

VLAAMSE OVERHEID

Werk en Sociale Economie

[C – 2007/35418]

5 MAART 2007. — Ministerieel besluit tot bepaling van de standaard voor de titel van uitsnijder-uitbener

De Vlaamse Minister van Werk, Onderwijs en Vorming,

Gelet op het decreet van 30 april 2004 betreffende het verwerven van een titel van beroepsbekwaamheid, inzonderheid op artikel 6, 4°;

Gelet op het besluit van de Vlaamse Regering van 27 juli 2004 tot bepaling van de bevoegdheden van de leden van de Vlaamse Regering, gewijzigd bij het besluit van de Vlaamse Regering van 15 oktober 2004;

Gelet op het besluit van de Vlaamse Regering van 23 september 2005 tot uitvoering van het decreet van 30 april 2004 betreffende het verwerven van een titel van beroepsbekwaamheid, inzonderheid op artikel 4, § 3;

Gelet op het besluit van de Vlaamse Regering van 20 juli 2006 tot bepaling van de beroepen waarvoor een titel van beroepsbekwaamheid kan worden uitgereikt, inzonderheid op artikel 1, 22°;

Gelet op het advies van de Sociaal-Economische Raad van Vlaanderen, gegeven op 17 januari 2007,

Besluit :

Artikel 1. Voor het beroep van uitsnijder-uitbener met de overeenkomstige titel van uitsnijder-uitbener, verwijzend naar het SERV-beroepsprofiel 'uitsnijder-uitbener', met als uniek volgnummer 06/22 als vermeld in artikel 1, 22°, van het besluit van de Vlaamse Regering van 20 juli 2006 tot bepaling van de beroepen waarvoor een titel van beroepsbekwaamheid kan worden uitgereikt, worden de standaard, de succescriteria, de richtlijnen voor beoordeling en de classificatie met bijbehorend subsidiebedrag vastgelegd in de bijlage gevoegd bij dit besluit.

Art. 2. Dit besluit treedt in werking op de dag van de bekendmaking ervan in het *Belgisch Staatsblad*.

Brussel, 5 maart 2007.

De Vlaamse minister van Werk, Onderwijs en Vorming,

F. VANDENBROUCKE

Bijlage

De standaard, de succescriteria, de richtlijnen voor beoordeling en de classificatie voor het beroep van uitsnijder-uitbener

Algemene informatie :

1° standaardnummer : 06/22;

2° classificatie : categorie 2, namelijk 1.000,00 euro;

3° brondocument : SERV-beroepsprofiel uitsnijder-uitbener.

Standaard :Omschrijving van het beroep :

De uitsnijder-uitbener deelt karkassen op in primaire delen, beent deze uit, deelt ze verder op naar de verschillende spieren en werkt deze spieren indien nodig verder af. Zo komt hij tot traceerbare spieren versneden volgens het lastenboek, dit op een veilige en hygiënische wijze.

Kerncompetenties :

De uitsnijder-uitbener kan

1. snijden;
2. hygiënisch werken;
3. voedselveiligheid bewaken;
4. veilig werken.

Kerncompetentie 1 : snijden

Succescriteria :

1° gebruikt gereedschap in functie van de specifieke snijhandeling (versnijden van het karkas, uitbenen, verder versnijden en afwerken van de vleesstukken) en de karakteristieken van het stuk vlees;

2° volgt de snit voorgeschreven in het lastenboek;

3° maakt geen insnijdingen die het vlees in waarde doen verliezen;

4° zorgt dat er zo weinig mogelijk vlees aan verwijderde delen, beenderen, zwoerden, vellen, pezen en/of vetten hangt;

5° verwijdert alle kleine hematomen, beensplinters en kraakbeen;

6° houdt het mes op snede.

Opmerking :

Referentiedocumenten : Rund (bijlage 1), Varken (bijlage 2) en Lam (Bijlage 3)

Kerncompetentie 2 : hygiënisch werken

Succescriteria :

1° draagt werkkledij volgens de hygiënische richtlijnen;

2° draagt geen juwelen en uurwerk;

3° wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen;

4° reinigt en desinfecteert maliën voorschoot, maliën handschoenen en veiligheidsschoeisel volgens de hygiënische richtlijnen;

5° reinigt en desinfecteert de eigen gereedschappen volgens de hygiënische richtlijnen;

6° gebruikt bakken bestemd voor vlees volgens de hygiënische richtlijnen;

7° slaat beenderen, vet en zwoerden op, op de daartoe voorziene plaatsen.

Toepassingsgebied :

Deze kerncompetentie moet worden beoordeeld tijdens volgend cruciaal moment :

1° vlak voor, bij en vlak na het snijden.

