

Slager-charcutier

7de leerjaar
VII-SlCh

BRUSSEL

D/2025/13.758/104

Versie januari 2025

1 Inleiding

De uitrol van de modernisering secundair onderwijs gaat gepaard met een nieuwe generatie leerplannen. Leerplannen geven richting en laten ruimte. Ze faciliteren de inhoudelijke dynamiek en de continuïteit in een school en lerarenteam. Ze garanderen binnen het kader dat door de Vlaamse regering werd vastgelegd voldoende vrijheid voor schoolbesturen om het eigen pedagogisch project vorm te geven vanuit de eigen schoolcontext. Leerplannen zijn ingebed in het vormingsconcept van de katholieke dialoogschool. Ze versterken het eigenaarschap van scholen die d.m.v. eigen beleidskeuzes de vorming van leerlingen gestalte geven. Leerplannen laten ruimte voor het vakinhoudelijk en pedagogisch-didactisch meesterschap van de leraar, maar bieden ondersteuning waar nodig.

1.1 Het leerplanconcept: vijf uitgangspunten

Leerplannen vertrekken vanuit het **vormingsconcept** van de katholieke dialoogschool. Ze laten toe om optimaal aan te sluiten bij het pedagogisch project van de school en de beleidsbeslissingen die de school neemt vanuit haar eigen visie op onderwijs (taalbeleid, evaluatiebeleid, zorgbeleid, ICT-beleid, kwaliteitsontwikkeling, keuze voor vakken en lessen ...).

Leerplannen ondersteunen **kwaliteitsontwikkeling**: het leerplanconcept spoort met kwaliteitsverwachtingen van het Referentiekader onderwijskwaliteit (ROK). Kwaliteitsontwikkeling volgt dan als vanzelfsprekend uit keuzes die de school maakt bij de implementatie van leerplannen.

Leerplannen faciliteren een **gerichte studiekeuze**. De leerplandoelen sluiten aan bij de verwachte competenties van leerlingen in een bepaald structuuronderdeel. De feedback en evaluatie bij de realisatie ervan beïnvloeden op een positieve manier de keuze van leerlingen na elke graad.

Leerplannen gaan uit van de **professionaliteit** van de leraar en het **eigenaarschap** van de school en het lerarenteam. Ze bieden voldoende ruimte voor eigen inhoudelijke keuzes en een eigen didactische aanpak van de leraar, het lerarenteam en de school.

Leerplannen borgen de **samenhang** in de vorming. Die samenhang betreft de verticale samenhang (de plaats van het leerplan in de opbouw van het curriculum) en de horizontale samenhang tussen vakken binnen structuuronderdelen of over structuuronderdelen heen. Op die manier faciliteren en stimuleren de leerplannen leraren om over de vakken heen samen te werken en van elkaar te leren.

1.2 De vormingscirkel – de opdracht van secundair onderwijs

De leerplannen vertrekken vanuit een gedeelde inspiratie die door middel van een vormingscirkel wordt voorgesteld. We 'lezen' de cirkel van buiten naar binnen.

- Een lerarenteam werkt in een katholieke dialoogschool die onderwijs verstrekt vanuit een **specifieke traditie**. Vanuit het eigen pedagogisch project kiezen leraren voor wat voor hen en hun school goed onderwijs is. Ze wijzen leerlingen daarbij de weg en gebruiken daarvoor **wegwijzers**. Die zijn een inspiratiebron voor leraren en zorgen voor een Bijbelse 'drive' in hun onderwijs.



- De kwetsbaarheid van leerlingen ernstig nemen betekent dat elke leerling **belooftevol** is en alle leerkansen verdient. Die leerling is **uniek als persoon** maar ook **verbonden** met de klas, de school en de bredere samenleving. Scholen zijn **gastvrije plaatsen** waar leerlingen en leraren elkaar ontmoeten in diverse contexten. De leraar vormt zijn leerlingen vanuit een **genereuze** attitude, hij geeft om zijn leerlingen en hij houdt van zijn vak. Hij durft af en toe de gebaande paden verlaten en stimuleert de **verbeelding en creativiteit** van leerlingen. Zo zaait hij door zijn onderwijs de kiemen van een hoopvolle, **meer duurzame en meer rechtvaardige wereld**.
- Leraren vormen leerlingen door middel van leerinhouden die we groeperen in negen **vormingscomponenten**. De aaneengesloten cirkel van vormingscomponenten wijst erop dat vorming een geheel is en zich niet in schijfjes laat verdelen. Je kan onmogelijk over taal spreken zonder over cultuur bezig te zijn; wetenschap en techniek hebben een band met economie, wiskunde, geschiedenis ... Dwarsverbindingen doorheen de vakken zijn belangrijk. De vormingscirkel vormt dan ook een dynamisch geheel van elkaar voortdurend beïnvloedende en versterkende componenten.
- Vorming is voor een leraar nooit te herleiden tot een cognitieve overdracht van inhouden. Zijn meesterschap en passie brengt een leraar ertoe om voor iedere leerling de juiste woorden en gebaren te zoeken om **de wereld te ontsluiten**. Hij introduceert leerlingen in de wereld waarvan hij houdt. Een leraar zorgt er bijvoorbeeld voor dat leerlingen kunnen worden gegrepen door de cultuur van het Frans of door het ambacht van een metselaar. Hij initieert leerlingen in een wereld en probeert hen zover te brengen dat ze er hun eigen weg in kunnen vinden.
- Een leraar vormt leerlingen als **individuele leraar**, maar werkt ook binnen **lerarenteams** en binnen een **beleid van de school**.
- De uiteindelijke bedoeling is om **alle leerlingen** kwaliteitsvol te vormen. Leerlingen zijn dan ook het hart van de vormingscirkel, zij zijn het op wie we inzetten. Zij dragen onze hoop mee: de nieuwe generatie die een meer duurzame en meer rechtvaardige wereld zal creëren.



1.3 Ruimte voor leraren(teams) en scholen

De leraar als professional, als meester in zijn vak krijgt vrijheid om samen met zijn collega's vanuit de leerplannen aan de slag te gaan. Hij kan eigen accenten leggen en differentiëren vanuit zijn passie, expertise, het pedagogisch project van de school en de beginsituatie van zijn leerlingen.

De leerplandoelen zijn noch chronologisch, noch hiërarchisch geordend. Ze laten ruimte aan het lerarenteam en de individuele leraar om te bepalen welke leerplandoelen op welk moment worden samengenomen, om didactische werkvormen te kiezen, contexten te bepalen, eigen leerlijnen op te bouwen, vakoverschrijdend te werken, en flexibel om te gaan met een indicatie van onderwijstijd.

1.4 Differentiatie

Om optimale leerkansen te bieden is **differentiëren** van belang in alle leerlingengroepen. Leerlingen voor wie dit leerplan is bestemd, behoren immers wel tot dezelfde doelgroep, maar bevinden zich niet noodzakelijk in dezelfde beginsituatie. Zij hebben een niet te onderschatten – maar soms sterk verschillende – bagage mee vanuit de onderliggende graad, de thuissituatie en vormen van informeel leren.

Het is belangrijk om zicht te krijgen op die aanwezige kennis en vaardigheden en vanuit dat gegeven, soms gedifferentieerd, verder te bouwen. Positief en planmatig omgaan met verschillen tussen leerlingen verhoogt de motivatie, het welbevinden en de leerwinst voor elke leerling.

De leerplannen bieden kansen om te differentiëren door te verdiepen en te verbreden en door de leeromgeving aan te passen. Ze nodigen ook uit om te differentiëren in evaluatie.

Differentiatie door te verdiepen en te verbreden

Sommige leerlingen denken meer conceptueel en abstract. Andere leerlingen komen vanuit een meer concrete benadering sneller tot inzichtelijk denken. Variëren in abstractie spreekt leerlingen aan op hun capaciteiten en daagt hen uit om van daaruit te groeien.

Daarnaast bieden leerplannen kansen om de complexiteit van leerinhouden aan te passen. Dat kan door een complexere situatie te schetsen, een minder ingewikkelde bewerking of handeling voor te stellen, of door meer kennis of vaardigheden aan te bieden om leerlingen uit te dagen.

De ene context kan betekenisvol zijn voor een leerlingengroep, terwijl een andere context dan weer betekenisvoller kan zijn voor een andere leerlingengroep. Leerinhouden in verschillende contexten aanbrenge biedt kansen om leerlingen aan te spreken op hun interesses en daagt hen tegelijk uit om andere interesses te verkennen en zo hun horizon te verruimen.

In 'extra' wenken bij de leerplandoelen en in beperkte mate ook via keuzeleerplandoelen bieden we je inspiratie om te differentiëren door te verdiepen en te verbreden.

Differentiatie door de leeromgeving aan te passen

Doordachte variatie in werkvormen (groepswork, individueel, auditief, visueel, actief ...) vergroot de kans dat leerdoelen worden gerealiseerd door alle leerlingen. Het helpt hen bovendien ontdekken welke manieren van leren en informatie verwerken best bij hen passen.

De ene leerling kan snel of zelfstandig werken, de andere heeft meer tijd of begeleiding nodig. Variëren in de mate van ondersteuning, gericht aanbieden van hulpmiddelen (voorbeeld, schrijfkaders, stappenplannen ...) en meer of minder tijd geven, daagt leerlingen uit op hun niveau en tempo.

Leerlingen op hun niveau en vanuit eigen interesses laten werken kan door te differentiëren in product, bijvoorbeeld door leerlingen te laten kiezen tussen opdrachten die leiden tot verschillende eindproducten.

Het samenstellen van groepen kan een effectieve manier zijn om te differentiëren. Rekening houden met verschil in leerdoelen en leerlingenkenmerken laat leerlingen toe van en met elkaar te leren.

Technologie kan al die vormen van differentiatie ondersteunen. Zo kunnen leerlingen op hun maat werken met digitale leermiddelen zoals educatieve software of online oefenprogramma's.

Differentiatie in evaluatie

Tenslotte laten de leerplannen toe te differentiëren in [evaluatie](#) en feedback. Evalueren is beoordelen om te waarderen, krachtiger te maken en te sturen.

Na de afronding van een lessenreeks of na een langere periode gaan leraren door middel van summatieve evaluatie na waar leerlingen staan. De keuze van een evaluatie- en feedbackvorm is afhankelijk van de vooropgestelde doelen.

