



Volwassenenonderwijs

**Onderwijssecretariaat van de
Steden en Gemeenten van de
Vlaamse Gemeenschap v.z.w.**

Leerplan

MODULAIRE OPLEIDING

Studiegebied

Voeding

Opleiding

**Slager
Vleeswarenbereider
Fijnkost-traiteur**

Onderwijsvorm/
Graad

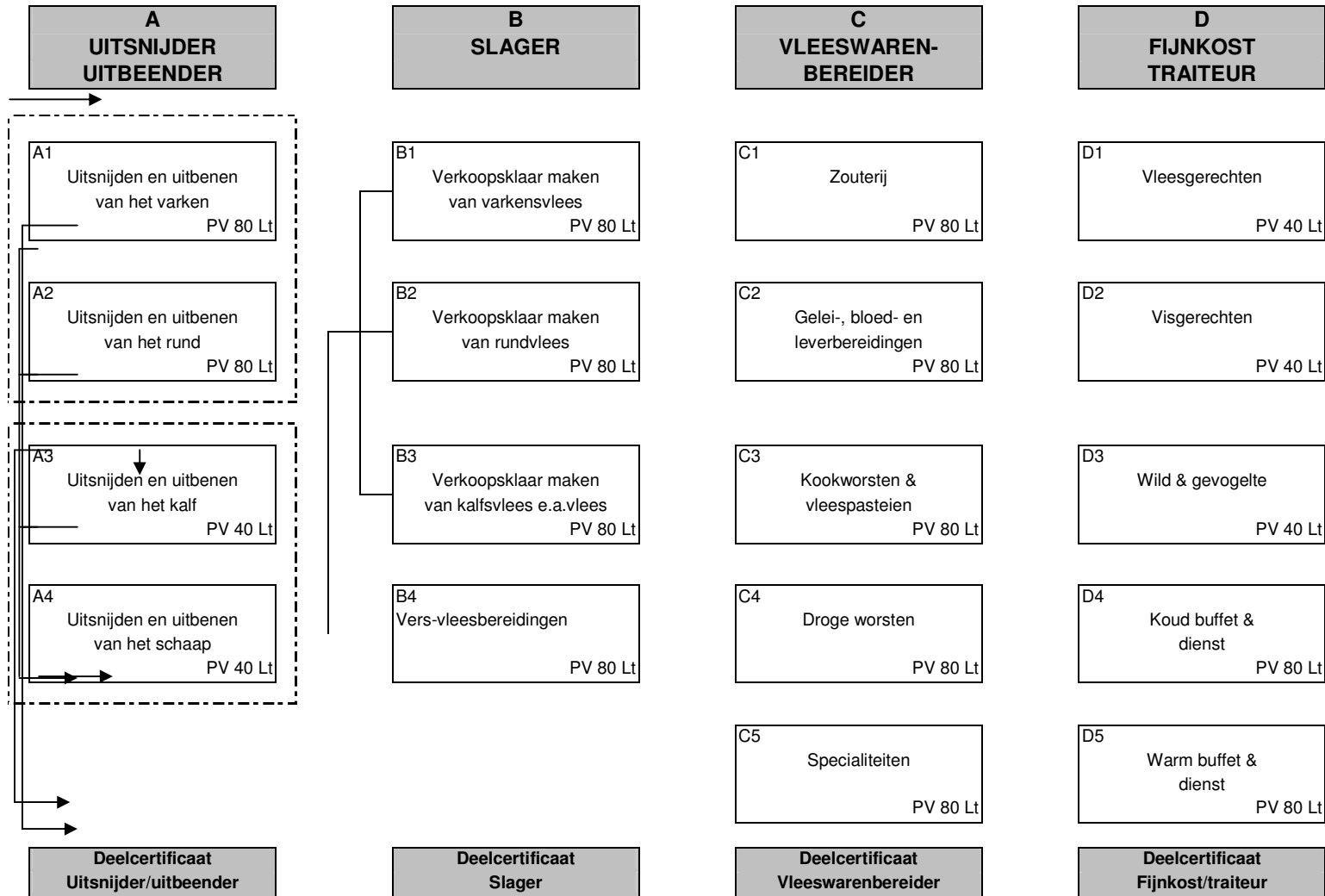
BSO 3 (voorheen HSBL)

Bestelnummer: **0/3/2002/72**

LEERPLAN BEROEPSSECUNDAIR ONDERWIJS

STUDIEGEBIED	VOEDING
Modulaire OPLEIDING	Slager- Vleeswarenbereider- Fijnkost-traiteur

SLAGER - VLEESWARENBEREIDER - FIJNKOST - TRAITEUR



Ten Geleide

Na de opleiding moet de cursist bekwaam zijn als gekwalificeerde loontrekkende te werken en eventueel op te klimmen binnen het bedrijf (zoals in warenhuizen, uitsnijderijen/uitbeenderijen en vleeswarenbedrijven) en/of een eigen zaak te starten.

De leergang beoogt de cursisten een volledige opleiding te geven die moet leiden tot de uitoefening van het beroep van slager, vleeswarenbereider, fijnkostverwerker en traiteur, één van de belangrijkste takken van de voedingsindustrie.

Beginsituatie

Voldaan hebben aan de toelatingsvoorwaarden van het decreet op het volwassenenonderwijs

In principe kan iedere volwassene en jongere die voldaan heeft aan de leerplicht starten met deze opleiding.

Er is geen voorkennis vereist.

Algemene doelstellingen

- Het gebruik, de bewaring en herkomst van de te gebruiken grondstoffen kennen.
- Materieel kunnen herkennen, benoemen, bedienen en specifiek reinigen.
- Verantwoord kunnen aankopen van vleesdelen volgens de markt- en verkoopsituatie.
- Kost- en verkoopprijsberekeningen kennen en kunnen toepassen.
- Verschillende uitsnij- en uitbeentechnieken kennen en kunnen toepassen.
- Vleessoorten verkoopklaar kunnen maken.
- Verschillende zout-, rijping-, rook- en gaartechnieken kennen en kunnen uitvoeren.
- Basisbereidingen en hun afleidingen kennen en kunnen maken.
- Recepten kunnen aanpassen naargelang de gevraagde hoeveelheid producten.
- Weten welke factoren een rol spelen bij het opmaken van een werkplanning.
- Vaktaal beheersen en vakliteratuur kunnen gebruiken.
- Bewaringstechnieken kennen.
- Correct kunnen wegen, proportioneren en portioneren.
- Een warm en koud buffet kunnen opstellen.
- Een werkplanning kunnen uitvoeren.
- Reinigingstechnieken kunnen toepassen.
- Bewaringstechnieken oordeelkundig kunnen toepassen.
- De nodige zorg voor orde, netheid en hygiëne kunnen opbrengen.
- Een goede werkgesteldheid tijdens de bereidingen en afwerkingen in acht kunnen nemen.
- Kritisch ingesteld zijn bij het beoordelen van een bereiding.
- Zin voor esthetiek, creativiteit, samenwerking, productiviteit en verantwoordelijkheid kunnen verwerven.
- Doeltreffend kunnen opruimen.

Algemene methodologische wenken

Alle theoretische kennis wordt geïntegreerd in de praktijklessen; meer specifiek wordt aandacht besteed aan de vigerende sectorreglementeringen inzake controle, hygiëne, veiligheid, stockbeheer en kostprijsberekening.

Het oordeelkundig leren omgaan met werktuigen en machines en het klein onderhoud ervan, moet eveneens geïntegreerd worden in de praktijklessen.

In elke eenheid van de opleiding worden de te verrichten taken zowel manueel als, -waar mogelijk-, machinaal uitgevoerd.

De cursist zal voortdurend bewust gemaakt worden van de noodzaak van hygiëne, orde, efficiëntie en rendabiliteit onder alle omstandigheden.

A

UITSNIJDER

UITBEENDER

Module A1 Uitsnijden en uitbenen

van het varken – PV 80 Lt.

BEGINSITUATIE VOOR DEZE MODULE

Voldoen aan de toelatingsvoorwaarden van het decreet op het volwassenenonderwijs (8/3/99).