Opmerking :

Referentiedocument : geldende HACCP-normen

Kerncompetentie 3 : voedselveiligheid bewaken

Succescriteria :

1° houdt versnijdingen van verschillende loten apart in functie van traceerbaarheid;

2° slaat afval voor destructie op, op de daartoe voorziene plaats(en);

3° volgt de standaardprocedure in geval van vleesafwijkingen;

4° volgt de standaardprocedure in geval van vreemde voorwerpen tussen het vlees.

Toepassingsgebied :

Deze kerncompetentie moet worden beoordeeld tijdens volgend cruciaal moment :

1° bij het snijden.

Opmerking :

Referentiedocument : geldende HACCP-normen

Kennisvereisten :

De kandidaat moet kennis kunnen aantonen van :

1° de doelstelling van traceerbaarheid;

2° de standaardprocedure in geval van vleesafwijkingen;

3° de standaardprocedure in geval van vreemde voorwerpen tussen het vlees.

Kerncompetentie 4 : veilig werken

Succescriteria :

1° draagt maliën voorschoot, maliën handschoen en veiligheidsschoeisel;

2° maakt enkel beheerste bewegingen met snijgereedschap;

3° bergt het gereedschap na gebruik op, op de daartoe voorziene plaats;

4° gebruikt elektrisch gereedschap en machines volgens de veiligheidsinstructies.

Toepassingsgebied :

Deze kerncompetentie moet worden beoordeeld tijdens volgend cruciaal moment :

1° bij het snijden.

Richtlijnen voor de beoordeling :

1° De kandidaat kiest zelf het dier (rund, varken, lam) waarop/waarover hij tijdens de beoordeling zal werken en bevraagd worden. De kandidaat die slaagt voor de beoordeling bekomt het ervaringsbewijs uitsnijder-uitbener met vermelding van het dier waarop de beoordeling gericht was.

2° De beoordeling bestaat uit volgende beoordelingstechnieken :

a) directe observatie van het proces in een beroepsrelevante context;

b) de kandidaat krijgt de opdracht om een voor- en achterkwartier van een rund, een half varken of een heel lam te bewerken;

c) voorafgaand aan de beoordeling ontvangt de kandidaat een lastenboek waarin staat hoe hij de opdracht moet uitvoeren. In het lastenboek moet het volgende staan :

• ingeval van een beoordeling op rund :

— het voorkwartier verdelen in schouder, nek, zesrib en borst. Deze onderdelen uitbenen, verdelen tot het niveau van de individuele spieren en ontvetten.

— het achterkwartier verdelen in lap, rug, filet en bil. Deze onderdelen uitbenen, verdelen tot het niveau van de individuele spieren en ontvetten. Nootstuk, platte bil en Filet d'Anvers pellen met de pelmachine.

— de karakteristieken zijn deze van het versnijden volgens de Belgische snit.

- ingeval van een beoordeling op varken :

— het halve varken verdelen in voor- en achterpoot, ham, schouder, buik, rug zonder rugvet, rugvet, keel en schouderribben

— onderstaande onderdelen uitbenen en/of als volgt bewerken :

- ham : schenkel verwijderen, ontzwoerden, ontvetten en uitbenen. Verdelen naar keuze van de kandidaat.
- schouder : ontzwoerden, ontvetten en uitbenen.
- buik : ribben verwijderen met het mes en kantsnijden
- rug : verdelen in en uitbenen van spiering, heup, haasje, carrérib en middenstuk zonder ketting.
- keel : verwijderen van bloedvles, klieren en steekwonde

— de karakteristieken zijn deze van het versnijden volgens de Belgische snit

- ingeval van een beoordeling op lam :

— het lam verdelen in bout, schouder, rug, zadel en r gout. Deze onderdelen uitbenen, ontvetten en innetten.

d) aan het lastenboek wordt ingeval van een beoordeling op rund het referentiedocument Rund (bijlage 1), in geval van een beoordeling op varken het referentiedocument Varken (bijlage 2) en in geval van een beoordeling op lam het referentiedocument Lam (bijlage 3) toegevoegd. Deze referentiedocumenten bevatten kleurenfoto's van de te bekomen delen alsook hun terminologie in 3 talen (Nederlands, Frans en Engels).

e) een beperkte kennisproef : Volgende succescriteria moeten niet op basis van gedrag beoordeeld worden maar op basis van een beperkte kennisproef

- houdt versnijdingen van verschillende loten apart in functie van traceerbaarheid
- volgt de standaardprocedure in geval van vleesafwijkingen
- volgt de standaardprocedure in geval van vreemde voorwerpen tussen het vlees

3° Voor de beoordeling wordt er met een 3-puntenschaal gewerkt. De betekenis van de puntenschaal is de volgende :

- a)* 1 = het gedrag wordt niet geobserveerd;
- b)* 2 = onzeker over het geobserveerde gedrag;
- c)* 3 = het gedrag wordt geobserveerd.

