



Leerplan

OPLEIDING

**Slagersgast
BO VO 303**

BSO 3
Modulair

Studiegebied
Voeding

Basis vleesbewerking	40 lt
Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf A	80 lt
Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf B	40 lt
Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf C	40 lt
Uitsnijden/uitbenen schaap	40 lt
Winkelklaar maken vers vlees A	80 lt
Winkelklaar maken vers vlees B	40 lt
Bereiden vers vlees	80 lt
verkoopklare gerechten 1	40 lt
Verkoopklare gerechten 2	80 lt

SLAGERSGAST
35087

Naam	Code	Lestijden	Vak
Basis vleesbewerking	M VO G401	10 Lt TV -30 Lt PV	Slagerij Praktijk slagerij
Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf A	M VO G402 A	20 Lt TV - 60 Lt PV	Slagerij Praktijk slagerij
Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf B	M VO G402 B	20 Lt TV - 60 Lt PV	Slagerij Praktijk slagerij
Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf C	M VO G402 C	10 Lt TV - 30 Lt PV	Slagerij Praktijk slagerij
Uitsnijden/uitbenen schaap	M VO G403	10 Lt TV - 30 Lt PV	Slagerij Praktijk slagerij
Winkelklaar maken vers vlees A	M VO G404 A	20 Lt TV - 60 Lt PV	Slagerij Praktijk slagerij
Winkelklaar maken vers vlees B	M VO G404 B	10 Lt TV - 30 Lt PV	Slagerij Praktijk slagerij
Bereiden vers vlees	M VO G405	20 Lt TV - 60 Lt PV	Slagerij Praktijk slagerij
Verkoopklare gerechten 1	M VO G407 1	10 Lt TV - 30 Lt PV	Slagerij Praktijk slagerij
Verkoopklare gerechten 2	M VO G407 2	20 Lt TV - 60 Lt PV	Slagerij Praktijk slagerij

Meewerkende centra voor volwassenenonderwijs

Ingrid Van Cauter Katrien De Dobbeleer De Wint Debora Johan Walravens Hugo Moonens	CVO Elishout COOVI
Ginette Janssens	CVO 'de Iedebaan-de welvaart'
Kris Boden	PCVOA
Bavo Van Soom 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	Bibliografie	52

1 Inleiding

1.1 Algemene inleiding

De beroepsopleiding Slagersgast hoort thuis in het studiegebied Voeding. Deze opleiding is afgeleid van een beroepsprofiel (D/2002/4665/45).

De Slagersgast is een persoon die, onder gezag en toezicht van een Slager, Spekslager, Ambachtelijk slager of Slagerij en vleeswarenbereider vleeskwartieren en slachtafvallen klaarmaakt om deze in het consumptiecircuit te brengen onder de vormen van vlees, bereid vlees, vleesbereidingen of bereide gerechten. Vóór, tijdens en na de bereiding houdt de Slagersgast rekening met hygiëne, veiligheid en bewaar technieken voor het product.

De Slagersgast 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 kalfvlees 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
- afgewerkte producten en grondstoffen bewaren
- materieel onderhouden en schoonmaken
- de eigen deskundigheid opbouwen.

1.3 Modules

De opleiding Slagersgast bestaat uit 10 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 rechten 1

40 Lt waarvan 30 Lt PV en 10 Lt TV

Verkoopklare rechten 2

80 Lt waarvan 60 Lt PV en 20 Lt TV

De totale opleiding omvat dus 600 Lt.

Alle modules zijn instapvrij.

1.4 Niveau en soort vak

De opleiding omvat het totaal van 600 Lt:

- 150 Lt TV
- 450 Lt PV

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

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 Slagersgast hoort thuis in het studiegebied Voeding. Deze opleiding is afgeleid van een beroepsprofiel (D/2002/4665/45).

De Slagersgast is een persoon die, onder gezag en toezicht van een Slager, Spekslager, Ambachtelijk slager of Slagerij en vleeswarenbereider vleeskwartieren en slachtafvallen klaarmaakt om deze in het consumptiecircuit te brengen onder de vormen van vlees, bereid vlees, vleesbereidingen of bereide gerechten. Vóór, tijdens en na de bereiding houdt de Slagersgast rekening met hygiëne, veiligheid en bewaar technieken voor het product.