Formatieve evaluatie is geïntegreerd in het leerproces en gaat uit van een actieve betrokkenheid van leraar en leerling. Het zet leerlingen aan het denken over hun vorderingen en laat leraren toe om tijdens het leerproces effectieve feedback te geven. Door middel van formatieve evaluatie krijgen leraren een goed zicht op het leerproces van leerlingen zodat ze het verder gericht en waar nodig kunnen bijsturen. Het is



bovendien een rijke bron voor leraren om te reflecteren over de eigen onderwijspraktijk en de eigen pedagogisch-didactische aanpak bij te sturen.

1.5 Opbouw van leerplannen

Elk leerplan is opgebouwd volgens een vaste structuur. Alle onderdelen maken inherent deel uit van het leerplan. Schoolbesturen van Katholiek Onderwijs Vlaanderen die de leerplannen gebruiken, verbinden zich tot de realisatie van het gehele leerplan.

De **inleiding** licht het leerplanconcept toe en gaat dieper in op de visie op vorming, de ruimte voor leraren(teams) en scholen en de mogelijkheden tot differentiatie.

De **situering** geeft aan waarop het leerplan is gebaseerd en beschrijft o.a. de beginsituatie en de plaats in de lessentabel.

In de **pedagogisch-didactische duiding** komen o.a. inbedding in het vormingsconcept, de krachtlijnen, de opbouw en aandachtspunten aan bod.

De **leerplandoelen** zijn helder geformuleerd en geven aan wat van leerlingen wordt verwacht. Waar relevant geeft een opsomming of een afbakening (★) aan wat bij de realisatie van het leerplandoel aan bod moet komen. Ook pop-ups bevatten informatie die noodzakelijk is bij de realisatie van het leerplandoel. De leerplandoelen zijn gebaseerd op de minimumdoelen van de basisvorming, de specifieke minimumdoelen, de doelen die leiden naar een beroepskwalificatie of andere doelen die in regelgeving vastliggen. Indien een leerplandoel verder gaat, vind je een '+' bij het nummer van het leerplandoel. Al die leerplandoelen zijn verplicht te realiseren. In een aantal gevallen zijn keuzedoelen opgenomen; die leerplandoelen zijn weergegeven in een grijze kleur en het nummer van het leerplandoel wordt voorafgegaan door 'K'.

De leerplandoelen zijn ingedeeld in een aantal rubrieken. Bovenaan elke rubriek vind je de relevante minimumdoelen van de basisvorming, de specifieke minimumdoelen, de doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties of andere doelen die in regelgeving vastliggen. Als leraar hoef je je die taal niet eigen te maken. Het volstaat dat je de leerplandoelen realiseert zoals opgenomen in het leerplan. Waar relevant wordt de samenhang met andere leerplannen in dezelfde graad aangegeven, evenals de samenhang met de onderliggende graad.

'Duiding' bij een leerplandoel bevat een noodzakelijke toelichting bij het doel. In pedagogisch-didactische wenken vinden leraren inspiratie om met het leerplandoel aan de slag te gaan. Een wenk 'extra' bij een leerplandoel biedt leraren inspiratie om verder te gaan dan wat het leerplandoel minimaal vraagt.

De **basisuitrusting** geeft aan welke materiële uitrusting is vereist om de leerplandoelen te kunnen realiseren.

Het **glossarium** bevat een overzicht van handelingswerkwoorden die in alle leerplannen van de graad als synoniem van elkaar worden gebruikt of meer toelichting nodig hebben. De **concordantie** geeft aan welke leerplandoelen zijn gerelateerd aan bepaalde minimumdoelen, specifieke minimumdoelen, doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties of andere doelen die in regelgeving vastliggen.

2 Situering

2.1 Beginsituatie

De volgende studierichting in de derde graad is een logische vooropleiding voor de studierichting Slager-charcutier: Slagerij.

2.2 Samenhang binnen de 7de leerjaren

Binnen het deelgebied slagerij is er een samenhang met de studierichting Culinair slager.

In de studierichting Culinair slager ligt de focus op het bereiden en verkopen van meeneemgerechten en bediening van gerechten op verplaatsing. Competenties met betrekking tot het uitbenen en versnijden van vlees, bereiden van vleesbereidingen en -producten zijn – in tegenstelling tot de studierichting Slager-charcutier – niet opgenomen als leerplandoelen bij Culinair slager.

2.3 Plaats in de lessentabel

Het leerplan is gebaseerd op doelen die leiden naar de beroepskwalificatie Slager-charcutier.

Het leerplan is gericht op 22 lesuren en is bestemd voor de studierichting Slager-charcutier. De duurtijd van die studierichting bedraagt twee semesters. Het geheel van de vorming in elke studierichting vind je terug op de [PRO-pagina](#) met alle vakken en leerplannen die gelden per studierichting.

3 Pedagogisch-didactische duiding

3.1 Slager-charcutier en het vormingsconcept

Het leerplan Slager-charcutier is ingebed in het vormingsconcept van de katholieke dialogeschool. In het leerplan ligt de nadruk op de levensbeschouwelijke, technische, sociale en economische vorming. De wegwijzers gastvrijheid, generositeit, duurzaamheid, uniciteit en verbondenheid en verbeelding maken er inherent deel van uit.

Levensbeschouwelijke vorming

Levensbeschouwelijke vorming geeft leerlingen de tijd en de ruimte om te zoeken naar wie ze zijn en wat ze zullen worden. Leerlingen maken voortdurend (ethische) keuzes. Vanuit de dialoog met de eigen leefwereld, de diverse samenleving en het christelijk geloof, geven leerlingen hun levensbeschouwelijke identiteit vorm. De zeven wegwijzers bieden hen daarbij inspiratie: uniciteit in verbondenheid, kwetsbaarheid en belofte, gastvrijheid, rechtvaardigheid, duurzaamheid, verbeelding en generositeit.

Technische vorming

De leerlingen passen technische vaardigheden toe bij het verwerken en verdelen van vlees, klaarmaken van vleesbereidingen en -producten, hanteren van materiaal, bereiden en presenteren van gerechten ...

Sociale vorming

Leerlingen zetten sociale vaardigheden in bij het werken in team en het contact met klanten. De leerlingen zijn flexibel en kunnen inspelen op wisselende klantenstromen.

Economische vorming

Leerlingen in Voeding en horeca leren als toekomstige werknemer of ondernemer economische vaardigheden om bewuste en verantwoorde keuzes te kunnen maken.

Generositeit en gastvrijheid

De voedingssector is een heel diverse wereld: veelal komen verschillende leeftijden, talen, culturen samen, zowel binnen het team als bij de klanten. Leerlingen worden uitgedaagd om in die diversiteit genereus te zijn ten opzichte van de andere. Vanuit een gastvrije houding staat de leerling open voor een diversiteit van



culturen en gewoonten. Via een correcte communicatie maakt de leerling verbinding met de klant en teamleden.

Duurzaamheid

Scholen en leerlingen werken mee aan een ecologische bewustwording zowel op school als op de leerwerkplek. Principes van korte keten zijn niet louter trends, maar zijn ingegeven vanuit de duurzaamheidsgedachte. Daarnaast worden leerlingen uitgedaagd om zuinig om te gaan met kostbare grondstoffen en energie met als doel middelen zo efficiënt mogelijk in te zetten en te streven naar zo weinig mogelijk afval en voedselverlies. De leerlingen kunnen dat principe verwoorden en argumenteren ten aanzien van hun klanten. Duurzaam, verantwoord ondernemen blijft meer dan ooit belangrijk.

Uniciteit en verbondenheid

Een goede samenwerking vertrekt vanuit een sterke identiteit en sociale betrokkenheid. Leerlingen worden extra gevormd op het vlak van sociale vaardigheden zodat ze kunnen samenwerken binnen een team en kunnen inspelen op de wensen van de klanten. Daarnaast worden leerlingen aangemoedigd om authentiek te zijn en zich niet te laten beïnvloeden.

Verbeelding

Om zich te kunnen inleven in de behoeften van klanten is het van belang dat leerlingen verbeeldend denken en handelen. Ook bij het toepassen van technieken, bij het uitoefenen van vaardigheden en tijdens het creëren is verbeelding een belangrijke wegwijzer om klanten te verrassen en verwennen.

Uit die vormingscomponenten en wegwijzers zijn de krachtlijnen van het leerplan ontstaan.

3.2 Krachtlijnen

Zinrijk en geïnspireerd

Leerlingen ontwikkelen een eigen kijk op mens, wereld en samenleving vanuit een levensbeschouwelijke inspiratie. Ze worden gevoelig voor wat betekenisvol is. Ze reflecteren over wat in hun eigen leven goed en minder goed loopt. Ze herkennen in concrete of beroepsgerichte ervaringen motieven en argumenten die hen uitnodigen en stimuleren om moreel te handelen. Ze leren openstaan voor de diepere dimensies van het leven en leren. Ze staan ook open voor levensbeschouwelijke keuzes van anderen en gaan daarover in dialoog.

Overkoepelende vaardigheden

Het betreft het toelichten van nieuwe trends en producten, volgen van procedures, kwaliteitsbewust handelen, communicatie, samenwerking en aansturen van het team. Daarnaast is er aandacht voor het samenstellen van een assortiment en het opstellen van recepturen en technische fiches.

Vaktechnisch handelen

Het plannen, organiseren en voorbereiden van werkzaamheden is essentieel. Dat veronderstelt een goede kennis van grondstoffen en materiaal, verwerking- en versnijdingstechnieken van vlees. Leerlingen maken vleesbereidingen, diverse soorten vleesproducten en eenvoudige gerechten. Ze garneren en presenteren de producten in de toonbank.

Klantgericht handelen

De leerlingen informeren de klant, nemen bestellingen op en verkopen de producten en bereidingen.

Economisch en duurzaam handelen

In het atelier en in de winkel komen aspecten van economisch en duurzaam handelen aan bod. Leerlingen leren respectvol, kostenbewust en maatschappelijk verantwoord omgaan met productiemiddelen. Ze assisteren bij de aankoop, ontvangen en controleren karkassen en stukken vlees, berekenen de kost- en verkoopprijs, maken een bestelbon op en beheren de voorraad.