ALGEMENE DOELSTELLINGEN VAN DEZE MODULE

- Veilig kunnen werken.
- Hygiënisch kunnen werken en de nodige aandacht kunnen besteden aan de persoonlijke hygiëne en deze van de werkplaats (Haacp).
- Efficiënt kunnen werken.
- Zelfstandig en in groep kunnen werken.
- Een taak doordacht kunnen uitvoeren.
- De eetwaren- en hygiënereglementering kunnen naleven.
- Grondstoffen in het slagersberoep kennen.
- Slagersmaterieel kennen en kunnen hanteren.
- Basistechnieken kunnen toepassen.
- Producten verkoopklaar kunnen maken.
- Creatief kunnen zijn.
- Zich correct kunnen uitdrukken.

METHODOLOGISCHE WENKEN VOOR DEZE MODULE

Deze doelstellingen dienen verwezenlijkt te worden door te werken met een half varken.

De praktijk wordt aangevuld met de nodige technologie en ondersteund met didactisch materiaal.

Bij de verwerking van de leerstof is er aandacht voor timing, voorbereiding, gebruik van materiaal en richtlijnen voor het onderhoud ervan.

Gezien de module B1 een instapvrije module is -en voor de organisatie van het centrum- is het wenselijk bij de organisatie van het schooljaar de module A1 gelijktijdig met de module B1 aan te bieden.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Inleiding	
Inzicht krijgen in de aanwezigheid van vlees in de voedingsgewoonten.	B	Vlees	Welk vlees ? Productie in België, in Europa ? Kwaliteitscriteria en –normen. Voedingswaarde.
		Technologie	
De benaming van de delen van het half varken kennen.	B	Half varken	Buikspek, schouder, hesp, ribstuk, heupstuk + onderdelen ervan bespreken.
De delen van het half varken kunnen verdelen.	B		
De bestemming van de delen van het half varken kennen.	B		
Het orgaanvlees van het varken herkennen en kunnen benoemen.	B	Orgaanvlees	Varkensnieren, varkenstongen, varkenshartjes, varkenslever.
Het uitsnij- en uitbeenmateriaal kunnen benoemen.	B	Materiaal	HHCCP in slagerij. CCP in slagerij. EHBO.
Het gebruik ervan kennen.	B		
Veiligheidsvoorschriften voor materiaal en vlees kennen en kunnen toepassen.	B		
		Vorbereidend werk	
Het voorbereidend werk kunnen prepareren.	B	Bloederige delen verwijderen Ruggenmerg verwijderen	

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
Het voorbereidend werk kunnen uitvoeren.	B	Kop en poten afzetten Verwijderen van : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Middenrif ▪ Liesvet ▪ Nier ▪ hersenen 	Individuele inoefening met begeleiding.
Het verwerken van orgaanvlees			
Orgaanvlees kunnen bewerken. Het orgaanvlees verkoopklaar kunnen maken.	B B	Varkensnieren Varkenstongen Varkenshartjes Varkenslever Snijden van varkenslever Orgaanvlees verkoopklaar maken	
Techniek van het uitsnijden			
De techniek van het uitsnijden kunnen uitvoeren door gebruik te maken van het juiste materieel.	B	Herkenningspunten aanduiden Herkenningspunten verbinden Doorsnijden van het vlees Doorzagen van de beenderen	Na demonstratie door de leraar, wordt er ingeoeft met begeleiding.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Techniek van het uitbenen	
De techniek van het uitbenen kunnen uitvoeren door gebruik te maken van het juiste materieel.	B	Buikspek Schouder Hesp Ribstuk Heupstuk	Na demonstratie door de leraar, wordt er inge oefend met begeleiding.
		Koteletten	
Koteletten kunnen hakken.	B	Snijden Hakken	

Module A2 Uitsnijden en uitbenen

van het rund – PV 80 Lt.

BEGINSITUATIE VOOR DEZE MODULE

Voldoen aan de toelatingsvoorwaarden van het decreet op het volwassenenonderwijs (8/3/99).

ALGEMENE DOELSTELLINGEN VAN DEZE MODULE

- Veilig kunnen werken.
- Hygiënisch kunnen werken en de nodige aandacht kunnen besteden aan de persoonlijke hygiëne en deze van de werkplaats (Haacp)
- Efficiënt kunnen werken.
- Zelfstandig en in groep kunnen werken.
- Een taak doordacht kunnen uitvoeren
- De eetwaren- en hygiënereglementering kunnen naleven.
- Grondstoffen in het slagersberoep kennen.
- Slagersmaterieel kennen en kunnen hanteren.
- Basistechnieken kunnen toepassen.
- Producten verkoopklaar kunnen maken.
- Creatief kunnen zijn.
- Zich correct kunnen uitdrukken.

METHODOLOGISCHE WENKEN VOOR DEZE MODULE

Deze doelstellingen dienen verwezenlijkt te worden door te werken met een rund.

De praktijk wordt aangevuld met de nodige technologie en ondersteund met didactisch materiaal.

Bij de verwerking van de leerstof is er aandacht voor timing, voorbereiding, gebruik van materiaal en richtlijnen voor het onderhoud ervan.

Gezien de module B2 een instapvrije module is -en voor de organisatie van het centrum- is het wenselijk bij de organisatie van het schooljaar de module A2 gelijktijdig met de module B2 aan te bieden.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Inleiding	
Inzicht krijgen in de aanwezigheid van vlees in de voedingsgewoonten.	B	Vlees	Welk vlees ? Productie in België, in Europa ? Kwaliteitscriteria en –normen. Voedingswaarde.
		Technologie	
De benaming van de delen van het rund kennen.	B	Rund	Runderborst, schouder, platte ribben – pastaorshoed, zesrib, spiering, de lap, de dunne lende met runderhaas, de bil.
De delen van het rund kunnen verdelen.	B		
De bestemming van de delen van het rund kennen.	B		
Het orgaanvlees van het rund herkennen en kunnen benoemen.	B	Orgaanvlees	Rundertong, runderhart, runderlever, rundernier.
Het uitsnij- en uitbeenmateriaal kunnen benoemen.	B	Materiaal	Als de cursist deze doelstelling reeds heeft bereikt, volstaat het, het bijkomend materiaal te behandelen en via differentiatie om cursisten alle doelstellingen op hetzelfde niveau te laten bereiken. HHCCP in slagerij. CCP in slagerij. EHBO.
Het gebruik ervan kennen.	B		
Veiligheidsvoorschriften voor materiaal en vlees kennen en kunnen toepassen.	B		
		VOORKWARTIER	
		Vorbereidend werk	
Het voorbereidend werk kunnen prepareren.	B	Bloederige vlees verwijderen Middenrif verwijderen	
Het voorbereidend werk kunnen uitvoeren.	B		Individuele inoefening met begeleiding.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Het verwerken van orgaanvlees	
<p>Orgaanvlees kunnen bewerken.</p> <p>Het orgaanvlees verkoopklaar kunnen maken.</p>	<p>B</p> <p>B</p>	<p>Rundertong</p> <p>Runderhart</p> <p>Runderlever</p> <p>Rundernier</p> <p>Snijden van runderhart en -lever</p> <p>Orgaanvlees verkoopklaar maken</p>	
		Techniek van het uitsnijden	
<p>De techniek van het uitsnijden kunnen uitvoeren door gebruik te maken van het juiste materieel.</p>	B	<p>Herkenningspunten aanduiden</p> <p>Herkenningspunten verbinden</p> <p>Doorsnijden van het vlees</p> <p>Doorzagen van de beenderen</p>	<p>Na demonstratie door de leraar, wordt er ingeoeft met begeleiding.</p>
		Techniek van het uitbenen	
<p>De techniek van het uitbenen kunnen uitvoeren door gebruik te maken van het juiste materieel.</p>	B	<p>Runderborst</p> <p>Schouder</p> <p>Platte ribben – pastoorshoed</p> <p>Zesrib</p> <p>Spiering</p>	

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		ACHTERKWARTIER	
		Vorbereidend werk	
Het voorbereidend werk kunnen prepareren.	B	Middenrif verwijderen – longhaas (zieltje) Rundernier wegsnijden	
Het voorbereidend werk kunnen uitvoeren.	B		Individuele inoefening met begeleiding.
		Techniek van het uitsnijden	
De techniek van het uitsnijden kunnen uitvoeren door gebruik te maken van het juiste materieel.	B	Herkenningspunten aanduiden Herkenningspunten verbinden Doorsnijden van het vlees Doorzagen van de beenderen	Na demonstratie door de leraar, wordt er ingeoeffend met begeleiding.
		Techniek van het uitbenen	
De techniek van het uitbenen kunnen uitvoeren door gebruik te maken van het juiste materieel.	B	De lap De dunne lende met runderhaas De bil	

Module A3 Uitsnijden en uitbenen

van het kalf– PV 40 Lt.

