

Opleidingsprogramma ILW industrieel vleeswarenbereider

Duurtijd: 12 maanden.

Voorafgaand aan deze opleiding dient de jongere de competenties van industrieel vleesbewerker verworven te hebben.

Kerntaken:

De industrieel vleeswarenbereider werkt in de bereidingsafdeling van industriële vleeswarenbedrijven

Referentiekader:

- *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 vleeswarenbereider	CDO	Werkplek			
Organiseert de werkpost <ul style="list-style-type: none">- ontvangt de werkopdracht (op papier of elektronisch)- leest en interpreteert een dagplanning- kent de verschillende onderdelen van de karkassen- onderscheidt vet-en vlees kwaliteiten- ontvangt de grondstoffen en controleert op kwaliteit					

Competenties van de industrieel vleeswarenbereider	CDO	Werkplek			
<ul style="list-style-type: none"> - ontvangt de hulpstoffen en controleert op versheid en verpakking - past correcte opslagmethodes toe met respect voor de interne routing en de principes van de magazijnindeling - stelt machines in conform de werkopdracht - start op/stopt machine(s) en/of installatie(s) <p>Volgt de productie op</p> <ul style="list-style-type: none"> - heeft inzicht in het productieproces (logische volgorde productiestappen, productiefasen) - herkent de diverse zones van het productieproces - organiseert eigen werk zodanig dat het binnen het gestelde tijdschema wordt uitgevoerd - leest de technische fiche van de productiefase - gebruikt de gepaste grond- en hulpstoffen voor een bereiding - past het productieproces toe conform de werkopdracht - doseert en weegt af - past hulp- en grondstoffen manueel en/of automatisch toe in de juiste hoeveelheden - controleert de werking van de machines 					

Competenties van de industrieel vleeswarenbereider	CDO	Werkplek			
<ul style="list-style-type: none"> - volgt het productieproces op via beeldscherm of controlepaneel - past de juiste bewaringstechnieken toe (warmte-en koudebehandeling, invriezen, ...) - gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal - past verpakkingstechnieken toe (sluiten, coderen, etiketteren, opslaan, palletiseren) - stelt de machine in voor het gewenste verpakkingssysteem (individuele verpakking, assortiment, ééndoosverpakking, ...) - reageert gepast op storingen (bepaalt zelfstandig of de storing 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 					
<p>Past zorgsystemen toe</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 het productieproces 					

Competenties van de industrieel vleeswarenbereider	CDO	Werkplek			
<ul style="list-style-type: none"> - 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: - <ul style="list-style-type: none"> - 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: <ul style="list-style-type: none"> - past principes van milieuzorg toe (afvalverwerking, sorteren, opbergen, ...) - Veiligheid: <ul style="list-style-type: none"> - respecteert de veiligheidsmaatregelen - voorkomt risico's en gevaarlijke situaties 					

Competenties van de industrieel vleeswarenbereider	CDO	Werkplek			
<ul style="list-style-type: none"> - herkent pictogrammen van gevaarlijke stoffen en gevaarlijke situaties - draagt specifieke kledij en beschermingsuitrusting. <p>Past technische kennis toe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - heeft functionele basiskennis van machines gebruikt bij het klaarmaken van de bereidingen - leest, begrijpt en interpreteert bedieningsinstructies - gebruikt ICT <p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> - functionele voedingsmiddelen- en grondstoffenkennis (suikers, vetten, eiwitten, vezels, vitaminen, mineralen; droge/vochtige bestanddelen, additieven, kruiden,...), allergenen - elementaire microbiologie: begrijpt terminologie zoals besmetting, ziekteverwekkende micro-organismen, immuniteit, symbiose, ... - functionele rekenvaardigheid - functionele taalvaardigheid <p>Gedragmatige competenties:</p> <ul style="list-style-type: none"> - verantwoordelijkheidszin - accuraatheid: werkt zorgvuldig, nauwkeurig - veiligheidsbewust - leerbereidheid 					

Competenties van de industrieel vleeswarenbereider	CDO	Werkplek			
<ul style="list-style-type: none"> - zelfcontrole - concentratievaardig - stressbestendig - in team werken - communicatievaardig - klantgericht denken - inzicht 					

-