

Leerplan

OPLEIDING

Bereider van visproducten

Modulair

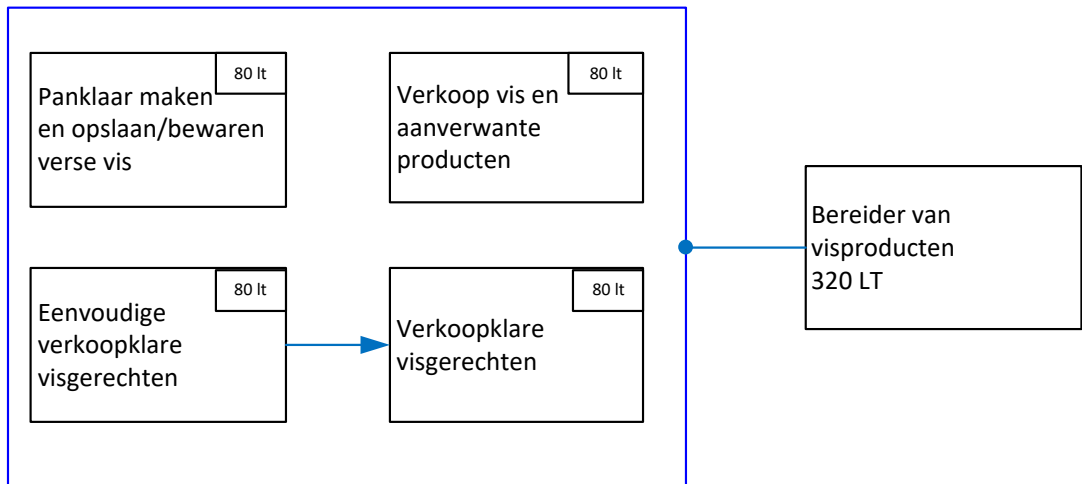
Studiegebied
Horeca

INHOUDSTAFEL

1	Inleiding	3
1.1	Modulair traject.....	3
1.2	Relatie tot het opleidingsprofiel.....	4
1.3	Totstandkoming van het leerplan.....	4
2	Visie op het leren van volwassenen	5
3	Visie op de opleiding	6
4	Minimale materiële vereisten	8
5	Evaluatie van de cursisten	10
5.1	Regelgeving m.b.t. evaluatie in het volwassenenonderwijs.....	10
5.2	Kwaliteit van de evaluatie.....	10
5.3	Breed evalueren.....	12
6	Algemene doelstellingen van de opleiding	13
7	Leerplandoelstellingen per module	15
7.1	Module: Panklaar maken en opslaan/bewaren verse vis (M SL G171 - 80 lestijden).....	16
7.2	Module: Eenvoudige verkoopklare visgerechten (M SL 172 - 80 lestijden).....	24
7.3	Module: Verkoopklare visgerechten (M SL 173 - 80 lestijden).....	30
7.4	Module: Verkoop vis en aanverwante producten (M SL 174 - 80 lestijden).....	38
8	BIJLAGE: uittreksel opleidingsprofiel - activiteiten en te integreren ondersteunende kennis	47
8.1	Module Panklaar maken en opslaan/bewaren verse vis (M SL G171–80 It).....	47
8.2	Module Eenvoudige verkoopklare visgerechten (M SL 172 - 80 lestijden).....	51
8.3	Module Verkoopklare visgerechten (M SL 173 – 80 Lestijden).....	53
8.4	Module Verkoop vis en aanverwante producten (M SL 174 - 80 Lestijden).....	56
8.5	Generieke activiteiten en bijbehorende kennis.....	59

1 INLEIDING

1.1 MODULAIR TRAJECT



1.2 RELATIE TOT HET OPLEIDINGSPROFIEL

De opleiding **Bereider van visproducten** hoort thuis in het studiegebied HORECA van het secundair volwassenenonderwijs en is modulair opgebouwd. Dit leerplan is gebaseerd op het gelijknamige opleidingsprofiel.

De opleiding is afgeleid van de erkende beroepskwalificatie Bereider van visproducten (2015). De beroepskwalificatie is ingeschaald op niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur.

De opleiding **Bereider van visproducten** omvat in totaal 320 lestijden en wordt bekrachtigd met het certificaat BEREIDER VAN VISPRODUCTEN.

In het opleidingsprofiel werd per module een selectie gemaakt van activiteiten en te integreren ondersteunende kennis uit de erkende beroepskwalificatie.

In dit leerplan worden op basis daarvan per module leerplandoelstellingen geformuleerd. Voor elke leerplandoelstelling wordt een koppeling gemaakt met die ondersteunende kenniselementen die voor het realiseren van de desbetreffende leerplandoelstelling relevant of noodzakelijk zijn. In de formulering van de leerplandoelstellingen worden vaardigheden, attitudes en ondersteunende kennis geïntegreerd.

Attitudes worden niet afzonderlijk als dusdanig benoemd, noch in het opleidingsprofiel noch in de beroepskwalificatie waarvan het opleidingsprofiel is afgeleid. Dit leerplan gaat er van uit dat de door het beroepsveld gewenste attitudes waar nodig in de beroepskwalificatie mee in rekening zijn genomen in de formulering van de competenties.

Deze werkwijze heeft tot doel de opleiding op een competentiegerichte manier te benaderen, waarbij de focus ligt op het verwerven van competenties als zijnde een **geïntegreerd geheel van vaardigheden, kennis en attitudes**.

1.3 TOTSTANDKOMING VAN HET LEERPLAN

Dit leerplan kwam tot stand met medewerking van:

- CVO COOVI
- CVO EduKempen
- CVO Vitant

2 VISIE OP HET LEREN VAN VOLWASSENEN

Centraal in deze visie staan de competentieontwikkeling en de persoonlijke groei van de cursist. Een competentie wordt omschreven als de bekwaamheid om kennis, vaardigheden en attitudes in het handelen geïntegreerd aan te wenden voor maatschappelijke activiteiten (Decreet betreffende de kwalificatiestructuur, 30 april 2009). In het hoger onderwijs worden competenties domeinspecifieke leerresultaten genoemd. Dit houdt in dat het accent niet ligt op het onderwijzen door de leerkracht, maar wel op het leren door de cursist. Louter kennisoverdracht is te vermijden, aangezien in de 21^{ste} eeuw kennis per definitie dynamisch en oneindig is. Er is te veel kennis om ze paraat te kunnen houden. **Leren omgaan met kennis** is daarom belangrijker dan de kennis op zich.

Concreet betekent dit een combinatie van volgende elementen:

- **het ontwikkelen van competenties is een groeiproces.** Door te leren reflecteren op zijn handelen komt de cursist geleidelijk tot een verbreding, verdieping en verrijking van zijn competenties. Verbreden houdt in dat de cursist de competenties kan toepassen in verschillende en in toenemend complexe situaties. Verdieping betekent dat de cursist de competenties door toenemende bewustheid en reflectie steeds beter integreert. Verrijking tenslotte wil zeggen dat de competenties steeds meer iets van de persoon zelf worden, dat de cursist ze bewuster inzet.
- **de cursist leert in een betekenisvolle context.** Kennis, vaardigheden en houdingen dienen zoveel mogelijk geïntegreerd te worden aangeboden. De kennis moet functioneel zijn. Dit verhoogt bovendien de intrinsieke motivatie van de cursist.
- **de nadruk ligt op kennisconstructie i.p.v. op kennisreproductie** door de cursist. Niet de vraag wat iemand leert, maar wel hoe hij leert komt centraal te staan. De activiteit van de leerkracht moet vooral gericht zijn op de kwaliteit van die kennisconstructie. Zijn rol verschuift van lesgever naar begeleider van leerprocessen.
- **de cursist leert in toenemende mate de verantwoordelijkheid op te nemen voor zijn eigen ontwikkeling.** Het is belangrijk dat de cursist zoveel mogelijk sturing kan geven aan het eigen leerproces omdat hierdoor de kwaliteit verhoogt van de kennis die hij verwerft. Dit houdt in dat ook voldoende aandacht gaat naar het ontwikkelen van metacognitieve vaardigheden zoals leren leren, leren reflecteren over het eigen leerproces en ontwikkelen van het zelfstandig leervermogen.
- **het onderwijs houdt rekening met individuele verschillen tussen cursisten.** Er moeten mogelijkheden worden ingebouwd tot differentiatie op vlak van studietempo, inhoud en leerweg. Uitwerken van individueel aangepaste leertrajecten en erkennen van eerder verworven competenties krijgen hierin hun plaats.
- Daaraan gekoppeld moet een **adequate leeromgeving** gecreëerd worden. Dat is een leeromgeving die:
 - levensecht is en uitnodigt tot activiteit, d.w.z. zoveel mogelijk aansluit bij de realiteit om de betrokkenheid van de cursist te verhogen;
 - naast cognitieve inhouden ook vaardigheden en attitudes betreft in het leerproces;
 - rekening houdt met de leerstijl van de cursist. De manier van leren is bepalend voor de kwaliteit van de opgedane kennis, inzichten en vaardigheden. Uit de confrontatie met andere leerstijlen ontwikkelt de cursist een eigen leerstijl;
 - het zelfgestuurd leren stimuleert door de cursist aan te moedigen en te ondersteunen om op een actieve wijze tot kennisconstructie te komen en te reflecteren over zijn leerproces;
 - zorgt dat de cursist systematisch het besef van eigen bekwaamheid ontwikkelt door het regelmatig geven van feedback en het leren reflecteren.

Elk centrum bepaalt zelf hoe het competentie-ontwikkelen onderwijs invult.

3 VISIE OP DE OPLEIDING

De finaliteit van de opleiding Bereider van visproducten is uitdrukkelijk beroepsgericht. De beroepsgerichte finaliteit vormt de essentie en is bepalend voor de methodologische en didactische aanpak van deze opleiding.

Cursisten kunnen de meest uiteenlopende beweegredenen hebben om de opleiding aan te vatten, gaande van een louter persoonlijk ontwikkelingsperspectief tot en met de intentie om in het beroep te stappen, zich in bepaalde beroepsbekwaamheden te vervolmaken of een eigen zaak te starten. Het initieel perspectief van de cursisten kan in de loop van de opleiding of van de verdere levensloop trouwens ook wijzigen. Ongeacht of een cursist de opleiding volgt om louter persoonlijke dan wel beroepsgerichte redenen, zal de opleiding steeds vorm krijgen vanuit een professionele benadering. Dit houdt in dat elke cursist dezelfde competenties dient te bereiken en hetzelfde afspraken-kader dient na te leven.

Doorheen de hele opleiding en in alle modules wordt in deze opleiding bijzondere aandacht besteed aan voedselveiligheid, hygiëne en temperatuurbeheersing, orde en netheid. Ook de kennis van allergenen is onontbeerlijk voor deze opleiding. De cursist dient bij alle bereidingen op de hoogte te worden gebracht van de mogelijk aanwezige allergenen en de gevolgen voor de consument. Het belang van een correcte etikettering dient met nadruk te worden behandeld. In het kader van voedselveiligheid is correcte communicatie een noodzaak in gans de opleiding. De autocontrolelegids is hierbij het aangewezen hulpmiddel.

Een cursist die het certificaatraject afwerkt in het volwassenenonderwijs heeft een goede basisopleiding meegekregen en kan in de praktijk doorgroeien tot een ervaren, professionele vakman/-vrouw.

Het leertraject daarentegen kan wel van cursist tot cursist verschillen. Voor alle modules van de opleiding die instapvrij zijn, kan de cursist in samenspraak met het centrum zelf bepalen welke modules hij eerst volgt, hoeveel modules hij tegelijkertijd volgt enz. Nieuwe cursisten samen les laten volgen met cursisten die reeds enkele modules doorlopen hebben, levert een goede kruisbestuiving op: door in teamverband te werken komt men sneller tot betere realisaties.

Om cursisten inzichten te laten verwerven in bepaalde technieken of in de afwerking van bepaalde producten, kan het nuttig zijn om terug te koppelen naar andere modules uit het traject.

In alle modules is er een geleidelijke opbouw wat moeilijkheidsgraad betreft. Naarmate de opleiding vordert worden technieken meer geïntegreerd. Een goede afwisseling tussen manuele verwerking van producten en machinale verwerking is aangewezen. Cursisten dienen tevens op elk moment gewezen te worden op het veilig gebruik van toestellen en gereedschap, niet alleen in hun eigen belang, maar ook in het belang van hun mede-cursisten. Toestellen worden pas gebruikt nadat de correcte gebruiksaanwijzing werd uitgelegd.

Er dient voldoende aandacht te worden geschonken aan het correct ergonomisch tillen en verplaatsen van lasten (grondstoffen, degen, materiaal,...).

Voor startende lesgevers zijn planning en organisatie erg belangrijke aandachtspunten. De lessen dienen goed voorbereid te zijn, het te gebruiken materieel moet gekend zijn om de lesonderwerpen op een correct manier te kunnen behandelen. In sommige modules is de beschikbare tijd zeer krap om goede resultaten te bekomen. Ervaren lesgevers kunnen in zo'n gevallen een goede ondersteuning bieden aan hun nieuwe collega's ('peterschap'). Bepaalde technieken vergen evenwel meer inoefentijd dan de tijd die binnen het bestek van een les of een module beschikbaar is. In dat geval is het essentieel dat de lesgever de cursisten adviseert en motiveert om de technieken buiten de lessen en buiten het centrum verder in te oefenen. Extra inoefening zorgt er voor dat het niveau en verloop van de lessen voor alle partijen vlotter zullen verlopen.