BEGINSITUATIE VOOR DEZE MODULE

Voldoen aan de toelatingsvoorwaarden van het decreet op het volwassenenonderwijs (8/3/99) Module A1 en A2 van deze opleiding gevolgd hebben of ervoor vrijgesteld worden.

ALGEMENE DOELSTELLINGEN VAN DEZE MODULE

- Veilig kunnen werken.
- Hygiënisch kunnen werken en de nodige aandacht kunnen besteden aan de persoonlijke hygiëne en deze van de werkplaats (Haacp).
- Efficiënt kunnen werken.
- Zelfstandig en in groep kunnen werken.
- Een taak doordacht kunnen uitvoeren.
- De eetwaren- en hygiënereglementering kunnen naleven.
- Grondstoffen in het slagersberoep kennen.
- Slagersmaterieel kennen en kunnen hanteren.
- Basistechnieken kunnen toepassen.
- Producten verkoopklaar kunnen maken.
- Creatief kunnen zijn.
- Zich correct kunnen uitdrukken.

METHODOLOGISCHE WENKEN VOOR DEZE MODULE

Deze doelstellingen dienen verwezenlijkt te worden door te werken met een half kalf.

De praktijk wordt aangevuld met de nodige technologie en ondersteund met didactisch materiaal.

Bij de verwerking van de leerstof is er aandacht voor timing, voorbereiding, gebruik van materiaal en richtlijnen voor het onderhoud ervan.

Gezien de module B3 een instapvrije module is -en voor de organisatie van het centrum- is het wenselijk bij de organisatie van het schooljaar de module A3 gelijktijdig met module B3 aan te bieden.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Inleiding	
		Technologie van het kalf	
De benaming van de delen van het kalf kennen.	B	Kalf	
De delen van het kalf kunnen verdelen.	B		
De bestemming van de delen van het kalf kennen.	B		
Het orgaanvlees van het kalf herkennen en kunnen benoemen.	B	Orgaanvlees	Kalfstong, kalfshart, kalfslever, kalfsnier, kalfszwezeriken.
Veiligheidsvoorschriften voor materiaal en vlees kennen en kunnen toepassen.	B		HHCCP in slagerij. CCP in slagerij. EHBO.
		Vorbereidend werk	
Het voorbereidend werk kunnen prepareren.	B	Bloederige vlees verwijderen Middenrif wegsnijden	
		Het verwerken van orgaanvlees	
Orgaanvlees kunnen bewerken.	B	Kalfstong	
Het orgaanvlees verkoopklaar kunnen maken.	B	Kalfshart Kalfslever Kalfsnier Kalfszwezeriken Orgaanvlees verkoopklaar maken	

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Techniek van het uitsnijden	
De techniek van het uitsnijden kunnen uitvoeren door gebruik te maken van het juiste materieel.	B	Verdelen van het kalf Herkenningpunten aanduiden Herkenningpunten verbinden Doorsnijden van het vlees Doorzagen van de beenderen	Het voorkwartier (puntborst, nek en schouder) en het achterkwartier (rug, borst, flank en bil). Na demonstratie door de leraar, wordt er ingeoeft met begeleiding.
		Techniek van het uitbenen	
De techniek van het uitbenen kunnen uitvoeren door gebruik te maken van het juiste materieel.	B	Voorkwartier: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kalfsborst ▪ Flank ▪ Kalfsschouder ▪ Lage rib ▪ Spiering ▪ Nekstuk Achterkwartier: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ribkoteletten ▪ Filetkoteletten ▪ Kalfsribstuk ▪ Kalfsbil 	

Module A4 Uitsnijden en uitbenen

van het schaap– PV 40 Lt.

BEGINSITUATIE VOOR DEZE MODULE

Voldoen aan de toelatingsvoorwaarden van het decreet op het volwassenenonderwijs (8/3/99)
De module A1 en A2 van deze opleiding gevolgd hebben of ervoor vrijgesteld worden.

ALGEMENE DOELSTELLINGEN VAN DEZE MODULE

- Veilig kunnen werken.
- Hygiënisch kunnen werken en de nodige aandacht kunnen besteden aan de persoonlijke hygiëne en deze van de werkplaats (Haacp).
- Efficiënt kunnen werken.
- Zelfstandig en in groep kunnen werken.
- Een taak doordacht kunnen uitvoeren.
- De eetwaren- en hygiënereglementering kunnen naleven.
- Grondstoffen in het slagersberoep kennen.
- Slagersmaterieel kennen en kunnen hanteren.
- Basistechnieken kunnen toepassen.
- Producten verkoopklaar kunnen maken.
- Creatief kunnen zijn.
- Zich correct kunnen uitdrukken.

METHODOLOGISCHE WENKEN VOOR DEZE MODULE

Deze doelstellingen dienen verwezenlijkt te worden door te werken met een schaap.

De praktijk wordt aangevuld met de nodige technologie en ondersteund met didactisch materiaal.

Bij de verwerking van de leerstof is er aandacht voor timing, voorbereiding, gebruik van materiaal en richtlijnen voor het onderhoud ervan.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Technologie	
De benamingen van het schapenvlees kennen.	B	De buitenzijde De binnenzijde De soorten vlees De soorten vet De soorten beenderen Het orgaanvlees	Borsten – buiksede, schouders, bouten, nek, koteletten – flanken, zadel, uitbenen.
Veiligheidsvoorschriften voor materiaal en vlees kennen en kunnen toepassen.	B		HHCCP in slagerij. CCP in slagerij. EHBO.
		Vorbereidend werk	
Het voorbereidend werk kunnen prepareren.	B	De nier verwijderen	
Het voorbereidend werk kunnen uitvoeren.	B	Het nierbedvet verwijderen	
		Techniek van het uitsnijden	
De techniek van het uitsnijden kunnen uitvoeren door gebruik te maken van het juiste materieel.	B	Herkenningspunten aanduiden Herkenningspunten verbinden Versnijden van het schaap	Na demonstratie door de leraar, wordt er ingeoeft met begeleiding.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Techniek van het verdelen en uitbenen	
De techniek van het uitbenen kunnen uitvoeren door gebruik te maken van het juiste materieel.	B	Borsten - buiksnede Schouders Bouten Nek Koteletten – flanken Zadel Uitbenen	
		Verkoopklaar maken	
Het schapenvlees verkoopklaar kunnen maken.	B		

B

SLAGER

Module B1 Verkoopklaar maken van **varkensvlees – PV 80 Lt.**

BEGINSITUATIE VOOR DEZE MODULE

Voldoen aan de toelatingsvoorwaarden van het decreet op het volwassenenonderwijs (8/3/99).

ALGEMENE DOELSTELLINGEN VAN DEZE MODULE

- Delen en onderdelen van het varken kunnen benoemen en aanduiden.
- De bestemming kennen van alle delen en onderdelen van het varken.
- Delen en onderdelen van het varken verkoopklaar kunnen maken .
- Delen en onderdelen van het varken kunnen presenteren.
- Delen en onderdelen van het varken kunnen aan- en versnijden.
- Bewaar- en verpakkingsmethodes voor varkensvlees kunnen toepassen.
- De kwaliteit van vleesdelen van het varken kunnen bepalen.
- Geslachte varkens en delen ervan kunnen aankopen.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Verdelen en bewerken van uitgebeende stukken	
De uitgesneden stukken herkennen en kunnen benoemen.	B	Varkensgebraad	Na demonstratie door de leraar, wordt er ingeoeft onder begeleiding.
De uitgebeende stukken kunnen verdelen en bewerken.	B	Mager vlees	
		Vleesnijlingen	
		Vetsnijlingen	
		Zwoerd	
		Verkoopklaar maken van uitgebeende stukken	
Verkoopklare vleesstukken herkennen en kunnen benoemen.	B		Ook kwaliteit bespreken. Refereren naar de eigen slagerij of deze uit de buurt.
Verkoopklaar kunnen maken.	B		
Kunnen presenteren.	B		
		Gehakt	
Gemalen varkensvlees kunnen verwerken in bereidingen.	B	Varkenssnijlingen	Creativiteit stimuleren.
Verskillende samenstellingen van vleesgerechten kunnen opnoemen en klaarmaken.	B	Basisgehakt	
		Variaties en panklare vleesgerechten: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gourmet-fondue ▪ Gehaksteaks ▪ Braadworst ▪ Chipolata ▪ Vleesbrood ▪ Crepinettes 	

Module B2 Verkoopklaar maken van **rundsvlees – PV 80 Lt.**

BEGINSITUATIE VOOR DEZE MODULE

Voldoen aan de toelatingsvoorwaarden van het decreet op het volwassenenonderwijs (8/3/99).