4° De duurtijd van de beoordeling bedraagt maximum 5 uur (ingeval van een beoordeling op rund), 2 uur (ingeval van een beoordeling op varken) of 1 uur (ingeval van een beoordeling op lam) aaneensluitend, met maximum 15 minuten voorbereidingstijd inbegrepen. Tijdens de voorbereidingstijd krijgt de kandidaat een rondleiding in de werkruimte waarbij hem de infrastructuur wordt getoond en een mondelinge briefing over de opdracht. Hij krijgt bovendien een schriftelijk lastenboek met de opdracht.

5° Er kunnen maximum 3 personen tegelijk worden beoordeeld door 2 beoordelaars.

6° Op de plaats van beoordeling is minstens het volgende aanwezig :

- a)* voor- en achterkwartier van een rund, een half varken dan wel een heel lam;
- b)* gekoelde werkruimte, voorzien van rail met haken en pieken, vloermatten, bakken en een werktafel;
- c)* vereiste voorzieningen voor het reinigen en desinfecteren van handen, persoonlijke beschermingsmiddelen en gereedschappen;

d) snijgereedschap, (elektrische) zaag, pelmachine (enkel ingeval van een beoordeling op rund) en innetbuis en netten (enkel ingeval van een beoordeling op lam);

e) werkkledij, veiligheidsschoeisel, maliën voorschoot en handschoen.

7° Om als competent beschouwd te worden dient de kandidaat aan te tonen

- a)* alle kerncompetenties in deze standaard te beheersen;
- b)* de opdracht binnen de voorziene tijd volledig af te werken;
- c)* voor de beperkte kennisproef te slagen.

8° Het testcentrum kan enkel kandidaten toelaten :

a) waarbij een TBC-test (geldigheidsduur van 1 jaar) werd afgenomen die aantoont dat zij vrij zijn van besmettelijke tuberculose (KB van 17 maart 1971);

b) die een geldig medisch attest hebben (geldigheidsduur van 1 jaar) waaruit blijkt dat niets zich tegen de tewerkstelling in de bewerking van voedingsmiddelen en de verhandeling ervan voor handelsdoeleinden verzet (KB van 22 december 2005 en KB van 28 mei 2003).

Bijlage 1: Rund

Half karkas
Demi carcasse
Half carcass



bron: VLAM vzw

Het voorkwartier
Quartier avant
Forequarter



bron: VLAM vzw

Schouder
Epaule
Shoulder



bron: VLAM vzw

Nek
Bas de carré
Neck



bron: VLAM vzw

Rib
Bas côtes
Rib



bron: VLAM vzw

Borst
Poitrine
Brisket



bron: VLAM vzw

Achterkwartier
Quartier arrière
Hindquarter



bron: VLAM vzw

Lap
Flanchet
Flank



bron: VLAM vzw

Rug
Entrecôte
Loin



bron: VLAM vzw

Filet
Filet
Tenderloin (fillet)



