

## *Opleidingsprogramma ILW industrieel maaltijdenbereider*

*Duurtijd: 22 maanden. Indien men voordien de competenties behaald heeft van productiemedewerker kan de duurtijd beperkt worden tot 12 maanden.*

### **Kerntaken:**

*De industrieel maaltijdenbereider*

- stelt machines of deelinstallaties in volgens standaardprocedures;*
- bouwt eventueel om en start op;*
- controleert de werking en signaleert/ stuurt storingen bij*
- controleert de kwaliteit gedurende het hele productieproces*

*en past ten allen tijde de hygiëne-, kwaliteits- en veiligheidsvoorschriften toe zodanig dat het productieproces van kant-en klare maaltijden ongestoord kan verlopen.*

*Hij/zij verricht meerdere (routinematige)aaneengeschakelde bewerkingen aan een grondstof, tussen- of eindproduct. Inzicht in de samenhang van het proces is vereist om het goede procesverloop te bewaken en bij te sturen, eventueel ook om de machines en installaties optimaal in te stellen.*

### **Referentiekader:**

- Serv-beroepsprofiel productieoperator in de voedingsindustrie ([www.serv.be/](http://www.serv.be/) link beroepsprofielen)*
- Cobra-fiche: productieoperator voeding ([www.VDAB.be/cobra](http://www.VDAB.be/cobra) )*
- IPV-typologie van de operatorfunctie in de voedingsindustrie ([www.IPV.be](http://www.IPV.be))*
- Wet welzijn op het werk ([www.SERV.be](http://www.SERV.be) link beroepsprofielen)*
- Voedselveiligheid: KB 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid BRC en IFS standaarden*  
*( [www.FAVV.be](http://www.FAVV.be); [www.voedingscentrum.nl](http://www.voedingscentrum.nl) ; [www.IPV.be](http://www.IPV.be) )*

<b>Competenties van de industrieel maaltijdenbereider</b>	<b>CDO</b>	<b>Werkplek</b>			
<p><b>Organiseert de werkpost</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- leest de werkopdracht (op papier of elektronisch)</li> <li>- onderscheidt de belangrijkste hulp- en grondstoffen, materialen en halffabrikaten</li> <li>- leest correct de etiketteringen en coderingen</li> <li>- controleert de grondstoffen en andere ingrediënten (samenstelling, versheid, al of niet productieklaar, ...) o.a. op basis van de etiketteringen</li> <li>- gaat na of er voldoende (hulp)grondstoffen en additieven voorradig zijn</li> <li>- stelt machines in volgens standaardprocedures in functie van de bereiding</li> <li>- bouwt machines om volgens standaardprocedures in functie van de bereiding</li> <li>- brengt grondstoffen en additieven aan in functie van de bereiding en past hierbij het fifo-systeem toe</li> <li>- heeft inzicht in het eindproduct van de bereiding</li> <li>- start op/stopt machine(s) en/of installatie(s)</li> </ul> <p><b>Maakt de mix aan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- past het mengrecept toe</li> <li>- voegt grondstoffen en andere ingrediënten toe, manueel of machinaal</li> </ul>					

<b>Competenties van de industrieel maaltijdenbereider</b>	<b>CDO</b>	<b>Werkplek</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- controleert de kwaliteit van de mix</li> <li>- laat tussenproduct afvloeien</li> <li>- treedt op bij afwijkingen</li> </ul> <p><b>Volgt de bereiding op</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- heeft inzicht in het bereidingsproces (logische volgorde bereidingsstappen, productiefasen en productiezones)</li> <li>- leest de technische fiche van een proces</li> <li>- volgt het bereidingsproces op beeldscherm of controlepaneel</li> <li>- past bewaringstechnieken toe (warmte-en koudebehandeling, pasteuriseren, invriezen, luchtvrije conditionering,...)</li> <li>- registreert productieparameters en rapporteert resultaten</li> <li>- past (af)vultechnieken toe (doseren, afwegen, afvullen,...)</li> <li>- past verpakkingstechnieken toe (sluiten, coderen, etiketteren, opslaan)</li> <li>- stelt machines/installaties bij om de vastgelegde parameters te bereiken</li> <li>- reageert gepast op storingen of breuk (bepaalt zelfstandig of de storing of breuk zelf kan opgelost worden of of de technische dienst moet ingeschakeld worden)</li> <li>- stelt machines om i.f.v. het bereidingsproces</li> </ul>					