ALGEMENE DOELSTELLINGEN VAN DEZE MODULE

- Delen en onderdelen van voor- en achterkwartier kunnen benoemen.
- De onderverdeling van de delen van voor- en achterkwartier kunnen uitleggen en toepassen.
- De bestemming en de bewerking van delen en onderdelen van voor- en achterkwartier kennen en kunnen toepassen.
- Delen en onderdelen van het rund verkoopklaar kunnen maken.
- Delen en onderdelen van voor- en achterkwartier kunnen presenteren.
- Delen en onderdelen van voor- en achterkwartier kunnen aan- en versnijden.
- De bewaar- en verpakkingsmethodes voor rundvlees kunnen toepassen.
- De kwaliteit van vleesdelen van het rund kunnen bepalen.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Verdelen en bewerken van uitgebeende stukken	
De uitgesneden stukken herkennen en kunnen benoemen. De uitgebeende stukken kunnen verdelen en bewerken.	B B	Rosbief Biefstuk Gepelde biefstuk Stoofvlees Soepvlees Vleessnijlingen	Na demonstratie door de leraar, wordt er inge oefend onder begeleiding.
		Verkoopklaar maken van uitgebeende stukken	
Verkoopklare vleesstukken herkennen en kunnen benoemen. Verkoopklaar kunnen maken. Kunnen presenteren.	B		Ook kwaliteit bespreken. Refereren naar de eigen slagerij of deze uit de buurt.
		Gehakt	
Gemalen rundvlees kunnen verwerken in bereidingen. Verschillende samenstellingen van vleesgerechten kunnen opnoemen en klaarmaken.	B B	Rundersnijlingen Basisgehakt Toepassingen: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Américain ▪ Rundgehakt ▪ Gemengd gehakt ▪ Variaties 	Creativiteit stimuleren.

Module B3 Verkoopklaar maken van **Kalfsvlees en andere vleessoorten– PV 80 Lt.**

BEGINSITUATIE VOOR DEZE MODULE

Voldoen aan de toelatingsvoorwaarden van het decreet op het volwassenenonderwijs (8/3/99).

ALGEMENE DOELSTELLINGEN VAN DEZE MODULE

- Delen en onderdelen van het kalf, schaap en paard kunnen benoemen.
- Verschillende soorten wild en gevogelte kunnen benoemen.
- De onderverdeling van de delen van het kalf, het schaap en het paard kunnen toepassen.
- De bestemming van stukken van het kalf, het schaap en het paard kunnen toepassen.
- De bestemming kennen en de bewerking van de verschillende soorten wild en gevogelte kunnen toepassen.
- Delen en onderdelen van het kalf, het paard, het schaap, wild en gevogelte kunnen presenteren.
- Bewaar- en verpakkingsmethodes voor het kalf, het schaap, het paard, wild en gevogelte kunnen toepassen.
- Delen en onderdelen van het kalf, het schaap, het paard, wild en gevogelte kunnen aan- en versnijden.
- De kwaliteit van vleesdelen van het kalf, het schaap, het paard, wild en gevogelte kunnen bepalen.
- geslacht kalf, geslacht schaap, geslacht paard, geslacht wild en gevogelte kunnen aankopen.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		KALF	
		Verdelen en bewerken van uitgebeende stukken	
De uitgesneden stukken herkennen en kunnen benoemen. De uitgebeende stukken kunnen verdelen en bewerken.	B B	Kalfsgebraad Kalfslapjes, oesters of medaillons Kalfsbanket of –fricassee Kalfsschenkel en osso-bucco Vleessnijlingen	Na demonstratie door de leraar, wordt er inge oefend onder begeleiding.
		Verkoopklaar maken van uitgebeende stukken	
Verkoopklare vleesstukken herkennen en kunnen benoemen. Verkoopklaar kunnen maken. Kunnen presenteren.	B B B		Ook kwaliteit bespreken. Refereren naar de eigen slagerij of deze uit de buurt.
		Gehakt	
Gemalen rundvlees kunnen verwerken in bereidingen. Verschillende samenstellingen van vleesgerechten kunnen opnoemen en klaarmaken.	B B	Kalfssnijlingen Basisgehakt Toepassingen: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Zuiver gemalen kalfsvlees ▪ Kalfsgehakt ▪ Gemengd gehakt ▪ Variaties 	Creativiteit stimuleren.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		SCHAAP	
		Verdelen en bewerken van uitgebeende stukken	
De uitgesneden stukken herkennen en kunnen benoemen.	B		Na demonstratie door de leraar, wordt er ingeoeft onder begeleiding.
De uitgebeende stukken kunnen verdelen en bewerken.	B		
		Verkoopklaar maken van uitgebeende stukken	
Verkoopklare vleesstukken herkennen en kunnen benoemen.	B		Ook kwaliteit bespreken. Refereren naar de eigen slagerij of deze uit de buurt.
Verkoopklaar kunnen maken.	B		
Kunnen presenteren.	B		
		Specialiteiten	
Gemalen schapenvlees kunnen verwerken in bereidingen.	B	Schapenvleessnijlingen	Creativiteit stimuleren.
Verschillende specialiteiten kunnen opnoemen en klaarmaken.	B		

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		PAARD	
		Verdelen en bewerken van uitgebeende stukken	
De uitgesneden stukken herkennen en kunnen benoemen.	B	Delen: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Met been volledig kwartier ▪ Vacuümverpakte delen ▪ Paardenbil ▪ Paardenlende met haasstuk ▪ Bil 	
De uitgebeende stukken kunnen verdelen en bewerken.	B		
		Verkoopklaar maken van uitgebeende stukken	
Verkoopklare vleesstukken herkennen en kunnen benoemen.	B		Ook kwaliteit bespreken. Refereren naar de eigen slagerij of deze uit de buurt.
Verkoopklaar kunnen maken.	B		
Kunnen presenteren.	B		
		Andere	
Andere soorten vlees kunnen benoemen.	U		Wild, struisvogel, gevogelte, konijn. Deze soorten worden behandeld naargelang de mogelijkheden, het seizoen, ...
Andere vleessoorten kunnen verwerken.	U		
Verkoopklaar kunnen maken.	U		
Kunnen presenteren.	U		

Module B4 Vers - vleesbereidingen– PV 80 Lt.

BEGINSITUATIE VOOR DEZE MODULE

Voldoen aan de toelatingsvoorwaarden van het decreet op het volwassenenonderwijs (8/3/99) Module B1, B2 en B3 van deze opleiding gevolgd hebben of ervoor vrijgesteld worden.

ALGEMENE DOELSTELLINGEN VAN DEZE MODULE

- Wijze van bereiden met verschillende vleessoorten kunnen uitvoeren.
- Vlees in versvleesbereidingen kunnen verwerken.
- De gereguleerde kwaliteitsnormen van de versvleesbereidingen kunnen bepalen en naleven.

ALGEMENE METHODOLOGISCHE WENKEN VAN DEZE MODULE

Bij deze module past het dat regelmatig verwezen wordt naar de werking in en/of een bezoek gebracht wordt aan vleesuitsnijderijen, grootwarenhuizen, kleinhandelszaken en gespecialiseerde voedingszaken.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Bewerken	
De soorten snijlingen van het varken, rund, paard, kalf kunnen sorteren.	B	Bewerken van versneden vlees met been, zonder been, vacuüm verpakt van: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Rundvlees ▪ Varkensvlees ▪ Kalfsvlees ▪ Schapenvlees ▪ Paardenvlees 	Soorten vleesdelen uit de andere B-modules verder gebruiken in andere bereidingen.
		Verwerken	
De snijlingen tot verschillende gehaktsoorten kunnen verwerken.	B	Vlees verwerken in versvleesbereidingen	O.a. sateetjes, gourmet (schotels), fondue (schotels), braadworsten + afleidingen, panklare gerechten, volledig gamma van gehaktsteaks.
Verschiede soorten versvleesbereidingen kunnen bereiden.	B		
De bewaar- en verpakkingsmethodes van verschillende soorten versvleesbereidingen kunnen toepassen.	B		
Niet op basis van snijlingen de soorten versvleesbereidingen kunnen presenteren.	B		
Wijze van bereiden met verschillende vleessoorten kunnen uitvoeren.	U	Andere vleessoorten	Wild, gevogelte, struisvogel, konijn. Buitenlands vlees.
Vlees in versvleesbereidingen kunnen verwerken.	U		
Inzicht hebben in de evolutie van het slagersvak.	U	Nieuwe trends	Nieuwe trends tonen.