Er wordt zo praktijkgericht mogelijk les gegeven. In sommige modules kan er in grote aantallen worden geproduceerd om de professionele realiteit van de productie zo goed mogelijk na te bootsen.

De lesgever wijst de cursisten best ook op een aantal ecologische aspecten: steeds efficiënt omgaan met energie (elk misbruik leidt tot een grotere energiekost) en een correct afvalbeheer (cursisten dienen het afval correct te sorteren en te verwerken).

Soms kan het nuttig zijn om vormen van werkpleklerin te schakelen (bijv. bij een visverwerkend bedrijf, vishandel of horeca-bedrijf gespecialiseerd in visbereidingen bepaalde technieken extra gaan inoefenen). Voor sommige lessen kan het interessant zijn om eens een gastdocent uit te nodigen (bijv. een diëtist, een voedingspecialist...), of om eens een bezoek te brengen aan een gespecialiseerd bedrijf (bijv. bij een visverwerkend bedrijf, vishandel of horeca-bedrijf gespecialiseerd in

visbereidingen). Dit is niet alleen een meerwaarde voor de cursist, maar ook voor het centrum zelf, dat op die manier voeling blijft houden met de privéondernemingen.

Samenwerking met bedrijven kan ook een uitkomst bieden op het vlak van infrastructuur: wanneer het centrum met zijn cursisten in een bedrijf terecht kan, kunnen al te dure investeringen in hoogtechnologische toestellen worden vermeden.

4 MINIMALE MATERIËLE VEREISTEN

Voor deze opleiding dienen de lokalen alsook de overige materiële vereisten (gereedschappen, machines, uitrusting e.d.) steeds te beantwoorden aan de reglementaire eisen op het vlak van veiligheid, gezondheid, ergonomie en milieu.

Algemene benodigdheden

- Onderhoudsmateriaal en- materieel volgens HACCP richtlijnen
- Aangepaste werkruimte met warm en koud water
- Kookfornuis
- Werktafels
- Koelkast
- Diepvriezer
- Vaatwas/afwasbak
- Combisteamer
- Frituurketel
- Grondstoffenspoelbak
- Kookpotten en pannen
- Kommen
- Snijplanken
- Zeven allerlei
- Messen allerlei
- Vorken allerlei
- Lepels allerlei
- Salamander
- Grill
- Cutter
- Schuimspanen
- Weegschaal
- Elektronische weegschaal
- Keukenrobot voor kleine hoeveelheden
- Klopper/menger met toebehoren
- Bakoven
- Bakplaten
- Vormen allerlei
- Maatbekers
- Robotcoupe
- Vleessnijmachine
- Groentensnijder
- Groentendroger
- Kloppers en spatels
- Presentatieschotels
- Thermometer
- Steamer
- Zalmlank
- Voorsnijmessen voor vis/vlees
- Sabayon-sauteuses

- Inox kloppers

Specifieke benodigdheden

- Schilferijsmachine
- Rookoven
- Kunstneus
- Reometer
- Zacht en hard fileermes
- Vacuümtoestel
- Etiketteer voorziening (apart toestel of programma via computer)
- Veiligheidshandschoenen
- Beschermkledij
- Bijl
- Toonbank

5 EVALUATIE VAN DE CURSISTEN

5.1 REGELGEVING M.B.T. EVALUATIE IN HET VOLWASSENENONDERWIJS

Het decreet van 20017 betreffende het volwassenenonderwijs stelt in art. 38, §1:

“Een evaluatie is een deskundige beoordeling van de mate waarin de cursist de doelstellingen uit het goedgekeurde leerplan heeft bereikt.

Een evaluatie kan georganiseerd worden in de vorm van een permanente evaluatie of in de vorm van een afsluitende evaluatie.

Het centrum organiseert voor elke module een evaluatie”.

De bovenstaande bepalingen gelden voor alle centra.

Elk centrum moet daarenboven een evaluatiereglement opstellen. De centra bepalen in dit reglement autonoom volgende zaken (decreet volwassenenonderwijs, art. 38 §2):

“1° de evaluatievoorwaarden;

2° de vorm van iedere evaluatie;

3° de tijdvakken waarbinnen de evaluaties worden afgelegd;

4° de samenstelling van de evaluatiecommissies;

5° de wijze van beraadslaging door de evaluatiecommissies en bekendmaking van de evaluatieresultaten;

6° de procedure waarbij conflicten die plaatsvinden tussen de cursisten en de leden van de evaluatiecommissie voor de beraadslaging, worden behandeld of waarbij vermoede materiële vergissingen die na het afsluiten van de beraadslaging zijn vastgesteld, kunnen worden rechtgezet;

7° de procedure voor vrijstelling van evaluaties en voor de regeling van betwistingen hierover.”

5.2 KWALITEIT VAN DE EVALUATIE

Het uitgangspunt van elke evaluatie zijn de leerplandoelstellingen. Het is dan ook evident dat de evaluatie nagaat of en in hoeverre die doelen bereikt werden.

Elke module moet (afzonderlijk) worden geëvalueerd, ook indien het centrum ervoor opteert meerdere modules geïntegreerd aan te bieden.

5.2.1 CRITERIA VOOR KWALITEITSVOLLE EVALUATIE

Gezien er op basis van evaluatiegegevens uitspraken en beslissingen worden genomen over cursisten, is het vanzelfsprekend dat dit gebeurt op basis van een kwaliteitsvolle evaluatie.

Een kwaliteitsvolle evaluatie voldoet minstens aan vier criteria: validiteit, betrouwbaarheid, transparantie en feedback.

➤ **Validiteit** : meet de evaluatie wat ze beoogt te meten?

Als je bijvoorbeeld wil nagaan of de cursisten in staat zijn een werkplan op te maken dan doe gebruik je hiervoor een praktijktoets en geen kennistoets.

Of een evaluatie al dan niet valide is kan je nagaan aan de hand van de volgende vragen:

- zijn vooraf de belangrijkste leerdoelen die geëvalueerd moeten worden vastgelegd?
- zijn al deze leerdoelen uitgewerkt in vragen of opdrachten?
- zijn de vragen en opdrachten representatief voor de aangeboden leerstof?
- wordt aan elke leerplandoelstelling een score toegekend in functie van het gewicht van deze leerplandoelstelling?
- zijn de beoordelingscriteria in overeenstemming met de leerplandoelstellingen?

➤ **Betrouwbaarheid:** is de beoordeling correct, zitten er geen meetfouten in?

Het resultaat van een evaluatie kan door allerlei factoren, gelegen bij de cursist, bij de leerkracht, bij de omgeving, de toets..., beïnvloed worden.

Als bijvoorbeeld de ene leraar tips geeft tijdens de toets en een andere leraar niet dan kan dit invloed hebben op het resultaat.

Voor een betrouwbare toetsing is het belangrijk om deze factoren zo goed mogelijk onder controle te houden.

Je kan de betrouwbaarheid verhogen door na te gaan of:

- de toets afgestemd is op het niveau van de cursisten
- er duidelijke beoordelingscriteria en normen zijn vastgelegd
- je op basis van de toets in zijn geheel een onderscheid kan maken tussen cursisten die de stof goed en minder goed beheersen
- er voor parallelklassen afspraken gemaakt zijn rond het opstellen en afnemen van toetsen
- er een verbeter sleutel is
- de kans op een toevalstreffer wordt uitgesloten.

➤ **Transparantie:** duidelijke informatie over de evaluatieprocedure en de beoordelingsmodaliteiten.

Evaluatie geeft sturing aan het leerproces van de cursist. Door duidelijk te communiceren over de manier van evalueren en beoordelen worden de cursisten in staat gesteld zich degelijk voor te bereiden en de evaluatieopdracht adequaat uit te voeren.

Een evaluatie is transparant als de cursisten duidelijk geïnformeerd zijn over:

- het tijdstip
- de doelstellingen
- de verwachtingen
- de beoordelingscriteria
- de puntenverdeling
- de toegestane tijd.

Ook op niveau van het team is het belangrijk om duidelijk te communiceren zodat er meer overeenstemming ontstaat tussen de beoordelingsaanpak van de verschillende leerkrachten en er een evenwichtige spreiding van evaluatiemomenten kan worden gerealiseerd.

➤ **Feedback:**

Het evaluatieproces eindigt niet met het mededelen van resultaten, maar omvat ook het geven van feedback (hoe heb ik het gedaan) en feed forward (hoe kan ik het beter doen).

Het spreekt voor zich dat evaluatie authentiek, efficiënt en didactisch relevant is.

➤ **Authenticiteit:** levensechtheid

De evaluatieopdracht moet een zo goed mogelijke nabootsing zijn van reële situaties.

➤ **Efficiëntie:** haalbaarheid

Een evaluatie is haalbaar als ze efficiënt te ontwikkelen, af te nemen, te corrigeren en te scoren is. Bij het evalueren moet rekening gehouden worden met de beschikbare tijd en mogelijkheden. Het is daarom beter kleinschalig te starten en voldoende tijd te voorzien. Ook is het wenselijk dat je kan rekenen op de steun van collega's.

➤ **Didactische relevantie:**

De cursisten ervaren de opdracht als betekenis- en waardevol zodat ze er iets van kunnen bijleren.

5.2.2 WANNEER EVALUEREN?

De regelgeving stelt dat een evaluatie kan georganiseerd worden in de vorm van een permanente evaluatie of in de vorm van een afsluitende evaluatie. Hiermee wordt bedoeld dat een centrum vrij is om te kiezen voor:

- één eindevaluatie op het einde van een module of
- meerdere evaluatiemomenten tijdens de looptijd van de module of
- een combinatie van beide.

Vanuit een competentiegerichte benadering van evaluatie verdient het aanbeveling dat je zowel ontwikkelings- als beoordelingsgericht evalueert.

5.3 BREED EVALUEREN

Bij breed evalueren wordt gebruik gemaakt van verschillende evaluatievormen en -methodieken. Denk bijvoorbeeld aan co-evaluatie, peer-evaluatie, portfolio, zelf-evaluatie, casustoets, klassiek examen, simulatie ... Niet elke evaluatievorm is voor elk doel en op elk moment geschikt.

6 ALGEMENE DOELSTELLINGEN VAN DE OPLEIDING

In deze opleiding leert de cursist verse vis, schaal- en schelpdieren panklaar te maken en te verwerken tot koude en warme gerechten of producten teneinde deze te verkopen via de toonbank of op bestelling af te leveren bij de klant. Voedselveilig, veilig en economisch werken zijn een rode draad in deze opleiding.

De cursist maakt tijdens de opleiding kennis met de context waarin het beroep wordt uitgeoefend: (zie erkende beroepskwalificatie)

- Omgevingscontext:
 - Het beroep wordt uitgeoefend op weekdays, tijdens het weekend en op feestdagen, overdag of 's avonds
 - De bereider van visproducten moet inspelen op de wensen van de klanten en de mogelijkheden van het bedrijf
 - De bereider van visproducten moet kwalitatief hoogwaardige producten afleveren die hij in een relatief kort tijdbestek moet realiseren
 - Het werk kan plaats vinden in koude en warme ruimtes
 - Voor bepaalde taken zal de beroepsbeoefenaar hygiënische en arbeidsveilige beschermkleding volgens regelgeving moeten dragen
 - De bereider van visproducten moet de nieuwe trends op de markt opvolgen en hierop inspelen in zijn aanbod
 - De uitoefening van het beroep kent piekmomenten (vb. Kerstmis, nieuwjaar, communiefeesten,). De beroepsbeoefenaar moet hier flexibel kunnen mee omgaan
 - De bereider van visproducten is afhankelijk van het aanbod van de leveranciers waarmee hij werkt en de beschikbaarheid van de producten
 - De bereider van visproducten gaat om met controlediensten van voedselveiligheid en hygiëne, verschillende types van klanten, leveranciers,
De bereider van visproducten heeft uitvoerende taken : hij treft de nodige voorbereidingen voor de productie, plant de uit te voeren werkzaamheden, bewaakt kwaliteit en productiviteit, is verantwoordelijk voor werken volgens procedures en voorschriften. Zijn werkzaamheden zijn routinematig en deels meer complex van aard: deze complexiteit wordt bepaald door afwijkende situaties waarbij hij op de juiste wijze moet ingrijpen. De combinatie van specificaties, werkvoorschriften en voorschriften m.b.t. kwaliteit, veiligheid, hygiëne en milieu spelen een belangrijke rol bij de uitvoering van zijn werkzaamheden
- Handelingscontext:
 - De bereider van visproducten respecteert de hygiëne op de werkvloer, de regelgeving voor voedselveiligheid en heeft aandacht voor persoonlijke hygiëne
 - De uiteenlopende handelingen moeten afgestemd zijn op de planning van de opdracht. De beroepsbeoefenaar moet de planning opvolgen en aanpassen indien noodzakelijk
 - De bereider van visproducten heeft bijzondere aandacht voor de opvolging van de bestellingen en de gemaakte afspraken met de klant.
 - Omgang met een strikt tijdschema en de controle hierop is belangrijk
 - De bereider van visproducten heeft aandacht voor de wensen van klanten
 - Het vergt aandacht om vakkundig, economisch, ecologisch en hygiënisch om te gaan met diverse grondstoffen, ingrediënten en producten die onderhevig zijn aan bederf
 - De bereider van visproducten moet efficiënt kunnen handelen in kritische situaties in verband met voedselveiligheid en bij productafwijkingen
 - De bereider van visproducten moet aandachtig zijn omwille van omgang met potentieel gevaarlijke apparatuur en materieel (messen, kookfornuizen, ...) voor de eigen veiligheid en deze van anderen
 - De bereider van visproducten gaat om met een verscheidenheid aan producten en ingrediënten: hij/zij is uiterst aandachtig voor het garanderen van voedselveiligheid en voorkomt kruiscontaminaties
 - De bereider van visproducten heeft werkinzicht en aandacht voor de vorderingen van het werkverloop
 - De bereider van visproducten moet kwaliteitsvol en klantgericht handelen in alle omstandigheden
 - De bereider van visproducten legt creativiteit aan de dag bij de ontwikkeling en presentatie van de producten

