingen</b><br>met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)   | <b>BC<br/>SV<br/>(S)ET</b>   | <b>Leerinhouden</b>  | <b>Pedagogisch-didactische<br/>wenken</b> |
|---|------------------------------|--|---|
| Deelstukken kunnen uitsnijden.<br>Deelstukken zorgvuldig kunnen afwerken.   | BC04<br>BC04                 | Uitsnijden <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bout</li> <li>• Barron</li> <li>• Zadel</li> <li>• Rug</li> <li>• Schouder</li> <li>• Lage rib</li> <li>• Hals</li> <li>• Borst</li> </ul> |   |
| Deelstukken kunnen uitbenen.<br>Deelstukken zorgvuldig kunnen afwerken.   | BC04<br>BC04                 | Uitbenen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bout</li> <li>• Barron</li> <li>• Zadel</li> <li>• Rug</li> <li>• Schouder</li> <li>• Lage rib</li> <li>• Hals</li> <li>• Borst</li> </ul>   |   |
| Vleesstukken kunnen ophangen.<br>Dierlijk afval kunnen opslaan.<br>De vigerende reglementering betreffende verwerking, opslag en bewaar technieken kunnen naleven.<br>De rode organen kunnen opslaan.<br><i>Organvlees verkoopklaar kunnen maken.</i> | BC05<br>BC05<br>BC05<br>BC05 | Organvlees   | Nier, tong, lever, poot, oren, staart.    |

# **11 Module: Winkelklaar maken vers vlees A – MO VO 404 A – 80 Lt (60 PV – 20 TV)**

– Administratieve code: 8825

## **11.1 Algemene doelstelling van de module**

Aan de hand van de geëigende technieken verkrijgt de cursist de vaardigheden die nodig zijn voor het winkelklaar maken van vers vlees, het portioneren en het afwerken zodat het vlees verkoopklaar is.

Het gaat hier over de toepassingstechnieken van zowel rund-, varkens-, schapen- en kalfsvlees.

Dit alles gebeurt in het kader van de geldende reglementering.

De specifiek toepasbare reglementeringen en de bijzondere veiligheids-, hygiëne- en milieuaspecten komen ook aan bod.

- Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken kunnen naleven.
- De lokalen en materieel kunnen onderhouden.
- Onder begeleiding grondstoffen kunnen ontvangen.
- Onder begeleiding varkensvlees, rundvlees, kalfsvlees, schapenvlees en lamsvlees winkelklaar kunnen maken.
- Onder begeleiding vleesproducten kunnen bewaren.

## **11.2 Beginsituatie**

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

### 11.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

| <b>Leerplandoelstellingen</b><br>met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)  | <b>BC<br/>SV<br/>(S)ET</b>   | <b>Leerinhouden</b>   | <b>Pedagogisch-didactische<br/>wenken</b> |
|--|--|---|---|
| De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren.<br>Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven.<br>De vigerende milieunormen kunnen respecteren.<br>De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren.<br>Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven.<br>Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen.<br>Ergonomisch kunnen tillen.<br>EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen. | BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01 | Hygiëne<br>Milieu<br>Veiligheid<br>Beschermingsmiddelen<br>Werkhouding<br>EHBO                            |   |
| De werkplek kunnen onderhouden.<br>Materieel voor de afwas kunnen sorteren.<br>Materieel kunnen reinigen.<br>De lokalen kunnen opruimen.<br>De lokalen kunnen schoonmaken.<br>Met reinigingsproducten en -middelen kunnen omgaan.<br>Met desinfecteringsproducten en -middelen kunnen omgaan.  | BC02<br>BC02<br>BC02<br>BC02<br>BC02<br>BC02<br>BC02                 | Werkplek<br>Afwas<br>Lokalen<br>Reinigingsproducten en –middelen<br>Desinfecteringsproducten en -middelen |   |
| Documenten kunnen vergelijken.<br>Geleverde goederen kunnen controleren.   | BC03<br>BC03   | Goederen<br>Documenten  |   |

| <b>Leerplandoelstellingen</b><br>met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)   | <b>BC<br/>SV<br/>(S)ET</b>                   | <b>Leerinhouden</b>   | <b>Pedagogisch-didactische<br/>wenken</b> |
|--|--|---|---|
| Temperatuur kunnen meten.<br>De pH-waarde kunnen meten.<br>Niet aanvaardbare goederen kunnen terugsturen.<br>Vers vlees kunnen wegen.<br>Gegevens kunnen registreren.<br>Vlees kunnen opslaan.<br>Bij bevroren vlees de houdbaarheid kunnen controleren.   | BC03<br>BC03<br>BC03<br>BC03<br>BC03<br>BC03 | Controle<br>Administratieve verwerking  |   |
| Materieel kunnen gebruiken.<br>Messen kunnen slijpen.<br>Vleesstukken kunnen ontvetten.<br>Vleesstukken kunnen pellen.<br>De technieken van het onderverdelen en verkoopklaar maken per onderdeel kunnen toepassen.<br>Het ontvetten, ontvliezen en pellen volgens de verantwoorde en toepasselijke bestemming kunnen uitvoeren.<br>De verkoopklare onderdelen herkennen en kunnen opsommen.<br>De technieken van het snijden /of hakken volgens de verkoopmogelijkheden met gebruik van het juiste materiaal kunnen uitvoeren.<br>Kunnen toelichten op welke wijze de verschillende materialen worden gebruikt. | BC04<br>BC04<br>BC04<br>BC04                 | Winkelklaar <ul style="list-style-type: none"> <li>• Varkensvlees</li> <li>• Rundvlees</li> </ul> | Onder begeleiding.                        |