Voedselveilig en arbeidsveilig handelen

Tijdens de voorbereiding, de productie, het verpakken en bewaren, het transport, het bedienen, het onderhoud ... worden de principes van arbeidsveiligheid, voedselveiligheid (HACCP) en hygiëne automatisch toegepast.

3.3 Opbouw

Het leerplan is ingedeeld volgens de hierboven vermelde krachtlijnen.

Dit leerplan biedt de ruimte om zelf keuzes te maken in het clusteren van doelen en zo tot dwarsverbanden te komen. Het is niet de bedoeling om de doelen in chronologische volgorde af te werken. Maak daarover afspraken binnen de vakgroep zodat er een horizontale en verticale afstemming is.

3.4 Beginsituatie

Vanuit de logische vooropleiding (Slagerij) zijn de volgende leerplanitems in de derde graad al verworven:

- kennis en hanteren van materiaal in slagerij;
- verwerken en verdelen van vlees;
- basistechnieken bij het klaarmaken van vleesbereidingen, vleesproducten en bereide gerechten;
- klantvriendelijk handelen;
- duurzaam omgaan met productiemiddelen;
- ontvangen, controleren en beheren van goederen;
- reinigen en ontsmetten van materiaal en ruimtes;
- arbeidsveilig en ergonomisch handelen.

Voor leerlingen uit andere vooropleidingen geldt dat die inhoud extra aandacht vergen.

3.5 Aandachtspunten

Functie-inhoud van de slager-charcutier

De slager-charcutier kan zowel tewerkgesteld worden in de distributiesector (zelfstandige slager-charcutier, voedingswinkel, warenhuizen) als in de voedingsindustrie (vleesverwerkingsbedrijf, productie van vleeswaren, -bereidingen en bereide gerechten).

Je kan leerlingen laten kennismaken met die verscheidenheid door middel van bedrijfsbezoeken, het aanbieden van verschillende leerwerkplekken, gastcolleges ...

De verschillende handelingen van een slager-charcutier vergen een vakkundigheid en inzicht in technologie om vlees te verwerken. Door de productieprocessen van de verschillende [vleesbereidingen](#) en [vleesproducten](#) te vergelijken en te wijzen op de functie van de bestanddelen kan je dit inzicht versterken.

De slager-charcutier zal rekening houden met een veelheid aan voorschriften en regelgeving (arbeidsveiligheid bij het hanteren van toestellen, HACCP, milieuzorg, hygiëne, voedselveiligheid,



autocontrole...). De leerlingen reageren gepast in kritische situaties en blijven voortdurend op de hoogte van nieuwe regelgeving.

Samenhang technische en praktische vorming

Het leerplan bestaat uit leerplandoelen waarin kennis, inzichten, vaardigheden al dan niet samen aan bod komen. Technische vorming en praktische vorming gaan hand in hand en spelen op elkaar in. Zo kunnen kenniselementen aan bod komen in de praktijk, maar ook bepaalde vaardigheden in de technische vorming worden inge oefend. Een goede afstemming tussen de betrokken leraren is dus noodzakelijk.

Vaktechnisch handelen in functie van wild en gevogelte

De technieken bij het uitbenen, versnijden, bereiden van eenvoudige gerechten, vleesbereidingen en vleesproducten kunnen ook toegepast worden op wild en gevogelte.

In *rubriek 4.6* vind je enkele bijkomende leerplandoelen ter inspiratie. De keuzedoelen in combinatie met de leerplandoelen van de studierichting Slager-charcutier, gerealiseerd in de context van wild en gevogelte, stemmen overeen met de leerinhouden van de studierichting Wild- en gevogelteslager.

Werkplekieren

Verschillende vormen van werkplekieren kunnen een meerwaarde bieden voor de realisatie van dit leerplan en voor de voorbereiding op een vlotte overstap naar de arbeidsmarkt. Werkplekieren omvat een breed continuüm van leeractiviteiten die gericht zijn op het verwerven van algemene en beroepsgerichte competenties waarbij de arbeidssituatie de leeromgeving is. Het kan onder meer gaan om gesimuleerde werkomgevingen, observatie-activiteiten, praktijklessen op verplaatsing, leerlingstages ... De school heeft de ruimte om een beleid uit te stippelen over welke vormen van werkplekieren een plaats krijgen in de lespraktijk en met welk doel werkplekieren wordt ingezet.

Complementaire leerplannen

Voor het zevende leerjaar zijn complementaire leerplannen ontwikkeld zoals Communicatie en interactie, Maatschappelijke oriëntatie en Ondernemerschap. Voor de vorming van leerlingen kan het een meerwaarde zijn om bij de realisatie van leerplandoelen uit dit leerplan de link te leggen met een of meer aspecten uit de complementaire leerplannen waarvoor de school al dan niet heeft gekozen.

3.6 Leerplanpagina

Wil je als gebruiker van dit leerplan op de hoogte blijven van inspirerend materiaal, achtergrond, professionalisering en lerarennetwerken, surf dan naar de [leerplanpagina](#).



4 Leerplandoelen

4.1 Zinrijk en geïnspireerd

LPD 1 + De leerlingen reflecteren over ethische keuzes.

Wenk: Je kan aandacht hebben voor ethische keuzes die voortvloeien uit de [deontologie](#) of plichtenleer. Vanuit casussen reflecteer je met leerlingen over deontologische principes eigen aan het beroep van slager-charcutier zoals integer handelen, op ethische wijze omgaan met informatie over de gast, vertrouwen en veiligheid, het respecteren van de professionele gedragscode binnen de organisatie, hoe omgaan met normoverschrijdend gedrag of het opbouwen van een professionele relatie met collega's.

Wanneer leerlingen inzicht hebben in verschillende principes kan je hen in gesimuleerde of concrete situaties ethische keuzes laten duiden.

Wenk: Je kan met je leerlingen een klasdiscussie voeren vanuit een aangebrachte casus of naar aanleiding van een ervaring tijdens werkplekleren. Je kan, bv. in samenspraak met de leraar Godsdienst (derde graad), leerlingen kaders of modellen aanreiken om te reflecteren over morele of ethische vragen. Ze bieden leerlingen taal om ethische keuzes te bespreken.

Wenk: Je kan aan de hand van voorbeelden uit de actualiteit moeilijke of meer complexe situaties die leiden tot ethische vragen en keuzes bespreken. Naast beroepsgerelateerde onderwerpen kunnen ook meer maatschappelijke onderwerpen ter sprake komen zoals pesten op het werk, gender en herkomst, sociale wetgeving en zwartwerk, ethisch ondernemen of voeding en ethiek. Je kan die onderwerpen in verband brengen met het leerplandoel met betrekking tot werken in team (LPD 5).

LPD 2 + De leerlingen dialogeren open en constructief over levensbeschouwing, inspiratie of zingeving.

Duiding: Je kan met leerlingen in gesprek gaan over zingeving of levensbeschouwing. Wanneer je met leerlingen in dialoog gaat over zingeving, bespreek je ervaringen die betekenis of zin geven aan je leven of je bestaan. Zingeving betekent het zoeken naar de zin, de richting of het doel van het leven of van grote ervaringen, gebeurtenissen in het leven.

Duiding: Je kan met leerlingen reflecteren en in dialoog gaan over inspiratie. Inspiratie komt van het Latijnse woord 'inspirare' dat letterlijk 'inademen' of 'inblazen' van een ziel of 'geest' betekent. Waar iemand zijn inspiratie, innerlijke kracht, bezieling, enthousiasme, gedrevenheid of 'vuur' uithaalt is heel persoonlijk. Dat kan zijn uit natuur, muziek, kunst, literatuur, sport, religie, maar ook een mens of een gebeurtenis kan dienen als bron van inspiratie.

Duiding: Wanneer mensen een soort Grote houvast of een overkoepelende visie op het leven en op wat het leven zin geeft delen, dan spreek je over een levensbeschouwing. Levensbeschouwingen geven een antwoord op vragen over de oorsprong van het universum en de mens, delen opvattingen over de mens (mensbeeld) en bepalen vanuit een visie op moraal en ethiek (wat is goed en kwaad) het dagelijks handelen. In religieuze levensbeschouwingen of godsdiensten staat het bestaan van een of meerdere goden centraal en de antwoorden die daaruit voortvloeien. Seculiere levensbeschouwingen, zoals het humanisme, vertrekken vanuit de mens om zin en vorm aan het leven te geven.

Wenk: Je kan met leerlingen in dialoog gaan aan de hand van een aantal algemene vragen die hen als professionele beroepsbeoefenaar kunnen beroeren zoals:



- wat inspireert je om voor dit beroep of voor deze opleiding te kiezen?
- wat versta je onder levenskwaliteit en waar ligt voor jou de balans tussen levenskwaliteit en werk?
- wat geeft jou energie?
- wat is je persoonlijke identiteit en hoe verhoudt die zich tot je professionele identiteit en de institutionele identiteit of organisatiecultuur van het bedrijf (LPD 4)?
- hoe ga je om met stress?
- hoe kunnen mensen hoop vinden in situaties van kwetsbaarheid, bv. confrontatie met de ziekte van een collega, een overlijden van een vaste gast ...? Hoe kunnen de christelijke visie en andere levensbeschouwelijke visies je hierbij helpen?

Wenk: Je kan gebeurtenissen en ervaringen tijdens werkplekleren aangrijpen om met dit leerplandoel aan de slag te gaan. Je kan een ondernemer laten getuigen over zijn visie en inspiratie.

Wenk: In functie van het omgaan met diversiteit op de werkvloer kan je leerlingen constructief kritisch laten reflecteren over eigen en andere levensbeschouwingen.

4.2 Overkoepelende vaardigheden

Doelen die leiden naar BK

LPD 3 De leerlingen lichten nieuwe trends en producten toe.

Wenk: De leerlingen worden aangemoedigd om hun vakkennis te ontwikkelen en op de hoogte te blijven van de meest recente ontwikkelingen. Je kan hen laten kennismaken met via specifieke websites, vaktijdschriften, zich laten abonneren op nieuwsbrieven of sociale media kanalen, pod casts ... en hen kritisch laten omgaan met informatie. Je kan met de klas een eigen kanaal aanmaken om nieuwe trends en producten te posten.

Wenk: Je kan nieuwe trends en producten verkennen door ze te (laten) demonstreren (gastdocent, bedrijfsbezoek, bezoek aan een vakbeurs, studiereis ...).