C

VLEESWARENBEREIDER

Module C1 Zouterij– PV 80 Lt.

BEGINSITUATIE VOOR DEZE MODULE

De cursisten moeten module B1, B2, B3 en B4 van deze opleiding gevolgd hebben of ervoor vrijgesteld zijn.

ALGEMENE DOELSTELLINGEN VAN DEZE MODULE

- Weten wat een zouterijproduct is en de vigerende reglementeringen terzake kunnen toepassen.
- Soorten pekels kennen, kunnen bereiden en gebruiken.
- De algemene geschiktheid van vlees, bestemd voor de verduurzaamde en gekookte zouterij kunnen bepalen.
- De bewaringsmogelijkheden van verduurzaamde zouterijwaren kennen en kunnen toepassen.
- De kooktechnieken kunnen bepalen en toepassen.
- Bewaringsmogelijkheden van gekookte zouterijwaren kennen en kunnen toepassen.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		De zouterij	
		De zouterijmethoden	
Verschillende zouterijmethoden en het toepassingsdomein ervan kennen.	B	Droogzouten: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Productkennis ▪ Apparatuur 	O.a. mengen van de zoutsamenstelling voor het gebruik.
Diverse producten nodig voor het zouten kennen.	B	Pekelen: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Productkennis ▪ Apparatuur 	O.a. behandelt men het samenstellen van de pekelen.
Apparatuur nodig voor deze zoutmethode kennen.	B	Pekelen door inspuiting: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Productkennis ▪ Apparatuur 	
Apparatuur kunnen gebruiken.	B	Vacuümzouten: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Productkennis ▪ Apparatuur 	
		Het zouten	
Het vlees op de juiste manier kunnen voorbereiden en kantsnijden.	B	Vorbewerken	O.a. het buikspek, het procureurspek, het hespenspek, de bacon, de filet de sax, de nootham, de coburgerham.
Zoutmethodes en hun technieken kennen en kunnen toepassen.	B	Het zouten	
Rookmethodes kennen en kunnen toepassen.	B		
Kookmethodes kennen en kunnen toepassen.	U	Nabehandeling	Aandacht voor roken en koken.
Het afwateren kunnen toepassen en de rijpheid kunnen bepalen na het zouten.	B	Afwerken	
Gezouten zouterijwaren kunnen voorbehandelen en invormen.	B		

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Verkoopklaar maken	
<p>Verskillende criteria waaraan een verkoopklaar product moet voldoen kunnen verwoorden.</p> <p>Zouterijproducten kunnen klaarmaken.</p>	<p>B</p> <p>B</p>	<p>Droogzouten</p> <p>Pekelen</p> <p>Pekelen door inspuiting</p> <p>Vacuümzouten</p>	

Module C2 Gelei-, bloed- en leverbereidingen– PV 80 Lt.

BEGINSITUATIE VOOR DEZE MDOULE

De cursisten moeten module B1, B2, B3 en B4 van deze opleiding gevolgd hebben of ervoor vrijgesteld zijn.

ALGEMENE DOELSTELLINGEN VAN DEZE MODULE

- Weten wat een gelei- bloed- en leverbereiding is en de vigerende reglementeringen terzake kunnen toepassen.
- De grondstoffen kunnen bepalen en voorbereiden.
- Een keuze kunnen maken van de hulpstoffen en kruiden i.f.v. het product.
- De gaar- en kooktechnieken kennen en kunnen toepassen.
- Soorten gelei kennen en kunnen bereiden.
- Basisbereidingen en afleidingen kunnen toepassen.
- Afwerkingsmogelijkheden en de bewaringstechnieken voor de diverse bereidingen kennen en kunnen toepassen.
- Basisbereidingen van een snijvaste, half-snijvaste, smeerbare leverbereiding en afleidingen daarvan kunnen toepassen.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		De geleibereidingen	
		Grondstoffen	
Het verschil tussen gelei en basisbouillon kennen. Kenmerken kunnen verwoorden. Kenmerken van diverse grondstoffen kennen.	B B B	Zwoerd Water Groenten	
		Technieken	
Technieken kunnen toepassen.	B	Bereiden Bewerken	
		Producten	
Producten kunnen maken.	B	Vullen Koelen Soorten	
		Verkoopklaar maken	
Eindproducten verkoopklaar kunnen maken met aandacht voor vorm, voorstelling, aansnijden en bewaren.	B	Uitvormen Voorstellen Aansnijden Bewaren	O.a. basis perskoppen, perskoppen met groenten, perskoppen met kruiden, fijne perskoppen in vormen, grove perskoppen in vormen, perskoppen met sausen, perskoppen in sausen, culinaire perskoppen.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		De bloedbereidingen	
		Grondstoffen	
Kenmerken kunnen verwoorden.	B	Bloed	
Kenmerken van diverse grondstoffen kennen.	B	Vlees	
De aanwezigheid van zout in bloed kunnen vaststellen.	B	Vet	
		Apparatuur	
De benodigde apparatuur kunnen gebruiken.	B	Vulbus Hakmolen Cutter	
		Technieken	
Bloedbereidingen kunnen maken.	B	Bereiden	
Bloedbereidingen kunnen vullen.	B	Vullen	
Bloedbereidingen kunnen proportioneren.	B	Proportioneren	
		Producten	
Diverse bloedbereidingen kunnen onderscheiden.	B	Soorten	O.a. pensen, worsten, pasteien.
De producten op een gepaste wijze kunnen afkoelen.	B	Afkoelen	

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Verkoopklaar maken	
Eindproducten verkoopklaar kunnen maken met aandacht voor vorm, voorstelling, aansnijden en bewaren.	B	Uitvormen Voorstellen Aansnijden Bewaren	O.a. op basis van bloed, zonder bloed, met fruit, met garnituur, met spekblokjes.
		De leverbereidingen	
		Grondstoffen	
Kenmerken kunnen verwoorden. Kenmerken van diverse grondstoffen kennen. De versheid van het slachtafval kunnen bepalen.	B B B	Lever Vet Vlees Slachtafval Zwoerd	
		Apparatuur	
De benodigde apparatuur kunnen gebruiken.	B	Vulbus Hakmolen Cutter Oven	
		Technieken	
	B	Malen Cutteren	

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Producten	
De soorten leverbereidingen kunnen onderscheiden. De leverproducten kunnen vullen, garen, bakken en koelen.	B B	Soorten Vullen Garen Bakken Koelen	Snijdbare, halfsmeerbare, smeerbare.
		Verkoopklaar maken	
Eindproducten verkoopklaar kunnen maken met aandacht voor vorm, voorstelling, aansnijden en bewaren.	B	Uitvormen Voorstellen Aansnijden Bewaren	O.a. met grof deeg, met fijn deeg, met fijne en grove korrelstructuur, met groentegarnituur, met fruitgarnituur, in vorm/in darm, gekookte (garen) en gebakken leverbereidingen.

Module C3 Kookworsten en vleespasteien

PV 80 Lt.

BEGINSITUATIE

De cursisten moeten module B1, B2, B3 en B4 van deze opleiding gevolgd hebben of ervoor vrijgesteld zijn.