| <b>Leerplandoelstellingen</b><br>met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)   | <b>BC<br/>SV<br/>(S)ET</b>                   | <b>Leerinhouden</b>  | <b>Pedagogisch-didactische<br/>wenken</b> |
|---|--|----------------------|---|
| <p>Vleesstukken kunnen verpakken.</p> <p>Verpakt vlees kunnen etiketteren.</p> <p>Vleesstukken kunnen ophangen.</p> <p>Verpakt vlees kunnen opslaan.</p> <p>Dierlijk afval kunnen opslaan.</p> <p>De vigerende reglementering betreffende verwerking, opslag en bewaar technieken kunnen naleven.</p> <p>Kunnen de opgeslagen producten volgens opdracht kunnen etiketteren.</p> <p>Diverse verpakkings- en bewaarmogelijkheden kunnen opnoemen.</p> <p>De eisen waaraan de verpakking van de producten moet voldoen, kunnen toelichten.</p> <p>De eindproducten en het afval volgens de vigerende reglementering kunnen opslaan.</p> | BC06<br>BC06<br>BC06<br>BC06<br>BC06<br>BC06 | Verpakken en bewaren |   |

## **12 Module: Winkelklaar maken vers vlees B – MO VO G404 B – 40 Lt (30 PV – 10 TV)**

– Administratieve code: 8826

### **12.1 Algemene doelstelling van de module**

Aan de hand van de geëigende technieken verkrijgt de cursist de vaardigheden die nodig zijn voor het winkelklaar maken van vers vlees, het portioneren en het afwerken zodat het vlees verkoopklaar is.

Het gaat hier over de toepassingstechnieken van zowel rund-, varkens-, schapen- en kalfsvlees.

Dit alles gebeurt in het kader van de geldende reglementering.

De specifiek toepasbare reglementeringen en de bijzondere veiligheids-, hygiëne- en milieuaspecten komen ook aan bod.

- Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken kunnen naleven.
- De lokalen en materieel kunnen onderhouden.
- Onder begeleiding grondstoffen kunnen ontvangen.
- Onder begeleiding varkensvlees, rundvlees, kalfsvlees, schapenvlees en lamsvlees winkelklaar kunnen maken.
- Onder begeleiding vleesproducten kunnen bewaren.

### **12.2 Beginsituatie**

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

### 12.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

| <b>Leerplandoelstellingen</b><br>met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)   | <b>BC<br/>SV<br/>(S)ET</b>   | <b>Leerinhouden</b>   | <b>Pedagogisch-didactische<br/>wenken</b> |
|--|--|---|---|
| De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren.<br>Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven.<br>De vigerende milieunormen kunnen respecteren.<br>De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren.<br>Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven.<br>Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen.<br>Ergonomisch kunnen tillen.<br>EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen. | BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01 | Hygiëne<br>Milieu<br>Veiligheid<br>Beschermingsmiddelen<br>Werkhouding<br>EHBO                            |   |
| De werkplek kunnen onderhouden.<br>Materieel voor de afwas kunnen sorteren.<br>Materieel kunnen reinigen.<br>De lokalen kunnen opruimen.<br>De lokalen kunnen schoonmaken.<br>Met reinigingsproducten en -middelen kunnen omgaan.<br>Met desinfecteringsproducten en -middelen kunnen omgaan.  | BC02<br>BC02<br>BC02<br>BC02<br>BC02<br>BC02<br>BC02                 | Werkplek<br>Afwas<br>Lokalen<br>Reinigingsproducten en –middelen<br>Desinfecteringsproducten en -middelen |   |
| Documenten kunnen vergelijken.<br>Geleverde goederen kunnen controleren.   | BC03<br>BC03   | Goederen<br>Documenten  |   |

| <b>Leerplandoelstellingen</b><br>met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)  | <b>BC<br/>SV<br/>(S)ET</b>  | <b>Leerinhouden</b>  | <b>Pedagogisch-didactische<br/>wenken</b> |
|---|---|--|---|
| <p>Temperatuur kunnen meten.</p> <p>De pH-waarde kunnen meten.</p> <p>Niet aanvaardbare goederen kunnen terugsturen.</p> <p>Vers vlees kunnen wegen.</p> <p>Gegevens kunnen registreren.</p> <p>Vlees kunnen opslaan.</p> <p>Bij bevroren vlees de houdbaarheid kunnen controleren.</p>   | <p>BC03</p> <p>BC03</p> <p>BC03</p> <p>BC03</p> <p>BC03</p> <p>BC03</p> <p>BC03</p> | <p>Controle</p> <p>Administratieve verwerking</p>  |   |
| <p>Materieel kunnen gebruiken.</p> <p>Messen kunnen slijpen.</p> <p>Vleesstukken kunnen ontvetten.</p> <p>Vleesstukken kunnen pellen.</p> <p>Vleesstukken kunnen proportioneren.</p> <p>De technieken van het onderverdelen en verkoopklaar maken per onderdeel kunnen toepassen.</p> <p>Het ontvetten, ontvliezen en pellen volgens de verantwoorde en toepasselijke bestemming kunnen uitvoeren.</p> <p>De verkoopklare onderdelen herkennen en kunnen opsommen.</p> <p>Weten op welke wijze de verschillende materialen worden gebruikt.</p> | <p>BC04</p> <p>BC04</p> <p>BC04</p> <p>BC04</p>                                     | <p>Winkelkaar maken van</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kalfsvlees</li> <li>• Lamsvlees</li> <li>• Andere vleessoorten</li> </ul> | <p>Onder begeleiding.</p>                 |

