



Brussel, 17 januari 2007

# Standaard

*Ervaringsbewijs  
uitsnijder-uitbener (m/v)*

## Standaard voor het ervaringsbewijs uitsnijder-uitbener (m/v)

### Omschrijving van het beroep:

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

### Kerncompetenties:

De uitsnijder-uitbener kan

- Snijden
- Hygiënisch werken
- Voedselveiligheid bewaken
- Veilig werken

### Algemene informatie:

- Standaardnummer: 06/22
- Categorie: 2
- Argumentatie: De kost voor materiaalgebruik, machinepark en vlees
- Brondocument(en): SERV-beroepsprofiel uitsnijder-uitbener
- Datum advies van de SERV: 17 januari 2007



<b><i>Snijden</i></b>
<p><u>Succescriteria:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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</li> <li>■ Volgt de snit voorgeschreven in het lastenboek</li> <li>■ Maakt geen insnijdingen die het vlees in waarde doen verliezen</li> <li>■ Zorgt dat er zo weinig mogelijk vlees aan verwijderde delen, beenderen, zwoerden, vellen, pezen en/of vetten hangt</li> <li>■ Verwijdert alle kleine hematomen, beensplinters en kraakbeen</li> <li>■ Houdt het mes op snede</li> </ul>
<p><u>Opmerking:</u> Referentiedocumenten: Rund (bijlage 1), Varken (bijlage 2) en Lam (Bijlage 3)</p>

<b><i>Hygiënisch werken</i></b>	
<p><u>Succescriteria:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Draagt werkkledij volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>■ Draagt geen juwelen en uurwerk</li> <li>■ Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>■ Reinigt en desinfecteert maliën voorschoot, maliën handschoen en veiligheidsschoeisel volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>■ Reinigt en desinfecteert de eigen gereedschappen volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>■ Gebruikt bakken bestemd voor vlees volgens de hygiënische richtlijnen</li> <li>■ Slaat beenderen, vet en zwoerden op, op de daartoe voorziene plaatsen</li> </ul>	
<p><u>Toepassingsgebied:</u> Deze kerncompetentie moet worden beoordeeld tijdens volgend cruciaal moment:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vlak voor, bij en vlak na het snijden</li> </ul>	<p><u>Opmerking:</u> Referentiedocument: geldende HACCP-normen</p>



<b>Voedselveiligheid bewaken</b>	
<p><u>Succescriteria:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Houdt versnijdingen van verschillende loten apart in functie van traceerbaarheid</li> <li>■ Slaat afval voor destructie op, op de daartoe voorziene plaats(en)</li> <li>■ Volgt de standaardprocedure in geval van vleesafwijkingen</li> <li>■ Volgt de standaardprocedure in geval van vreemde voorwerpen tussen het vlees</li> </ul>	
<p><u>Toepassingsgebied:</u> Deze kerncompetentie moet worden beoordeeld tijdens volgend cruciaal moment:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bij het snijden</li> </ul>	<p><u>Opmerking:</u> Referentiedocument: Geldende HACCP-normen</p>
<p><u>Kennisvereisten:</u> De kandidaat moet kennis kunnen aantonen van:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ De doelstelling van traceerbaarheid</li> <li>■ De standaardprocedure in geval van vleesafwijkingen</li> <li>■ De standaardprocedure in geval van vreemde voorwerpen tussen het vlees</li> </ul>	
<b>Veilig werken</b>	
<p><u>Succescriteria:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Draagt maliën voorschoot, maliën handschoen en veiligheidsschoeisel</li> <li>■ Maakt enkel beheerste bewegingen met snijgereedschap</li> <li>■ Bergt het gereedschap na gebruik op, op de daartoe voorziene plaats</li> <li>■ Gebruikt elektrisch gereedschap en machines volgens de veiligheidsinstructies</li> </ul>	
<p><u>Toepassingsgebied:</u> Deze kerncompetentie moet worden beoordeeld tijdens volgend cruciaal moment:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bij het snijden</li> </ul>	