Wenk: De leerlingen kunnen aan de hand van een opdracht een nieuwe trend of product voorstellen voor de medeleerlingen en - indien haalbaar – laten uitvoeren tijdens de praktijk.

Wenk: De leerlingen kunnen een nieuw of aangepast product ontwikkelen aangepast aan nieuwe trends en producten. Bv. een vleesbereiding of – product zonder nitriet, een vegetarisch of hybride (gemengd dierlijk en plantaardig eiwit) product of maaltijd

LPD 4 De leerlingen handelen kwaliteitsbewust volgens procedures en organisatiecultuur.

Wenk: Je kan aan de hand van een werkplaatsreglement (school) of arbeidsreglement (werkplekleren) de voorgeschreven procedures en huisregels bespreken, het belang ervan benadrukken en samen met de leerlingen klasafspraken opstellen.

Wenk: Er is een verschil tussen de school en de werkplekken met betrekking tot

organisatiecultuur. Het is belangrijk om daar aandacht aan te besteden (b.v. verzorgd voorkomen en bedrijfskledij van bepaalde functies t.o.v. de uitstraling van het bedrijf, afspraken i.v.m. haartooi en tatoeages, regels op vlak van roken, gsm-gebruik, middelengebruik, sociale media ...).

Wenk: Kwaliteitsbewust werken start bij het zorgvuldig opvolgen van de werkinstructiefiche: lezen van de instructie, klaarzetten van grondstoffen, afwegen van hoeveelheden, stappenplan volgen of tijdsplanning respecteren.

Wenk: De leerlingen zijn zich bewust van het belang van kwaliteit en kwaliteitsnormen (bv. ISO-normen, [PDCA-cyclus](#)). Je kan de leerlingen laten nagaan hoe werkplekken reviews en mondelinge feedback van de gasten inzetten om de kwaliteit te verbeteren.

Wenk: Aan de hand van visuele, geur- en temperatuurcontroles kan je het productieproces van bereidingen en producten opvolgen. Daarnaast kan je afgewerkte producten laten controleren op beschadigingen of productiefouten (bv. controle hermeticiteit bij conserven, PH-meting).
Je kan verwijzen naar de samenstellingsnormen die per vleesproduct en -bereiding door de wet vastgelegd zijn.
Door het voeren van smaaktesten leer je de leerlingen proeven en smaken verwoorden.

LPD 5 De leerlingen communiceren respectvol en werken efficiënt samen binnen het team.

Wenk: Criteria voor respectvol en efficiënt samenwerken: zich flexibel aanpassen aan een veranderend team of werkschema, hulp of advies vragen, feedback opvolgen, respect tonen voor collega's (zich verplaatsen in de positie of functie van de collega), gepast reageren (hulp bieden, afstand houden, relativieren), correct handelen in stresssituaties ...

Wenk: Je kan leerlingen ook vertrouwd maken met hulpmiddelen zoals generatieve AI, vertaalsoftware of apps om functionele communicatieve vaardigheden in een andere taal te ondersteunen. Aan de hand van opnames van instructiemomenten of teambesprekingen kan je communicatietechnieken analyseren en goede praktijken benadrukken.

Wenk: Je kan de basisprincipes van instructie, feedback en motivatie inoefenen via een praktische opdracht en leerlingen afwisselend een leidinggevende taak toewijzen zodat ze de basisprincipes kunnen inoefenen (bv. verantwoordelijke voor de productie, HACCP-verantwoordelijke).

Wenk: Je kan de leerlingen een voorbereiding laten maken en een instructie met behulp van vaktermen laten uitschrijven.

Wenk: Reflectievragen om leerlingen te doen nadenken over hun rol als leidinggevende:

- is de opdracht voor mezelf duidelijk?
- geef ik zelf het goede voorbeeld?
- begrijpen de medewerkers de opdracht? Is de instructie duidelijk?
- hoe kan ik medewerkers motiveren en enthousiasmeren?
- hoe geef ik feedback en zorg ik ervoor dat de medewerker zijn gedrag bijstuurt? Is er voldoende vertrouwen en ruimte voor feedback?
- hoe kan ik zorgen voor een goede teamgeest en werksfeer?



Wenk: Je kan aan de hand van een teamoverleg een peerevaluatie houden: Wat ging goed? Wat kon beter? Je kan de leerling die verantwoordelijk was dit laten voorbereiden en modereren.

LPD 6 + De leerlingen stellen een assortiment samen met inbegrip van het opstellen van recepturen en technische fiches.

Wenk: Je kan aan de hand van een foto van een toonbank van een slager-charcutier de assortimentsdimensies bespreken:

- hoeveel van de toonbank wordt ingenomen door vers vlees?
- wat is de verhouding van vleesproducten ten opzichte van vleesbereidingen en bereide gerechten?
- hoe uitgebreid is het assortiment van de vleesbereidingen, vleesproducten en bereide gerechten?
- wordt er gewerkt met een suggestie van de week?

Wenk: De leerlingen leren een assortiment samenstellen volgens de doelgroep, seizoen, geografische regio en bedrijfsstrategie.

In een volgende stap kunnen ze dat in detail uitwerken aan de hand van een technische fiche met benodigdheden en portionering, bereidingswijze met vaktermen, kostprijsberekening, voedingswaarde of allergenen.

Ze kunnen daarna het assortiment voorstellen via ICT-vaardigheden, plastische technieken ... Je kan aandacht besteden aan de correcte omschrijving en het taalregister in overeenstemming met de uitstraling van de zaak.

4.3 Vaktechnisch handelen

Doelen die leiden naar BK

LPD 7 + De leerlingen plannen, organiseren en coördineren activiteiten.

Duiding: In de derde graad leren de leerlingen ordelijk werken, plannen, organiseren, efficiënt werken, hun eigen werk controleren ... In het 7de leerjaar wordt daarop verder gebouwd maar wordt meer de focus gelegd op het organiseren en coördineren. Aspecten van communicatie en leiding geven komen aan bod in LPD 5 **Fout! Verwijzingsbron niet gevonden..**

Wenk: Je kan de leerlingen een opdracht laten maken waarbij ze de werkzaamheden inschatten (afhankelijk van de context rekening houden met reservaties, statistieken, wensen klant), een werkplanning en werkvolgorde (met tijdsinschatting) opmaken met behulp van sjablonen (stappenplan, [productiefiche](#)).

Je kan rekening houden met de doelgroep, personeelskost, type zaak ...

LPD 8 De leerlingen selecteren grondstoffen.

★ Warenkennis

Wenk: Via dit leerplandoel maken de leerlingen een selectie van grondstoffen in functie

van het maken van vleesbereidingen, vleesproducten en bereide gerechten. Dat veronderstelt een goede warenkennis van de gebruikte producten. De soorten vlees en de kenmerken van vers vlees kan je behandelen in samenhang met LPD 27.

Wenk: Afhankelijk van het product dat wordt bereid (zie LPD 11 t.e.m. 20), zullen specifieke grondstoffen aan bod komen (bv. verschillende soorten darmen bij droge worsten, soorten bindmiddelen in leverbereiding en kookworst).

Wenk: Je kan oog hebben voor vlees en andere grondstoffen die lokaal en duurzaam geteeld zijn. Dat kan worden gekoppeld aan een bezoek aan de producent.

Wenk: Je kan dit leerplandoel in samenhang zien met LPD 25 zodat leerlingen in functie van het budget op basis van een vooropgestelde *foodcost* grondstoffen kiezen.

Wenk: Je kan aandacht besteden aan convenience producten (bv. kant en klare kruidenmengeling met hulpstoffen, voorgesneden groenten, basisfond ...): Hoe kunnen die grondstoffen bijdragen tot een efficiëntere productie? Welke kleine ingrepen kunnen bijdragen tot een kwaliteitsverhoging? Je kan bij het vergelijken van grondstoffen die geen bewerking hebben ondergaan en convenienceproducten aandacht hebben voor de verschillende grondstoffenkost, personeelskost en energiekost maar ook via een organoleptische proef de kwaliteit vergelijken.

Wenk: Een goede selectie van leveranciers staat voorop. De leerlingen kunnen leveranciers vergelijken op basis van kwaliteit, dienstverlening, prijs ...

Wenk: De leerlingen leren nieuwe producten, smaken uit de wereldkeuken of andere culturen ontdekken door ze te verwerken in het aanbod of assortiment.

LPD 9 De leerlingen selecteren en hanteren materiaal en toestellen.

3de graad: III-Sla-a LPD 8

Wenk: Via dit leerplandoel maken leerlingen de juiste selectie en hanteren ze materiaal en toestellen in de infrastructuur van de slager-charcutier. In **Fout!** **Verwijzingsbron niet gevonden.** LPD 31 wordt de focus gelegd op het reinigen in functie van voedselveiligheid, in LPD 32 ligt de nadruk op arbeidsveiligheid.

Wenk: Afhankelijk van het product dat wordt bereid (zie LPD 11 t.e.m. 20), zullen specifieke toestellen aan bod komen (bv. vulbus bij afvullen van worsten, autoclaaf bij conserven).

Wenk: De leerlingen kunnen kennis maken met specifieke toestellen die niet beschikbaar zijn op school (bv. autoclaaf, pelmachine, lintzaag ...) via een bedrijfs- of beursbezoek.

Wenk: Je kan met behulp van instructiekaarten (of QR-code die verwijst naar een digitale kaart) per toestel informatie geven over de kostprijs, gebruiksaanwijzing, mogelijke risico's en reinigingsvoorschriften.

LPD 10 De leerlingen verwerken karkassen of stukken vlees en verdelen de stukken volgens hun classificatie en aard.

★ Uitsnijden, uitbenen, afwerken, snijden



3de graad: III-Sla-a LPD 7; 9

- Wenk: Je kan de leerlingen technieken laten inoefenen zoals ontvetten, kantsnijden, ontvliezen, pellen, ontzwoerden en verwijderen van bloeditstoringen, klieren, beensplinters en kraakbeen.
Bij het verkoopklaar maken verdelen de leerlingen de vleesdelen volgens bestemming en oefenen ze in portioneren.
Daartoe dienen de leerlingen een inzicht te hebben in de anatomie van de dieren en de verschillende stukken kunnen categoriseren volgens klasse en toepassing.
- Wenk: Je kan aandacht besteden aan het afwerken, verwerken en verkoopklaar maken van orgaanvlees.