ALGEMENE DOELSTELLINGEN VAN DEZE MODULE

- Weten wat een kookworst is en de vigerende reglementeringen terzake kunnen toepassen.
- De keuze van de grondstoffen en hulpstoffen i.f.v. het product kunnen bepalen.
- De grondstoffen kunnen voorbereiden.
- Bereidingstechnieken (cutteren, kneden...) kennen en kunnen toepassen.
- Afleidingen kunnen maken.
- Kookworsten kunnen afvullen.
- Rooktechniek naar het specifieke product kunnen hanteren.
- Gaartechnieken kennen en kunnen toepassen (met aandacht voor natuurlijke kleurvorming).
- Bewaartechnieken kennen en kunnen toepassen:
- Half-verduurzaamde kookworst kunnen bereiden.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Kookworsten	
		Grondstoffen	
Verschillende grondstoffen kennen en kunnen onderscheiden.	B	Varkensvlees Vet Rundvlees Gevogelte IJs	
		Technieken	
Technieken om kookworst te bereiden kunnen toepassen. Verschillende gaartechnieken i.f.v. het gebruik van darmsoorten kunnen toepassen.	B B	Basiskookworstdeeg Malen Cutteren Vullen Garen Doorkoelen Roken	Kunstdarmen, natuurdarmen. Roken wordt enkel toegepast bij het gebruik van natuurdarmen.
		Apparatuur	
Apparatuur nodig voor het vervaardigen van kookworst kunnen gebruiken.	B	Hakmolen Cutter	

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Producten	
Verschillende kookworsten kunnen onderscheiden.	B	Soorten	O.a. grove jachtworst, Parijse worst, gevogelte kookworst (met garnituur).
		Verkoopklaar maken	
Eindproducten verkoopklaar kunnen maken met aandacht voor voorstelling, aansnijden en bewaren.	B	Voorstellen Aansnijden Bewaren	
		Vleespasteien	
		Grondstoffen	
Verschillende grondstoffen kennen en kunnen onderscheiden.	B	Varkensvlees Vet IJs	
		Technieken	
Technieken om vleespasteien / vleesbrood te maken kunnen toepassen. Artisanale en industriële technieken kunnen toepassen.	B B	Malen Cutteren Vormen Garen Koelen	

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Apparatuur	
De apparatuur kunnen gebruiken.	B	Cutter Hakmolen Oven	
		Producten	
Het verschil tussen artisanale en industriële vleespasteien kennen.	B	Artisanale Industriële	O.a. kalfsbrood (fijn deeg), kalfsbrood met garnituur (groenten).
		Verkoopklaar maken	
Eindproducten verkoopklaar kunnen maken met aandacht voor voorstelling, aansnijden en bewaren.	B	Voorstellen Aansnijden Bewaren	O.a. op basis van bloed, zonder bloed, met fruit, met garnituur, met spekblokjes.

Module C4 Droge worsten– PV 80 Lt.

BEGINSITUATIE

De cursisten moeten module B1, B2, B3 en B4 van deze opleiding gevolgd hebben of ervoor vrijgesteld zijn.

ALGEMENE DOELSTELLINGEN VAN DEZE MODULE

- Weten wat een droge worst is en de vigerende reglementeringen terzake kunnen toepassen.
- De keuze van de grondstoffen en hulpstoffen kunnen bepalen.
- Grondstoffen kunnen voorbereiden.
- Bereidingstechnieken (malen, cutteren ...) kennen en kunnen toepassen.
- Het deeg kunnen afvullen.
- Rijpingstechnieken kennen en kunnen toepassen.
- Rooktechnieken kennen en kunnen toepassen.
- Een productgericht droog- en narijtingsproces kunnen toepassen.
- Weten wat smeerbare droge worsten zijn en deze kunnen bereiden.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Grondstoffen	
Verschillende vleessoorten kunnen onderscheiden.	B	Varkensvlees Rundvlees Paardenvlees Vet	
		Technieken	
Verschillende technieken kunnen uitvoeren in de juiste volgorde. Het onderscheid in darmen kennen en specifieke kenmerken van de darmen kennen.	B U	Malen Cutteren Vullen Doorkoelen Voorrijpen	O.a. kunstdarmen, natuurdarmen.
De rijpingsapparatuur kunnen instellen.	B	Rijpen	
		Apparatuur	
De apparatuur kunnen gebruiken.	B	Hakmolen Cutter Afvulbus Voorrijpingskast Klimaatkamer Rookkast	

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Producten	
Verschillende soorten worsten kunnen herkennen.	B	Soorten	O.a. salami zonder look / met look, Ardense ringworst, salametti, chorizo, droge worst.
		Verkoopklaar maken	
Eindproducten verkoopklaar kunnen maken met aandacht voor voorstelling, aansnijden en bewaren.	B	Voorstellen Aansnijden Bewaren	

Module C5 Specialiteiten– PV 80 Lt.

BEGINSITUATIE

De cursisten moeten module C1, C2, C3 en C4 van deze opleiding gevolgd hebben of ervoor vrijgesteld worden.

ALGEMENE DOELSTELLINGEN VAN DEZE MODULE

- Vigerende reglementeringen kunnen toepassen.
- Een keuze van de grondstoffen en hulpstoffen kunnen bepalen.
- Grondstoffen kunnen voorbereiden.
- Bereidingstechnieken (malen, cutteren ...) kennen en kunnen toepassen.
- Technieken kennen en kunnen toepassen.
- Rooktechnieken kennen en kunnen toepassen.
- Een productgericht droog- en narijpsproces kunnen toepassen.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Terrines	
Technieken om terrines te vervaardigen kunnen uitvoeren.	B	Technieken	
Een fijn van een grof deeg kunnen onderscheiden.	B	Soorten	O.a. op basis van vlees, orgaanvlees, gevogelte, vis, groenten, wildvlees, terrine van kalfszwezerik, terrine van eend, terrine van zalm, terrine van drie groenten.
Verschillende soorten kunnen maken.	B		
Terrines verkoopklaar kunnen maken.	B	Verkoopklaar maken	
		Pastei in korst	
Pasteien in korst kunnen maken.	B	Technieken	
Een fijn van een grof deeg kunnen onderscheiden.	B	Soorten	O.a. op basis van vlees, orgaanvlees, gevogelte en vis, wildvlees, pastei in korst op Vlaamse wijze, pastei in korst van konijn, vispastei in korst.
Verschillende soorten kunnen maken.			
Het product verkoopklaar kunnen maken.	B	Verkoopklaar maken	
		Galantine en ballotine	
Een galantine en een ballotine kunnen maken.	B	Technieken	
Het onderscheid tussen galantine en ballotine kennen.	B	Soorten	O.a. galantine van gevogelte, ballotine van parelhoen.
Het product verkoopklaar kunnen maken.	B	Verkoopklaar maken	
		Aspics	
De technieken om mousses in aspic te vervaardigen kennen en kunnen uitvoeren.	B	Technieken	
Diverse soorten kunnen onderscheiden.	B	Soorten	O.a. mousse van ham, mousse van gevogelte, mousse van vis.
Het product verkoopklaar kunnen maken.	B	Verkoopklaar maken	

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Half verduurzaamde worsten	
Technieken om half verduurzaamde worsten te vervaardigen kunnen toepassen.	B	Technieken	
Diverse soorten kunnen herkennen.	B	Soorten	O.a. Tyrolerworst, Krakauerworst.
Het product verkoopklaar kunnen maken.	B	Verkoopklaar maken	

D

FIJNKOST

TRAITEUR

Module D1 Vleesgerechten– PV 80 Lt.

BEGINSITUATIE

Voldoen aan de toelatingsvoorwaarden van het decreet op het volwassenenonderwijs (8/3/99).

ALGEMENE DOELSTELLINGEN VAN DEZE MODULE

- Verschillende technieken om vlees te garen, kennen en vakkundig kunnen toepassen.
- Gerechten met rundvlees, varkensvlees, kalfsvlees, schapenvlees, paardenvlees en versvleesbereidingen kunnen bereiden en winkelgericht presenteren.
- Bewarings-, verpakkings- en garneringstechnieken kennen en kunnen toepassen.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Soorten	
De soorten vlees kennen en hun gebruik kunnen opnoemen.	B	Algemeen: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Varken ▪ Rund ▪ Schaap ▪ Kalf 	
Het paardenvlees kennen en het gebruik kunnen opnoemen.	U	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Paard 	
		Bereidingstechnieken	
Technieken van de vleesbereidingen kunnen toepassen.	B	Per vleessoort: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Lam ▪ Varken ▪ Rund ▪ Kalf 	O.a. zadel, kroon, bout. O.a. rug, ham, schouder, buik. O.a. lende, ossehaas, T-bone. O.a. haasje mignonette.
Technieken van de paardenvleesbereidingen kunnen toepassen.	U	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Paard 	O.a. steak, gebraad.
Technieken om orgaanvlees te bereiden kunnen toepassen.	B	Orgaanvlees: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Varken ▪ Kalf ▪ Rund ▪ Schaap 	Organen eigen aan de diersoort kunnen verwerken.
Vleesvullingen kunnen bereiden.	B	Vullingen: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vlees ▪ Orgaanvlees ▪ Fruit ▪ Groenten 	

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
De soorten marinades kunnen opsommen en toepassen. Bladerdeeg kunnen verwerken.	B B	Specifieke technieken: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Marineren: <ul style="list-style-type: none"> - Koude en warme - Lange en korte ▪ Bereiding in bladerdeeg 	
		Bak- en kooktechnieken	
De bak- en kooktechnieken kunnen uitvoeren.	B	Bakken Stoven Koken Roosteren Roken Vacuüm	
		Verkoopklaar maken	
Vlees kunnen portioneren.	B	Portionering	
Vlees kunnen afwerken en voorstellen.	B	Afwerking	

Module D2 Visgerechten– PV 40 Lt.