De Slagersgast 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 kalfvlees 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
- 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

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
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
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
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 evaluatietaken (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: 8764

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

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

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (<i>steeds in cursief!</i>), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Slagerijmateriaal kunnen gebruiken. De producten kunnen klaarzetten. Het vlees kunnen versnijden. Het versneden vlees kunnen sorteren.	BC04 BC04 BC04 BC04		
Vleesstukken kunnen ophangen. Dierlijk afval kunnen opslaan. De vigerende reglementering betreffende verwerking, opslag en bewaar technieken kunnen naleven.	BC05 BC05 BC05		
De rode organen kunnen opslaan. <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: 8765

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

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

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

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (<i>steeds in cursief!</i>), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
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, ... Mignonette, kotelet, lapjes, gebraad, karbonade, ...
Vleesstukken kunnen ophangen. Dierlijk afval kunnen opslaan. De vigerende reglementering betreffende verwerking, opslag en bewaar technieken kunnen naleven. De rode organen kunnen opslaan. <i>Organvlees verkoopsklaar kunnen maken.</i>	BC07 BC07 BC07 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: 8766

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

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

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

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Deelstukken van het achterkwartier zorgvuldig kunnen uitbenen. Deelstukken van het achterkwartier kunnen afwerken.	BC06 BC06	<ul style="list-style-type: none"> • Bil • Lende • De lap 	
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, ... Bovenbil, platte bil, entrecote, valse filet, filet puur, bal van de schouder, ... Kogel voor filet mignon, borstlap voor steak II of stoofvlees, imitatiefilet voor steak, ...
Vleesstukken kunnen ophangen. Dierlijk afval kunnen opslaan. De vigerende reglementering betreffende verwerking, opslag en bewaar technieken kunnen naleven. De rode organen kunnen opslaan. <i>Orgaanvlees verkoopklaar kunnen maken.</i>	BC07 BC07 BC07 BC07	Orgaanvlees	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: 8767

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

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

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

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (<i>steeds in cursief!</i>), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
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, ... Bovenbil, platte bil, entrecote, valse filet, filet puur, bal van de schouder, ... Kogel voor filet mignon, borstlap voor blanquette, imitatiefilet voor lapjes, ...
Vleesstukken kunnen ophangen. Dierlijk afval kunnen opslaan. De vigerende reglementering betreffende verwerking, opslag en bewaar technieken kunnen naleven. De rode organen kunnen opslaan. <i>Organvlees verkoopklaar kunnen maken.</i>	BC07 BC07 BC07 BC07	Organvlees	Nier, tong, lever, poot, oren, zwezerik.

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

– Administratieve code: 8768

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

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

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

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Deelstukken kunnen uitsnijden. Deelstukken zorgvuldig kunnen afwerken.	BC04 BC04	Uitsnijden <ul style="list-style-type: none"> • Bout • Barron • Zadel • Rug • Schouder • Lage rib • Hals • Borst 	
Deelstukken kunnen uitbenen. Deelstukken zorgvuldig kunnen afwerken.	BC04 BC04	Uitbenen <ul style="list-style-type: none"> • Bout • Barron • Zadel • Rug • Schouder • Lage rib • Hals • Borst 	
Vleesstukken kunnen ophangen. Dierlijk afval kunnen opslaan. De vigerende reglementering betreffende verwerking, opslag en bewaar technieken kunnen naleven. De rode organen kunnen opslaan. <i>Organvlees verkoopklaar kunnen maken.</i>	BC05 BC05 BC05 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: 8769

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

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

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
<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>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>De technieken van het snijden /of hakken volgens de verkoopmogelijkheden met gebruik van het juiste materiaal kunnen uitvoeren.</p> <p>Kunnen toelichten op welke wijze de verschillende materialen worden gebruikt.</p>	<p>BC04</p> <p>BC04</p> <p>BC04</p> <p>BC04</p>	<p>Winkelklaar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Varkensvlees • Rundvlees 	<p>Onder begeleiding.</p>

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
<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 BC06 BC06 BC06 BC06 BC06	Verpakken en bewaren	

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

– Administratieve code: 8770

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

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

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (<i>steeds in cursief!</i>), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
<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"> • Kalfsvlees • Lamsvlees • Andere vleessoorten 	<p>Onder begeleiding.</p>

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (<i>steeds in cursief!</i>), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
<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>Diverse verpakking- en bewaarmogelijkheden kunnen opnoemen.</p> <p>Kennen de eisen waaraan de verpakking van producten moet voldoen, kunnen toelichten.</p> <p>De eindproducten en het afval volgens de vigerende reglementering kunnen opslaan.</p>	BC05 BC05 BC05 BC05 BC05 BC05	Verpakken en bewaren	

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

– Administratieve code: 8771

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

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

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (<i>steeds in cursief!</i>), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
<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 BC04 BC04	<p>Vers gemalen vlees bereiden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Materieel • Recepten • Vers vlees in categorieën • Grondstoffen • Additieven, kruiden en specerijen • Afwerking 	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 BC05	<p>Vers vlees bereiden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Materieel • Recepten • Vers vlees in categorieën • Grondstoffen • Additieven, kruiden en specerijen • Afwerking 	

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

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

– Administratieve code: 8772

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

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

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

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

– Administratieve code: 8773

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

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

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

16 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 froide 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, www.hetvlaamsekruis.be