| <b>Leerplandoelstellingen</b><br>met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> ( <i>steeds in cursief!</i> ), sleutelvaardigheden (SV)   | <b>BC<br/>SV<br/>(S)ET</b>                   | <b>Leerinhouden</b>  | <b>Pedagogisch-didactische<br/>wenken</b> |
|---|--|----------------------|---|
| Vleesstukken kunnen verpakken.<br>Verpakt vlees kunnen etiketteren.<br>Vleesstukken kunnen ophangen.<br>Verpakt vlees kunnen opslaan.<br>Dierlijk afval kunnen opslaan.<br>De vigerende reglementering betreffende verwerking, opslag en bewaar technieken kunnen naleven.<br>Diverse verpakkings- en bewaarmogelijkheden kunnen opnoemen.<br>Kennen de eisen waaraan de verpakking van producten moet voldoen, kunnen toelichten.<br>De eindproducten en het afval volgens de vigerende reglementering kunnen opslaan. | BC05<br>BC05<br>BC05<br>BC05<br>BC05<br>BC05 | Verpakken en bewaren |   |

## **13 Module: Bereiden vers vlees – MO VO G405 80 Lt (60 PV – 20 TV)**

– Administratieve code: 8827

### **13.1 Algemene doelstelling van de module**

Aan de hand van de geëigende technieken verkrijgt de cursist de vaardigheden die nodig zijn voor de bereidingen van producten op basis van vers vlees.

Het gaat hier vooral over de vormen van malen en de verwerking van gemalen vlees en vers vlees.

De specifieke toepasbare reglementeringen en de bijzondere veiligheids-, hygiëne- en milieu aspecten komen ook aan bod.

- Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken kunnen naleven.
- De lokalen en materieel kunnen onderhouden.
- Onder begeleiding grondstoffen kunnen ontvangen.
- Onder begeleiding vers gemalen vlees kunnen bereiden.
- Onder begeleiding vers vlees kunnen bereiden.
- Onder begeleiding vleesproducten kunnen bewaren.

### **13.2 Beginsituatie**

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

### 13.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

| <b>Leerplandoelstellingen</b><br>met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)   | <b>BC<br/>SV<br/>(S)ET</b>   | <b>Leerinhouden</b>   | <b>Pedagogisch-didactische<br/>wenken</b> |
|--|--|---|---|
| De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren.<br>Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven.<br>De vigerende milieunormen kunnen respecteren.<br>De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren.<br>Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven.<br>Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen.<br>Ergonomisch kunnen tillen.<br>EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen. | BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01 | Hygiëne<br>Milieu<br>Veiligheid<br>Beschermingsmiddelen<br>Werkhouding<br>EHBO                            |   |
| De werkplek kunnen onderhouden.<br>Materieel voor de afwas kunnen sorteren.<br>Materieel kunnen reinigen.<br>De lokalen kunnen opruimen.<br>De lokalen kunnen schoonmaken.<br>Met reinigingsproducten en -middelen kunnen omgaan.<br>Met desinfecteringsproducten en -middelen kunnen omgaan.  | BC02<br>BC02<br>BC02<br>BC02<br>BC02<br>BC02<br>BC02                 | Werkplek<br>Afwas<br>Lokalen<br>Reinigingsproducten en –middelen<br>Desinfecteringsproducten en -middelen |   |
| Documenten kunnen vergelijken.<br>Geleverde goederen kunnen controleren.   | BC03<br>BC03   | Goederen<br>Documenten  |   |
| Temperatuur kunnen meten.<br>De pH-waarde kunnen meten.<br>Niet aanvaardbare goederen kunnen terugsturen.  | BC03<br>BC03<br>BC03   | Controle<br>Administratieve verwerking  |   |

| <b>Leerplandoelstellingen</b><br>met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> ( <i>steeds in cursief!</i> ), sleutelvaardigheden (SV)  | <b>BC<br/>SV<br/>(S)ET</b> | <b>Leerinhouden</b>   | <b>Pedagogisch-didactische<br/>wenken</b> |
|--|----------------------------|---|---|
| <p>Weten hoe en welk klein vlees tot varkens-, runds-, schapen- en kalfsgehaktproducten worden verwerkt.</p> <p>Gemalen vlees in soorten kunnen onderverdelen.</p> <p>Additieven, kruiden, hulpstoffen e.a producten voor het bereiden van vers vlees kennen.</p> <p>Kritische punten in het verwerken van gehaktproducten in relatie tot de wet, micro-organismen, temperatuur en HACCP kennen.</p> <p>Afwerkings- en presentatietechnieken kennen.</p> | BC04<br>BC04<br><br>BC04   | <p>Vers gemalen vlees bereiden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Materieel</li> <li>• Recepten</li> <li>• Vers vlees in categorieën</li> <li>• Grondstoffen</li> <li>• Additieven, kruiden en specerijen</li> <li>• Afwerking</li> </ul> | Onder begeleiding                         |
| <p>Weten hoe en welk vlees tot varkens-, runds-, schapen- en andere tot vleesproducten op basis van vlees worden verwerkt.</p> <p>Niet gemalen vlees in soorten kunnen onderverdelen.</p> <p>Weten het verschil tussen gemalen en ongemalen vers vleesbereidingen en afleidingen.</p> <p>Afwerkings- en presentatietechnieken kennen.</p>  | BC05<br><br>BC05           | <p>Vers vlees bereiden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Materieel</li> <li>• Recepten</li> <li>• Vers vlees in categorieën</li> <li>• Grondstoffen</li> <li>• Additieven, kruiden en specerijen</li> <li>• Afwerking</li> </ul>         |   |

