

Opleidingsprogramma ILW industrieel vleesbewerker

Duurtijd: 12 maanden.

Na opleiding kan de jongere het leertraject verderzetten naar industrieel vleeswarenbereider (12 maanden) of naar uitsnijder-uitbener (12 maanden)

Kerntaken:

De industrieel vleesbewerker voert een onderdeel van de handelingen uit bij het versnijden van varken, rund, lam en kalf, het uitbenen van varkensvlees, het verwerken en het verpakken van vers vlees en volgt daarbij bepaalde procédés in de verschillende stadia van de verwerking.

Referentiekader:

- Cobra-fiche VDAB: vleesbewerker
- Functiemodellen IPV
- IPV-typologie van de operatorfunctie in de voedingsindustrie
- Wet welzijn op het werk
- KB 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid
- BRC en IFS standaarden
- Hygiëne in de vleesindustrie (J.P. Isebaert)

Competenties

Competenties van de industrieel vleesbewerker	CDO	Werkplek			
Organiseert de werkpost - ontvangt de werkopdracht (op papier of elektronisch) - leest en interpreteert een dagplanning					

Competenties van de industrieel vleesbewerker	CDO	Werkplek			
- onderscheidt vet-en vlees kwaliteiten - controleert de grondstoffen op versheid - maakt apparatuur gebruiksklaar (messen, machines,...) - ontvangt de grond-en hulpstoffen - start op/stopt machine(s) en/of installatie(s) (ook in functie van storingsinterventie) Volgt de productie op - heeft inzicht in het productieproces (logische volgorde productiestappen, productiefasen) - herkent de diverse zones van het productieproces - voert mondelinge of schriftelijke opdrachten/taken uit - past correct de bedieningsinstructies van machines en apparatuur toe - herkent en benoemt de verschillende deelstukken van een varken, rund, lam, kalf. - past de basistechnieken toe voor het versnijden in zijn onderdelen van varken, rund (eventueel in uitbreiding ook lam en kalf). - benoemt de bestemming van de deelstukken - past bewaringstechnieken toe (warmte-en koudebehandeling, invriezen, ...)					

Competenties van de industrieel vleesbewerker	CDO	Werkplek			
- beent uit, ontzwoerd en ontvet (delen van) een varken - bereidt gehakt en afgeleide bereidingen - doseert en weegt af - past verpakkingstechnieken toe (sluiten, coderen, etiketteren, opslaan, palletiseren) - stelt de machine in voor het gewenste verpakkingssysteem (individuele verpakking, assortiment, ééndoosverpakking, ...) - verpakt en etiketteert de producten - 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) - ruimt afval op en voert op de juiste manier af - beoordeelt normafwijkingen en meldt risico's op storingen Past zorgsystemen toe - Kwaliteitszorg: - past principes van kwaliteitszorg en kwaliteitszorgsystemen toe (ISO, IKZ,...) - bewaakt kritische punten m.b.t. kwaliteit van processen - onderneemt acties bij afwijking van het kwaliteitszorgsysteem - noteert kwaliteitsgegevens over de werksituatie en het productieproces					

Competenties van de industrieel vleesbewerker	CDO	Werkplek			
- voorkomt besmetting van het product tijdens productie - voert meerdere routinematige visuele en dimentionele keuringen uit op grondstoffen, tussen-en/of eindproduct. - verwijdert, recupereert en/of werkt de producten bij die niet voldoen aan de kwaliteitscriteria. - signaleert overige problemen. - Hygiënezorg: - - past principes van goede hygiënische productiepraktijken toe (HACCP, BRC,...) - voorkomt risico's op vervuiling en besmettingsgevaar - past persoonlijke hygiënenormen toe (kledij, ...) - reinigt correct werkplek, gereedschappen en machines - stelt machines in voor automatische reiniging - Milieuzorg: - past principes van milieuzorg toe (afvalverwerking, sorteren, opbergen, ...) - Veiligheid: - respecteert de veiligheidsmaatregelen					

Competenties van de industrieel vleesbewerker	CDO	Werkplek			
- voorkomt risico's en gevaarlijke situaties - herkent pictogrammen van gevaarlijke stoffen en gevaarlijke situaties - draagt specifieke kledij en beschermingsuitrusting. Kennis: - elementaire microbiologie: begrijpt terminologie zoals besmetting, ziekteverwekkende micro-organismen, immuniteit, symbiose, ... - functionele ICT-vaardigheid - functionele rekenvaardigheid - functionele taalvaardigheid Gedragmatige competenties: - verantwoordelijkheidszin - accuraatheid: werkt zorgvuldig, nauwkeurig - veiligheids- en hygiënebewust - leerbereidheid - concentratievaardig - stressbestendig - in team werken - communicatievaardig - klantgericht denken - inzicht					