BEGINSITUATIE

Voldoen aan de toelatingsvoorwaarden van het decreet op het volwassenenonderwijs (8/3/99).

ALGEMENE DOELSTELLINGEN VAN DEZE MODULE

- Verschillende technieken om vis te garen, kennen en vakkundig kunnen toepassen.
- Gerechten met vis kunnen bereiden en winkelgericht presenteren.
- Bewarings-, verpakkings- en garneringstechnieken kunnen toepassen.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Soorten	
Het onderscheid tussen vis en schaaldieren kennen.	B	Vis	O.a. Ronde vissen: schelvis, zalm, ... Platte vissen: tong, tarbot, griet, ...
Vissoorten op basis van de typische kenmerken kunnen onderscheiden.	B	Schaaldieren	
		Technieken	
De technieken om vis te versnijden en te fileren kunnen toepassen.	B	Fileren Versnijden	
Diverse kooktechnieken voor vis kunnen toepassen.	B	Garen Stomen Vacuümkoken Pocheren	
Technieken om vis te bakken kunnen toepassen.		Bakken Grillen	
		Bereidingen	
De bereidingen met sausen/dranken kunnen toepassen.	B	Fumet Wijn Bier	Aandacht voor het gebruik van o.a. blond bier en droge witte wijn.
Schaal- en schelpdieren in een bereiding kunnen verwerken.	B	Schaaldieren Schelpdieren	

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
Groenten en fruit in een bereiding kunnen verwerken.	B	Groenten Fruit	
		Verkoopklaar maken	
De afgewerkte producten kunnen portioneren.	B	Portionering	O.a. frigo, diepvries, vacuüm.
De producten kunnen afwerken.	B	Afwerking	
De producten kunnen voorstellen.	B	Voorstellen	
De afgewerkte producten kunnen bewaren.	B	Bewaren	

Module D3 Wild en gevogelte– PV 40 Lt.

BEGINSITUATIE

Voldoen aan de toelatingsvoorwaarden van het decreet op het volwassenenonderwijs (8/3/99).

ALGEMENE DOELSTELLINGEN VAN DEZE MODULE

- Verschillende technieken om wild en gevogelte te garen, kennen en vakkundig kunnen toepassen.
- Gerechten met wild en gevogelte kunnen bereiden en winkelgericht presenteren.
- Bewarings-, verpakkings- en garneringstechnieken kennen en kunnen toepassen.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Soorten	
Verschillende soorten gevogelte op basis van hun typische kenmerken kunnen onderscheiden.	B	Gevogelte	O.a. kip, piepkuiken, kwartel, parelhoen, kalkoen.
Het onderscheid tussen haarwild en vederwild kunnen toelichten.	B	Klein wild	O.a. haas, wildkonijn, fazant, patrijs.
Het onderscheid tussen groot en klein wild kunnen toelichten.	B	Groot wild	O.a. everzwijn, reebok, hert.
		Technieken	
De technieken voor bereidingen van gevogelte kunnen toepassen.	B	Gevogelte: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Versnijden ▪ Garen ▪ Bereiden met wijn of bier ▪ Bereiden met basisbouillons 	Gevogelte moet volgens HHCCP-reglementering panklaar worden afgeleverd.
De technieken voor bereidingen van klein wild kunnen toepassen.	B	Klein wild: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Villen ▪ Pluimen ▪ Ledigen ▪ Bereiden 	O.a. bakken en stoven.
De technieken voor bereidingen van groot wild kunnen toepassen.	B	Groot wild: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Villen ▪ Versnijden in grote stukken ▪ Uitbenen ▪ Versnijden in porties ▪ Bereiden 	O.a. bakken en stoven.
		Bereidingen	
De bereidingstechnieken kunnen toepassen.	B	Bouillons Garnituren	O.a. bereidingen op basis van wildbouillons, reebokpeper, everzwijnpeper, hazepeper, hertepeper.
Wildschotels kunnen bereiden.	B	Wildschotels	

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Verkoopklaar maken	
De afgewerkte producten verkoopklaar kunnen maken.	B	Portionering Opbinden Vulling Afwerking Voorstellen Bewaren	

Module D4 Koud buffet en dienst – PV 80 Lt.

BEGINSITUATIE

De cursisten moeten module D1, D2 en D3 van deze opleiding gevolgd hebben of ervoor vrijgesteld worden.

ALGEMENE DOELSTELLINGEN VAN DEZE MODULE

- Een koud buffet in al zijn facetten kunnen samenstellen met inbegrip van recepties.
- De kostprijs kunnen berekenen.
- Een koud buffet kunnen schikken, presenteren en in optimale omstandigheden kunnen opdienen (met aandacht voor transport, koeling, portionering...).
- De soorten diensten i.v.m. een koud buffet kunnen toelichten.

ALGEMENE METHODOLOGISCHE WENKEN VAN DEZE MODULE

Om deze module uit te voeren moet in het CVO rekening worden gehouden met de mogelijkheden. Hierbij dient aandacht besteed aan:

- timing
- lokaalgrootte
- aantal cursisten
- aantal consumenten

om zowel rekening te houden met de doelstelling van bereiding als bediening.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Organisatie	
Een koud buffet kunnen organiseren.	B		O.a. uitnodiging en genodigden, datum, wie, beschikbare ruimte.
		Opbouw	
Een prettige sfeer kunnen creëren.	B	De ruimte Het buffet	
		Samenstelling	
Een menu voor het koud buffet kunnen samenstellen.	B	Een evenwichtig menu	
		Aankopen	
Een aankooplijst kunnen samenstellen.	B	Portionering Totale hoeveelheden	
Kostprijs kunnen bepalen.	B	Kostprijs, food kost, verkoop	
		Vorbereiding	
Een koud buffet kunnen plannen i.f.v. timing en voorstelling.	B		
		Uitvoeren	
Een koud buffet kunnen uitvoeren rekening houdend met de tijd van consumptie.	B		
		Soorten koude buffetten	
Verskillende soorten koud buffet kunnen opsommen en uitvoeren.	B		O.a. showbuffet of pronkbuffet, ontbijtbuffet, dessertbuffet.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Bediening	
De soorten dienst bij een koud buffet kunnen toelichten en uitvoeren.	B	Zelfbediening Bediening aan tafel	

Module D5 Warm buffet en dienst – PV 80 Lt.

BEGINSITUATIE

De cursisten moeten module D1, D2 en D3 van deze opleiding gevolgd hebben of ervoor vrijgesteld worden.

ALGEMENE DOELSTELLINGEN VAN DEZE MODULE

- Een warm buffet in al zijn facetten kunnen samenstellen met inbegrip van recepties.
- De kostprijs kunnen berekenen.
- Een warm buffet kunnen schikken, presenteren en in optimale omstandigheden kunnen opdienen (met aandacht voor transport, portionering...).
- De soorten diensten i.v.m. een warm buffet kunnen toelichten.

ALGEMENE METHODOLOGISCHE WENKEN VAN DEZE MODULE

Om deze module uit te voeren moet in het CVO rekening worden gehouden met de mogelijkheden. Hierbij dient aandacht besteed aan:

- timing
- lokaalgrootte
- aantal cursisten
- aantal consumenten

om zowel rekening te houden met de doelstelling van bereiding als bediening.

