
VLEESWAREN

Inhoudstafel

1. VLEESWARENFABRICAGE

Voorwoord..... 3

Grondstoffen

Rundvlees..... 4

Varken..... 6

Gevogelte..... 8

Additieven en ingrediënten in de vleesindustrie (kruiden en hulpstoffen)..... 10

Hygiëne en voedselveiligheid..... 11

Thermische aspecten koelen en verhitten vlees en vleeswaren..... 12

Productie

Kookwaren..... 13

Fabricage van gefermenteerde producten..... 14

Kookhammen..... 15

Fabricage van rauwe zouterij..... 16

Leverbereidingen..... 17

Gelei en aspic (en bloedbereidingen)..... 19

Halal vleeswaren..... 20

Vleeswarenspecialiteiten en snacks (traiteurspecialiteiten, charcuterie)..... 21

Vleeswaren in conserven..... 22

Hygiëne en voedselveiligheid..... 23

Thermische aspecten koelen en verhitten vlees en vleeswaren..... 24

Varia

Slicing..... 26

Verpakking..... 27

Labelling..... 28

Terugbetaling loonkost – BEV..... 29

Algemene voorwaarden..... 30

Inschrijvingsformulier..... 31

2. POSTGRADUAAT VLEESTECHNOLOGIE..... 33

<p>Deze publicatie kwam tot stand met steun van het Europees Sociaal Fonds. Het ESF stelt middelen ter beschikking voor initiatieven die bijdragen tot meer en betere jobs voor meer mensen.</p> <p>Ontdek de werking in Vlaanderen via www.esf-agentschap.be.</p> 	<p>Kernthema's ESF 2007-2013</p> <ul style="list-style-type: none"> Talenten activeren Arbeidskansen geven Ondernemen met mensen <p>ESF investeert in jouw toekomst.</p>  
--	--

Voorwoord

Charcuterie maken vereist vakmanschap. Vroeger, in de jaren '60 tot '80 toen de meeste charcuteriefabrieken nog klein en ambachtelijk waren, werd dit aangeleerd in de slagersscholen. Tegenwoordig werken de meerderheid van de charcuteriefabrikanten niet meer ambachtelijk in de échte zin van het woord, maar volgens moderne industriële technieken, met de ambachtelijke achtergrondkennis inzake smaak en kwaliteit. **De huidige generatie jonge fabrieksarbeiders beheersen niet meer de aloude vakkennis van de charcuteriefabricage. Het zijn wat men noemt “operatoren”, arbeiders die bepaalde handelingen verrichten op basis van een productiefiche.** Meestal hebben ze hun werk geleerd op de werkplek, maar zonder “*zicht op*” of “*kennis van*” van het volledige traject van ‘*varken*’ tot ‘*worst*’. Dit staat mijlenver af van de jonge snaken die destijds aan 14 jaar begonnen als vleesbewerker en in de loop der jaren doorgroeiden tot zouter, koker, cutterman, afvuller, ... om tenslotte soms zélf fabrikant te worden. Binnen de bestaande onderwijscircuits kan deze gespecialiseerde, op de industrie gerichte opleiding, nergens meer gevolgd worden. Onderzoek wees uit dat het bovendien materieel en financieel niet realiseerbaar was.

Het is op basis van deze vaststelling dat Koen Vangoidsenhoven, nationaal secretaris van Fenavian, het **initiatief** heeft genomen **om de aloude vakopleiding van ‘vleeswarenbereider’ op basis van de moderne industriële technieken te herwaarderen.** *“Ik heb mij hierin laten inspireren door bestaande hoogwaardige vleeswarenfabricageopleidingen die in het buitenland worden gegeven, meer bepaald bij ADIV in Frankrijk en Kùlmbach in Duitsland. Daarenboven wou ik specifiek de mensen op de werkvloer bereiken. Hierover werd heel wat gebrainstormd met oa Nick Launoy, Jürgen Landuyt en Daniel Boerjan, de peetvaders van dit initiatief. Dit resulteerde in een voorlopig programma dat uitgebreid werd bekeken in de Fenavian stuurgroep, voor die gelegenheid uitgebreid met HR managers, bedrijfsleiders, specialisten van de Ugent, consultants en leveranciers van machines en hulpstoffen.”*