- Het beroep kan langdurig rechtstaan inhouden
- De bereider van visproducten moet omgaan met divers snijmateriaal en wisselende voedingsproducten en bewerkingstechnieken

De beroepsbeoefenaar oefent zijn/haar beroep uit met volgende **graad van autonomie**:

Is zelfstandig in

- het voorbereiden, plannen, uitwerken, uitvoeren en controleren van zijn taken

Is gebonden aan

- de autocontroleplannen, de opdracht van de klant, het aanbod van de leverancier en/of het seizoen

Doet beroep op

- een medewerker voor ondersteuning van zijn taken wanneer hij in team werkt

De beroepsbeoefenaar neemt tijdens zijn beroepsbeoefening volgende **verantwoordelijkheden** op:

- De samenstelling van een klantgericht assortiment (nieuwe producten, aanpassing bestaande recepturen,...)
- Een kwaliteitsvol gerealiseerd eindproduct
- Een opgestelde productieplanning
- Een aantrekkelijke presentatie en de garnering van de producten
- Gepaste reactie bij kwaliteitsafwijkingen en voedselveiligheidsproblemen
- Hygiënische en volgens de regelgeving gemaakte en bewaarde producten
- Correcte en veilige hantering van machines en materieel
- Zorgvuldig genoteerde, geëtiketteerde en opgevolgde gegevens van het product
- De eventuele schikking in de toonbank volgens het FIFO-principe
- Correcte bestellingen en leveringen
- Klantenadvies over toepassing, bewaringswijze, bereidingswijze, samenstelling van producten, allergenen,
- Een veilige, opgeruimde, hygiënische werkplek
- Een selectie van leveranciers
- Opgevolgde voorraad en tijdig doorgegeven bestellingen aan leveranciers
- Gereinigd en gedesinfecteerde machines en materieel
- Een efficiënte werkorganisatie
- Persoonlijke hygiëne
- De toepassing van voedselveiligheids- en hygiëneregels
- De administratieve opvolging (wetgeving, controles, attesten,)

7 LEERPLANDOELSTELLINGEN PER MODULE

Leeswijzer bij de leerplandoelstellingen en specifieke pedagogisch didactische wenken per module

Het leerplan bestaat uit drie kolommen die als volgt moeten gelezen worden:

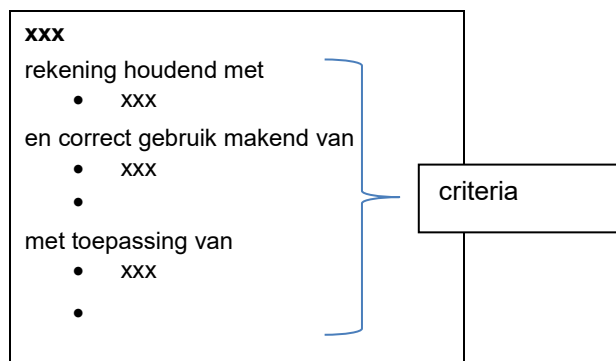
- In de eerste kolom staan de eigenlijke **leerplandoelstellingen**.

Het realiseren van de leerplandoelstellingen bij de cursisten vormt de **kernopdracht** van de leraar.

De leerplandoelstellingen dekken minstens de (basis)competenties zoals opgenomen in de erkende beroepskwalificatie/ het opleidingsprofiel. Ze geven weer welk gedrag van de cursisten verwacht wordt om aan te tonen dat zij de competenties verworven hebben. De leerplandoelstellingen:

- zijn geformuleerd in termen van waarneembaar gedrag;
- bevatten een (handelings)werkwoord dat duidelijk verwijst naar het vereiste beheersingsniveau;
- bevatten tevens de criteria die noodzakelijk zijn om de desbetreffende leerplandoelstelling te bereiken.

Voorbeeld:



De leerplandoelstellingen van de modules moeten worden gelezen in functie van

- de algemene doelstellingen van de opleiding, met inbegrip van context, autonomie en verantwoordelijkheid;
- de algemene doelstelling van de module.
- De **code** in de tweede kolom verwijst naar de code van de erkende beroepskwalificatie zoals opgenomen in het opleidingsprofiel, waardoor op een transparante manier wordt aangegeven hoe de competenties van de beroepskwalificatie/het opleidingsprofiel op een herkenbare manier in het leerplan zijn opgenomen.
- De rechterkolom geeft een aantal **specifieke pedagogisch-didactische wenken** mee die inspirerend kunnen zijn bij het leerproces. Ze zijn echter vrijblijvend: uiteindelijk beslist de leraar eigenhandig over het didactisch proces binnen de visie op leren en evalueren van het centrum.

7.1 MODULE: PANKLAAR MAKEN EN OPSLAAN/BEWAREN VERSE VIS (M SL G171 - 80 LESTIJDEN)

7.1.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist vis te controleren bij ontvangst (kwaliteit, kwantiteit, traceerbaarheid), de juiste acties te ondernemen bij non-conformiteit, vis panklaar maken en op een correcte manier stockeren.

7.1.2 BEGINSITUATIE

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

[Decreet volwassenenonderwijs](#)

7.1.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen</i> (steeds cursief)</p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p style="text-align: center;">Code EBK ED</p>	<p style="text-align: center;">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>de vis bij ontvangst controleren rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • basiskennis van eenvoudige registratie- en kantoorsoftware • basiskennis van de anatomie en leefomgeving van de vis • basiskennis visteelt en visvangst • basiskennis van meetapparatuur (reometer, kunstneus, ...) • kennis van regelgeving en kwaliteitsafwijkingen • kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur • kennis van visvariëteiten (platvissen, rondvissen,...) • kennis van productspecificaties (versheid, houdbaarheid, uiterlijk en kwaliteit) • kennis van materialen, gereedschappen en apparatuur • kennis van kwaliteitskenmerken van vis • kennis van traceerbaarheidslabels <p>correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • meetapparatuur (reometer, kunstneus,...) <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • het beoordelen van de versheid zintuiglijk (huid, ogen, slijm, kieuwen, textuur, insnijding, smaak, geur) • nagaan of er parasieten, bloedvlekken of skeletvormingen en vreemde voorwerpen (hout, metaal) aanwezig zijn • het onmiddellijk verwijderen van producten die verontreinigd zijn met parasieten • controleren van de traceerbaarheidslabels • controleren of de goederen voldoen aan de hygiënische voorschriften • het respecteren van de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne • het melden van afwijkingen of onregelmatigheden • het tegenhouden van producten/leveringen die niet voldoen aan de richtwaarden 	<p style="text-align: center;">BC 3</p>	<p>Verwijzen naar de KIM-methode....</p>

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen</i> (steeds cursief)</p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p style="text-align: center;">Code EBK ED</p>	<p style="text-align: center;">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>de vis bewerken rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • basiskennis van de anatomie en leefomgeving van de vis • kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur • kennis van visvariëteiten (platvissen, rondvissen,...) • kennis van de juiste snijtechnieken • kennis van materialen, gereedschappen en apparatuur • kennis van de werking van een digitale weegschaal • kennis van kwaliteitskenmerken van vis <p>correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • de juiste snijwerktuigen • de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct • de digitale weegschaal • de correcte verpakking <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • het controleren van de versheid en de kwaliteit van producten voor gebruik • het respecteren van de traceerbaarheidsvoorschriften • het wassen van schaal- en schelpdieren • het respecteren van de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne • het onmiddellijk verwijderen van producten die verontreinigd zijn met parasieten • visuele controle op een representatief aantal stalen • nauwkeurig werken en verspilling vermijden • versnijden van de vis volgens instructies op een economische verantwoorde en kwaliteitsvolle manier • vermijden van kruisbesmetting • het respecteren van de koudeketen • de visproducten zo snel mogelijk na bewerking verpakken en herkoelen • sorteren en stockeren van afval volgens de vigerende voorschriften • de messen op snee houden • klantgericht werken 	<p style="text-align: center;">BC 8</p>	

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen</i> (steeds cursief)</p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p style="text-align: center;">Code EBK ED</p>	<p style="text-align: center;">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>de vis portioneren rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • basiskennis van de anatomie en leefomgeving van de vis • kennis van visvariëteiten (platvissen, rondvissen,...) • kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur • kennis van kwaliteitskenmerken van vis • kennis van materialen, gereedschappen en apparatuur • kennis van de juiste snijtechnieken <p>correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • de juiste snijwerktuigen • de digitale weegschaal <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • het controleren van de versheid en de kwaliteit van producten voor gebruik • het respecteren van de traceerbaarheidsvoorschriften • het respecteren van de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne • het portioneren van de vis volgens gewicht, op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier • vermijden van kruisbesmetting • het respecteren van de koude keten • sorteren en stockeren van afval volgens de voorschriften • de messen op snee houden • klantgericht werken 	<p style="text-align: center;">BC 9</p>	
<p>de vis fileren rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • basiskennis van de anatomie en leefomgeving van de vis • kennis van visvariëteiten (platvissen, rondvissen,...) • kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur • kennis van kwaliteitskenmerken van vis • kennis van materialen, gereedschappen en apparatuur • kennis van de juiste snijtechnieken • kennis van fileertechnieken • kennis van persoonlijke hygiëne 	<p style="text-align: center;">BC 10</p>	

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen</i> (steeds cursief)</p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p style="text-align: center;">Code EBK ED</p>	<p style="text-align: center;">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • snijwerktuigen (snijmessen, fileermessen, scharen,...) • de digitale weegschaal • het dragen van hygiënische kledij volgens de regelgeving <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • het controleren van de versheid en de kwaliteit van producten voor gebruik • het respecteren van de traceerbaarheidsvoorschriften • het respecteren van de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne • het fileren en snijden in moten • de juiste fileertechniek volgens instructies en vissoort • vermijden van kruisbesmetting • verwerken van producten zodat ze panklaar zijn • het nemen van veiligheidsmaatregelen bij gebruik van messen • de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid • het respecteren van de koudeketen • sorteren en stockeren van afval volgens de voorschriften • de messen op snee houden • klantgericht werken 		
<p>onverpakte, verse visproducten ijsen om deze te bewaren op de reglementaire plaats</p> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • basiskennis van de verschillende soorten ijs en gebruik • kennis van regelgeving en kwaliteitsafwijkingen • kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur • kennis van materialen, gereedschappen en apparatuur • kennis van kwaliteitskenmerken van vis • kennis van sorteer- en stockeertechnieken • kennis van het ijsen van vis (tussen ijslagen leggen) <p>correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • proper water en ijs • korrelijs, schilferijs of fijngemalen ijs en vermijden van beschadiging van de visproducten • gereinigde en ontsmette recipiënten die bestemd zijn voor opslag van onverpakte, bewerkte, onder ijs bewaarde verse visproducten <p>met toepassing van</p>	<p style="text-align: center;">BC 12</p>	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen</i> (steeds cursief) De cursisten kunnen	Code EBK ED	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
<ul style="list-style-type: none"> • het verlagen van de temperatuur van de vis om de groei van ziekmakende en bederfbacteriën te verminderen en de bewaartermijn te verlengen • voldoende ijs: onder, boven en langsheen de vis • zorgen dat het smeltwater niet in contact komt met de visproducten • het regelmatig vervangen van het ijs 		
producten opslaan in een koelruimte rekening houdend met <ul style="list-style-type: none"> • basiskennis van eenvoudige registratie- en kantoorsoftware • basiskennis voorraadbeheer • kennis van visvariëteiten (platvissen, rondvissen,...) • kennis van het FIFO-principe (First In, First Out-principe) • kennis van het bewaren van voedingswaren • kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaar temperatuur • kennis van productspecificaties (versheid, houdbaarheid, uiterlijk en kwaliteit) • kennis van materialen, gereedschappen en apparatuur • kennis van traceerbaarheidslabels • kennis van sorteer- en stockeertechnieken • kennis van de verschillende soorten verpakkingsmaterialen m.b.t. verse visproducten correct gebruik makend van <ul style="list-style-type: none"> • een digitale weegschaal met toepassing van <ul style="list-style-type: none"> • het controleren van de netheid en hygiëne in de koeling • het controleren van de temperatuur in de opslagruimte volgens regelgeving en kijkt de registratie na • het onderscheiden de verschillende visvariëteiten • verschillende groepen van ingrediënten en verpakkingen waar kruiscontaminaties kunnen voorkomen strikt gescheiden houden • rekening houden met de condities waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan • de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid • de producten opslaan in de koeling of diepvries volgens het "First In First Out"-principe of "First Expired, First Out"-principe 	BC 15	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen</i> (steeds cursief) De cursisten kunnen	Code EBK ED	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
<ul style="list-style-type: none"> • snel ingrijpen bij technische defecten 		
de persoonlijke hygiëne respecteren rekening houdend met <ul style="list-style-type: none"> • kennis van regels voor voedselveiligheid en- hygiëne • kennis van veiligheidsvoorschriften • kennis van milieuvoorschriften • kennis van persoonlijke hygiëne correct gebruik makend van <ul style="list-style-type: none"> • draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen met toepassing van <ul style="list-style-type: none"> • het wassen en ontsmetten van de handen volgens de hygiënische richtlijnen • het wassen van de handen alvorens de visproducten aan te raken • het bedekken van eventuele wonden 	BC 35	