LPD 11 De leerlingen maken vleesbereidingen, vermalen en stellen samen volgens receptuur en doen geregeld visuele, geur- en temperatuurcontroles.

3de graad: III-Sla-a LPD 11

- Wenk: Technieken eigen aan vleesbereidingen: marineren, paneren en omhullen, larderen, hakken, malen, versnijden, samenstellen, afvullen en afbinden, portioneren.
Maak een gerichte selectie van bereidingen zodat alle technieken evenwichtig aan bod komen.
Je kan die technieken toepassen bij het bereiden van vleesanalogen in functie van een vegetarisch, veganistisch of plant-based voedingspatroon.
- Wenk: Bespreek aan de hand van een basisrecept de samenstelling (wettelijk bepaald) en de functie van grondstof(fen) of technieken (voedingstechnologie).
Je kan aandacht besteden aan de reductie van zout, suiker, vet en additieven.

LPD 12 De leerlingen maken rauwe en gekookte zouterijproducten.

- Wenk: Technieken eigen aan rauwe zouterijproducten: (snel)pekelen, droogzouten, vacuümzouten, trommelzouten, doseerzouten, enten van pekel, nazouten, ontzouten, drogen, koken, uitbenen, opnaaien, trommelen, malaxeren, vormen.
Technieken eigen aan gekookte zouterijproducten: aderspuiting, spierspuiting, trommelzouten, uitbenen, opnaaien, trommelen, malaxeren, vormen, koken of verhitten.
Maak een gerichte selectie van producten zodat alle technieken evenwichtig aan bod komen.
Je kan die technieken toepassen bij het bereiden van vleesanalogen in functie van een vegetarisch, veganistisch of plant-based voedingspatroon.
- Wenk: Bespreek aan de hand van een basisrecept de samenstelling (wettelijk bepaald) en de functie van grondstof(fen) en/of technieken (voedingstechnologie).
Je kan aandacht besteden aan de reductie van zout, suiker, vet en additieven.

LPD 13 De leerlingen maken kookworsten en vleesbroden.

- Wenk: Technieken eigen aan kookworsten en vleesbroden: bereiding van degen, afvullen, verhitten, afkoelen, afwerken.
Maak een gerichte selectie van producten zodat alle technieken evenwichtig aan

bod komen.

Je kan die technieken toepassen bij het bereiden van vleesanalogen in functie van een vegetarisch, veganistisch of plant-based voedingspatroon.

Wenk: Bespreek aan de hand van een basisrecept de samenstelling (wettelijk bepaald) en de functie van grondstof(fen) of technieken (voedingstechnologie).
Je kan aandacht besteden aan de reductie van zout, suiker, vet en additieven.

LPD 14 De leerlingen maken droge worsten.

Wenk: Technieken eigen aan droge worsten: bereiden en afwerken van massa, afvullen en binden, rijpen, koud roken, drogen en narijpen.

Maak een gerichte selectie van worsten zodat alle technieken evenwichtig aan bod komen.

Je kan die technieken toepassen bij het bereiden van vleesanalogen in functie van een vegetarisch, veganistisch of plant-based voedingspatroon.

Wenk: Bespreek aan de hand van een basisrecept de samenstelling (wettelijk bepaald) en de functie van grondstof(fen) en/of technieken (voedingstechnologie).
Je kan aandacht besteden aan de reductie van zout, suiker, vet en additieven.

LPD 15 De leerlingen maken leverbereidingen.

Wenk: Technieken eigen aan leverbereidingen: deeg bereiden, vormen, bakken of stomen.

Maak een gerichte selectie van bereidingen zodat alle technieken evenwichtig aan bod komen.

Je kan die technieken toepassen bij het bereiden van vleesanalogen in functie van een vegetarisch, veganistisch of plant-based voedingspatroon.

Wenk: Bespreek aan de hand van een basisrecept de samenstelling (wettelijk bepaald) en de functie van grondstof(fen) of technieken (voedingstechnologie).
Je kan aandacht besteden aan de reductie van zout, suiker, vet en additieven.

LPD 16 De leerlingen maken bloedbereidingen.

Wenk: Technieken eigen aan bloedbereidingen: bereiden van mengsel, garen en verkleinen van zwoerd, afvullen en binden, garen, afkoelen, naroken.

Maak een gerichte selectie van bereidingen zodat alle technieken evenwichtig aan bod komen.

Je kan die technieken toepassen bij het bereiden van vleesanalogen in functie van een vegetarisch, veganistisch of plant-based voedingspatroon.

Wenk: Bespreek aan de hand van een basisrecept de samenstelling (wettelijk bepaald) en de functie van grondstof(fen) of technieken (voedingstechnologie).
Je kan aandacht besteden aan de reductie van zout, suiker, vet en additieven.

LPD 17 De leerlingen maken geleibereidingen.

Wenk: Technieken eigen aan geleibereidingen: reinigen en voorzouten (orgaan)vlees, bereiden en klaren gelei, vormen.



Maak een gerichte selectie van bereidingen zodat alle technieken evenwichtig aan bod komen.

Je kan die technieken toepassen bij het bereiden van vleesanalogen in functie van een vegetarisch, veganistisch of plant-based voedingspatroon.

Wenk: Bespreek aan de hand van een basisrecept de samenstelling (wettelijk bepaald) en de functie van grondstof(fen) of technieken (voedingstechnologie).
Je kan aandacht besteden aan de reductie van zout, suiker, vet en additieven.

LPD 18 De leerlingen maken verhitte vleesproducten die buiten de koeling houdbaar zijn.

Wenk: Technieken eigen aan vleesproducten in conserven: afvullen en sluiten recipiënt, steriliseren, koelen. Conserveren kan in glas of blik.

Maak een gerichte selectie van producten zodat alle technieken evenwichtig aan bod komen.

Je kan die technieken toepassen bij het bereiden van vleesanalogen in functie van een vegetarisch, veganistisch of plant-based voedingspatroon.

Wenk: Bespreek aan de hand van een basisrecept de samenstelling (wettelijk bepaald) en de functie van grondstof(fen) of technieken (voedingstechnologie).
Je kan aandacht besteden aan de reductie van zout, suiker, vet en additieven.

LPD 19 De leerlingen maken vleesproducten die bestemd zijn om te worden gefrituurd.

Wenk: Technieken eigen aan vleesproducten om te frituren: bereiden, afvullen of vormen, omhullen of paneren, pasteuriseren of verhitten, afkoelen, frituren, afkoelen en invriezen.

Maak een gerichte selectie van producten zodat alle technieken evenwichtig aan bod komen.

Je kan die technieken toepassen bij het bereiden van vleesanalogen in functie van een vegetarisch, veganistisch of plant-based voedingspatroon.

Wenk: Bespreek aan de hand van een basisrecept de samenstelling (wettelijk bepaald) en de functie van grondstof(fen) of technieken (voedingstechnologie).
Je kan aandacht besteden aan de reductie van zout, suiker, vet en additieven.

LPD 20 De leerlingen maken eenvoudige gerechten klaar en beoordelen de kwaliteit van de bereiding en het eindproduct.

3de graad: III-Sla-a LPD 13

Wenk: Maak een gerichte selectie van gerechten zodat de voornaamste kooktechnieken evenwichtig aan bod komen.

Je kan die technieken toepassen bij het bereiden van vegetarische of veganistische gerechten (plant-based).

Wenk: Bij het beoordelen van de kwaliteit van de bereiding en het eindproduct kan je stilstaan bij smaken, textuur, bereidingswijze of gaarheid.

Wenk: Bij de keuze van gerechten kan je je baseren op de klassieke keuken maar je kan dat ook uitbreiden naar gerechten uit andere landen en continenten. Je kan de gastronomie van een land bespreken en specifieke grondstoffen en technieken aanleren die eigen zijn aan dat land.

LPD 21 De leerlingen presenteren vlees en slagerijspecialiteiten in de toonbank.

★ Afwerkings- en garneertechnieken

Wenk: De leerlingen oefenen in het kwaliteitsvol en creatief presenteren van vlees, vleesbereidingen, vleesproducten en gerechten.

Je kan dit toepassen bij de winkelverkoop (garneren en presenteren van producten in toonbank) of bij het garneren en presenteren van schotels of buffetten in functie van traiteurverkoop.

Wenk: Via dit leerplandoel heb je ook aandacht voor het labelen (naam product, prijs, allergenen) en aanvullen van de producten (FIFO). Je kan een toonbankvulschema opmaken in functie van arbeidsefficiëntie.

4.4 Klantgericht handelen

Doelen die leiden naar BK

LPD 22 De leerlingen nemen de bestelling van de klant op en passen verkooptechnieken toe.

Wenk: Je kan dit leerplandoel inoefenen in de didactische winkel van de school.

Wenk: Je kan enkele verkooptechnieken bespreken en voorbeelden van concrete acties zoals *upselling of cross-selling* toelichten.

Wenk: Om de rekening te maken kan je gebruikmaken van een kasregister of computer met specifieke software ... Laat de leerlingen dat in de praktijk inoefenen. De leerlingen kunnen ook eenvoudige kassaverrichtingen uitvoeren.

LPD 23 De leerlingen informeren klanten over de herkomst van het vlees en de bereidingswijze van producten en bereidingen.

Wenk: Dit leerplandoel legt in samenhang met LPD 22 de nadruk op de communicatie met de klant. De leerlingen informeren de klant mondeling over de gebruikte ingrediënten, bereidingswijze en delen mondeling mee welke allergenen werden verwerkt.

Wenk: Aandachtspunten bij het behandelen van klachten (oorzaak onderzoeken, eigen emoties onder controle houden, procedures volgen, klachten registreren, oplossingen voorstellen ...) kan je bespreken en inoefenen via een rollenspel.

Wenk: Naast de mondelinge communicatie met de gast kan je ook de schriftelijke communicatie bespreken (via mail, sociale media ...) en aan de hand van concrete voorbeelden, reviews ... aanleren hoe je gepast communiceert.

4.5 Economisch en duurzaam handelen

Doelen die leiden naar BK

LPD 24 De leerlingen gaan duurzaam om met productiemiddelen.