Uiteindelijk werd een traject van 30,5 dagen (61 sessies of halve dagen) weerhouden voor een korte maar grondige praktijkopleiding vleeswarenfabricage. Deze wordt gespreid over 2 schooljaren. Er worden ook nog enkele dagen voorzien voor een geleid bezoek aan beurzen en bedrijven. Het volledige traject is onderverdeeld in 3 grote blokken:

1. Grondstoffen (14 sessies)
2. Productie (22 sessies)
3. Varia (3 sessies)

Alle aspecten van het fabricageproces komen aan bod, namelijk: de grondstoffen (varken, rund, gevogelte, additieven en ingrediënten), de productie (kookwaren, gefermenteerde waren, kookhammen, droge zouterij: leverbereidingen, gelei en aspic, vleeswarenspecialiteiten...), de verpakking, de etikettering, de hygiëne en de thermische aspecten. Uiteraard is het onmogelijk om in 15 lesdagen per jaar iemand op te leiden tot een professionele vakman die alles kan. De opleiding beoogt in de eerste plaats het inzicht te verruimen en de springplank te zijn tot de latere en verdere ontwikkeling van het beroep van vleeswarenbereider. 75 % van het programma is praktisch, gegeven door ervaren lesgevers, vertrouwd met de moderne industriële productietechnieken. Na deze opleiding moet de cursist het ‘*waarom*’ weten van vleeswarenfabricage, zodat hij een betere kennis en inzicht heeft in de verschillende fabricageprocessen.

Fenavian heeft voor de begeleiding van dit groot project een partnership gezocht bij het IPV. IPV zal zorgen voor organisatorische en financiële ondersteuning, een absolute noodzaak, gelet op de omvang van het project. De totale kostprijs kon daardoor ook binnen de perken gehouden worden. Daarnaast werd ook Syntra West betrokken bij het project. De uitgebreide opleiding zal doorgaan in de volledig ingerichte praktijkruimten van Syntra West te Kortrijk. Daarenboven gaat het hier om een gecertificeerde opleiding en dus een uitbreiding van de bestaande opleiding “Fabrikant Vleeswarenbereider”. Personen die het volledige aangepaste traject volgen krijgen het “Deelgetuigschrift vleeswarenbereider” uitgereikt door Syntra. Vanzelfsprekend is het traject ook perfect modulair te volgen.

Of het initiatief een succes wordt, zal afhangen van interesse bij de fabrikanten. Het is een unieke kans om typische kennis van Belgische vleeswarenfabricage te vrijwaren voor de toekomst. De voorzet is bij deze alvast gegeven.

GRONDSTOFFEN: RUNDVLEES

Doelgroep

Operatoren, meestergasten

Doelstelling

De deelnemers efficiënt en autonoom leren werken door het aanleren of perfectioneren van professionele technieken en/of door het geven van de vereiste kennis.

Benodigheden

Elke deelnemer wordt voor de praktijklessen verzocht om een (zuivere) werkkledij + aangepast schoeisel mee te brengen. Werkmateriaal is voorzien.

Inhoud

Inleiding (theorie)

- Definitie van vlees
- Wetgeving
- Wat is vers vlees?
- Wat zijn vleesbereidingen?
- Wat zijn vleesproducten?

De samenstelling van vlees

- Wat is ATP?
 - Hoe belangrijk is het ATP in vlees voor de vleeswarenbereiding?
 - Hoe kan men de ATP in slachtwarm vlees optimaal benutten?
 - Hoe kan men het natuurlijke ATP in productievlees bijsturen?
 - Met welke scheikundige hulpstoffen?
- P.H v/h vlees
 - Hoe bepaald men de PH in vlees?
 - Hoe belangrijk is de PH meting?
 - Hoe belangrijk is de ideale PH voor de vleeswarenbereiding?
 - Negatieve PH en verduurzaamde, gezouten en gefermenteerde vleeswaren...
 - Negatieve PH in de kookwaren industrie...
- DFD vlees
 - Wat is DFD vlees?
 - DFD vlees bij runderen...
 - Hoe kan men DFD vlees visueel waarnemen in de spierstukken?
 - Hoe voorkomt men DFD of kan men DFD vlees voorkomen bij levend vee?
 - DFD vlees in de vleeswarenbereiding...
- PSE vlees
 - Wat is PSE vlees?
 - PSE vlees bij runderen?
- Water
 - Water in vlees
 - Vleesvocht
 - Bloed