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen</i> (steeds cursief)</p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p style="text-align: center;">Code EBK ED</p>	<p style="text-align: center;">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>het werkblad, het gereedschap en de ruimtes schoonmaken en ze hygiënisch houden rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennis van regels voor voedselveiligheid en- hygiëne • kennis van veiligheidsvoorschriften • kennis van veiligheidsmaatregelen bij het gebruik van machines en onderhoud van toestellen en materialen • kennis van veiligheid op de werkplek • kennis van hef- en tiltechnieken • kennis van milieuvoorschriften • kennis van de toegelaten reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen en -procedures • kennis van afvalsortering volgens regelgeving • kennis van persoonlijke beschermingsmiddelen • kennis van reinigen en desinfecteren van materiaal • kennis van reinigen en desinfecteren van ruimtes • kennis van reinigen en desinfecteren van machines <p>en correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • schoonmaakmateriaal • een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • ordelijk werken • het controleren van de staat van het materieel en slijpt messen waar nodig • de werkplek en het materieel systematisch opruimen • onmiddellijk reinigen van alle oppervlakten die met de visproducten in contact komen • het reinigen en desinfecteren van het materieel volgens de richtlijnen • de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne opvolgen • het sorteren en behandelen van afval volgens de richtlijnen • het respecteren van de milieuvoorschriften • hef- en tiltechnieken 	<p style="text-align: center;">BC 36</p>	

7.2 MODULE: EENVOUDIGE VERKOOPKLARE VISGERECHTEN (M SL 172 - 80 LESTIJDEN)

7.2.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist keukenfonds, basissauzen en –soepen, enkelvoudige salades, eenvoudige koude gerechten en traiteurschotels, eenvoudige warme gerechten en traiteurschotels bereiden.

Men leert ook de technieken voor het samenstellen van schotels voor fondue, gourmet, barbecue, wok en steengrill en leert hierbij de richtlijnen voor een allergenenbeleid toepassen. Ook de regels van het voedselveilig, veilig en economisch werken worden doorheen de module voortdurend toegepast.

7.2.2 BEGINSITUATIE

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

[Decreet volwassenenonderwijs](#)

7.2.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

Leerplandoelstellingen	Code EBK ED	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen</i> (steeds cursief) De cursisten kunnen		
de richtlijnen voor een allergenenbeleid toepassen rekening houdend met <ul style="list-style-type: none">• basiskennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten• basiskennis van de principes van allergenenbeleid• kennis met betrekking tot diëten en allergenen• kennis van verpakkingstechnieken voor bereide producten en grondstoffen• kennis van etikettering van voedingsproducten• kennis van productfiches en recepturen• grondige kennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne correct gebruik makend van <ul style="list-style-type: none">• instructiefiches i.v.m. het allergenenbeleid met toepassing van <ul style="list-style-type: none">• uitvoeren van instructies en richtlijnen i.v.m. het allergenenbeleid• identificeren van producten die mogelijk allergenen bevatten• vermijden van contaminatie tijdens de opslag van de producten• het bewaken van de correcte informatie naar de klant toe via etikettering	BC 16	http://www.afsca.be/professionelen/autocontrole/gidsen/gsfiches/_documents/2018-08-27_20_QSF_allergenen.pdf http://www.afsca.be/levensmiddelen/etikettering/ website FAVV : <ul style="list-style-type: none">○ productterugroepingen○ allergenendeclaratie○ etiketteringswetgeving○ kruiscontaminatie Verschillende manieren om te etiketteren: via PC, etiketteermachine, schriftelijk,

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen</i> (steeds cursief)</p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p style="text-align: center;">Code EBK ED</p>	<p style="text-align: center;">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>fonds, basissauzen en basissoepen bereiden rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennis van de kwaliteitskenmerken, productspecificaties – en eigenschappen (versheid, houdbaarheid, uiterlijk en kwaliteit) • kennis van materialen, gereedschappen en apparaten • kennis van bereidingswijze van fonds, soepen, warme en koude sauzen • kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product m.b.t. de eigen productie • kennis van het bewaren van voedingswaren • kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding • kennis van de veiligheidsvoorschriften • kennis van kwaliteitsnormen voor de gebruikte producten • kennis van de juiste snijtechnieken • grondige kennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne <p>correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • VIK kaarten • materialen, gereedschappen en apparaten • snelkoeler <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • het wassen van de schaal- en de schelpdieren en de vis • het bereiden van verschillende soorten fonds aan de hand van basisproducten • verschillende soorten koude en warme basissauzen klaarmaken • het bereiden van verschillende soorten basissoepen (puree-, room-, velouté- en burgersoepen) • het verwerken van de resten van vis en groenten in de bereidingen 	<p style="text-align: center;">BC 24</p>	<p>Bruine, blanke, kalfs- en gevogelte fonds, fumet.</p> <p>Soepen zoals pureesoepen, burgersoepen, room en veloutésoepen</p> <p>Sauzen zoals witte sauzen, bruine sauzen, tomatensauzen, emulsies, dressings</p> <p>Tussenstockage van goederen (temperatuur, houdbaarheid en verpakkingswijze)</p>
<p>enkelvoudige salades en eenvoudige koude gerechten bereiden rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennis van de kwaliteitskenmerken, productspecificaties – en eigenschappen (versheid, houdbaarheid, uiterlijk en kwaliteit) • kennis van regelgeving en kwaliteitsafwijkingen • kennis van materialen, gereedschappen en apparaten • kennis van de verschillende soorten visproducten en ingrediënten voor de bereiding ervan • kennis van toepassingswijze van groenten en fruit in combinatie met visproducten • kennis van basisbereidingen en samenstelling van gerechten • kennis van diverse presentatie- en garneertechnieken 	<p style="text-align: center;">BC 25</p>	<p>Inoefenen van handvaardigheid en snijtechnieken om een decoratie te bekomen (groenten, kruiden, bloemen, ..</p> <p>Reinigen en versnijden van groenten en fruit</p> <p>Snijtechnieken brunoise, julliene.....</p>

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen</i> (steeds cursief)</p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p style="text-align: center;">Code EBK ED</p>	<p style="text-align: center;">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<ul style="list-style-type: none"> • kennis van de juiste snijtechnieken • grondige kennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne <p>correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • materialen, gereedschappen en apparaten <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • het wassen van de schaal- en de schelpdieren en de vis • het voorbehandelen van de grondstoffen van de salade en ze verwerken • een enkelvoudige salade samenstellen en deze presenteren, rekening houdend met de smaak- en kleursamenstelling en het doel van de salade (toonbank, belegd broodje, buffet, ...) • het wassen, schoonmaken, portioneren en verwerken van groenten en fruit • het bereiden van eenvoudige koude gerechten, schotels en buffetten • het aanwenden van sauzen die geschikt zijn voor een koud gerecht 		<p>Nadruk leggen op de presentatie van verschillende afgewerkte producten o.a: vorm, kleur, textuur</p> <p>Bijzondere snijtechnieken als bloemen uit groenten, ...</p>
<p>schotels klaarmaken voor fondue, gourmet, barbecue, wok, steengrill rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennis van de kwaliteitskenmerken, productspecificaties – en eigenschappen (versheid, houdbaarheid, uiterlijk en kwaliteit) • kennis van regelgeving en kwaliteitsafwijkingen • kennis van criteria voor versheid van voedingswaren • kennis van diverse presentatie- en garneertechnieken • kennis van fileertechnieken • kennis van de technieken om vis, schelp-, schaal- en weekdieren te snijden, te openen, te fileren • kennis van het ijsen van vis* (* tussen ijslagen leggen) • kennis van toepassingswijze van groenten en fruit in combinatie met visproducten • grondige kennis van visvariëteiten (platvissen, rondvissen, ...) • grondige kennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne <p>correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • materialen, gereedschappen en apparaten <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • het verzamelen van de benodigde producten en grondstoffen • het wassen van de schaal- en de schelpdieren en de vis • het gebruiken van diverse sauzen 	<p style="text-align: center;">BC 26</p>	<p>Inoefenen van handvaardigheid en snijtechnieken om een decoratie te bekomen (groenten, kruiden, bloemen, ..</p>

<p align="center">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen</i> (steeds cursief)</p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p align="center">Code EBK ED</p>	<p align="center">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<ul style="list-style-type: none"> • het verwerken van de vis voor het gebruik in deze schotels • deze schotels evenwichtig samenstellen in functie van de eisen en de bestelling van de klant • garneren met materialen en producten die toegelaten zijn in functie van de voedselveiligheid • de technieken om vis, schelp-, schaal- en weekdieren te snijden, te openen, te fileren 		
<p>eenvoudige gerechten en traiteursschotels met vis, schaal- en schelpdieren bereiden rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennis van het bewaren van voedingswaren • kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding • kennis van het ijsen van vis* (* tussen ijslagen leggen) • kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaar temperatuur • kennis van de kwaliteitskenmerken, productspecificaties – en eigenschappen (versheid, houdbaarheid, uiterlijk en kwaliteit) • kennis van criteria voor versheid van voedingswaren • kennis van kwaliteitsnormen voor de gebruikte producten • kennis van regelgeving en kwaliteitsafwijkingen • kennis van fileertechnieken • kennis van de technieken om vis, schelp-, schaal- en weekdieren te snijden, te openen, te fileren • kennis van de verschillende soorten visproducten en ingrediënten voor de bereiding ervan • kennis van productfiches en recepturen • kennis van de verhoudingen in functie van de te maken hoeveelheid • kennis van basisbereidingen en samenstelling van gerechten • kennis van materialen, gereedschappen en apparaten • kennis van verpakkingstechnieken voor bereide producten en grondstoffen • kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product m.b.t. de eigen productie • kennis van de richtlijnen met betrekking tot koelen van voedingsmiddelen en het belang van een constante bewaar temperatuur voor producten • grondige kennis van het FIFO en FEFO-principe • grondige kennis van visvariëteiten (platvissen, rondvissen, ...) • grondige kennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne 	<p align="center">BC 28</p>	

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen</i> (steeds cursief)</p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p style="text-align: center;">Code EBK ED</p>	<p style="text-align: center;">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • de juiste gereedschappen, machines en apparaten bij bewerken en verwerken • software voor temperatuur registratie <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • de juiste receptuur • het wassen van de schaal- en schelpdieren en de vis • kiezen van de grondstoffen op basis van het recept en ze afwegen • de juiste bewerkingstechnieken en efficiënt en kostenbewust werken • portioneren voedingsproducten volgens bestelling • het controleren van de bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie • de bewaarstechniek afstemmen op het product • het eventueel koelen van de maaltijden om de versheid te garanderen • producten opslaan in de koeling of diepvries volgens het "First-In First-Out"-principe • het controleren van de temperatuur in de opslagruimte en registreren op een lijst of met de computer 		
<p>de persoonlijke hygiëne respecteren</p> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennis van regels voor voedselveiligheid en- hygiëne • kennis van veiligheidsvoorschriften • kennis van milieuvoorschriften • kennis van persoonlijke hygiëne <p>en correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • het wassen en ontsmetten van de handen volgens de hygiënische richtlijnen • het wassen van de handen alvorens de visproducten aan te raken • het bedekken van eventuele wonden 	<p style="text-align: center;">BC 35</p>	

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen</i> (steeds cursief)</p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p style="text-align: center;">Code EBK ED</p>	<p style="text-align: center;">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>het werkblad, het gereedschap en de ruimtes schoonmaken en ze hygiënisch houden rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennis van regels voor voedselveiligheid en- hygiëne • kennis van veiligheidsvoorschriften • kennis van veiligheidsmaatregelen bij het gebruik van machines en onderhoud van toestellen en materialen • kennis van veiligheid op de werkplek • kennis van hef- en tiltechnieken • kennis van milieuvoorschriften • kennis van de toegelaten reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen en -procedures • kennis van afvalsortering volgens regelgeving • kennis van persoonlijke beschermingsmiddelen • kennis van reinigen en desinfecteren van materiaal • kennis van reinigen en desinfecteren van ruimtes • kennis van reinigen en desinfecteren van machines <p>en correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • schoonmaakmaterieel • een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • ordelijk werken • het controleren van de staat van het materieel en slijpt messen waar nodig • de werkplek en het materieel systematisch opruimen • onmiddellijk reinigen van alle oppervlakten die met de visproducten in contact komen • het reinigen en desinfecteren van het materieel volgens de richtlijnen • de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne opvolgen • het sorteren en behandelen van afval volgens de richtlijnen • het respecteren van de milieuvoorschriften • hef- en tiltechnieken 	<p style="text-align: center;">BC 36</p>	

7.3 MODULE: VERKOOPKLARE VISGERECHTEN (M SL 173 - 80 LESTIJDEN)

7.3.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist keukenfonds, basissauzen en afleidingen, basissoepen, consommés, bisques en vreemde soepen, enkelvoudige en samengestelde salades, koude gerechten en traiteurschotels, ovengerechten en warme gerechten en traiteurschotels bereiden.