<b>Competenties van de industrieel maaltijdenbereider</b>	<b>CDO</b>	<b>Werkplek</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ruimt afval van breuk op en voert op de juiste manier af</li> <li>- beoordeelt normafwijkingen en meldt risico's op storingen</li> </ul> <p><b>Past zorgsystemen toe</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>kwaliteitszorg:</b></li> <li>- past principes van kwaliteitszorg en kwaliteitszorgsystemen toe (ISO, IKZ,...)</li> <li>- bewaakt kritische punten m.b.t. kwaliteit van processen</li> <li>- onderneemt acties bij afwijking van het kwaliteitszorgsysteem</li> <li>- noteert kwaliteitsgegevens over de werksituatie en het bereidingsproces</li> <li>- voorkomt besmetting van het product tijdens de bereiding en opslag</li> <li>- voert meerdere routinematige visuele en dimentionele keuringen uit op grondstoffen, tussen-en/of eindproduct.</li> <li>- vergelijkt de keurresultaten met de stricte kwaliteitscriteria.</li> <li>- past de correcte opslagmethode toe</li> <li>- respecteert de interne routing</li> <li>- verwijdert, recupereert en/of werkt de producten bij die niet voldoen aan de kwaliteitscriteria.</li> <li>- signaleert overige problemen.</li> <li>- registreert controleresultaten en/of productieverloop</li> </ul>					

<b>Competenties van de industrieel maaltijdenbereider</b>	<b>CDO</b>	<b>Werkplek</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>hygiënezorg:</b></li> <li>- past principes van goede hygiënische productiepraktijken toe (HACCP, BRC,..)</li> <li>- voorkomt risico's op vervuiling en besmettingsgevaar</li> <li>- leeft regels voor persoonlijke hygiëne na</li> <li>- neemt monsters ten behoeve van proceshygiëne</li> <li>- past principes van reinigen, desinfecteren en levensmiddelenhygiëne toe: reinigingsplan, -methodieken en –producten</li> <li>- reinigt apparatuur en werkomgeving hygiënisch</li> <li>- bergt alle gebruikte producten en apparatuur correct op</li> <li>- <b>milieuzorg:</b></li> <li>- past principes van milieuzorg toe (afvalverwerking, sorteren, opbergen, ...)</li> <li>- <b>veiligheid:</b></li> <li>- respecteert de veiligheidsmaatregelen</li> <li>- voorkomt risico's en gevaarlijke situaties</li> <li>- werkt ergonomisch verantwoord</li> </ul>					

<b>Competenties van de industrieel maaltijdenbereider</b>	<b>CDO</b>	<b>Werkplek</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- herkent pictogrammen van gevaarlijke stoffen en gevaarlijke situaties</li> <li>- draagt specifieke kledij en beschermingsuitrusting.</li> </ul> <p><b>Past technische kennis toe:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- heeft functionele basiskennis voor machineregeling en storinginterventies in functie van preventief onderhoud</li> <li>- leest, begrijpt en interpreteert bedieningsinstructies</li> <li>- achtergrondkennis van PLC-sturingstechnieken en automatisering</li> <li>- gebruikt ICT</li> <li>- werkt met procesgestuurde programma's.</li> <li>- past meettechnieken toe en gebruikt meetapparatuur i.f.v. temperatuur, hoeveelheid, gewicht, tijd, druk, stroomsterkte, gehalte, zuurtegraad, viscositeit,...</li> </ul> <p><b>Kennis van</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- functionele voedingsmiddelen- en grondstoffenkennis (suikers, vetten, eiwitten, vezels, vitaminen, mineralen; droge/vochtige bestanddelen, additieven, kruiden,...)</li> <li>- microbiologie: begrijpt terminologie zoals besmetting, ziekteverwekkende</li> </ul>					

<b>Competenties van de industrieel maaltijdenbereider</b>	<b>CDO</b>	<b>Werkplek</b>			
<p>micro-organismen, immuniteit, symbiose, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- functionele rekenvaardigheid</li> <li>- functionele taalvaardigheid en schrijfvaardigheid (o.a. in functie van ploegoverdracht)</li> </ul> <p><b>Gedragmatige competenties</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- verantwoordelijkheidszin</li> <li>- accuraatheid: werkt zorgvuldig, nauwkeurig</li> <li>- veiligheidsbewust</li> <li>- leerbereidheid</li> <li>- aanpassingsvermogen en flexibiliteit</li> <li>- stiptheid</li> <li>- zelfcontrole</li> <li>- concentratie</li> <li>- stressbestendig</li> <li>- in team werken</li> <li>- communicatievaardigheid</li> <li>- klantgericht denken</li> <li>- inzicht</li> </ul>					