3de graad: III-Sla-a LPD 18

Wenk: Je kan duurzaamheid in een breed perspectief plaatsen door kritisch om te gaan met de verschillende productiemiddelen: grondstoffen, hulpstoffen, energie, water, materiaal, toestellen, infrastructuur, arbeid.

Bijvoorbeeld:

- selectie van duurzaam geproduceerde grondstoffen en verpakking (lokaal, korte keten, ecologisch, met zo weinig mogelijk verpakking ...), correct aankopen en portioneren;
- economisch (rendementsbewust) verwerken van grond- en hulpstoffen: zorgzaam omgaan, vermijden van verspilling, verwerken van overschotten;
- energiezuinig gebruiken van toestellen, zorg dragen voor materiaal, kledij ...;
- efficiënte arbeidsorganisatie;
- afval sorteren volgens richtlijnen.

Wenk: Je kan starten met een product dat niet aan de kwaliteitseisen voldoet en dat terug verkoopbaar maken zonder verlies van grondstoffenkost.

Wenk: Je kan met de leerlingen onderzoeken hoe werkplekken omgaan met duurzaamheid:

- is duurzaamheid opgenomen in de missie en visie van het bedrijf?
- in welke mate wordt dat toegepast in de verschillende bedrijfsprocessen?
- hoe wordt dat gecommuniceerd naar de klant?
- welke acties kan een bedrijf ondernemen in functie van duurzaamheid?

LPD 25 De leerlingen berekenen de kostprijs en de verkoopprijs van producten en motiveren de prijszetting.

3de graad: III-Sla-a LPD 19+

Wenk: Je kan starten met de kostprijsberekening van een product per portie of kg aan de hand van een productiefiche en dat uitbreiden naar een verkoopprijsberekening. Daarbij breng je de kostprijs van hulpstoffen en eventueel verpakking (*take a way*) in rekening.

Je kan daarnaast de waarde van het afval en uitval te berekenen (rendementstest, berekening van wastecost).

Je kan ook halffabricaten of convenienceproducten bespreken in relatie tot de arbeidskost (LPD 8).

Wenk: Bij het berekenen van de verkoopprijs kan je methodes toepassen zoals kostplusprijsmethode (bv. factormethode) en break-even prijszetting. Het is belangrijk om de samenstelling van de verkoopprijs te duiden en hoe je via prijszetting kan inspelen op de verkoop, concurrentie en doelgroep. Je kan de arbeidsintensiviteit bij het bereiden van het product inschatten zodat die kan worden verrekend in de verkoopprijs.

Wenk: Aan de hand van menu-engineering (gouden plek in de toonbank, suggestie van de week) kan je nagaan welke producten in het assortiment populair zijn, welke hun bijdrage is aan de brutowinst en welke acties nodig zijn op het vlak van prijszetting.

Wenk: Dit leerplandoel biedt kansen om functionele rekenvaardigheden en digitale

competenties in te zetten (bv. een rekenblad met al dan niet vooraf ingestelde formules, bestelprogramma school ...).

LPD 26 De leerlingen assisteren bij de aankoop van volledige dieren, karkassen of stukken vlees.

Wenk: De leerlingen staan de leidinggevende bij en ondersteunen hem.
Via dit leerplandoel verwerven ze inzicht in de aankoopprocedure van vers vlees.
Het is niet de bedoeling om de aankoop van levend vlees toe te lichten.

Wenk: Je kan dit leerplandoel in samenhang met LPD 27 behandelen en de nadruk leggen op kwaliteitskenmerken van volledige dieren, karkassen en stukken vlees.
Je kan aandacht besteden aan het rendement en de indeling in categorieën volgens bestemming.

LPD 27 De leerlingen ontvangen en controleren karkassen of stukken vlees.

Duiding: Bij aanvang van de activiteit voeren de leerlingen een controle uit op vlak van temperatuur, hoeveelheid, kwaliteit, hygiëne en versheid. Aansluitend worden de nodige gegevens geregistreerd in functie van traceerbaarheid en HACCP.

Wenk: Je kan de wettelijke reglementering op vlak van kwaliteitsnormen (kwaliteitsafwijkingen, kwaliteitsverschillen productievlees), voorschriften inzake vervoer van vlees, vleesproducten en vleesbereidingen verkennen. Denk aan pH-meting en het vaststellen van PSE of DFD. Afhankelijk van de vaststelling kan je met de leerlingen onderzoeken welke bestemming alsnog mogelijk is.

Wenk: Je kan dit leerplandoel in samenhang zien met LPD 8 en LPD 28 **Fout!**
Verwijzingsbron niet gevonden..

LPD 28 De leerlingen ontvangen, controleren en beheren goederen.

- ★ Opmenging voorraad (FIFO, FEFO, TGT, THT) en vaststelling van tekorten
Soorten voorraadkamers en vereisten
Wettelijke bepaling m.b.t. etiketteren van voorverpakte en niet-voorverpakte producten en vermelding allergenen
Verpakkings- en bewaarstechnieken

3de graad: III-Sla-a LPD 21

Wenk: Bij de opvolging van de voorraad en het beheren van goederen hebben de leerlingen aandacht voor orde en volgen ze de vervaldatum op (FIFO, FEFO, TGT, THT).

Je kan de leerlingen het belang van nauwkeurig bijhouden van de tekorten bijbrengen.

Wenk: Je besteedt best aandacht aan het correct en consequent etiketteren (in dagvoorraad of voorraadkamer) in functie van de houdbaarheid en de traceerbaarheid. Je kan daarvoor gebruik maken van het etiketteersysteem van de school.

Bespreek de basisregelgeving in verband met etiketteren van voorverpakte en niet-voorverpakte producten en het vermelden van allergenen.



Wenk: Je kan via een beurtrol de leerling taken laten opnemen in het economaat (bv. ontvangst, controle op hoeveelheid voedselveiligheid en wegbergen van de leveringen, interne bestelling klaarzetten ...), maar je kan ook in het praktijklokaal goederen controleren en de voorraad beheren (bv. visuele controle van de interne bestellingen, met behulp van meetapparatuur levering en opslagplaats controleren, beheer dagvoorraad ...).

Met behulp van software kunnen de leerlingen eenvoudige registratietechnieken uitvoeren: inventaris, verbruik, temperatuurregistratie, registratie non-conforme levering ...

Wenk: Je kan specifieke verpakkingstechnieken in functie van traiteurverkoop (bv. verpakken onder beschermende atmosfeer) bespreken.

LPD 29 De leerlingen maken bestelbonnen op.

★ Bestellingen: bestelbonnen, opmaak, opvolging, procedures en formulieren

3de graad: III-Sla-a LPD 22

Wenk: Leerlingen zetten functionele rekenvaardigheden in bij het opmaken van een bestelbon aan de hand van een [productiefiche](#), bv. bij het omrekenen van productiefiches naar een andere productiehoeveelheid.
Leerlingen hebben ook aandacht voor een juiste portionering per persoon.

Wenk: Je kan denken aan een interne bestelbon voor een bereiding of productie waarbij leerlingen al dan niet rekening moeten houden met de aanwezige voorraad en de verwachte verkoop.

Door aankooprijzen te vermelden op de bestelbon, kan je dit leerplandoel in samenhang behandelen met LPD 25 zodat leerlingen een inschatting kunnen maken van de totale kostprijs van een bestelling.

Wenk: Je kan dit leerplandoel linken aan de productieplanning en het inschatten van de potentiële vraag: hoeveel grondstoffen moet ik bestellen om aan deze vraag te voldoen?

Wenk: Je kan aan de hand van eenvoudige administratieve taken leerlingen laten kennismaken met verschillende bestelsystemen en -software (bv. bestelplatform leverancier, bestelformulier, rekenblad, intern systeem van de school ...), veel voorkomende formulieren en de opvolging ervan.

4.6 Voedselveilig en arbeidsveilig handelen

Doelen die leiden naar BK

LPD 30 De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne en passen het autocontrolesysteem toe.

- ★ Stromen en zones (flow van grondstof, personen, verpakking en afval)
Temperatuurbewaking en registratie van ontvangst tot afgewerkt product (koude en warme keten)
Autocontrole, traceerbaarheid, meldingsplicht, GMP, GHP, PVA en CCP
Gevaren (fysisch, chemisch, biologisch en allergenen)

3de graad: III-Sla-a LPD 23

Wenk: De leerlingen passen de voorschriften van persoonlijke hygiëne en arbeidskledij toe.

Wenk: De leerlingen sorteren en verwijderen afval, herbruikbare verpakking, leeggoed ... volgens de afspraken binnen school of werkplek.

Wenk: Je kan gebruik maken van een stappenplan, het reinigingsplan en de richtlijnen zoals die opgenomen zijn in de HACCP-procedure van de school en van specifieke software om de voedselveiligheid te monitoren.

Daarnaast kan je leerlingen laten kennismaken met de autocontrolelogs, selecteren welke van toepassing is en de specifieke HACCP-verplichtingen overlopen.

Je kan het nut en de rol van het FAVV bespreken en gebruik maken van de documenten en schema's die ze hebben ontwikkeld.

Wenk: De leerlingen kunnen het verband leggen tussen temperatuur en bewaring. Ze omschrijven de factoren die de groei van micro-organismen beïnvloeden. Door het uitvoeren van controletests en het nemen van stalen kan je de versheid van voedingsmiddelen of bereidingen onderzoeken.

Wenk: Via een concrete casus kunnen de leerlingen voor een productieproces van een gerecht of voor de productieruimte punten van aandacht of kritische controlepunten (CCP) noteren. Je kan dat toepassen bij een traiteurdienst op verplaatsing.

Aan de hand van die opdracht verkennen de leerlingen de belangrijkste aspecten van HACCP en passen ze die toe.

Wenk: De leerlingen nemen hun verantwoordelijkheid door bv. per praktijkbeurt een HACCP-verantwoordelijke aan te stellen, de HACCP-taken te duiden en te verdelen ...

LPD 31 De leerlingen reinigen en ontsmetten werkblad, gereedschap, toestellen en ruimtes.

3de graad: III-Sla-a LPD 24

Duiding: Bij het reinigen en ontsmetten stemmen de leerlingen de techniek, hoeveelheid en soort schoonmaakproduct af op de reinigungsopdracht en op de graad van vervuiling.