bron: VLAM vzw

Bil
Cuisseau
Haunch



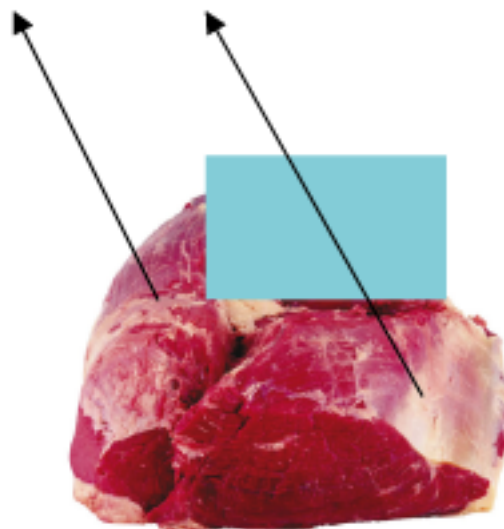
bron: VLAM vzw

Nootstuk
Tranche Grasse
Nuckle



bron: VLAM vzw

Filet d'Anvers en Platte bœuf
Rond de gîte et Semelle
Eye-round and Silverside



bron: VLAM vzw

Bijlage 2: Varken

Half varken
Demi Porc
Half carcass



bron: VLAM vzw

Ham
Jambon
Leg



bron: VLAM vzw

Schouder
Epaule
Shoulder



bron: VLAM vzw

Buik
Poitrine
Belly



bron: VLAM vzw

Rugvet
Bande de lard
Beckfat



bron: VLAM vzw

Rug zonder rugvet
Carré sans bande de lard
Loin without backfat



bron: VLAM vzw

Keel
Collier
Jowl



bron: VLAM vzw

Schouderribben
Côtes de l'épaule
Riblets



bron: VLAM vzw

Bijlage 3: Lam

Bout
Gigot
Leg



Schouder met been
Epaule avec os
Shoulder bone-in



Rug
Carré
Best end



Zadel
Selle anglaise
Short saddle



Rågout (borst met vang)
Poitrine avec flanchet
Breast flank-on



Leeswijzer

Deze leeswijzer verduidelijkt de wijze waarop de onderdelen van de standaard dienen gelezen of geïnterpreteerd te worden.

Omschrijving van het beroep

De omschrijving van het beroep in een standaard bestaat uit een weergave van de hoofddoelstelling of de bestaansreden van het beroep, aangevuld met een beschrijving van het resultaat, de wijze waarop of de reden waarom het resultaat moet worden gehaald. De beroepsomschrijving geeft samen met de kerncompetenties een overzicht van de kern van het beroep.

Kerncompetenties

Kerncompetenties zijn die competenties die cruciaal zijn voor het uitoefenen van een bepaald beroep en die het verschil maken tussen een goede en een minder goede beroepsbeoefenaar.

Kerncompetenties spelen een doorslaggevende rol bij het uitvoeren van een welbepaalde beroepsactiviteit. Kerncompetenties zijn afgeleid uit het ruimere beroepsprofiel en bestaan in principe uit zowel technische als meer transversale competenties.

Het aantal kerncompetenties is beperkt aangezien de standaard een bruikbaar beoordelingsinstrument moet zijn. Alle kerncompetenties moeten door een kandidaat worden beheerst om een titel van beroepsbekwaamheid te behalen.

Succescriteria

Succescriteria zijn indicatoren die het voor de beoordelaar mogelijk maken om gericht naar een kerncompetentie te kijken. Succescriteria zijn de operationalisering of uitwerking van kerncompetenties in observeerbaar gedrag specifiek per beroep. Het gaat daarbij opnieuw om gedrag dat het verschil maakt tussen een goede en een minder goede beroepsbeoefenaar.

Succescriteria moeten niet in absolute termen gelezen worden; ze zijn richtinggevend. Dat wil zeggen dat kandidaten niet aan alle succescriteria in dezelfde mate moeten beantwoorden. Bij de beoordeling moeten de succescriteria door de beoordelaars tegen elkaar worden afgewogen om een uitspraak over het beheersen van de competentie te doen. Dat wil ook niet zeggen dat wanneer er een richtcijfer in een succes criterium is opgenomen dit exact moet worden nagegaan. Het is een richtcijfer voor de assessoren waarop ze zich bij hun beoordeling moeten oriënteren.

Het aantal succescriteria is in functie van de bruikbaarheid eveneens beperkt.

Toepassingsgebied

Het toepassingsgebied dat bij een bepaalde kerncompetentie wordt vermeld, geeft weer binnen welke context of contexten de kerncompetentie dient te worden beoordeeld. Het toepassingsgebied geeft met andere woorden de context aan waarbinnen de succescriteria moeten worden geobserveerd.

Opmerkingen

In de opmerkingen kan worden verwezen naar documenten, handboeken, die de beoordelaars kunnen gebruiken.

Kennisvereisten

In sommige gevallen kan een standaard ook bij bepaalde kerncompetenties kennisvereisten bevatten. Dit komt alleen voor wanneer de sector beslist dat de beoordeling van die kerncompetenties ook uit een kennisproef dient te bestaan.

Richtlijnen voor de beoordeling

De richtlijnen voor de beoordeling kunnen betrekking hebben op de proeven die moeten worden afgelegd, de beoordelingswijze (soort evaluatie, schalen, scores,...), de maximale duur van een beoordeling...

Met een beroepsrelevante context wordt een gesimuleerde context bedoeld.

De richtlijnen zijn bindend voor de inhoud en het verloop van de beoordeling en moeten door iedere beoordelingsinstantie worden opgevolgd. Dit moet een gelijke en billijke beoordeling van iedere kandidaat garanderen.

Verklarende woordenlijst

Als laatste onderdeel kan een standaard een verklarende woordenlijst bevatten. Begrippen die in de standaard cursief zijn gedrukt, worden in deze woordenlijst verduidelijkt.

Gezien om gevoegd te worden bij het ministerieel besluit tot bepaling van de standaard voor de titel van uitsnijder-uitbener.

Brussel, 5 maart 2007.

De Vlaamse minister van Werk, Onderwijs en Vorming,

F. VANDENBROUCKE