



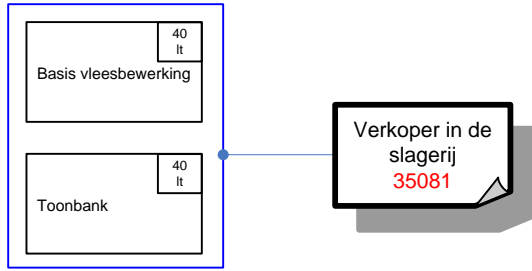
Leerplan

OPLEIDING

Verkoper in de slagerij BO VO 302

BSO 2
Modulair

Studiegebied
Voeding



Naam	Code	Lestijden	Vak
Basis vleesbewerking	M VO G401	10 Lt TV - 30 Lt PV	Slagerij Praktijk slagerij
Toonbank	M VO G406	10 Lt TV - 30 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	6
1.1	Algemene inleiding	6
1.2	Inhoud	6
1.3	Modules	6
1.4	Niveau en soort vak	6
2	Beginsituatie	7
3	Algemene doelstellingen van de opleiding	8
3.1	Doelstellingen	8
3.2	Sleutelvaardigheden	8
4	Pedagogisch-didactische wenken en didactische hulpmiddelen	9
4.1	Algemene benodigdheden	9
4.2	Specifieke benodigdheden bij Culinaire fijnkost	10
5	Evaluatie van de cursisten	11
5.1	Evaluatie in het volwassenenonderwijs	11
5.2	Doel van evaluatie	11
5.3	Kwaliteit van de evaluatie	11
6	Module: Basis Vleesbewerking – MO VO G401 – 40 Lt (30 PV – 10 TV)	12
6.1	Algemene doelstelling van de module	12
6.2	Beginsituatie	12
6.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	13
7	Module: Toonbank – MO VO G406 – 40 Lt (30 PV – 10 TV)	15
7.1	Algemene doelstelling van de module	15
7.2	Beginsituatie	15
7.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	16
8	Bibliografie	18

1 Inleiding

1.1 Algemene inleiding

De beroepsopleiding Verkoper in de slagerij hoort thuis in het studiegebied Voeding. Voor deze opleiding is geen beroepsprofiel gemaakt. De Verkoper in de slagerij is een persoon die ondersteunende werkzaamheden in de slagerij uitvoert, onder begeleiding bereidingen op basis van vers vlees maakt, onder begeleiding verkoopklare bereidingen voor de slagerij maakt. Hij zorgt voor de toonbankverkoop. De Verkoper in de slagerij is iemand die na een opleiding aan de slag gaat.

1.2 Inhoud

In de opleiding Verkoper in de slagerij leert de cursist basisvaardigheden en -technieken met betrekking tot de verkoop van vers vlees, vleeswaren, vleesbereidingen en alle voedingsmiddelen al dan niet voorverpakt die door de wetgever in toonbankverkoop kunnen worden toegelaten.

Na de opleiding kan de cursist:

- de schotels in de toonbank schikken en presenteren
- met de kassa en de weegschaal werken
- de toonbank aanvullen en herschikken
- winkelklare producten versnijden
- vleeswaren verpakken
- de vragen van klanten commercieel verwerken.

1.3 Modules

De opleiding Verkoper in de slagerij bestaat uit 2 modules:

Basis vleesbewerking	40 Lt waarvan 10 Lt TV en 30 Lt PV
Toonbank	40 Lt waarvan 10 Lt TV en 30 Lt PV

De totale opleiding omvat dus 80 Lt.

Alle modules zijn instapvrij.

1.4 Niveau en soort vak

De opleiding omvat het totaal van 80 Lt:

- 20 Lt TV
- 30 Lt PV

Alle modules worden ingedeeld als onderwijs van de tweede 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 Verkoper in de slagerij hoort thuis in het studiegebied Voeding. Voor deze opleiding is geen beroepsprofiel gemaakt. De Verkoper in de slagerij is een persoon die ondersteunende werkzaamheden in de slagerij uitvoert, onder begeleiding bereidingen op basis van vers vlees maakt, onder begeleiding verkoopklare bereidingen voor de slagerij maakt. Hij zorgt voor de toonbankverkoop. De Verkoper in de slagerij is iemand die na een opleiding aan de slag gaat

In de opleiding Verkoper in de slagerij leert de cursist basisvaardigheden en -technieken met betrekking tot de verkoop van vers vlees, vleeswaren, vleesbereidingen en alle voedingsmiddelen al dan niet voorverpakt die door de wetgever in toonbankverkoop kunnen worden toegelaten.

Na de opleiding kan de cursist:

- de schotels in de toonbank schikken en presenteren
- met de kassa en de weegschaal werken
- de toonbank aanvullen en herschikken
- winkelklare producten versnijden
- vleeswaren verpakken
- de vragen van klanten commercieel verwerken.

3.2 Sleutelvaardigheden

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Accuratesse	In staat zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien.	SV02
Contactvaardigheid	In staat zijn om contact te leggen en eventueel te onderhouden, ook in moeilijke situaties (onder meer met mensen met verschillende opvattingen en achtergrond).	SV06
Imagobewustzijn	In staat zijn om de impact van eigen gedrag en voorkomen in te schatten.	SV13
Leergierigheid	In staat zijn om actief te zoeken naar situaties om zijn competenties te verbreden en te verdiepen.	SV19
Planmatig denken	In staat zijn op methodische wijze over een opgave of probleem te redeneren.	SV22

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

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: 8696

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 (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: Toonbank – MO VO G406 – 40 Lt (30 PV – 10 TV)

– Administratieve code: 8697

7.1 Algemene doelstelling van de module

Aan de hand van de geëigende technieken verkrijgt de cursist de vaardigheden die nodig zijn aan en rond de toonbank.

De nadruk ligt op het versnijden en portioneren van winkelklare producten, omgaan met en het bedienen van klanten, taken onder toezicht en begeleiding uitvoeren, zoals het helpen bij eenvoudige bereidingen en elementaire productkennis.

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.
- Onder begeleiding grondstoffen kunnen ontvangen.
- Onder begeleiding een toonbank kunnen schikken.
- Onder begeleiding de klanten kunnen bedienen.
- Onder begeleiding vers gemalen vlees kunnen bereiden.
- Onder begeleiding vers vlees kunnen bereiden.
- Onder begeleiding vleesproducten kunnen bereiden.

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 (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. Temperatuur kunnen meten. De pH-waarde kunnen meten. Niet aanvaardbare goederen kunnen terugsturen.	BC03 BC03 BC03 BC03 BC03.	Goederen Documenten 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
Materieel kunnen gebruiken. Een toonbankplan kunnen uitvoeren. De producten op uitzicht kunnen controleren. De producten kunnen etiketteren en prijzen. De toonbank kunnen beoordelen. De toonbank kunnen aanvullen. De toonbank kunnen herschikken. Winkelklare producten kunnen versnijden. Vleeswaren kunnen verpakken.	BC04 BC04 BC04 BC04 BC04 BC04 BC04 BC04 BC04		
Klanten kunnen onthalen. Uitleg over de producten kunnen geven op vraag van de klant. Een verkoopsgesprek kunnen voeren. Producten kunnen proportioneren. Op de noden van de klant kunnen reageren. Kunnen afrekenen.	BC05 BC05 BC05 BC05 BC05 BC05		
Vlees 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.	BC08 BC08 BC08 BC08 BC08 BC08		

8 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