Wenk: De leerlingen verwerven inzicht in de juiste volgorde bij het uitvoeren van de vaat, het reinigen en desinfecteren en in de verschillende reinigungsproducten en dosering bij het uitvoeren van het onderhoud. Ze hebben oog voor de kostprijs van onderhoudsproducten.

Wenk: Je kan aan de hand van de [Sinner-cirkel](#) de 4 belangrijkste factoren (temperatuur, arbeid, chemie en tijd) bij het reinigen bespreken.

Wenk: Je kan gebruik maken van een stappenplan, het reinigungsplan en de richtlijnen zoals die opgenomen zijn in de HACCP-procedure van de school.

Wenk: De richtlijnen in verband met het onderhoud van materiaal kunnen ook worden opgenomen in de gebruiksaanwijzing of (veiligheids)instructiekaart.

Wenk: Je kan aandacht besteden aan het systematisch opruimen van de werkplek en het correct wegbergen van het materiaal.



LPD 32 De leerlingen respecteren veiligheidsregels en handelen ergonomisch bij gebruik van materiaal.

3de graad: III-Sla-a LPD 25

Wenk: Je verwijst naar de instructies op de veiligheidsfiches van materiaal en chemische producten en je leert de leerlingen die nauwgezet op te volgen. Bespreek ook hoe leerlingen bij het onderhoud materiaal moeten controleren en afwijkingen of storingen dienen te melden (in functie van technisch onderhoud).

Wijs hen op het belang van een goed onderhouden toestel in functie van de arbeidsveiligheid en de levensduur.

Wenk: Je kan aandacht besteden aan preventieve maatregelen bij een traiteurdienst op verplaatsing (**Fout! Verwijzingsbron niet gevonden.**).

Wenk: Je kan aan de hand van een werkpostfiche de mogelijke gezondheidsrisico's die verbonden zijn aan de functie van een slager-charcutier (langdurig recht staan, valpreventie, scherpe voorwerpen, afwisselend koude en warme werkomgeving, hef- en tiltechnieken) en het belang van ergonomie benadrukken. Je kan in dat verband de belangrijkste aspecten bij de regelgeving rond preventie en veiligheid op het werk bespreken:

- welzijn (psychosociale belasting);
- veiligheid (gebruik van persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen);
- preventie (taak van de preventieadviseur).

4.7 Vaktechnisch handelen in functie van wild en gevogelte

LPD K 1 De leerlingen assisteren bij de aankoop van wild, gevogelte, konijnen of exotische vleessoorten.

Wenk: De leerlingen staan de leidinggevende bij en ondersteunen hem. Via dit leerplandoel verwerven de leerlingen inzicht in de aankoopprocedure van vers vlees. Het is niet de bedoeling om de aankoop van levend vlees toe te lichten.

Wenk: Je kan dit leerplandoel in samenhang met LPD 27 behandelen en de nadruk leggen op kwaliteitskenmerken van volledige dieren, karkassen en stukken wild en gevogelte.

Wenk: Een bijzondere aandacht zal gaan naar na te leven richtlijnen inzake jachtkalender, specifieke documenten bij het behandelen en invoeren van wild, procedures bij slachting en keuring van grofwild enerzijds en klein wild en gevogelte anderzijds (onderscheid marktklaar en panklaar).

Wenk: Je kan aandacht besteden aan het rendement en de indeling in categorieën volgens bestemming.

LPD K 2 De leerlingen maken wild, gevogelte, konijnen of exotische vleessoorten schoon, verwerken karkassen en stukken vlees en versnijden ze.

Wenk: De leerlingen kunnen kennis maken met specifieke hygiëneregels en technieken bij het schoonmaken en villen van wild, gevogelte, konijnen en exotische vleessoorten via een bedrijfsbezoek.

LPD K 3 De leerlingen maken vleesbereidingen en vleesproducten met vlees van wild, gevogelte, konijnen of exotische vleessoorten.

Wenk: Technieken eigen aan werken met deze vleessoorten: verwijzen naar lpd boven.

Wenk: Maak een gerichte selectie van bereidingen zodat alle technieken evenwichtig aan bod komen.

Wenk: Je kan die technieken toepassen bij het bereiden van vleesanalogen in functie van een vegetarisch, veganistisch of plant-based voedingspatroon.

5 Lexicon

Deontologie

Deontologie is de leer van de plichten van een beroep. Daaronder vallen bv. beroepsgeheim en privacy, zorgvuldigheid bij handelen en advies, informatieplicht, zwijgplicht en zwijgrecht. Beroepsethiek is ruimer dan deontologie. Soms kan een bepaald handelen weliswaar deontologisch correct zijn maar toch aanleiding geven tot het in vraag stellen van de integriteit van de rechtsbeoefenaar.

Institutionele identiteit

De institutionele identiteit is de identiteit van de instelling waar je bent tewerkgesteld. Die identiteit komt tot uiting in de organisatiecultuur.

Organisatiecultuur

Onder 'organisatiecultuur' van een bedrijf verstaan we de fundamentele waarden en normen van dat bedrijf die zelden expliciet gedefinieerd zijn maar altijd tot uiting komen in de uitstraling van het bedrijf en het gedrag en de overtuiging van alle werknemers. Aspecten van organisatiecultuur zijn: vestimentaire code, sociale voordelen, organisatie van de werkplek en werkuren, managementstijl, vitaliteit van het bedrijf ...

PDCA-cyclus

De PDCA cyclus is een manier om continu te verbeteren aan de hand van een vaste structuur. De vier letters van de PDCA-cyclus staan voor de vier fases die doorlopen worden: *Plan, Do, Check, Act*.

Plant-based

Een plant-based voedingspatroon sluit niet automatisch alle dierlijke producten uit, maar in plaats van vlees (en andere dierlijke producten) staan plantaardige voedingsmiddelen centraal. Minimaal twee derde van een maaltijd bestaat uit plantaardige bronnen en een derde uit dierlijke bronnen.

Productiefiche

Een productiefiche kan verschillende vormen aannemen afhankelijk van het doel en het gebruik. Vaak is dat een receptfiche met aanduiding van benodigdheden, materieel, werkwijze, kostprijsberekening, aanwijzing voor de bediening ... (ook wel technische fiche genoemd). Soms is dat een stappenplan met de voornaamste taken.

Sinner-cirkel

De cirkel van Sinner is een van de basisconcepten van professioneel reinigen en bestaat uit 4 elementen: chemie, mechanische kracht of beweging (arbeid), temperatuur en tijd. Elke individuele factor heeft invloed



op de overige drie. Wordt een factor groter of kleiner, dan moet dit worden gecorrigeerd door de andere factoren. Dit model werd ontwikkeld door de Duitse chemicus Herbert Sinner in 1959.

Vleesbereiding

Een vleesbereiding is vers vlees, met inbegrip van vlees dat in kleine stukken is gehakt, waaraan levensmiddelen, kruidenrijen of additieven zijn toegevoegd of dat een verwerking heeft ondergaan die niet volstaat om de inwendige spierweefselstructuur van het vlees te veranderen en daardoor de kenmerken van vers vlees te doen verdwijnen. Voorbeelden van vleesbereidingen zijn gepaneerde schnitzels, gemarineerde speklapjes en gehakt.

Vleesproduct

Vleesproducten worden wettelijk gedefinieerd als: verwerkte producten die zijn verkregen door verwerking van vlees of door verdere verwerking van zulke verwerkte producten, zodat op het snijvlak kan worden geconstateerd dat de kenmerken van vers vlees verdwenen zijn. Voorbeelden zijn gekookte schouderham, gebraden gehaktbal en gefermenteerde worsten zoals salami en droge worst.

Vleeswaren is een verzamelnaam voor zowel vleesbereidingen als vleesproducten.

Upselling en cross-selling

Upselling en *cross-selling* zijn twee verschillende verkooptechnieken waarbij je gasten overhaalt om extra producten of diensten af te nemen.

Bij *upselling* is het doel om gasten een duurder gerecht, drank of dienst te verkopen dan ze oorspronkelijk van plan waren door te wijzen op de extra voordelen. Bv. *Irish Coffee* in plaats van koffie.

Cross-selling is de verkoop van producten of diensten die een aanvulling vormen op een gerecht, drank of dienst die de gast bij je wil kopen of heeft gekocht. Bv. digestief bij de koffie

6 Basisuitrusting

Basisuitrusting verwijst naar de infrastructuur en het (didactisch) materiaal die beschikbaar moeten zijn voor de realisatie van de leerplandoelen.

Om de leerplandoelen te realiseren dient de school minimaal de hierna beschreven infrastructuur en materiële en didactische uitrusting ter beschikking te stellen die beantwoordt aan de reglementaire eisen op het vlak van veiligheid, gezondheid, hygiëne, ergonomie en milieu. Specifieke benodigde infrastructuur of uitrusting hoeft niet noodzakelijk beschikbaar te zijn op de school. Beschikbaarheid op de werkplek of een andere externe locatie kan volstaan. We adviseren de school om de grootte van de klasgroep en de beschikbare infrastructuur en uitrusting op elkaar af te stemmen.

6.1 Infrastructuur

Een leslokaal:

- dat qua grootte, akoestiek en inrichting geschikt is om communicatieve werkvormen te organiseren;
- met een (draagbare) computer waarop de nodige software en audiovisueel materiaal kwaliteitsvol werkt en die met internet verbonden is;
- met de mogelijkheid om (bewegend beeld) kwaliteitsvol te projecteren;
- met de mogelijkheid om geluid kwaliteitsvol weer te geven;
- met de mogelijkheid om draadloos internet te raadplegen met een aanvaardbare snelheid.

Praktijklokalen met de nodige nutsvoorzieningen voor het verwerken van vlees en vervaardigen van vleesproducten en - bereidingen:

- ontvangstruimte voor vleeskarkassen, -kwartieren of –onderdelen;
- gekoeld lokaal voor het uitbenen en uitsnijden;
- didactische keuken met basismateriaal voor het bereiden van traiteurgerecht;
- lokaal voor het vervaardigen van vleesproducten en vleesbereidingen;
- gekoelde opbergruimte en vriescel;
- didactische verkoopruimte;
- leerlingenvestiaire met de nodige hygiënische voorzieningen;
- voedingsmiddelenmagazijn (economaaat).

Toegang tot (mobile) devices voor leerlingen.