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Organisatie	
Een warm buffet kunnen organiseren.	B		O.a. uitnodiging en genodigden, datum, wie, beschikbare ruimte.
		Opbouw	
Een prettige sfeer kunnen creëren.	B	De ruimte Het buffet	
		Samenstelling	
Een menu voor het warm buffet kunnen samenstellen.	B	Een evenwichtig menu	
		Aankopen	
Een aankooplijst kunnen samenstellen.	B	Portionering Totale hoeveelheden	
Kostprijs kunnen bepalen.	B	Kostprijs, food kost, verkoop	
		Vorbereiding	
Een warm buffet kunnen plannen i.f.v. timing en voorstelling.	B		
		Uitvoeren	
Warm buffet kunnen uitvoeren rekening houdend met de tijd van consumptie.	B		
		Soorten warm buffetten	
Verschillende soorten warm buffet kunnen opsommen en uitvoeren.	B		O.a. showbuffet of pronkbuffet, ...

Doelstellingen	B/U	Leerinhouden	Methodologische wenken
		Bediening	
De soorten dienst bij een warm buffet kunnen toelichten en uitvoeren.	B	Zelfbediening Bediening aan tafel	

Het leerplan voorziet niet in concrete opdrachten. Opgaven moeten opgesteld worden in functie van de te bereiken doelstellingen, de beschikbare tijd en het voorhanden zijnde materiaal en materieel.

Elke doelstelling van het leerplan moet ten minste één keer geëvalueerd worden. Als alle cursisten alle opgaven uitgevoerd hebben en alle criteria geëvalueerd werden, is het duidelijk of de doelstellingen bereikt werden.

Wanneer de cursisten een werkstuk vervaardigen of een opdracht uitvoeren, krijgt elk aspect hiervan de aandacht.

Binnen de doe-activiteiten zijn een aantal factoren te onderscheiden :

- . cognitieve factoren : b.v. inzicht, argumentatie, ideeën, technische kennis;
- . psycho-motorische vaardigheden : b.v. juiste weergave van verhoudingen, gebruik van materialen, oog-handcoördinatie, evenwicht;
- . werkmethode en attitudes : b.v. werken binnen vooropgestelde limieten, thema's, tijd, aantallen en formaten; orde en netheid, afwerking, presentatie, inzet, organisatie, sociale omgang, veiligheidsbewustzijn, verantwoordelijkheidsgevoel, nauwkeurigheid, zelfstandigheid;
- . beoordelingsvermogen.

Er kan ook op verschillende momenten worden geëvalueerd: tijdens het opstellen van een bewerkingsvolgorde, tijdens of na een bewerking of na een afwerking. Duidelijke afspraken met de cursisten zijn hierbij noodzakelijk. Indien deze openheid er niet is, ontstaan betwistingen en blijft zelfevaluatie uit.

Evaluatie van PV Praktijk is een oordeel over :

- . een proces: evaluatie van de vorderingen en attitudes op geregelde tijdstippen en bij momentopnames tijdens de realisatie of dienstverlening;
- . een product: evaluatie van het product of de gepresteerde dienst.

Een zinvolle opdracht werkt een zinvolle evaluatie in de hand. Stimuleer de cursisten door positieve appreciatie, maar wijs op fouten en tekortkomingen. Tussentijdse evaluaties en de evolutie van de cursist zijn van groot belang voor de eindevaluatie.

Maak duidelijke afspraken met de cursist, zo wordt het werk voor iedereen eenvoudiger. Leg bij elke opdracht uit op welke aspecten de nadruk ligt. De cursist ontwikkelt zo het vermogen om het eigen werk te evalueren. Een vereiste eigenschap van elke volwassene in zijn arbeid is immers zelfevaluatie.

Wij verwijzen naar de bundels over Evaluatie

**EVAN AV : Algemene vakken - 1995
EVAN DOE : Doe-activiteiten TV, KV, PV – 1995**

MINIMALE MATERIËLE VEREISTEN

Algemeen:

- Het materieel moet met de veilig geachte kwaliteitsnormen ter beschikking worden gesteld.
- Voor hotel gelden volgende aandachtspunten:
 - Aangepaste werkruimte met watervoorziening (koud en warm)
 - Handwasgelegenheid
 - Degelijk fornuis (4 branders) met oven en bakplaten + afzuigstelsel
 - Werkvlakken met hittebestendige oppervlakte
 - Koelkast
 - Diepvries
 - Snelvriezer
 - Aparte eetruimte
 - Onderhoudsmateriaal en – materieel

Specifiek

- Bakpan (groot – klein)
- Braadslede
- Demi- chefmes
- Draaizeef
- Econoom
- Flensjespan
- Glazen kom (klein – groot)
- Groentenrasp
- Handzeef
- Inox kommen (groot – klein)
- Kleine en grote snijplanken (conform aan Haccp- norming)
- Klopper (groot – klein)
- Maatbeker
- Officemes
- Paletmes
- Pollepel (groot – klein)
- Pottenlikker
- Puntzeef
- Schaar
- Schuimspan
- Spatels (groot – klein)
- Spuitzakken en spuitmondjes
- Steelpan
- Stel kookpannen (groot – klein)
- Vergiet
- Weegschaal (digitaal)
- Deegrol
- Bloem- of suikerstrooier
- Set gekartelde uitsteekvormpjes
- Set gladde uitsteekvormpjes
- Vruchtenpers
- Bloemzeef
- Kneedmachine
- Zesteur
- Canneleermesje
- Mandoline

- Kwasten
- Frituurketel
- Rookkastje
- Grilpan

In centrale kast:

- Bestekken (volledige reeks)
- Blikopener
- Mixer
- Opdienplateaus
- Opdienschalen
- Tafelglaswerk
- Tafellinnen en moltons
- Tafelporselein
- Deegwarenmachientje

BIBLIOGRAFIE

PV. Praktijk: Spekslagerij

Duursma, L.K. Dr.
Vleestecnologie: grondstoffen, hulpstoffen
Rijks hogere en middelbare school, Bolsmar, 1987

Ferguson, J.
Orgaanvlees
Time Life – Amsterdam, 1981

Frebtz, J.C.
Encyclopedie de la charcuterie
Saussana – Frankrijk, 1982

Ruffel, D.
Fa charcuterie cuite
La charcuterie cru
Traité de le charcuterie artisanale
St. Honoré – Frankrijk, 1990

Wieland, G.
Wir machen das zo

Kwaliteit en technologie van vlees
E. Claeys en N. Lauwers
Prof. D. Demeyer

Vlees
H. De Brabander & D. De Meyer
Bamst vzw.

Vlam
Leuvenseplein
1000 Brussel

Belgische beenhouwerij
Half – maandelijks tijdschrift
Landsbond der Beenhouwers en spekslagers van België

Vlees en vleeswaren
Maandelijks vaktijdschrift
Misset – Nederland

De Vleeskrant
Half – maandelijks vaktijdschrift
Misset – Nederland

Die Fleisxherei
Semestrieel vaktijdschrift
Duitsland

Food & Meat
Misset

INHOUD

Pag	
1	Titelblad + bestelnummer
2	Leerplan
3	Organogram
4	Ten geleide, Beginsituatie, Algemene doelstellingen
5	Algemene methodologische wenken
6	A Uitsnijder, uitbeender
7	A1 Uitsnijden en uitbenen van het varken
11	A2 Uitsnijden en uitbenen van het rund
15	A3 Uitsnijden en uitbenen van het kalf
19	A4 Uitsnijden en uitbenen van het schaap
22	B Slager
23	B1 Verkoopklaar maken van varkensvlees
25	B2 Verkoopklaar maken van rundsvlees
27	B3 Verkoopklaar maken van kalfsvlees en andere vleessoorten
31	B4 Vers- en vleesbereidingen
33	C Vleeswarenbereider
34	C1 Zouterij
37	C2 Gelei-, bloed- en leverbereidingen
42	C3 Kookworsten en vleespasteien
46	C4 Droge worsten
49	C5 Specialiteiten
52	D Fijnkost - Traiteur
53	D1 Vleesgerechten
56	D2 Visgerechten
59	D3 Wild en gevogelte
62	D4 Koud buffet en dienst
65	D5 Warm buffet en dienst
68	Evaluatie
69	Minimale materiële vereisten
71	Bibliografie

COLOFON

Dit leerplan kwam tot stand in samenwerking met Inrichtende VGC (Elishout).