Men leert hierbij de richtlijnen voor een allergenenbeleid toepassen.

Ook de regels van het voedselveilig, veilig en economisch werken worden doorheen de module voortdurend toegepast.

7.3.2 BEGINSITUATIE

De cursist beschikt over het deelcertificaat van de module 'Eenvoudige verkoopklare visgerechten' of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

7.3.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen</i> (steeds cursief)</p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p style="text-align: center;">Code EBK ED</p>	<p style="text-align: center;">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>de richtlijnen voor een allergenenbeleid toepassen rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • basiskennis van de principes van allergenenbeleid • kennis van regelgeving en kwaliteitsafwijkingen • basiskennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten • kennis van het bewaren van voedingswaren • kennis van etikettering van voedingsproducten • kennis van productfiches en recepturen • kennis van de verschillende soorten visproducten en ingrediënten voor de bereiding ervan • kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding • kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product m.b.t. de eigen productie • kennis met betrekking tot diëten en allergenen • kennis van bedienen en controleren van de kassa • grondige kennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne <p>correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • materialen, gereedschappen en apparaten • instructiefiches i.v.m. het allergenenbeleid <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • uitvoeren van instructies en richtlijnen i.v.m. het allergenenbeleid • identificeren van producten die mogelijk allergenen bevatten • vermijden van contaminatie tijdens de opslag van de producten • het bewaken van de correcte informatie naar de klant toe via etikettering 	<p style="text-align: center;">BC 16</p>	<p>Het controleren en bedienen van de kassa komt in de module verkoop aan bod hier ziet men dit kenniselement in functie van het aspect etikettering.</p> <p>http://www.afsca.be/professionelen/autocontrole/gidsen/gsfiches/_documents/2018-08-27_20_QSF_allergenen.pdf</p> <p>http://www.afsca.be/levensmiddelen/etikettering/</p> <p>website FAVV :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ productterugroepingen ○ allergenendeclaratie ○ etiketteringswetgeving ○ kruiscontaminatie <p>Verschillende manieren om te etiketteren: via PC, etiketteermachine, schriftelijk,</p>
<p>fonds, sauzen en soepen bereiden rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • basiskennis van nieuwe trends • kennis van de kwaliteitskenmerken, productspecificaties – en eigenschappen (versheid, houdbaarheid, uiterlijk en kwaliteit) • kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product m.b.t. de eigen productie • kennis van de verschillende soorten visproducten en ingrediënten voor de bereiding ervan • kennis van het bewaren en bewaar technieken van voedingswaren • kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur 	<p style="text-align: center;">BC 24</p>	

<p align="center">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen</i> (steeds cursief)</p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p align="center">Code EBK ED</p>	<p align="center">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<ul style="list-style-type: none"> • kennis van bereidingswijze van fonds, soepen, warme en koude sauzen • kennis van criteria voor versheid van voedingswaren • kennis van kwaliteitsnormen voor de gebruikte producten • kennis van de juiste snijtechnieken • kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding • grondige kennis van visvariëteiten (platvissen, rondvissen,...) • grondige kennis van bereidingen <p>correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • materialen, gereedschappen en apparaten • productfiches en recepturen • de verhoudingen in functie van de te maken hoeveelheid <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • het wassen van de schaal- en de schelpdieren en de vis • het bereiden van verschillende soorten fonds aan de hand van basisproducten • het klaarmaken van verschillende soorten koude sauzen, basissauzen en afleidingen • het bereiden van verschillende soorten basissoepen, consommés, bisques en vreemde soepen (bv. Bouillabaisse, Gazpacho, Visminestrone) • het verwerken van de resten van vis en groenten in de bereidingen • 		
<p>enkelvoudige en/of samengestelde salades en koude gerechten bereiden</p> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • basiskennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten • basiskennis van nieuwe trends • kennis van de de voorwaarden voor opslag van voeding • kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur • kennis van de richtlijnen met betrekking tot koelen van voedingsmiddelen en het belang van een constante bewaartemperatuur voor producten • kennis van de kwaliteitskenmerken, productspecificaties – en eigenschappen (versheid, houdbaarheid, uiterlijk en kwaliteit) • kennis van verpakkingstechnieken voor bereide producten en grondstoffen • kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product m.b.t. de eigen productie • kennis van de verschillende soorten visproducten en ingrediënten voor de bereiding ervan • kennis van het bewaren en bewaarstechnieken van voedingswaren • kennis van toepassingswijze van groenten en fruit in combinatie met visproducten • kennis van bereidingswijze koude sauzen 	<p align="center">BC 25</p>	

<p align="center">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen</i> (steeds cursief)</p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p align="center">Code EBK ED</p>	<p align="center">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<ul style="list-style-type: none"> • kennis van basisbereidingen en samenstelling van gerechten • kennis van diverse presentatie- en garneertechnieken • kennis van criteria voor versheid van voedingswaren • kennis van materialen, gereedschappen en apparaten • kennis van de juiste snijtechnieken • kennis van fileertechnieken • kennis van de technieken om vis, schelp-, schaal- en weekdieren te snijden, te openen, te fileren • grondige kennis van visvariëteiten (platvissen, rondvissen,...) • grondige kennis van bereidingen <p>en correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • materialen, gereedschappen en apparaten • de technieken om vis, schelp-, schaal- en weekdieren te snijden, te openen, te fileren • productfiches en recepturen • de verhoudingen in functie van de te maken hoeveelheid <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • het wassen van de schaal- en de schelpdieren en de vis • het voorbehandelen van de grondstoffen van de salade en ze verwerken • een eenvoudige en/of samengestelde salade samenstellen en deze presenteren rekening houdend met smaak- en kleursamenstelling en het doel van de salade (toonbank, belegd broodje, buffet, ...) • het wassen, schoonmaken, portioneren en verwerken van groenten en fruit, • het bereiden van koude gerechten, schotels en buffetten • het aanwenden van sauzen die geschikt zijn voor een koud gerecht 		
<p>verschillende soorten ovenklare gerechten bereiden</p> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennis van het bewaren en bewaartechnieken van voedingswaren • kennis van de kwaliteitskenmerken, productspecificaties – en eigenschappen (versheid, houdbaarheid, uiterlijk en kwaliteit) • kennis van etikettering van voedingsproducten • kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur • kennis van verpakkingstechnieken voor bereide producten en grondstoffen • kennis van de verschillende soorten visproducten en ingrediënten voor de bereiding ervan • kennis van toepassingswijze van groenten en fruit in combinatie met visproducten • kennis van bereidingswijze van warme sauzen • kennis van basisbereidingen en samenstelling van gerechten • kennis van criteria voor versheid van voedingswaren 	<p align="center">BC 27</p>	

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen</i> (steeds cursief)</p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p style="text-align: center;">Code EBK ED</p>	<p style="text-align: center;">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<ul style="list-style-type: none"> • kennis van kwaliteitsnormen voor de gebruikte producten • grondige kennis van bereidingen <p>correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • materialen, gereedschappen en apparaten • de juiste snijtechnieken • fileertechnieken • de technieken om vis, schelp-, schaal- en weekdieren te snijden, te openen, te fileren • productfiches en recepturen • de verhoudingen in functie van de te maken hoeveelheid <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • het verzamelen van de benodigde producten voor de bereiding • het wassen van de schaal- en de schelpdieren en de vis • het samenstellen van oengerecht en aanwenden van de geschikte sauzen • de voorwaarden voor opslag van voeding • richtlijnen met betrekking tot koelen van voedingsmiddelen en het belang van een constante bewaartemperatuur voor producten 		
<p>eenvoudige en gespecialiseerde gerechten en traiteursschotels met vis, schaal- en schelpdieren bereiden</p> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • basiskennis van nieuwe trends • kennis van het bewaren en bewaarstechnieken van voedingswaren • kennis van het ijsen van vis* (* tussen ijslagen leggen) • kennis van de kwaliteitskenmerken, productspecificaties – en eigenschappen (versheid, houdbaarheid, uiterlijk en kwaliteit) • kennis van etikettering van voedingsproducten • kennis van verpakkingstechnieken voor bereide producten en grondstoffen • kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product m.b.t. de eigen productie • kennis van de verschillende soorten visproducten en ingrediënten voor de bereiding ervan • kennis van toepassingswijze van groenten en fruit in combinatie met visproducten • kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur • kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding • kennis van bereidingswijze van warme en koude sauzen • kennis van basisbereidingen en samenstelling van gerechten • kennis van diverse presentatie- en garneertechnieken • kennis van criteria voor versheid van voedingswaren 	<p style="text-align: center;">BC 28</p>	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen</i> (steeds cursief)	Code EBK ED	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
De cursisten kunnen <ul style="list-style-type: none"> • kennis van kwaliteitsnormen voor de gebruikte producten • kennis van richtlijnen met betrekking tot koelen van voedingsmiddelen en het belang van een constante bewaartemperatuur voor producten • kennis van de verhoudingen in functie van de te maken hoeveelheid • grondige kennis van visvariëteiten (platvissen, rondvissen,...) • grondige kennis van bereidingen • grondige kennis van zouten en roken van visproducten • grondige kennis van het FIFO en FEFO-principe correct gebruik makend van <ul style="list-style-type: none"> • de juiste recepturen en productfiches • materialen, gereedschappen en apparaten (machines) • het juiste gereedschap en machines bij het bewerken en verwerken van producten • de juiste snijtechnieken • fileertechnieken • de technieken om vis, schelp-, schaal- en weekdieren te snijden, te openen, te fileren • de verhoudingen in functie van de te maken hoeveelheid met toepassing van <ul style="list-style-type: none"> • het wassen van de schaal- en schelpdieren en de vis • het kiezen van de grondstoffen op basis van het recept en ze afwegen • de juiste bewerkingstechnieken en efficiënt en kostenbewust werken • het portioneren van voedingsproducten volgens bestelling • het controleren van bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie • het afstemmen van de bewaarstechniek op het product • het eventueel koelen van de maaltijden om de versheid te garanderen • het controleren van de temperatuur in de opslagruimte en registreren op een lijst of met de computer • zouten en roken van visproducten • het opslaan van producten, in de koeling of diepvries, volgens het "First-In First-Out"-principe • 		
de persoonlijke hygiëne respecteren rekening houdend met <ul style="list-style-type: none"> • kennis van regels voor voedselveiligheid en- hygiëne • kennis van veiligheidsvoorschriften • kennis van milieuvoorschriften • kennis van persoonlijke hygiëne 	BC 35	

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen</i> (steeds cursief)</p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p style="text-align: center;">Code EBK ED</p>	<p style="text-align: center;">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>en correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • het wassen en ontsmetten van de handen volgens de hygiënische richtlijnen • het wassen van de handen alvorens de visproducten aan te raken • het bedekken van eventuele wonden 		
<p>het werkblad, het gereedschap en de ruimtes schoonmaken en ze hygiënisch houden rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennis van regels voor voedselveiligheid en- hygiëne • kennis van veiligheidsvoorschriften • kennis van veiligheidsmaatregelen bij het gebruik van machines en onderhoud van toestellen en materialen • kennis van veiligheid op de werkplek • kennis van hef- en tiltechnieken • kennis van milieuvoorschriften • kennis van de toegelaten reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen en -procedures • kennis van afvalsortering volgens regelgeving • kennis van persoonlijke beschermingsmiddelen • kennis van reinigen en desinfecteren van materiaal • kennis van reinigen en desinfecteren van ruimtes • kennis van reinigen en desinfecteren van machines <p>en correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • schoonmaakmaterieel • een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • ordelijk werken • het controleren van de staat van het materieel en slijpt messen waar nodig • de werkplek en het materieel systematisch opruimen • onmiddellijk reinigen van alle oppervlakten die met de visproducten in contact komen • het reinigen en desinfecteren van het materieel volgens de richtlijnen • de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne opvolgen • het sorteren en behandelen van afval volgens de richtlijnen • het respecteren van de milieuvoorschriften 	<p style="text-align: center;">BC 36</p>	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen</i> (steeds cursief) De cursisten kunnen	Code EBK ED	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
<ul style="list-style-type: none"> • hef- en tiltechnieken 		

7.4 MODULE: VERKOOP VIS EN AANVERWANTE PRODUCTEN (M SL 174 - 80 LESTIJDEN)

7.4.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist de voorraden en bestellingen beheren en opvolgen. Op basis van de marktsituatie en -tendensen leert men ook het assortiment aanpassen.

Men leert de toonbank op een correcte manier vullen en decoreren, bestellingen opnemen, klanten informeren, bestellingen afwerken, de kassa bedienen en afrekenen met de klant.

Men leert hierbij de richtlijnen voor een allergenenbeleid toepassen. Ook de regels van het voedselveilig, veilig en economisch werken worden doorheen de module voortdurend toegepast.