6.2 Materiaal, toestellen, machines en gereedschappen

- Klein materiaal: hak-, pel-, snij- en uitbeenmessen, vleeszagen, aanzetstaal, slijpmachine en -steen, haken, lardeernaalden, prikkers, pekelspuit, snijplanken, spatels, kloppers, garneermateriaal, mengkommen, vormapparatuur, hamvormen, pasteivormen, vormen voor geleibereidingen, zeven, vergieten, braadslee, kookpotten, braadpannen met deksel, roestvrijstalen schotels, vleeskommen, kookketels, serveermateriaal in winkel.
- Groot materiaal: hakmolen, cutter, mixer, vulbus, mengtoestel, mengbakken, snijmachine, vleesvermalser, vacuümtoestel, zoutkoelkast, pekelpak, kook- en rookkast, convectieoven, steamer, frituurketel, fornuis met dampkap, inox werktafels, hakblok, inox karren, groentewasbak, opbergruimte, roestvast stalen bergkast, roestvast stalen bureau, vaste kookketel, klimaatkast.
- Meetinstrumenten: thermometer, kerntemperatuurmeter, hygrometer, pekelmeter, pH-meter.
- Weegtoestellen: kruidenweegschaal (tot 1g), weegschalen voor grotere hoeveelheden.
- Gereedschappen, machines, onderhoudsproducten om het onderhoud en desinfectie van het lokaal, de machines en gereedschappen te verzorgen.
- Verpakken en etiketteren: dispensers, verpakkingsfolie en verpakkingsrecipiënten, etiketteersysteem met labelprinter of alternatief systeem, toestel om te verpakken onder beschermende atmosfeer, sealtoestel.
- Grondstoffen en hulpstoffen om bereidingen en basistechnieken te kunnen uitvoeren.
- Verkoopruimte: verpakking (dozen, papier, folie, linten ...), decoratiemateriaal om winkel aan te kleden in een bepaald thema, elektronische kassa met weegschaal en geldlade.

Het aanwezige materiaal is voldoende voor de grootte van de klasgroep.

6.3 Materiaal en gereedschappen waarover elke leerling moet beschikken

Om de leerplandoelen te realiseren beschikt elke leerling minimaal over onderstaand materiaal. De school bespreekt in de schoolraad wie (de school of de leerling) voor dat materiaal zorgt. De school houdt daarbij uitdrukkelijk rekening met gelijke kansen voor alle leerlingen.

- Persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen in functie van het gebruik van arbeidsmiddelen, conform de voorschriften.



7 Glossarium

In het glossarium vind je synoniemen voor en toelichting bij een aantal handelingswerkwoorden die je terugvindt in leerplandoelen en (specifieke) minimumdoelen van verschillende graden.

Handelingswerkwoord	Synoniem	Toelichting
Analyseren		Verbanden zoeken tussen gegeven data en een (eigen) besluit trekken
Beargumenteren	Verklaren	Motiveren, uitleggen waarom
Beoordelen	Evalueren	Een gemotiveerd waardeoordeel geven
Berekenen	Berekeningen uitvoeren	
Berekeningen uitvoeren	Berekenen	
Beschrijven	Toelichten, uitleggen	
Betekenis geven aan	Interpreteren	
Een (...) cyclus doorlopen	Een (...) proces doorlopen	Via verschillende fasen tot een (deel)resultaat komen of een doel bereiken
Een (...) proces doorlopen	Een (...) cyclus doorlopen	Via verschillende fasen tot een (deel)resultaat komen of een doel bereiken
Evalueren	Beoordelen	
Gebruiken	Hanteren, inzetten, toepassen	
Hanteren	Gebruiken, inzetten, toepassen	
Identificeren		Benoemen; aangeven met woorden, beelden ...
Illustreeren		Beschrijven (toelichten, uitleggen) aan de hand van voorbeelden
In dialoog gaan over	In interactie gaan over	
In interactie gaan over	In dialoog gaan over	
Interpreteren	Betekenis geven aan	
Inzetten	Gebruiken, hanteren, toepassen	
Kritisch omgaan met	Kritisch gebruiken	
Kwantificeren		Beredeneren door gebruik te maken van verbanden, formules, vergelijkingen ...
Onderzoeken	Onderzoek voeren	Verbanden zoeken tussen zelf verzamelde data en een (eigen) besluit trekken
Onderzoek voeren	Onderzoeken	Verbanden zoeken tussen zelf verzamelde data en een (eigen) besluit trekken
Reflecteren over		Kritisch nadenken over en argumenten afwegen zoals in een dialoog, een gedachtewisseling, een paper
Testen	Toetsen	
Toelichten	Beschrijven, uitleggen	

Toepassen	Gebruiken, hanteren, inzetten	
Toetsen	Testen	
Uitleggen	Beschrijven, toelichten	
Verklaren	Beargumenteren	Motiveren, uitleggen waarom

8 Concordantie

8.1 Concordantietabel

De concordantietabel geeft duidelijk aan welke leerplandoelen de doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties (BK) realiseren.

Leerplandoel	doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties
1 +	-
2 +	-
3	BK 8
4	BK 1; BK 2; BK k
5	BK 1
6+	-
7 +	-
8	BK m
9	BK e
10	BK 11; BK 12; BK h
11	BK 13; BK h
12	BK15; BK h
13	BK 16; BK h
14	BK 17; BK h
15	BK 18; BK h
16	BK 19; BK h
17	BK 20; BK h
18	BK 21; BK h
19	BK 22; BK h
20	BK 14
21	BK 24; BK a; BK g



22	BK 25; BK i
23	BK 25
24	BK 3
25	BK 3; BK f
26	BK 26
27	BK 10
28	BK 9; BK 23; BK b; BK j; BK l
29	BK 9; BK c
30	BK 4; BK 5; BK 7; BK b; BK k
31	BK 4; BK 6; BK e
32	BK 4; BK d; BK e

8.2 Doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties

1. De leerlingen werken in teamverband (organisatiecultuur, communicatie, procedures).
2. De leerlingen handelen kwaliteitsbewust.
3. De leerlingen handelen economisch en duurzaam.
4. De leerlingen handelen veilig, ergonomisch en hygiënisch.
5. De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne.
6. De leerlingen maken het werkblad, gereedschap, toestellen en ruimtes hygiënisch schoon.
7. De leerlingen passen het autocontrolesysteem toe.
8. De leerlingen lichten nieuwe trends en producten toe.
9. De leerlingen volgen de voorraad op, stellen tekorten vast en maken bestelbonnen op.
10. De leerlingen ontvangen karkassen of stukken vlees en controleren ze.
11. De leerlingen verwerken karkassen of stukken vlees (zoals uitsnijden, uitbenen en afwerken).
12. De leerlingen verdelen de stukken volgens hun classificatie (zoals vlees van eerste, tweede of derde categorie) en hun aard (zoals om te stoven en om te grillen).
13. De leerlingen maken vleesbereidingen, vermalen en stellen samen volgens receptuur en doen geregeld visuele, geur- en temperatuurcontroles.
14. De leerlingen maken eenvoudige gerechten klaar.
15. De leerlingen maken rauwe en gekookte zouterijproducten.
16. De leerlingen maken kookworsten en vleesbroden.
17. De leerlingen maken droge worsten.
18. De leerlingen maken leverbereidingen.
19. De leerlingen maken bloedbereidingen.
20. De leerlingen maken geleibereidingen.
21. De leerlingen maken verhitte vleesproducten die buiten de koeling houdbaar zijn (conserveren in glas of blik).
22. De leerlingen maken vleesproducten die bestemd zijn om te worden gefrituurd.
23. De leerlingen verpakken, etiketteren en slaan bereidingen en producten op.
24. De leerlingen presenteren vlees en slagerijspecialiteiten in de toonbank.
25. De leerlingen nemen de bestelling van de klant op, informeren over de herkomst van het vlees en de bereidingswijze en verkopen.

26. De leerlingen assisteren bij de aankoop van volledige dieren, karkassen of stukken vlees.

Aanvullende onderliggende kennis

De opgenomen kennis staat steeds in functie van de specifieke vorming van deze studierichting.

- a. Afwerkings- en garneertechnieken
- b. Allergenen
- c. Bestellingen: bestelbonnen, opmaak, opvolging, procedures, formulieren
- d. Ergonomie
- e. Infrastructuur, toestellen en materialen
- f. Kostprijsberekening en principes van prijszetting
- g. Presentatietechnieken van producten
- h. Slagerij- en vleeswarentechnieken
- i. Verkooptechnieken
- j. Verpakkings- en bewaartechnieken
- k. Voedselveiligheids-, milieu- en kwaliteitsvoorschriften
- l. Voorraadbeheer
- m. Warenkennis



Inhoud

1	Inleiding	3
1.1	Het leerplanconcept: vijf uitgangspunten	3
1.2	De vormingscirkel – de opdracht van secundair onderwijs	3
1.3	Ruimte voor leraren(teams) en scholen	4
1.4	Differentiatie	4
1.5	Opbouw van leerplannen.....	6
2	Situering	6
2.1	Beginsituatie	6
2.2	Samenhang binnen de 7de leerjaren.....	7
2.3	Plaats in de lessentabel.....	7
3	Pedagogisch-didactische duiding	7
3.1	Slager-charcutier en het vormingsconcept.....	7
3.2	Krachtlijnen	8
3.3	Opbouw.....	9
3.4	Beginsituatie	9
3.5	Aandachtspunten.....	9
3.6	Leerplanpagina.....	10
4	Leerplandoelen	10
4.1	Zinrijk en geïnspireerd	10
4.2	Overkoepelende vaardigheden.....	12
4.3	Vaktechnisch handelen	14
4.4	Klantgericht handelen	19
4.5	Economisch en duurzaam handelen	19
4.6	Voedselveilig en arbeidsveilig handelen	22
4.7	Vaktechnisch handelen in functie van wild en gevogelte.....	24
5	Lexicon	25
6	Basisuitrusting	26
6.1	Infrastructuur	26
6.2	Materiaal, toestellen, machines en gereedschappen.....	27
6.3	Materiaal en gereedschappen waarover elke leerling moet beschikken	27
7	Glossarium	28

8	Concordantie	29
8.1	Concordantietabel.....	29
8.2	Doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties	30