### Richtlijnen voor de beoordeling

- De kandidaat kiest zelf het dier (rund, varken, lam) waarop/waarover hij tijdens de beoordeling zal werken en bevraagd worden. De kandidaat die slaagt voor de beoordeling bekommt het ervaringsbewijs uitsnijder-uitbener met vermelding van het dier waarop de beoordeling gericht was.
- De beoordeling bestaat uit volgende beoordelingstechnieken:
  - Directe observatie van het proces in een beroepsrelevante context.
  - De kandidaat krijgt de opdracht om een voor- en achterkwartier van een rund, een half varken of een heel lam te bewerken
  - Voorafgaand aan de beoordeling ontvangt de kandidaat een lastenboek waarin staat hoe hij de opdracht moet uitvoeren. In het lastenboek moet het volgende staan:
    - Ingeval van een beoordeling op rund:
      - Het voorkwartier verdelen in schouder, nek, zesrib en borst. Deze onderdelen uitbenen, verdelen tot het niveau van de individuele spieren en ontvetten.
      - Het achterkwartier verdelen in lap, rug, filet en bil. Deze onderdelen uitbenen, verdelen tot het niveau van de individuele spieren en ontvetten. Nootstuk, platte bil en Filet d'Anvers pellen met de pelmachine.
      - De karakteristieken zijn deze van het versnijden volgens de Belgische snit
    - Ingeval van een beoordeling op varken:
      - Het halve varken verdelen in voor- en achterpoot, ham, schouder, buik, rug zonder rugvet, rugvet, keel en schouderribben
      - Onderstaande onderdelen uitbenen en/of als volgt bewerken:
        - Ham: Schenkel verwijderen, ontzwoerden, ontvetten en uitbenen. Verdelen naar keuze van de kandidaat.
        - Schouder: Ontzwoerden, ontvetten en uitbenen.
        - Buik: Ribben verwijderen met het mes en kantsnijden
        - Rug: Verdelen in en uitbenen van spiering, heup, haasje, carrérib en middenstuk zonder ketting.
        - Keel: Verwijderen van bloedvles, klieren en steekwonde
      - De karakteristieken zijn deze van het versnijden volgens de Belgische snit
    - Ingeval van een beoordeling op lam:
      - Het lam verdelen in bout, schouder, rug, zadel en r agout. Deze onderdelen uitbenen, ontvetten en innetten.
  - Aan het lastenboek wordt in geval van een beoordeling op rund het referentiedocument Rund (bijlage 1), in geval van een beoordeling op varken het referentiedocument Varken (bijlage 2) en in geval van een beoordeling op lam het referentiedocument Lam (bijlage 3) toegevoegd. Deze referentiedocumenten bevatten kleurenfoto's van de te bekomen delen alsook hun terminologie in 3 talen (Nederlands, Frans en Engels).
  - Een beperkte kennisproef: Volgende succescriteria moeten niet op basis van gedrag beoordeeld worden maar op basis van een beperkte kennisproef
    - Houdt versnijdingen van verschillende loten apart in functie van traceerbaarheid

- Volgt de standaardprocedure in geval van vleesafwijkingen
- Volgt de standaardprocedure in geval van vreemde voorwerpen tussen het vlees
- Voor de beoordeling wordt er met een 3-puntenschaal gewerkt. De betekenis van de puntenschaal is de volgende:
  - 1 = het gedrag wordt niet geobserveerd
  - 2 = onzeker over het geobserveerde gedrag
  - 3 = het gedrag wordt geobserveerd
- De duurtijd van de beoordeling bedraagt maximum 5 uur (ingeval van een beoordeling op rund), 2 uur (ingeval van een beoordeling op varken) of 1 uur (ingeval van een beoordeling op lam) aaneensluitend, met maximum 15 minuten voorbereidingstijd inbegrepen. Tijdens de voorbereidingstijd krijgt de kandidaat een rondleiding in de werkruimte waarbij hem de infrastructuur wordt getoond en een mondelinge briefing over de opdracht. Hij krijgt bovendien een schriftelijk lastenboek met de opdracht
- Er kunnen maximum 3 personen tegelijk worden beoordeeld door 2 beoordelaars
- Op de plaats van beoordeling is minstens het volgende aanwezig:
  - Voor- en achterkwartier van een rund, een half varken dan wel een heel lam
  - Gekoelde werkruimte, voorzien van rail met haken en pieken, vloermatten, bakken en een werktafel
  - Vereiste voorzieningen voor het reinigen en desinfecteren van handen, persoonlijke beschermingsmiddelen en gereedschappen
  - Snijgereedschap, (elektrische) zaag, pelmachine (enkel ingeval van een beoordeling op rund) en innetbuis en netten (enkel ingeval van een beoordeling op lam)
  - Werkkledij, veiligheidsschoeisel, maliën voorschoot en handschoen
- Om als competent beschouwd te worden dient de kandidaat aan te tonen
  - Alle competenties in deze standaard te beheersen
  - De opdracht binnen de voorziene tijd volledig af te werken
  - Voor de beperkte kennisproef te slagen
- Het testcentrum kan enkel kandidaten toelaten:
  - Waarbij een TBC-test (geldigheidsduur van 1 jaar) werd afgenomen die aantoont dat zij vrij zijn van besmettelijke tuberculose (KB van 17 maart 1971)
  - Die een geldig medisch attest hebben (geldigheidsduur van 1 jaar) waaruit blijkt dat niets zich tegen de tewerkstelling in de bewerking van voedingsmiddelen en de verhandeling ervan voor handelsdoeleinden verzet (KB van 22 december 2005 en KB van 28 mei 2003)