7.4.2 BEGINSITUATIE

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

[Decreet volwassenenonderwijs](#)

7.4.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

Leerplandoelstellingen	Code EBK ED	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen</i> (steeds cursief)		
De cursisten kunnen		
de planning opmaken en de werkplek klaarmaken rekening houdend met <ul style="list-style-type: none">• basiskennis van eenvoudige registratie- en kantoorsoftware• basiskennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten• kennis van regelgeving en kwaliteitsafwijkingen• kennis van het bewaren van voedingswaren• kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur• kennis van sorteer- en stockeertechnieken• kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding• kennis van de richtlijnen met betrekking tot koelen van voedingsmiddelen en het belang van een constante bewaartemperatuur voor producten• kennis van bewaarstechnieken voor voedingswaren• kennis van etikettering van voedingsproducten• kennis van de traceerbaarheidslabels• kennis met betrekking tot diëten en allergenen• kennis van het gebruik van een (digitale) weegschaal• grondige kennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne	BC 1	

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen</i> (steeds cursief)</p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p style="text-align: center;">Code EBK ED</p>	<p style="text-align: center;">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • materialen, gereedschappen en apparaten <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • het inschatten van de vraag van de klanten • het opmaken van de (wekelijkse) productieplanning • het samenstellen van een assortiment volgens bestelling, verwachte verkoop, seizoen en aanvoer • het plannen van de te maken traiteurproducten • het plannen van zijn eigen dagtaken • lezen en interpreteren van de productieopdracht • het kiezen van de juiste receptuur/productfiche • het kiezen en afwegen van de grondstoffen in functie van het te bereiden product • het respecteren van de grondstofverhoudingen voor de te maken hoeveelheden • de wettelijke normeringen en traceerbaarheidsvoorschriften • het allergenenbeleid* • het functioneel en ergonomisch organiseren van zijn eigen werkplek 		
<p>de voorraad opvolgen, tekorten vaststellen en bestellingen plaatsen</p> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • basiskennis van eenvoudige registratie- en kantoorsoftware • kennis van de traceerbaarheidslabels • kennis van etikettering van voedingsproducten • kennis van kwaliteitskenmerken van vis, producteigenschappen, productspecificaties (versheid, houdbaarheid, uiterlijk en kwaliteit) • kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product m.b.t. de eigen productie • kennis van de verschillende soorten visproducten en ingrediënten voor de bereiding ervan • kennis van bewaar technieken voor voedingswaren • kennis van sorteer- en stockeertechnieken • kennis van het gebruik van een (digitale) weegschaal • kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding • grondige kennis van het FIFO en FEFO-principe • grondige kennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne <p>correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • materialen, gereedschappen en apparaten 	<p style="text-align: center;">BC 2</p>	

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen</i> (steeds cursief)</p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p style="text-align: center;">Code EBK ED</p>	<p style="text-align: center;">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • het registreren van de voorraad en het verbruik van producten • actie nemen in geval van tekorten of overschotten • het berekenen van de hoeveelheid producten voor de bestelling • het verzorgen van de administratie voor bestellingen 		
<p>de traceerbaarheid van producten opvolgen rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • basiskennis van eenvoudige registratie- en kantoorsoftware • basiskennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten • kennis van regelgeving en kwaliteitsafwijkingen • kennis van het bewaren van voedingswaren • kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur • kennis van kwaliteitskenmerken van vis, producteigenschappen, productspecificaties (versheid, houdbaarheid, uiterlijk en kwaliteit) • kennis van materialen, gereedschappen en apparaten • kennis van verpakkingstechnieken voor bereide producten en grondstoffen • kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product m.b.t. de eigen productie • kennis van criteria voor versheid van voedingswaren • kennis van de richtlijnen met betrekking tot koelen van voedingsmiddelen en het belang van een constante bewaartemperatuur voor producten • kennis van kwaliteitsnormen voor de gebruikte producten • kennis van de traceerbaarheidslabels • kennis van etikettering van voedingsproducten • kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding <p>correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • meetapparatuur (reometer / kunstneus) • materialen, gereedschappen en apparaten <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • het controleren van de beschikbare product-, proces en transportgegevens • het bijhouden van de gegevens met het oog op de traceerbaarheid van producten 	<p style="text-align: center;">BC 14</p>	

<p align="center">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen</i> (steeds cursief)</p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p align="center">Code EBK ED</p>	<p align="center">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<ul style="list-style-type: none"> • het controleren of de producten vers zijn en voldoen aan de gestelde kwaliteitseisen door het gebruiken van de juiste meetapparatuur (reometer, kunstneus) en het controleren van de houdbaarheidsdatum • het vermelden of registreren van afwijkingen of onregelmatigheden • het gebruiken van eenvoudige registratie- en kantoorsoftware • het verwijderen van beschadigde producten of producten die niet aan de norm voldoen • het onmiddellijk melden van (significante) afwijkingen aan de bevoegde hiërarchische overste en/of leverancier 		
<p>producten opslaan in een koelruimte rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • basiskennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten • kennis van regelgeving en kwaliteitsafwijkingen • kennis van het bewaren van voedingswaren • kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur • kennis van kwaliteitskenmerken van vis, producteigenschappen, productspecificaties (versheid, houdbaarheid, uiterlijk en kwaliteit) • kennis van sorteer- en stockeertechnieken • kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding • kennis van criteria voor versheid van voedingswaren • kennis van de richtlijnen met betrekking tot koelen van voedingsmiddelen en het belang van een constante bewaartemperatuur voor producten • kennis van verschillende soorten verpakkingsmaterialen m.b.t. verse visproducten • kennis van etikettering van voedingsproducten • kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product m.b.t. de eigen productie • grondige kennis van het FIFO en FEFO-principe <p>correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • materialen, gereedschappen en apparaten <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • het controleren van de netheid en hygiëne in de koeling • het controleren van de temperatuur in de opslagruimte volgens regelgeving en de registratie nakijken • het onderscheiden van de verschillende visvariëteiten • verschillende groepen van ingrediënten en verpakkingen waar kruiscontaminaties kunnen voorkomen strikt gescheiden houden 	<p align="center">BC 15</p>	

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen</i> (steeds cursief)</p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p style="text-align: center;">Code EBK ED</p>	<p style="text-align: center;">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<ul style="list-style-type: none"> • het rekening houden met de condities waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan • de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid • de producten opslaan in de koeling of diepvries volgens het "First In First Out"-principe of "First Expired, First Out"-principe • het snel ingrijpen bij technische defecten 		
<p>gerechten en traiteursschotels versieren, presenteren en verpakken rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • basiskennis van eenvoudige registratie- en kantoorsoftware • basiskennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten • kennis van regelgeving en kwaliteitsafwijkingen • kennis van het bewaren van voedingswaren • kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur • kennis van productspecificaties (versheid, houdbaarheid, uiterlijk en kwaliteit) • kennis van producteigenschappen (versheid, houdbaarheid, uiterlijk) • kennis van verpakkingstechnieken voor bereide producten en grondstoffen • kennis van verschillende soorten verpakkingsmaterialen m.b.t. verse visproducten • kennis van het ijsen van vis • kennis van etikettering van voedingsproducten • kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product m.b.t. de eigen productie • kennis van de verschillende soorten visproducten en ingrediënten voor de bereiding ervan • kennis van de juiste snijtechnieken • kennis van fileertechnieken • kennis van etikettering van voedingsproducten • kennis van diverse presentatie- en garneertechnieken • kennis van criteria voor versheid van voedingswaren • kennis van bewaartechnieken voor voedingswaren • kennis van het gebruik van een (digitale) weegschaal • grondige kennis van het FIFO en FEFO-principe • grondige kennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne <p>correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • materialen, gereedschappen en apparaten <p>met toepassing van</p>	<p style="text-align: center;">BC 29</p>	

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen</i> (steeds cursief)</p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p style="text-align: center;">Code EBK ED</p>	<p style="text-align: center;">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<ul style="list-style-type: none"> • het wassen van de schaal- en de schelpdieren en de vis • het afwegen van porties • afwerkings- en garneringstechnieken om de waren verkoopklaar te maken • versnijden en/of pellen van bereide schaaldieren • het eventueel openen van schelpdieren • het zorgen voor een evenwichtige vulling van de schalen volgens bestelling/opdracht • het voorkomen van kruisbesmetting • het schikken en presenteren van schotels • het verpakken van producten met de hand of met een verpakkingsmachine • etiketten aanbrengen met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, allergenen,) • het bewaren volgens het 'First-In First-Out'-principe • de producten in de toonbank/koeltoeg plaatsen volgens het 'First-In First Out'-principe • het bewaken van de kwaliteit van de presentatie van producten • het tijdig aanvullen, controleren en verwijderen van producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen 		
<p>de bestelling van de klant opnemen, informeren over de producten en schotels en verkopen rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennis met betrekking tot diëten en allergenen • kennis van verkooptechnieken • kennis van rekenvaardigheid in functie van klantgericht en economisch werken • kennis van betaalmiddelen en inningsprocedures • kennis van rekenen en natellen van wisselgeld • kennis van bedienen en controleren van de kassa • kennis van criteria voor versheid van voedingswaren • kennis van verschillende soorten verpakkingsmaterialen m.b.t. verse visproducten • kennis van etikettering van voedingsproducten • kennis van verpakkingsstechnieken voor bereide producten en grondstoffen • kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product m.b.t. de eigen productie • kennis van de verschillende soorten visproducten en ingrediënten voor de bereiding ervan • kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding • kennis van diverse presentatie- en garneertechnieken • kennis van het gebruik van een (digitale) weegschaal • kennis van de richtlijnen met betrekking tot koelen van voedingsmiddelen en het belang van een constante bewaar temperatuur voor producten 	<p style="text-align: center;">BC 32</p>	

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen</i> (steeds cursief)</p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p style="text-align: center;">Code EBK ED</p>	<p style="text-align: center;">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<ul style="list-style-type: none"> • kennis van kwaliteitskenmerken van vis, producteigenschappen, productspecificaties (versheid, houdbaarheid, uiterlijk en kwaliteit) • grondige kennis van visvariëteiten (platvissen, rondvissen, ...) <p>correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • materialen, gereedschappen en apparaten <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • het voeren van een verkoopgesprek en de wensen van de klant trachten te achterhalen • de klant wijzen op speciale acties en producten om de verkoop te stimuleren • het opnemen van de bestelling van de klant • het wegen van producten en ze verpakken volgens voorschriften met betrekking tot voedselveiligheid • bij het pakken, afwegen en verpakken constant de kwaliteit van de producten in de gaten i.v.m. voedselveiligheid bijhouden • het verpakken van de producten in de juiste volgorde en in de juiste verpakkingsmaterialen ervoor zorgen dat er geen verspilling is • het adviseren van de klanten over de samenstelling, bereidingswijze, bewaringswijze, opwarmingswijze en toepassing van de producten • het beantwoorden van specifieke vragen, bijvoorbeeld met betrekking tot diëten en allergenen • de verkoopprijs afrekenen met de klant • het bedienen van de kassa op een nauwkeurige wijze zodat de bestelling en de financiële afhandeling correct gebeurt • het correct en adequaat reageren bij klachten van de klant 		
<p>regelmatig het assortiment aanvullen met nieuwe producten</p> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • basiskennis van eenvoudige registratie- en kantoorsoftware • kennis van diverse presentatie- en garneertechnieken • kennis van criteria voor versheid van voedingswaren • kennis van de richtlijnen met betrekking tot koelen van voedingsmiddelen en het belang van een constante bewaartemperatuur voor producten • kennis van verkooptechnieken • kennis van bewaartechnieken voor voedingswaren • kennis van de traceerbaarheidslabels • kennis van sorteer- en stockeertechnieken • kennis van verschillende soorten verpakkingsmaterialen m.b.t. verse visproducten 	<p style="text-align: center;">BC 33</p>	

