

1. Titel van het certificaat (NL)

Ervaringsbewijs: uitsnijder-uitbener (m/v)

In de oorspronkelijke taal

2. Vertaalde titel van het certificaat

Certificate of professional competence: meat cutter-boner (m/f) (EN)

Titre de compétence professionnelle: découpeur-déposeur (h/f) (FR)

Deze vertaling heeft geen wettelijke status.

3. Beschrijving van verworven competenties

De standaard werd ontwikkeld en goedgekeurd door de sectorale sociale partners.

Een houder van het ervaringsbewijs kan:

snijden:

- gebruikt gereedschap in functie van de specifieke snijhandeling (versnijden van het karkas, uitbenen, verder versnijden en afwerken van de vleesstukken) en de karakteristieken van het stuk vlees;
- volgt de snit voorgeschreven in het lastenboek;
- maakt geen insnijdingen die het vlees in waarde doen verliezen;
- zorgt dat er zo weinig mogelijk vlees aan verwijderde delen, beenderen, zwoerden, vellen, pezen en/of vetten hangt;
- verwijdert alle kleine hematomen, beensplinters en kraakbeen;
- houdt het mes op snede.

hygiënisch werken:

- draagt werkkledij volgens de hygiënische richtlijnen;
- draagt geen juwelen en uurwerk;
- wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen;
- reinigt en desinfecteert maliën voorschoot, maliën handschoenen en veiligheidsschoeisel volgens de hygiënische richtlijnen;
- reinigt en desinfecteert de eigen gereedschappen volgens de hygiënische richtlijnen;
- gebruikt bakken bestemd voor vlees volgens de hygiënische richtlijnen;
- slaat beenderen, vet en zwoerden op, op de daartoe voorziene plaatsen.

voedselveiligheid bewaken:

- houdt versnijdingen van verschillende loten apart in functie van traceerbaarheid;
- slaat afval voor destructie op, op de daartoe voorziene plaats(en);
- volgt de standaardprocedure in geval van vleesafwijkingen;
- volgt de standaardprocedure in geval van vreemde voorwerpen tussen het vlees.

De kandidaat moet kennis kunnen aantonen van:

- De doelstelling van traceerbaarheid;
- De standaardprocedure in geval van vleesafwijkingen;
- De standaardprocedure in geval van vreemde voorwerpen tussen het vlees.

Toelichting

Dit document dient om aanvullende informatie over het specifieke certificaat te verschaffen en bezit op zichzelf geen enkele wettelijke status. Het is gebaseerd op de resolutie 93/C 49/01 van de Raad van 3 december 1992 over de doorzichtigheid van kwalificaties, op de resolutie 96/C 224/04 van de Raad van 15 juli 1996 over de doorzichtigheid van beroepsopleidingscertificaten en op de aanbeveling 2001/613/EG van het Europees Parlement en de Raad van 10 juli 2001 inzake de mobiliteit binnen de Gemeenschap van studenten, personen in opleiding, vrijwilligers, leerkrachten en opleiders.

Meer informatie op: <http://europass.cedefop.europa.eu>

© Europese Gemeenschappen 2002

veilig werken:

- draagt maliën voorschoot, maliën handschoen en veiligheidsschoeisel;
- maakt enkel beheerste bewegingen met snijgereedschap;
- bergt het gereedschap na gebruik op, op de daartoe voorziene plaats;
- gebruikt elektrisch gereedschap en machines volgens de veiligheidsinstructies.

4. Reeks sectoren en beroepen relevant voor de houder van het certificaat

De houder van het ervaringsbewijs kan werken als uitsnijder-uitbener in de voedingsindustrie, voornamelijk binnen de uitsnijderijen.

5. Officiële grondslag van het certificaat

Naam en rechtspositie van de erkende instelling die het certificaat toekent <i>Testcentrum erkend door de Vlaamse overheid</i>	Naam en rechtspositie van de regionale instantie die de accreditatie/erkenning van het certificaat verzorgt Vlaams Ministerie voor Werk en Sociale Economie <i>Koning Albert II laan 35 bus 21 1030 Brussel</i>
Niveau van het certificaat (nationaal of internationaal) <i>Vlaams niveau</i> <i>EVC (Erkenning van Verworven Competenties)</i>	Beoordelingscore / minimumvereisten <i>Alle competenties zoals beschreven in punt 3 moeten worden bewezen.</i>

Internationale of Europese reglementering**Juridische grondslag**

- *Besluit van de Vlaamse Regering van 23 september 2005 tot uitvoering van het decreet van 30 april 2004 betreffende het verwerven van een titel van beroepsbekwaamheid (= ervaringsbewijs)*
- *Ministerieel besluit van 5 maart 2007 tot bepaling van de standaard voor de titel van uitsnijder-uitbener (= ervaringsbewijs)*

6. Erkend traject waardoor het certificaat verkregen is

Beschrijving gevolgde trajecten	Percentage van het totale programma (%)	Duur (uren/weken/maanden/jaren)
Assessment van verworven competenties (EVC)	100	Max. 5 uur
Totale duur van het assessment dat tot het certificaat heeft geleid		Max. 5 uur

Aanvullende informatie

Het assessment werd ontwikkeld volgens de standaard uitsnijder-uitbener, zoals opgesteld en goedgekeurd door werknemersvertegenwoordigers en werkgeversvertegenwoordigers uit de sector. Het assessment bestaat uit een optionele beoordeling van een portfolio en de eigenlijke afname van een assessment door 2 beoordelaars volgens de standaard uitsnijder-uitbener.

Meer informatie beschikbaar op:

www.ervaringsbewijs.be

Vlaams overzicht van Europass-Certificaatsupplementen

Hier kun je de Vlaamse Europass-Certificaatsupplement downloaden in verschillende talen en vind je een beschrijving van het nationale en regionale systeem voor kwalificaties:

www.europass-vlaanderen.be/cs