**Samenstelling stuurgroep en ontwikkelgroep**Ontwikkelgroep:

- Francis Beunnens: Westvlees NV
- Daniël Boerjan: MATIM
- Raf Devynck: Instructeur
- Karl Meuris: IPV
- Guy Vandenberghe: DELAVI NV en FEBEV

Stuurgroep:

- Sonja Broucke: ABVV
- Erik Decoo: ACLVB
- Henk Dejonckheere: IPV
- Greet Moerman: FEVIA
- Bart Vannetelbosch: ACV

## Leeswijzer

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

### Omschrijving van het beroep

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

### Kerncompetenties

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

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

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

### Succescriteria

Succescriteria zijn zo gekozen en uitgezuiverd omschreven dat ze allemaal even belangrijk zijn voor de kerncompetentie waartoe ze behoren. De succescriteria zijn richtinggevend voor het beoordelen van het geobserveerde gedrag. Het zijn bakens aan de hand waarvan beoordelaars een uitspraak doen over het beheersen van de kerncompetentie. Wanneer er een richtcijfer in een succes criterium is opgenomen wil dit niet zeggen dat dit exact moet worden nagegaan. Het is een richtcijfer voor de assessoren waarop ze zich bij hun beoordeling moeten oriënteren.

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

### Toepassingsgebied

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

### Opmerkingen

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



### **Kennisvereisten**

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

### **Richtlijnen voor de beoordeling**

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

Met een beroepsrelevante context wordt een gesimuleerde context bedoeld.

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

### **Verklarende woordenlijst**

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

## Bijlage 1: Rund

Half karkas  
Demi carcasse  
Half carcass



bron: VLAM vzw

Het voorkwartier  
Quartier avant  
Forequarter



bron: VLAM vzw

Schouder  
Epaule  
Shoulder



bron: VLAM vzw

Nek  
Bas de carré  
Neck



bron: VLAM vzw

Rib  
Bas côtes  
Rib



bron: VLAM vzw

Borst  
Pitrine  
Brisket



bron: VLAM vzw

Achterkwartier  
Quartier arrière  
Hindquarter



bron: VLAM vzw

Lap  
Flanchet  
Flank



bron: VLAM vzw

Rug  
Entrecôte  
Loin



bron: VLAM vzw

Filet  
Filet  
Tenderloin (fillet)



bron: VLAM vzw

Bil  
Cuisseau  
Haunch



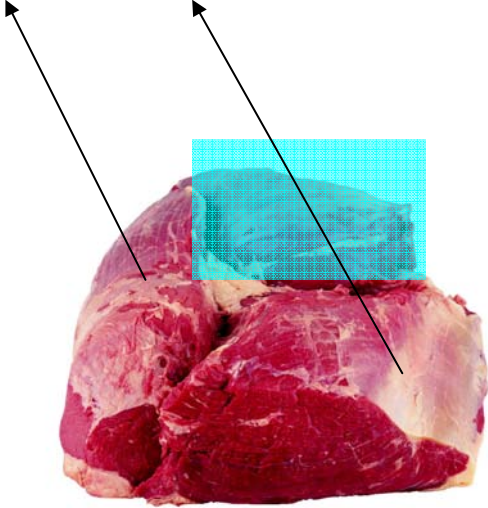
bron: VLAM vzw

Nootstuk  
Tranche Grasse  
Nuckle



bron: VLAM vzw

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



bron: VLAM vzw

## Bijlage 2: Varken

Half varken  
Demi Porc  
Half carcass



bron: VLAM vzw

Ham  
Jambon  
Leg



bron: VLAM vzw

Schouder  
Epaule  
Shoulder



bron: VLAM vzw

Buik  
Poitrine  
Belly



bron: VLAM vzw

Rugvet  
Bande de lard  
Backfat



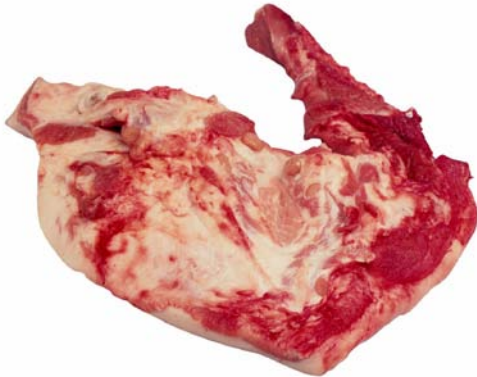
bron: VLAM vzw

Rug zonder rugvet  
Carré sans bande de lard  
Loin without backfat



bron: VLAM vzw

Keel  
Collier  
Jowl



bron: VLAM vzw

Schouderribben  
Côtes de l'épaule  
Riblets



bron: VLAM vzw

## Bijlage 3: Lam

Bout  
Gigot  
Leg



Schouder met been  
Epaule avec os  
Shoulder bone-in



Rug  
Carré  
Best end



Zadel  
Selle anglaise  
Short saddle



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