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen</i> (steeds cursief)</p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p style="text-align: center;">Code EBK ED</p>	<p style="text-align: center;">Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<ul style="list-style-type: none"> • kennis van rekenvaardigheid in functie van klantgericht en economisch werken • kennis van verpakkingstechnieken voor bereide producten en grondstoffen • kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product m.b.t. de eigen productie • kennis van de verschillende soorten visproducten en ingrediënten voor de bereiding ervan • kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding • kennis van het gebruik van een (digitale) weegschaal • kennis van kwaliteitskenmerken van vis, producteigenschappen, productspecificaties (versheid, houdbaarheid, uiterlijk en kwaliteit) • grondige kennis van het FIFO en FEFO-principe • grondige kennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne • grondige kennis van visvariëteiten (platvissen, rondvissen, ...) <p>correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • materialen, gereedschappen en apparaten <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • het verzamelen van informatie om tot nieuwe ideeën te komen • het ontwikkelen van nieuwe producten voor het assortiment en test deze uit • het samenstellen van recepten berekenen van hoeveelheden • het schatten of berekenen van de kosten • bij de ontwikkeling van nieuwe producten rekening houden met de manier van verkopen (koud/warm, verpakking, ...) • eventueel bestaande recepturen aanpassen • ervoor zorgen dat de kwaliteit gewaarborgd blijft 		
<p>de persoonlijke hygiëne respecteren</p> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennis van regels voor voedselveiligheid en- hygiëne • kennis van veiligheidsvoorschriften • kennis van milieuvoorschriften • kennis van persoonlijke hygiëne <p>en correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • het wassen en ontsmetten van de handen volgens de hygiënische richtlijnen 	<p style="text-align: center;">BC 35</p>	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van erkende beroepskwalificatie (Code EBK), eigen doelen (ED) en <i>differentiële leerplandoelstellingen</i> (steeds cursief) De cursisten kunnen	Code EBK ED	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
<ul style="list-style-type: none"> • het wassen van de handen alvorens de visproducten aan te raken • het bedekken van eventuele wonden 		
<p>het werkblad, het gereedschap en de ruimtes schoonmaken en ze hygiënisch houden rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennis van regels voor voedselveiligheid en- hygiëne • kennis van veiligheidsvoorschriften • kennis van veiligheidsmaatregelen bij het gebruik van machines en onderhoud van toestellen en materialen • kennis van veiligheid op de werkplek • kennis van hef- en tiltechnieken • kennis van milieuvoorschriften • kennis van de toegelaten reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen en -procedures • kennis van afvalsortering volgens regelgeving • kennis van persoonlijke beschermingsmiddelen • kennis van reinigen en desinfecteren van materiaal • kennis van reinigen en desinfecteren van ruimtes • kennis van reinigen en desinfecteren van machines <p>en correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • schoonmaakmaterieel • een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • ordelijk werken • het controleren van de staat van het materieel en slijpt messen waar nodig • de werkplek en het materieel systematisch opruimen • onmiddellijk reinigen van alle oppervlakten die met de visproducten in contact komen • het reinigen en desinfecteren van het materieel volgens de richtlijnen • de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne opvolgen • het sorteren en behandelen van afval volgens de richtlijnen • het respecteren van de milieuvoorschriften • hef- en tiltechnieken 	BC 36	

8 BIJLAGE: UITTREKSEL OPLEIDINGSPROFIEL - ACTIVITEITEN EN TE INTEGREREN ONDERSTEUNENDE KENNIS

Hieronder volgt, per module, een overzicht van de activiteiten en de te integreren ondersteunende kennis zoals bepaald in het opleidingsprofiel.

8.1 MODULE PANKLAAR MAKEN EN OPSLAAN/BEWAREN VERSE VIS (M SL G171–80 LT)

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<p>Controleert de vis bij ontvangst</p> <ul style="list-style-type: none">- Beoordeelt de versheid zintuiglijk (huid, ogen, slijm, kieuwen, textuur, insnijding, smaak, geur)- Gaat na of er parasieten, bloedvlekken of skeletvormingen en vreemde voorwerpen (hout, metaal) aanwezig zijn- Verwijdert onmiddellijk producten die verontreinigd zijn met parasieten- Controleert de traceerbaarheidslabels- Controleert of de goederen voldoen aan de hygiënische voorschriften- Respecteert de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne- Meldt afwijkingen of onregelmatigheden- Houdt producten/leveringen die niet voldoen aan de richtwaarden tegen	BC 1	<ul style="list-style-type: none">- Basiskennis van eenvoudige registratie- en kantoorsoftware- Basiskennis van de anatomie en leefomgeving van de vis- Basiskennis visteelt en visvangst- Basiskennis van de verschillende soorten ijs en gebruik- Basiskennis voorraadbeheer- Basiskennis van meetapparatuur (reometer, kunstneus,...)

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<p>Bewerkt de vis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controleert de versheid en de kwaliteit van producten voor gebruik - Respecteert de traceerbaarheidsvoorschriften - Respecteert de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne - Verwijdert onmiddellijk producten die verontreinigd zijn met parasieten - Doet een visuele controle op een representatief aantal stalen - Gebruikt de juiste snijwerktuigen - Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct - Werkt nauwkeurig en vermijdt verspilling - Versnijdt de vis volgens instructies op een economische verantwoorde en kwaliteitsvolle manier - Vermijdt kruisbesmetting - Gebruikt de digitale weegschaal - Respecteert de koudeketen - Verpakt en herkoelt de visproducten zo snel mogelijk na bewerking - Gebruikt de correcte verpakking - Sorteert en stockeert afval volgens de voorschriften - Houdt de messen op snee - Werkt klantgericht 	BC 6	<ul style="list-style-type: none"> - Kennis van regelgeving en kwaliteitsafwijkingen - Kennis van het FIFO-principe (First In, First Out-principe) - Kennis van het bewaren van voedingswaren - Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur - Kennis van visvariëteiten (platvissen, rondvissen,...) - Kennis van productspecificaties (versheid, houdbaarheid, uiterlijk en kwaliteit) - Kennis van materialen, gereedschappen en apparatuur - Kennis van de juiste snijtechnieken - Kennis van fileertechnieken - Kennis van de werking van een digitale weegschaal - Kennis van kwaliteitskenmerken van vis - Kennis van traceerbaarheidslabels
<p>Portioneert de vis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controleert de versheid en de kwaliteit van producten voor gebruik - Respecteert de traceerbaarheidsvoorschriften - Respecteert de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne - Gebruikt de juiste snijwerktuigen - Portioneert de vis volgens gewicht, op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier - Vermijdt kruisbesmetting - Gebruikt de digitale weegschaal - Respecteert de koudeketen - Sorteert en stockeert afval volgens de voorschriften - Houdt de messen op snee - Werkt klantgericht 	BC 7	<ul style="list-style-type: none"> - Kennis van sorteer- en stockeertechnieken - Kennis van verpakkingsmaterialen (voorstel: omschrijving overnemen 3° kolom) - Kennis van persoonlijke hygiëne

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<p>Fileert de vis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controleert de versheid en de kwaliteit van producten voor gebruik - Respecteert de traceerbaarheidsvoorschriften - Respecteert de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne - Gebruikt snijwerktuigen (snijmessen, fileermessen, scharen,...) - Fileert en snijdt in moten - Past de juiste fileertechniek toe volgens instructies en vissoort - Vermijdt kruisbesmetting - Gebruikt de digitale weegschaal - Verwerkt producten zodat ze panklaar zijn - Draagt hygiënische kledij volgens de regelgeving - Neemt veiligheidsmaatregelen bij gebruik van messen - Past de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid toe - Respecteert de koudeketen - Sorteert en stockeert afval volgens de voorschriften - Houdt de messen op snee - Werkt klantgericht 	BC 8	
<p>IJst onverpakte, verse visproducten om deze te bewaren op de reglementaire plaats</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verlaagt de temperatuur van de vis om de groei van ziekmakende en bederfbacteriën te verminderen en de bewaartermijn te verlengen - Gebruikt proper water en ijs - Gebruikt korrelijs, schilferijs of fijn gemalen ijs en vermijdt beschadiging van de visproducten - Gebruikt voldoende ijs: onder, boven en langs heen de vis - Gebruikt gereinigde en ontsmette recipiënten die bestemd zijn voor opslag van onverpakte, bewerkte, onder ijs bewaarde verse visproducten - Zorgt dat het smeltwater niet in contact komt met de visproducten - Vervangt regelmatig het ijs 	BC 10	

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<p><i>Slaat producten op in een koelruimte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert de netheid en hygiëne in de koeling – Controleert de temperatuur in de opslagruimte volgens regelgeving en kijkt de registratie na – Kan de verschillende visvariëteiten onderscheiden – Houdt verschillende groepen van ingrediënten en verpakkingen waar kruiscontaminaties kunnen voorkomen strikt gescheiden – Houdt rekening met de condities waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan – Past de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid toe – Slaat de producten op in de koeling of diepvries volgens het “First In First Out”-principe of “First Expired, First Out”-principe – Grijpt snel in bij technische defecten 	BC 12	

8.2 MODULE EENVOUDIGE VERKOOPKLARE VISGERECHTEN (M SL 172 - 80 LESTIJDEN)

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
Past de richtlijnen voor een allergenenbeleid toe <ul style="list-style-type: none"> - Voert instructies en richtlijnen i.v.m. het allergenenbeleid uit - Identificeert producten die mogelijk allergenen bevatten - Vermijdt contaminatie tijdens de opslag van de producten - Bewaakt de correcte informatie naar de klant toe via etikettering 	BC 16	<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van de principes van allergenenbeleid • Basiskennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten • Kennis van regelgeving en kwaliteitsafwijkingen • Kennis van het bewaren van voedingswaren • Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur • Kennis van productspecificaties (versheid, houdbaarheid, uiterlijk en kwaliteit) • Kennis van producteigenschappen (versheid, houdbaarheid, uiterlijk) • Kennis van de veiligheidsvoorschriften • Kennis van materialen, gereedschappen en apparaten • Kennis van de juiste snijtechnieken • Kennis van fileertechnieken • Kennis van de technieken om vis, schelp-, schaal- en weekdieren te snijden, te openen, te fileren • Kennis van de kwaliteitskenmerken van vis • Kennis van persoonlijke hygiëne • Kennis van productfiches en recepturen • Kennis van het ijsen van vis* (* tussen ijslagen leggen) • Kennis van etikettering van voedingsproducten
Bereidt fonds, basissauzen en basissoepen <ul style="list-style-type: none"> - Wast de schaal- en de schelpdieren en de vis - Bereidt verschillende soorten fonds aan de hand van basisproducten - Maakt verschillende soorten koude en warme basissauzen klaar - Bereidt verschillende soorten basissoepen (puree-, room-, velouté- en burgersoupen) - Verwerkt de resten van vis en groenten in de bereidingen 	BC 24	
Bereidt enkelvoudige salades en eenvoudige koude gerechten <ul style="list-style-type: none"> - Wast de schaal- en de schelpdieren en de vis - Behandelt de grondstoffen van de salade voor en verwerkt ze - Stelt een enkelvoudige salade samen en presenteert deze, rekening houdend met de smaak- en kleursamenstelling en het doel van de salade (toonbank, belegd broodje, buffet, ...) - Wast groenten en fruit, maakt deze schoon, portioneert en verwerkt - Bereidt eenvoudige koude gerechten, schotels en buffetten - Wendt sauzen aan die geschikt zijn voor een koud gerecht 	BC 25	
Maakt schotels klaar voor fondue, gourmet, barbecue, wok, steengrill <ul style="list-style-type: none"> - Verzamelt de benodigde producten en grondstoffen - Wast de schaal- en de schelpdieren en de vis - Gebruikt diverse sauzen - Verwerkt de vis voor het gebruik in deze schotels - Stelt deze schotels evenwichtig samen in functie van de eisen en de bestelling van de klant - Garneert met materialen en producten die toegelaten zijn in functie van de voedselveiligheid 	BC 26	

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<p>Bereidt eenvoudige gerechten en traiteursschotels met vis, schaal- en schelpdieren</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruikt de juiste receptuur - Gebruikt het juiste gereedschap en machines bij het bewerken en verwerken van producten - Wast de schaal- en schelpdieren en de vis - Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af - Past de juiste bewerkingstechnieken toe en werkt efficiënt en kostenbewust - Portioneert voedingsproducten volgens bestelling - Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie - Stemt de bewaartechniek af op het product - Koelt eventueel de maaltijden om de versheid te garanderen - Slaat producten op in de koeling of diepvries volgens het "First-In First-Out"-principe - Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze op een lijst of met de computer 	BC 28	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van verpakkingstechnieken voor bereide producten en grondstoffen • Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product m.b.t. de eigen productie • Kennis van de verschillende soorten visproducten en ingrediënten voor de bereiding ervan • Kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding • Kennis van toepassingswijze van groenten en fruit in combinatie met visproducten • Kennis van bereidingswijze van fonds, soepen, warme en koude sauzen • Kennis van basisbereidingen en samenstelling van gerechten • Kennis van diverse presentatie- en garneertechnieken • Kennis van criteria voor versheid van voedingswaren • Kennis van de richtlijnen met betrekking tot koelen van voedingsmiddelen en het belang van een constante bewaar temperatuur voor producten • Kennis met betrekking tot diëten en allergenen • Kennis van kwaliteitsnormen voor de gebruikte producten • Kennis van de verhoudingen in functie van de te maken hoeveelheid • Grondige kennis van het FIFO en FEFO-principe • Grondige kennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne • Grondige kennis van visvariëteiten (platvissen, rondvissen, ...)