| <b>Leerplandoelstellingen</b><br>met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> ( <i>steeds in cursief!</i> ), sleutelvaardigheden (SV)   | <b>BC<br/>SV<br/>(S)ET</b>                   | <b>Leerinhouden</b>    | <b>Pedagogisch-didactische<br/>wenken</b> |
|---|--|------------------------|---|
| Vleesstukken kunnen verpakken.<br>Verpakt vlees kunnen etiketteren.<br>Vleesstukken kunnen ophangen.<br>Verpakt vlees kunnen opslaan.<br>Dierlijk afval kunnen opslaan.<br>De vigerende reglementering betreffende verwerking, opslag en bewaar technieken kunnen naleven.<br>Weten waarop te letten bij het bewaren van vers vleesbereidingen/gehaktproducten.<br>Eisen waaraan de verpakking van de producten moet voldoen kennen.<br>Diverse verpakking- en bewaarmogelijkheden kunnen opnoemen. | BC06<br>BC06<br>BC06<br>BC06<br>BC06<br>BC06 | Vleesproducten bewaren |   |

## **14 Module: Verkoopklare gerechten 1 – MO VO G407 1 – 40 Lt (30 PV – 10 TV)**

– Administratieve code: 8828

### **14.1 Algemene doelstelling van de module**

In deze module behandelt men het brede scala van reeds klaargemaakte of half bereide gerechten die de slager aanbiedt. De nadruk ligt op zowel koude bereidingen als bereidingen die door de klant worden geregenereerd, recepten lezen en bereiden, de juiste werkwijze en de presentatie van deze bereidingen en dit onder begeleiding.

De specifiek toepasbare reglementeringen en de bijzondere veiligheids-, hygiëne- en milieuaspecten komen ook aan bod.

- Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken kunnen naleven.
- De lokalen en het materieel kunnen onderhouden.
- Grondstoffen kunnen ontvangen.
- Producten kunnen bereiden.
- Bereidingen kunnen bewaren.

### **14.2 Beginsituatie**

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

### 14.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

| <b>Leerplandoelstellingen</b><br>met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)  | <b>BC<br/>SV<br/>(S)ET</b>   | <b>Leerinhouden</b>   | <b>Pedagogisch-didactische<br/>wenken</b> |
|---|--|---|---|
| De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren.<br>Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven.<br>De vigerende milieunormen kunnen respecteren.<br>De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren.<br>Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven.<br>Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen.<br>Ergonomisch kunnen tillen.<br>EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen.<br>Risicosituaties kunnen herkennen en melden.<br>Onregelmatigheden en defecten kunnen melden. | BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01 | Hygiëne<br>Milieu<br>Veiligheid<br>Beschermingsmiddelen<br>Werkhouding<br>EHBO                            |   |
| De werkplek kunnen onderhouden.<br>Materieel voor de afwas kunnen sorteren.<br>Materieel kunnen reinigen.<br>De lokalen kunnen opruimen.<br>De lokalen kunnen schoonmaken.<br>Met reinigingsproducten en -middelen kunnen omgaan.<br>Met desinfecteringsproducten en -middelen kunnen omgaan.   | BC02<br>BC02<br>BC02<br>BC02<br>BC02<br>BC02                                 | Werkplek<br>Afwas<br>Lokalen<br>Reinigingsproducten en –middelen<br>Desinfecteringsproducten en -middelen |   |
| Documenten kunnen vergelijken.<br>Geleverde goederen kunnen controleren.  | BC03<br>BC03   | Goederen<br>Documenten  |   |

| <b>Leerplandoelstellingen</b><br>met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)  | <b>BC<br/>SV<br/>(S)ET</b>                   | <b>Leerinhouden</b>                    | <b>Pedagogisch-didactische<br/>wenken</b> |
|--|--|--|---|
| Temperatuur kunnen meten.<br>De pH-waarde kunnen meten.<br>Niet aanvaardbare goederen kunnen terugsturen.<br>Vers vlees kunnen wegen.<br>Gegevens kunnen registreren.<br>Vlees kunnen opslaan.<br>Bij bevroren vlees de houdbaarheidsdatum kunnen controleren. | BC03<br>BC03<br>BC03<br>BC03<br>BC03<br>BC03 | Controle<br>Administratieve verwerking |   |
| Materieel kunnen gebruiken.<br>Recepten kunnen lezen.<br>Grondstoffen kunnen gebruiken.<br>Groenten kunnen schoonmaken.<br>Groenten kunnen snijden.<br>Groenten kunnen garen.<br>Soepen kunnen bereiden.   | BC04<br>BC04<br>BC04<br>BC04<br>BC04<br>BC04 | Groenten<br>Soepen                     |   |
| Bereidingen kunnen verpakken.<br>Verpakte bereidingen kunnen etiketteren.<br>Verpakte bereidingen kunnen opslaan.<br>De vigerende reglementering betreffende verwerking, opslag en bewaar technieken kunnen naleven.   | BC05<br>BC05<br>BC05<br>BC05                 | Opslaan<br>Verpakken<br>Bewaren        | De vigerende normen toepassen.            |

## **15 Module: Verkoopklare gerechten 2 – MO VO G407 2 – 80 Lt (60 PV – 20 TV)**

– Administratieve code: 8829

### **15.1 Algemene doelstelling van de module**

In deze module behandelt men het brede scala van reeds klaargemaakte of half bereide gerechten die de slager aanbiedt. De nadruk ligt op zowel koude bereidingen als bereidingen die door de klant worden geregenereerd, recepten lezen en bereiden, de juiste werkwijze en de presentatie van deze bereidingen.

De specifiek toepasbare reglementeringen en de bijzondere veiligheids-, hygiëne- en milieuaspecten komen ook aan bod.

- Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken kunnen naleven.
- De lokalen en het materieel kunnen onderhouden.
- Grondstoffen kunnen ontvangen.
- Producten kunnen bereiden.
- Bereidingen kunnen bewaren.

### **15.2 Beginsituatie**

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

### 15.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

| <b>Leerplandoelstellingen</b><br>met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)  | <b>BC<br/>SV<br/>(S)ET</b>   | <b>Leerinhouden</b>   | <b>Pedagogisch-didactische<br/>wenken</b> |
|---|--|---|---|
| De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren.<br>Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven.<br>De vigerende milieunormen kunnen respecteren.<br>De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren.<br>Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven.<br>Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen.<br>Ergonomisch kunnen tillen.<br>EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen.<br>Risicosituaties kunnen herkennen en melden.<br>Onregelmatigheden en defecten kunnen melden. | BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01 | Hygiëne<br>Milieu<br>Veiligheid<br>Beschermingsmiddelen<br>Werkhouding<br>EHBO                            |   |
| De werkplek kunnen onderhouden.<br>Materieel voor de afwas kunnen sorteren.<br>Materieel kunnen reinigen.<br>De lokalen kunnen opruimen.<br>De lokalen kunnen schoonmaken.<br>Met reinigingsproducten en -middelen kunnen omgaan.<br>Met desinfecteringsproducten en -middelen kunnen omgaan.   | BC02<br>BC02<br>BC02<br>BC02<br>BC02<br>BC02                                 | Werkplek<br>Afwas<br>Lokalen<br>Reinigingsproducten en –middelen<br>Desinfecteringsproducten en -middelen |   |
| Documenten kunnen vergelijken.<br>Geleverde goederen kunnen controleren.  | BC03<br>BC03   | Goederen<br>Documenten  |   |

| <b>Leerplandoelstellingen</b><br>met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> ( <i>steeds in cursief!</i> ), sleutelvaardigheden (SV)  | <b>BC<br/>SV<br/>(S)ET</b>                   | <b>Leerinhouden</b>                    | <b>Pedagogisch-didactische<br/>wenken</b> |
|--|--|--|---|
| Temperatuur kunnen meten.<br>De pH-waarde kunnen meten.<br>Niet aanvaardbare goederen kunnen terugsturen.<br>Vers vlees kunnen wegen.<br>Gegevens kunnen registreren.<br>Vlees kunnen opslaan.<br>Bij bevroren vlees de houdbaarheidsdatum kunnen controleren. | BC03<br>BC03<br>BC03<br>BC03<br>BC03<br>BC03 | Controle<br>Administratieve verwerking |   |
| Het materiaal kunnen gebruiken.<br>De recepten kunnen lezen.<br>De grondstoffen kunnen gebruiken.  | BC04<br>BC04<br>BC04                         | Producten bereiden                     |   |
| Het vlees kunnen garen.<br>Warme sausen kunnen bereiden.<br>Koude sausen kunnen bereiden.<br>Gerechten kunnen afwerken.  | BC04<br>BC04<br>BC04<br>BC04                 | Warme sausen<br>Koude sausen           |   |
| Bereidingen verpakken.<br>Verpakte bereidingen etiketteren.<br>Verpakte bereidingen opslaan.<br>De vigerende reglementering betreffende verwerking, opslag en bewaar technieken kunnen naleven.  | BC05<br>BC05<br>BC05<br>BC05                 | Bereidingen bewaren                    | De vigerende normen toepassen.            |

## **16 Module: Initiatie technologie slagerij – MO VO G430 – 40 Lt TV**

– Administratieve code: 8830

### **16.1 Algemene doelstelling van de module**

Deze module stelt zich als doel de nodige theoretische achtergrond mee te geven zodat de praktijk efficiënt kan verlopen.

De nadruk ligt op de kennis van de delen van een varken, rund, kalf en schaap, op vleeskenmerken, vakterminologie, bestemming van de delen en machine- en materieelkennis.

- De technische stukken van een varken, rund en kalf kunnen definiëren.
- Het gebruik van materieel kunnen weergeven.
- Uitsnij- en uitbeenmethodes kunnen definiëren.
- Materieel- en machinekennis kunnen definiëren.
- Het verkoopklaar maken van vlees kunnen definiëren.

### **16.2 Beginsituatie**

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

### 16.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

| <b>Leerplandoelstellingen</b><br>met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)  | <b>BC<br/>SV<br/>(S)ET</b>           | <b>Leerinhouden</b>   | <b>Pedagogisch-didactische<br/>wenken</b>  |
|---|--------------------------------------|---|--|
| De verdeling van de technische stukken kunnen aangeven.<br>De benamingen van de verschillende deelstukken kennen.<br>De kenmerken van het vlees kunnen omschrijven.<br>De bestemming van de technische delen kunnen toelichten.<br>De kwaliteitskenmerken van vlees, vet, beenderen en orgaanvlees kunnen becommentariëren. | BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01 | Technische stukken van <ul style="list-style-type: none"> <li>• een varken</li> <li>• een rund</li> <li>• een kalf</li> </ul> | Kennis van de delen van een varken, rund en kalf.<br>Vleeskenmerken.<br>Vakterminologie.<br>Bestemming van de delen. |
| Het verschillende materieel gebruikt in de slagerij kennen.<br>Het gebruik, veiligheid en onderhoud van de materieel kunnen omschrijven.<br>Het nut van goed onderhouden materieel kunnen toelichten.   | BC03<br>BC03<br>BC03                 | Gebruik van materiaal   | Materiaal- en machinekennis.   |
| De gangbare uitsnij- en uitbeenmethode kunnen omschrijven.  | BC03                                 | Uitsnij- en uitbeenmethodes   | Kennis van de delen van een varken, rund en kalf.  |
| De toepassing en het onderhoud van de verschillende materieel en toestellen die tijdens het productie- en bewaarproces worden gebruikt, kunnen uitleggen.   | BC04                                 | Materiaal- en machinekennis   | Materiaal- en machinekennis.   |
| De volgorde van handelingen bij het verkoopklaar maken van vlees kunnen bespreken.<br>De vigerende wetgeving in functie van de hygiëne kunnen weergeven.  | BC05<br>BC05                         | Verkoopklaar maken van vlees  | De vigerende normen kunnen respecteren.  |

