**Katholiek Onderwijs Vlaanderen**

**Dienst Curriculum & vorming**

Team secundair onderwijs

2025-04-24

Inspiratiedocument stage-activiteitenlijst Slagerij-Traiteurtechnieken

# Inleiding

De activiteitenlijst is een verplicht onderdeel van de stageovereenkomst en dient in de eerste plaats om afspraken te maken tussen school, leerling en stagegever. Inhoud, vormgeving en taalgebruik moeten ervoor zorgen dat de activiteitenlijst effectief wordt gebruikt door de drie partijen.

Om tot een stage-activiteitenlijst te komen zien we drie stappen:

De pedagogische begeleiding heeft dit inspiratiedocument opgemaakt waarin een uitgebreide lijst van doelgerichte activiteiten is opgenomen. Bij de opmaak van het inspiratiedocument is nagegaan welke activiteiten bij een stagegever een meerwaarde hebben voor het leerproces van de leerling en kunnen worden uitgevoerd door de stagiair. Het inspiratiedocument dient enkel als voorbeeld en ter ondersteuning van scholen. Het is in elk geval niet opgezet als een afvinklijst.

De vakgroep maakt een schooleigen activiteitenlijst op. Daarbij wordt in de context van de school (bv. beginsituatie van de leerlingengroep, uitgestippelde leerlijn, aanwezige infrastructuur) en stagebedrijven nagegaan welke activiteiten relevant kunnen zijn, welke activiteiten zeker aan bod moeten komen tijdens de stage … Het inspiratiedocument wordt in deze fase gereduceerd of aangevuld tot die stage-activiteiten waarop de school concreet wil inzetten. De schooleigen activiteitenlijst kan worden ingezet als een instrument om stagegevers te recruteren en selecteren.

De stagebegeleider of de vakleraar maakt een individuele activiteitenlijst op waarbij een selectie wordt gemaakt van activiteiten die effectief zullen worden uitgevoerd door een specifieke stagiair (vanuit de beginsituatie van de leerling) bij een specifieke stagegever (in functie van de mogelijkheden van de stagegever). Het is die individuele activiteitenlijst die onderdeel uitmaakt van de stageovereenkomst.

In de [leidraad stage-activiteitenlijsten](https://pro.katholiekonderwijs.vlaanderen/download/content/28d44617-b519-4622-9e26-9f2e9ca6ee91/attachments/leidraad_activiteitenlijsten.pdf) vind je reflectievragen om tot een stage-activiteitenlijst te komen en bijkomende achtergrondinformatie.

# Context

Contexten waarin de stage kan plaatsvinden:

* ambachtelijke slagerij;
* slagerij van een grootwarenhuis;
* vleesverwerkende voedingsindustrie;
* uitsnijderij.

# Activiteitenlijst

|  |  |
| --- | --- |
| **Activiteit** | **Leerplandoel(en)** |
| **Overkoepelende vaardigheden** |  |
| De leerlingen leeft de afspraken op de werkplek na zoals   * kledij; * stiptheid; * communicatie met collega’s; * persoonlijke hygiëne. | III-SlTr-da LPD 2, 3 |
| **Vaktechnisch handelen in slagerij** |  |
| De leerling houdt zijn/haar werkplek in orde. | III- SlTr-da LPD 6 |
| De leerling voert voorbereidende werkzaamheden uit in de slagerij zoals   * grondstoffen selecteren en voorbereiden; * materiaal en toestellen selecteren en hanteren. | III-SlTr-da LPD 7 |
| De leerling past technieken toe bij het uitsnijden en uitbenen van karkassen en vleesstukken in functie van de bestemming. | III-Sltr-da LPD 8 |
| De leerling werkt deelstukken af voor verdere bereiding of verkoop. | III-SlTr-da LPD 9 |
| De leerling maakt vleesbereidingen klaar en past technieken toe zoals marineren, paneren en omhullen, larderen, hakken, malen, versnijden, samenstellen, afvullen en afbinden, portioneren. | III-SlTr-da LPD 10 |
| De leerling maakt vleesproducten klaar zoals   * rauwe en gekookte zouterijproducten, kookworsten en vleesbroden, droge worsten; * lever-, bloed- en geleibereidingen. | III-SlTr-da LPD 11 |
| De leerling past technieken toe zoals pekelen, droogzouten, vacuümzouten, nazouten, drogen, pasteuriseren, voorgaren, verhitten, rijpen, roken. | III-SlTr-da LPD 11 |
| De leerling maakt traiteurgerechten klaar. | III-SlTr-da LPD 12 |
| De leerling controleert de kwaliteit van het proces en het eindproduct aan de hand van testen en stelt verbeteringen voor zoals   * productietechnische verbeteringen; * optimaliseren van samenstelling rekening houdend met de functionele eigenschappen van voedingsbestanddelen; * verbeteringen in functie van conservering. | III-SlTr-da LPD 4+, 14,  III-NatS’-da LPD 1C, 8C, 9C |
| **Klantvriendelijk handelen in de winkel** |  |
| De leerling versnijdt, garneert, verpakt en presenteert afgewerkte producten in de verkoopruimte. | III-SlTr-da LPD 15 |
| De leerling informeert klanten over het verkoopassortiment en handelt klantvriendelijk. | III-SlTr-da LPD 16 |
| De leerling neemt de bestelling op, verkoopt en rekent af. | III-SlTr-da LPD 17 |
| **Economisch en duurzaam handelen in economaat / slagerij / winkel** |  |
| De leerling werkt kostenbewust zoals   * zuinig omspringen met grondstoffen; * efficiënt gebruik van materiaal en toestellen. | III-SlTr-da LPD 18 |
| De leerling ontvangt en controleert karkassen en stukken vlees. | III-SlTr-da LPD 21 |
| De leerling etiketteert goederen en producten. | III-SlTr-da LPD 22,  III-NatS’-da LPD 5C |
| De leerling organiseert en controleert de voorraad. | III-SlTr-da LPD 22 |
| De leerling maakt een bestelbon op. | III-SlTr-da LPD 23 |
| **Voedsel- en arbeidsveilig handelen in slagerij / winkel** |  |
| De leerling werkt voedselveilig zoals   * HACCP-regels naleven; * administratie nauwkeurig bijhouden. | III-SlTr-da LPD 24 |
| De leerling reinigt en ontsmet materialen en ruimtes. | III-SlTr-da LPD 25 |
| De leerling werkt arbeidsveilig en ergonomisch. | III-SlTr-da LPD 26 |