8.3 MODULE VERKOOPKLARE VISGERECHTEN (M SL 173 – 80 LESTIJDEN)

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
Past de richtlijnen voor een allergenenbeleid toe <ul style="list-style-type: none"> - Voert instructies en richtlijnen i.v.m. het allergenenbeleid uit - Identificeert producten die mogelijk allergenen bevatten - Vermijdt contaminatie tijdens de opslag van de producten - Bewaakt de correcte informatie naar de klant toe via etikettering 	BC 16	<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van de principes van allergenenbeleid • Basiskennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten • Basiskennis van nieuwe trends • Kennis van regelgeving en kwaliteitsafwijkingen • Kennis van het bewaren van voedingswaren • Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur • Kennis van productspecificaties (versheid, houdbaarheid, uiterlijk en kwaliteit) • Kennis van producteigenschappen (versheid, houdbaarheid, uiterlijk) • Kennis van materialen, gereedschappen en apparaten • Kennis van de juiste snijtechnieken • Kennis van fileertechnieken • Kennis van de technieken om vis, schelp-, schaal- en weekdieren te snijden, te openen, te fileren • Kennis van de kwaliteitskenmerken van vis • Kennis van persoonlijke hygiëne • Kennis van productfiches en recepturen • Kennis van het ijsen van vis* (* tussen ijslagen leggen) • Kennis van etikettering van voedingsproducten
Bereidt fonds, sauzen en soepen <ul style="list-style-type: none"> - Wast de schaal- en de schelpdieren en de vis - Bereidt verschillende soorten fonds aan de hand van basisproducten - Maakt verschillende soorten koude sauzen, basissauzen en afleidingen klaar - Bereidt verschillende soorten basissoepen, consommés, bisques en vreemde soepen (bv. Bouillabaisse, Gazpacho, Visminestrone) - Verwerkt de resten van vis en groenten in de bereidingen 	BC 24	
Bereidt enkelvoudige en/of samengestelde salades en koude gerechten <ul style="list-style-type: none"> - Wast de schaal- en de schelpdieren en de vis - Behandelt de grondstoffen van de salade voor en verwerkt ze - Stelt een enkelvoudige en/of samengestelde salade samen en presenteert deze, rekening houdend met de smaak- en kleursamenstelling en het doel van de salade (toonbank, belegd broodje, buffet, ...) - Wast groenten en fruit, maakt deze schoon, portioneert en verwerkt ze - Bereidt koude gerechten, schotels en buffetten - Wendt sauzen aan die geschikt zijn voor een koud gerecht 	BC 25	
Bereidt verschillende soorten ovenklare gerechten <ul style="list-style-type: none"> - Verzamelt de benodigde producten voor de bereiding - Wast de schaal- en de schelpdieren en de vis - Stelt het ovengerecht samen en wendt de geschikte sauzen aan 	BC 27	

<p>Bereidt eenvoudige en gespecialiseerde gerechten en traiteursschotels met vis, schaal- en schelpdieren</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruikt de juiste receptuur - Gebruikt het juiste gereedschap en machines bij het bewerken en verwerken van producten - Wast de schaal- en schelpdieren en de vis - Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af - Past de juiste bewerkingstechnieken toe en werkt efficiënt en kostenbewust - Portioneert voedingsproducten volgens bestelling - Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie - Stemt de bewaartechniek af op het product - Koelt eventueel de maaltijden om de versheid te garanderen - Slaat producten op in de koeling of diepvries volgens het "First-In First-Out"-principe - Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze op een lijst of met de computer - Zout en rook visproducten 	<p>BC 28</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van verpakkingstechnieken voor bereide producten en grondstoffen • Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product m.b.t. de eigen productie • Kennis van de verschillende soorten visproducten en ingrediënten voor de bereiding ervan • Kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding • Kennis van toepassingswijze van groenten en fruit in combinatie met visproducten • Kennis van bereidingswijze van fonds, soepen, warme en koude sauzen • Kennis van basisbereidingen en samenstelling van gerechten • Kennis van diverse presentatie- en garneertechnieken • Kennis van criteria voor versheid van voedingswaren • Kennis van de richtlijnen met betrekking tot koelen van voedingsmiddelen en het belang van een constante bewaar temperatuur voor producten • Kennis met betrekking tot diëten en allergenen • Kennis van kwaliteitsnormen voor de gebruikte producten • Kennis van de verhoudingen in functie van de te maken hoeveelheid • Kennis van bedienen en controleren van de kassa • Kennis van bewaar technieken voor voedingswaren • Grondige kennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne • Grondige kennis van visvariëteiten (platvissen, rondvissen,...) • Grondige kennis van het FIFO en FEFO-principe • Grondige kennis van bereidingen
--	--------------	--

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
		<ul style="list-style-type: none"> • Grondige kennis van zouten en roken van visproducten <p>*FIFO-principe: het First In First Out-principe wordt gebruikt als een schappenvulstelsel voor producten die onderhevig zijn aan bederf of verandering. Bij het vullen worden de nieuwe artikelen achteraan bijgeplaatst.</p> <p>*FEFO-principe: First Expired First out. Methode waarbij de goederen waarvan de houdbaarheid het eerst verlopen is als eerst worden gebruikt. Deze methode wordt gebruikt bij goederen met beperkte houdbaarheid zoals voeding en geneesmiddelen.</p>

8.4 MODULE VERKOOP VIS EN AANVERWANTE PRODUCTEN (M SL 174 - 80 LESTIJDEN)

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<p>Maakt de planning op en de werkplek klaar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schat de vraag van de klanten in - Maakt de (wekelijkse) productieplanning op - Stelt een assortiment samen volgens bestelling, verwachte verkoop, seizoen en aanvoer - Plant de te maken traiteurproducten - Plant zijn eigen dagtaken - Leest en interpreteert de productieopdracht - Kiest de juiste receptuur/productfiche - Kiest en weegt grondstoffen af in functie van het te bereiden product - Respecteert de grondstofverhoudingen voor de te maken hoeveelheden - Houdt rekening met de wettelijke normeringen en traceerbaarheidsvoorschriften - Houdt rekening met het allergenenbeleid* - Organiseert zijn eigen werkplek functioneel en ergonomisch <p>* Allergeen: is een bestanddeel van een natuurlijke of kunstmatige stof die allergische reacties kan veroorzaken</p>	BC 1	<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van eenvoudige registratie- en kantoorsoftware • Basiskennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten • Kennis van regelgeving en kwaliteitsafwijkingen • Kennis van het bewaren van voedingswaren • Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur • Kennis van productspecificaties (versheid, houdbaarheid, uiterlijk en kwaliteit) • Kennis van producteigenschappen (versheid, houdbaarheid, uiterlijk) • Kennis van materialen, gereedschappen en apparaten • Kennis van de juiste snijtechnieken • Kennis van fileertechnieken • Kennis van het gebruik van een (digitale) weegschaal • Kennis van de kwaliteitskenmerken van vis • Kennis van de traceerbaarheidslabels • Kennis van sorteer- en stockeertechnieken
<p>Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en plaatst bestellingen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Registreert voorraad en het verbruik van producten - Neemt actie in geval van tekorten of overschotten - Berekent de hoeveelheid producten voor de bestelling - Verzorgt de administratie voor bestellingen 	BC 2	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van verschillende soorten verpakkingsmaterialen m.b.t. verse visproducten • Kennis van persoonlijke hygiëne • Kennis van het ijsen van vis • Kennis van etikettering van voedingsproducten • Kennis van verpakkingstechnieken voor bereide producten en grondstoffen • Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product m.b.t. de eigen productie
<p>Volgt de traceerbaarheid van producten op</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controleert de beschikbare product-, proces en transportgegevens - Houdt de gegevens bij met het oog op de traceerbaarheid van producten - Controleert of de producten vers zijn en voldoen aan de gestelde kwaliteitseisen door het gebruiken van de juiste meetapparatuur (reometer, kunstneus) en het controleren van de houdbaarheidsdatum - Vermeldt of registreert afwijkingen of onregelmatigheden - Gebruikt eenvoudige registratie- en kantoorsoftware - Verwijdert beschadigde producten of producten die niet aan de norm voldoen - Meldt onmiddellijk (significante) afwijkingen aan de bevoegde hiërarchische overste en/of leverancier 	BC 14	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van verschillende soorten verpakkingsmaterialen m.b.t. verse visproducten • Kennis van persoonlijke hygiëne • Kennis van het ijsen van vis • Kennis van etikettering van voedingsproducten • Kennis van verpakkingstechnieken voor bereide producten en grondstoffen • Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product m.b.t. de eigen productie

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<p>Slaat producten op in een koelruimte</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controleert de netheid en hygiëne in de koeling - Controleert de temperatuur in de opslagruimte volgens regelgeving en kijkt de registratie na - Kan de verschillende visvariëteiten onderscheiden - Houdt verschillende groepen van ingrediënten en verpakkingen waar kruiscontaminaties kunnen voorkomen strikt gescheiden - Houdt rekening met de condities waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan - Past de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid toe - Slaat de producten op in de koeling of diepvries volgens het "First In First Out"-principe of "First Expired, First Out"-principe - Grijpt snel in bij technische defecten 	BC 15	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van de verschillende soorten visproducten en ingrediënten voor de bereiding ervan • Kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding • Kennis van diverse presentatie- en garneertechnieken • Kennis van criteria voor versheid van voedingswaren • Kennis van de richtlijnen met betrekking tot koelen van voedingsmiddelen en het belang van een constante bewaartemperatuur voor producten
<p>Versiert, presenteert en verpakt gerechten en traiteursschotels</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wast de schaal- en de schelpdieren en de vis - Weegt porties af - Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de waren verkoopklaar te maken - Versnijdt en of pelt bereide schaaldieren - Opent eventueel schelpdieren - Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen volgens bestelling/opdracht - Voorkomt kruisbesmetting - Schikt en presenteert schotels - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine - Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, allergenen,) - Bewaart volgens het 'First-In First-Out'-principe - Plaatst de producten in de toonbank/koeltoog volgens het 'First-In First Out'-principe - Bewaakt de kwaliteit van de presentatie van producten - Vult tijdig aan, controleert en verwijdt producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen 	BC 29	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van verkoopstechnieken • Kennis van rekenvaardigheid in functie van klantgericht en economisch werken • Kennis met betrekking tot diëten en allergenen • Kennis van kwaliteitsnormen voor de gebruikte producten • Kennis van betaalmiddelen en inningsprocedures • Kennis van rekenen en natellen van wisselgeld • Kennis van bedienen en controleren van de kassa • Kennis van bewaarstechnieken voor voedingswaren • Grondige kennis van het FIFO en FEFO-principe

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<p>Neemt de bestelling van de klant op, informeert over de producten en schotels en verkoopt</p> <ul style="list-style-type: none"> - Voert een verkoopgesprek en tracht de wensen van de klant te achterhalen - Wijst de klant op speciale acties en producten om de verkoop te stimuleren - Neemt de bestelling van de klant op - Weegt producten en verpakt ze volgens voorschriften met betrekking tot voedselveiligheid - Houdt bij het pakken, afwegen en verpakken constant de kwaliteit van de producten in de gaten i.v.m. voedselveiligheid - Verpakt de producten in de juiste volgorde en in de juiste verpakkingsmaterialen - Zorgt dat er geen verspilling is - Adviseert de klanten over de samenstelling, bereidingswijze, bewaringswijze, opwarmingswijze en toepassing van de producten - Beantwoordt specifieke vragen, bijvoorbeeld met betrekking tot diëten en allergenen - Rekent de verkoopprijs af met de klant - Bedient de kassa op een nauwkeurige wijze zodat de bestelling en de financiële afhandeling correct gebeurt - Reageert correct en adequaat bij klachten van de klant 	BC 32	<ul style="list-style-type: none"> • Grondige kennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne • Grondige kennis van visvariëteiten (platvissen, rondvissen, ...)
<p>Vult regelmatig het assortiment aan met nieuwe producten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verzamelt informatie om tot nieuwe ideeën te komen - Past eventueel bestaande recepturen aan - Ontwikkelt nieuwe producten voor het assortiment en test deze uit - Stelt recepten samen en berekent hoeveelheden - Schat of berekent de kosten - Houdt bij de ontwikkeling van nieuwe producten rekening met de manier van verkopen (koud/warm, verpakking, ...) - Past eventueel bestaande recepturen aan - Zorgt dat de kwaliteit gewaarborgd blijft 	BC 33	

8.5 GENERIEKE ACTIVITEITEN EN BIJBEHORENDE KENNIS

8.5.1 SITUERING

Binnen de activiteiten van een beroepskwalificatie zijn er activiteiten die ondersteunend zijn voor de gehele beroepsuitoefening. Gezien het aparte statuut van deze activiteiten, worden deze in het opleidingsprofiel vooraan geplaatst. Bij het aanbieden van het modulaire opleidingstraject zullen deze activiteiten worden geïntegreerd in de modules waar dat vanuit pedagogisch en didactisch oogpunt zinvol is.

8.5.2 ACTIVITEITEN EN KENNIS

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
Respecteert de persoonlijke hygiëne <ul style="list-style-type: none">- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen- Wast de handen alvorens de visproducten aan te raken- Bedekt eventuele wonden- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen	BC 35	<ul style="list-style-type: none">• Kennis van regels voor voedselveiligheid en- hygiëne• Kennis van veiligheidsvoorschriften• Kennis van milieuvoorschriften• Kennis van persoonlijke hygiëne
Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes schoon en houdt ze hygiënisch <ul style="list-style-type: none">- Werkt ordelijk- Controleert de staat van het materieel en slijpt messen waar nodig- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op- Gebruikt schoonmaakmaterieel- Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling- Reinigt onmiddellijk alle oppervlakten die met de visproducten in contact komen- Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen- Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op- Sorteert en behandelt afval volgens de richtlijnen- Respecteert de milieuvoorschriften- Past hef- en tiltechnieken toe	BC 36	<ul style="list-style-type: none">• Kennis van regels voor voedselveiligheid en- hygiëne• Kennis van veiligheidsvoorschriften• Kennis van veiligheidsmaatregelen bij het gebruik van machines en onderhoud van toestellen en materialen• Kennis van veiligheid op de werkplek• Kennis van hef- en tiltechnieken• Kennis van milieuvoorschriften• Kennis van de toegelaten reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen en -procedures• Kennis van afvalsortering volgens regelgeving• Kennis van persoonlijke beschermingsmiddelen• Kennis van reinigen en desinfecteren van materiaal• Kennis van reinigen en desinfecteren van ruimtes• Kennis van reinigen en desinfecteren van machines