## **17 Module: Technologie slagerij – MO VO G432 – 40 Lt TV**

– Administratieve code: 8831

### **17.1 Algemene doelstelling van de module**

Deze module stelt zich als doel een brede theoretische achtergrond mee te geven zodat o.m. de praktijk efficiënter kan verlopen.

De nadruk ligt op de kennis van de delen van een schaap en van wild en gevogelte en op de vleeskenmerken.

Belangrijk is de theoretische achtergrond en inzicht te verwerven t.a.v. het winkelklaar maken van vers vlees, t.a.v. het bereiden van vers vlees en t.a.v. verkoopklare gerechten, bestemming van de delen en materieelkennis.

- De technische stukken van schaap, wild en gevogelte kunnen definiëren.
- Materieelkennis kunnen duiden.
- Uitsnij- en uitbeenmethodes kunnen aangeven.
- Het procédé m.b.t. het verkoopklaar maken van vlees kunnen definiëren.

### **17.2 Beginsituatie**

- De cursist dient verplicht de competenties te bezitten van de modules: basis vleesbewerking en Initiatie technologie slagerij.

### 17.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

| <b>Leerplandoelstellingen</b><br>met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)  | <b>BC<br/>SV<br/>(S)ET</b>           | <b>Leerinhouden</b>  | <b>Pedagogisch-didactische<br/>wenken</b>   |
|---|--------------------------------------|--|---|
| De verdeling van de technische stukken kunnen aangeven.<br>De benamingen van de verschillende deelstukken kennen.<br>De kenmerken van het vlees kunnen omschrijven.<br>De bestemming van de technische delen kunnen toelichten.<br>De kwaliteitskenmerken van vlees, vet, beenderen en orgaanvlees kunnen becommentariëren. | BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01 | Technische stukken van <ul style="list-style-type: none"> <li>• Een schaap</li> <li>• Wild</li> <li>• Gevogelte</li> </ul> | Kennis van de delen van een schaap, wild en gevogelte.<br>Vleeskenmerken.<br>Bestemming van de delen. |
| Het verschillende materieel gebruikt in de slagerij kennen.<br>Het gebruik, veiligheid en onderhoud van de materieel kunnen omschrijven.<br>Het nut van goed onderhouden materieel kunnen toelichten.   | BC02<br>BC02<br>BC02                 | Materiaalkennis  | Materiaalkennis.  |
| De gangbare uitsnij- en uitbeenmethode kunnen omschrijven.  | BC03                                 | Uitsnij- en uitbeenmethodes  | Kennis van de delen van een schaap, wild en gevogelte.  |
| De volgorde van handelingen bij het verkoopklaar maken van vlees kunnen bespreken.<br>De vigerende wetgeving in functie van de hygiëne kunnen weergeven.  | BC04<br>BC04                         | Procédé m.b.t. het verkoopklaar maken van vlees  | De vigerende normen kunnen respecteren.   |

## **18 Module: Voedingstechnologie slagerij – MO VO G431 – 40 Lt TV**

– Administratieve code: 8832

### **18.1 Algemene doelstelling van de module**

Deze module stelt zich als doel de theoretische kennis te verwerven i.v.m. de in de praktijk gebruikte voedingsmiddelen, ten einde het aankopen, bewaren en verwerken ervan oordeelkundig te kunnen uitvoeren. De nadruk wordt gelegd op het gebruik van de juiste vakterminologie van voedingswaren en productkennis. Ruime aandacht wordt besteed aan het verwerven van inzicht inzake de markt- en prijsevolutie van de producten. Men leert ook praktijkgerichte etikettering interpreteren. Verder wordt gefocust op prijs-kwaliteitverhoudingen. Vervolgens wordt ruimschoots stilgestaan bij het leren toepassen van hygiëne en veiligheids- voorschriften inzake de ontvangst en opslag van goederen.

- Vlees kunnen definiëren.
- Het gebruik van grondstoffen in de slagerij kunnen definiëren.
- Materieel- en machinekennis kunnen duiden.
- De vigerende wetgeving inzake veiligheid en hygiëne kunnen uiteenzetten.

### **18.2 Beginsituatie**

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

### 18.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

| <b>Leerplandoelstellingen</b><br>met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)   | <b>BC<br/>SV<br/>(S)ET</b>                                       | <b>Leerinhouden</b>                              | <b>Pedagogisch-didactische<br/>wenken</b>  |
|---|--|--|--|
| De samenstelling en opbouw van vlees kunnen becommentariëren.<br><br>De kwaliteitskenmerken van vlees kunnen weergeven.<br><br>De structuurwijziging vanaf het slachten kunnen weergeven.<br><br>Het belang van pH-waarde van vlees kunnen duiden.<br><br>Het verschil tussen vochtgehalte en aw-waarde kunnen weergeven.<br><br>Verschillende soorten van bederf kunnen uitleggen.<br><br>Verschillende bewaarmethoden kunnen omschrijven. | BC01<br><br>BC01<br><br>BC01<br><br>BC01<br><br>BC01<br><br>BC01 | Vlees definiëren                                 | Aankopen, bewaren en verwerken van de in de praktijk gebruikte voedingsmiddelen.<br><br>Juiste vakterminologie en vakkennis. |
| Verschillende in de slagerij gebruikte vetstoffen kunnen onderscheiden.<br><br>Het verschil tussen kruiden en specerijen kunnen weergeven.<br><br>Het gebruik van kruiden, specerijen en additieven kunnen omschrijven.   | BC02<br><br>BC02<br><br>BC02                                     | Grondstoffen in de slagerij                      | Productkennis.   |
| De toepassing en het onderhoud van de verschillende materieel en toestellen die tijdens het productie- en bewaarproces worden gebruikt, kunnen uitleggen.   | BC03   | Materiaal- en machinekennis                      | Materiaal- en machinekennis.   |
| Inlichtingen over de Belgische warenwetgeving kunnen opzoeken.<br><br>Warenwetgeving kunnen toelichten.<br><br>De hygiënereglementering i.v.m. de ontvangst van goederen kunnen omschrijven.<br><br>De hygiënereglementering i.v.m. de opslag van goederen kunnen aangeven.   | BC04<br><br>BC04<br><br>BC04<br><br>BC04                         | Vigerende wetgeving inzake veiligheid en hygiëne | De vigerende normen kunnen toepassen.  |

## **19 Module: Voedingsleer – MO VO G433 – 40 Lt TV**

– Administratieve code: 8833

### **19.1 Algemene doelstelling van de module**

De bedoeling van deze module is een basiskennis voedingsleer mee te geven met het oog op een efficiënte toepassing in de praktijk. De nadruk wordt gelegd op de basisvoedingsleer, waarin de samenstelling van een gezonde voeding en het kennen van de verschillende voedingsstoffen, hun eigenschappen en het behouden ervan tijdens het bewaren en bereiden een belangrijk onderdeel uitmaken. De cursisten krijgen een inzicht in het gebruik van een voedingsmiddelentabel.

- De noodzaak en de kenmerken en eigenschappen van gezonde voeding kunnen weergeven.
- Additieven en contaminanten in de voeding kunnen omschrijven.

### **19.2 Beginsituatie**

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

### 19.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

| <b>Leerplandoelstellingen</b><br>met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)  | <b>BC<br/>SV<br/>(S)ET</b>           | <b>Leerinhouden</b>  | <b>Pedagogisch-didactische<br/>wenken</b>   |
|---|--------------------------------------|--|---|
| De verdeling van de technische stukken kunnen aangeven.<br>De benamingen van de verschillende deelstukken kennen.<br>De kenmerken van het vlees kunnen omschrijven.<br>De bestemming van de technische delen kunnen toelichten.<br>De kwaliteitskenmerken van vlees, vet, beenderen en orgaanvlees kunnen becommentariëren. | BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01<br>BC01 | Technische stukken van <ul style="list-style-type: none"> <li>• Een schaap</li> <li>• Wild</li> <li>• Gevogelte</li> </ul> | Kennis van de delen van een schaap, wild en gevogelte.<br>Vleeskenmerken.<br>Bestemming van de delen. |
| Het verschillende materieel gebruikt in de slagerij kennen.<br>Het gebruik, veiligheid en onderhoud van de materieel kunnen omschrijven.<br>Het nut van goed onderhouden materieel kunnen toelichten.   | BC02<br>BC02<br>BC02                 | Materiaalkennis  | Materiaalkennis.  |
| De gangbare uitsnij- en uitbeenmethode kunnen omschrijven.  | BC03                                 | Uitsnij- en uitbeenmethodes  | Kennis van de delen van een schaap, wild en gevogelte.  |
| De volgorde van handelingen bij het verkoopklaar maken van vlees kunnen bespreken.<br>De vigerende wetgeving in functie van de hygiëne kunnen weergeven.  | BC04<br>BC04                         | Procédé m.b.t. het verkoopklaar maken van vlees  | De vigerende normen kunnen respecteren.   |

## 20 Bibliografie

- ALLAN, T., Varkensvlees, Time Life Amsterdam, 1979
- BICKEL, W., en KRAMER, R., Wild en gevogelte in de internationale keuken, L.J. Veen, Wageningen Amsterdam, 1974
- BILLER, R., Feestelijk garneren, P&P Culinair 1986, ISBN 90 6590 130 2
- BOERJAN, D., Fijne vleeswaren, Lannoo Tielt, 1995
- BORN, W., Elseviers groot kruidenboek, alles over wilde vruchten, kruiden, paddestoelen, Elsevier Amsterdam
- BORN, W., Meer met gehakt, Zomer en Keuning Amsterdam, 1989
- BVBA Pampus, Worst en vleeswaren, ISBN 90 9004 390 x
- CARON, A., Het Vleesboek: tips en wetenswaardigheden uit de ambachtelijke slagerij van Fred de Leeuw, Tirion Baarn, 1999
- CLAEYS, E. en LAUWERS, N., Kwaliteit en technologie van vlees, ISBN 90-804576-2-0, D/1998
- DE BRABANDER – DE MEYER, Vlees?, Bamst, 1998, ISBN 90 382 0171 0
- DE NAEYER, M., Sierlijk schotels schikken, Uitgeverij Lannoo, oktober 1999
- DE NAEYER, M., Vrienden vragen, Uitgeverij Lannoo, november 2002
- DE SCHUTTER, D., DE WILDE, D., GORIS, J., Basisgerechten, Pelckmans Kapellen, 1999, ISBN 90 289 2367 5
- DE SCHUTTER, D., DE WILDE, D., VAN HEUCKELOM, R., Basisbegrippen van de keuken, Pelckmans Kapellen, 2000, ISBN 90 289 2181 8
- De Warenwetgeving, Die Keure Brugge
- Distributievormen, SVO Nederland, 1998
- EHLERT, F., LONGUE, E., RAFFAEL, M., WEKEL, F., Het grote patéboek, M&P boeken, Weert, 1983
- FABER, N.J.M., HOLKENBORG, B.J., en KOSTER, W.A., Productie van enkelvoudige producten, inleiding tot de vleeswarenproductie, SVO Utrecht
- FABER, N.J.M., LAMME, F., en VAN TRIGT, P.H., Worst en vleeswaren, SVO Utrecht, 1991
- Food & Meat De Slager, De Belgische Beenhouwerij
- FRENTZ, J.C., Encyclopedie de la charcuterie, Saussana Frankrijk, 1982
- FRENTZ, J.C., L'artisan traiteur, Cuisine froid 1 + 2, St. Honoré Frankrijk
- Friedrich W.E / Longue E / Raffaël M / Wisel F, Het grote patéboek
- Gids voor goede hygiënepraktijken bij de voedselvoorziening, FAVV (Algemene eetwareninspectie)
- HACCP Handboek voor de vleeswarenindustrie, Fenavian 1997
- Handboek gastronomie, vademecum, Lannoo/Tirion, 2001
- Handboek voor slaggers en spekslaggers, CEMA, Brussel
- Handleiding GMP-HACCP, Milieu De beenhouwer, Continental Printing Deurne, 1997
- Handleiding voor de beenhouwer en de vleeswarenbereider, MIM Deurne, 1994, ISBN 90 341 0685 3
- Het kalf in al zijn Glorie, BVK
- HUIZENGA, J., Handboek vlees en vleesproducten, Elsevier Amsterdam, 1970
- Hygiëne op de werkvloer, Die Keure Brugge
- I.V.K., Reglementering slachtvlees/vis/gevogelte, Die Keure 2002
- KISKALT, I., Werken met Brooddeegideeën
- KOCH HERMANN, Die fabrikation feiner fleisch und wurstwaren, Deutscher Fachverlag GmbH, Frankfurt am Main
- KOSTER, W.A., en FABER, N.J.M., Werken met vlees en vleeswaren, De Ruiters Gorinchem, 1989
- Lekker koken met varkensvlees, VLAM
- LEMSTRA, P., WERLEMANN, I., Schikken met groenten, Terra, 1998, ISBN 90 6255 813 5

MENGELOTTE, P., BICKEL, W. & ABELANET, A., Buffetten en Ontvangsten, Tirion Baarn, 1992  
Lic. K. NEYTS, HACCP Opleiding Vleessector, IPV 2001  
MOERMAN, JR. P.C, Hulpstoffen van vleeswaren Deel3, Centraal instituut voor voedingsonderzoek  
Dr. Ir. PAELINCK, H., en Ir. DEPRE, S., Monografie Gedroogde zouterijwaren, KAHO IWT 980063  
Praktische koken: groenten – soepen, Time Life Boeken, Zomer en Keuning Amsterdam  
RUFFEL, D., La charcuterie cuite, St-Honoré Frankrijk, 1990  
RUFFEL, D., La charcuterie cru, St-Honoré Frankrijk, 1990  
RUFFEL, D., Traité de la charcuterie artisanale, St-Honoré Frankrijk, 1990  
SALVETTI, F., De Beenhouwersstraat, het vlees en de ambacht doorheen tijden en culturen Lannoo, Tielt 1985  
SCHONHERR, CH., Wild – Gevogelte, Elsevier Brussel, 1979  
SERV, Beroepsprofiel 'Slagersgast – slager/spekslager – zelfstandig slager/spekslager', D/2002/4665/45  
SPENCER-SMITH, J., Chinees koken, Mp, ISBN 90 659 900 805 6  
SYMONS, P.E.A., Medische aspecten van ziekten veroorzaakt door voedingsmiddelen  
S.V.O., Vleesbewerken, Elenckwijk Utrecht, 1978  
THOMMA, I., Kalte Platten  
THOMPSON, D., Runds- en kalfsvlees, Time Life Amsterdam, 1981  
TIMMERMAN, G., De praktische voedingsgids + cd-rom, Die Keure Brugge, 2004  
Van Kerrebroeck W, Vleeswarenindustrie en Ph Liquid  
VAN RAEMDONCK, G., Basistechnieken Sausen Fonds Soepen  
VAN SCHOONENBERGHE, E., Hygiënisch concipiëren en produceren van voedingsmiddelen, KaHO Sint-Lieven Gent, 1996  
VAN SCHOONENBERGHE, E., Reinigen en desinfecteren met inzicht, KaHO Sint-Lieven Gent, 1996  
Dr. Lic. VERSELE, E. – Prof. Dr. Lic. CORNELIS, M. – Dr. JOURET, M., HACCP – Beschikking, 2001/471/EG/ en K.B. 28/08/2002, R.U.G. Universiteit Gent  
WERSHOVEN / WEISENBERGER, Dekoratieve Fleisch- und Aufschnittplatten, WS 1986, Repro G m b H Offenbach  
WUHRLE, E., WURHLE, H., Besser verkaufen, Das Grosse handbuch für die Fleischerei, Fachfrau Duitsland, 1992  
Wok, Textcase, Groningen  
Wild, Unie Boek BV, 1972, ISBN 90 269 3025 9  
Kaas, Unie Boek BV, 1974, ISBN 90 269 3006 2  
Cursusboek "Nijverheidshelper", Het Vlaamse Kruis vzw, e-mail: [as@hvk.be](mailto:as@hvk.be), [www.hetvlaamsekruis.be](http://www.hetvlaamsekruis.be)