- Eiwitten
 - De soorten eiwitten in vlees
 - De belangrijkste eiwitten...
 - De functionaliteit van elk eiwit...
 - Collageen eiwit, soorten
 - Hoe belangrijk is bindweefsel (spierweefsel) in vlees?
- Vet
 - Soorten vet in rundvlees (volgens het geslacht, ouderdom)..
 - Wat is dekvet?
 - Wat is invet (niervet)?
 - Hoe rundvet verwerken
 - Negatieve invloeden bij verwerking van rundsvet....

Productievlees en vet (classificatie)

- R1- R2 -R3- R4- R5 - (R = Rund)
 - Vleesclassificatie, selectie (versnijding voor de vleeswarenbereiding)
 - Vleesselectie en recepturenopbouw...
 - Het verwerken van rundvlees in de vleeswarenbereiding, wat zijn de voordelen?
- De belangrijkste spierstukken voor de vleeswarenindustrie:
 - Filet d'anvers
 - Platte bil
 - Dikke bil
 - Nek
 - Keelsteek
 - Volledig voorkwartier (worst dieren)

Diverse

- Belgisch rundvlees
 - Belgische rundrassen
 - Belgisch verwerkingsvlees
 - Verwerking van koevlees...
 - Verwerking van stier vlees...
 - Graskalfvlees in de vleeswarenindustrie...
 - De productieproblemen met vlees van dikbilrunderen...
- Import rundvlees
 - Bevroren importvlees uit Brazilië, Holland, Duitsland...
 - ~ Hoe verwerkt men bevroren vlees in de vleeswarenindustrie?
- Vlees uit India (BUFFALO VLEES)
 - Buffalo (water buffel) vlees en zijn kwaliteit
- Inkoop van snijlingen (bevroren of vers):
 - Selectief inkopen van snijlingen
- Vacuüm vlees:
 - Bewaring en verwerking
- Kopvlees:
 - Hoe verwerkt men kopvlees?
 - In welke vleeswaren kan men kopvlees verwerken?
 - De voordelen bij verwerking van kopvlees in vleeswaren
- MDM / MEAT / BADER:
 - Hoe verwerkt men rund meat?
 - De voor en nadelen bij de verwerking van rund MEAT in vleeswaren...

- Het vijfde kwartier, slachtafval:
 - Welk slachtafval kan verwerkt worden in de vleeswaren?
 - De voor- en nadelen bij de verwerking van slachtafval in vleeswaren.....
- De juiste vleessoort voor het juiste vleeswaar gebruiken

- Invriezen...
- Vacuüm verpakken...
- Invriezen: hoe invriezen?
- Schouder/nek
- Buiklap, CAPP
- Ingekochte snijlingen verwerken...
- Filet d'anvers
- Dekvet
- Binnenvet (niervet)
- Slachtafval: harten, tong, enz...
- Rund kopvlees
- Rundschenkel

Praktijk

- Uitbenen, opkuisen, kantsnijden
- Kraakbeen, grote pezen, verwijderen en/of verwerken...
- Vleesvoorbereiding voor industriële productie en toepassingen...
- Vleesselectie
- Vlees voorbereiding voor de andere praktijklessen



photo by Cork

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door IPV

prijs	130 EUR per deelnemer
loonkost BEV	kan, in combinatie met andere modules van Voedingsspecifieke opleidingen, in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 29)
aantal deelnemers	min. 5 - max. 14 (max. 3 per bedrijf)
inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
meer info	www.ipv.be - Tel 0476/490 421 - karl.meuris@ipv.be

plaats	data	duur	uren	instructeur	referentie
KORTRIJK SYNTRA	23/10/2009	8 u	09u00-17u00, met lunch	Peter Vanfleteren (PVF Consulting International)	IPV/092/42/1170/ 16407/02

GRONDSTOFFEN: VARKEN

Doelgroep

Operatoren, meester gasten

Doelstelling

De deelnemers efficiënt en autonoom leren werken door het aanleren of perfectioneren van professionele technieken en/of door het geven van de vereiste kennis.

Benodigheden

Elke deelnemer wordt voor de praktijklessen verzocht om een (zuivere) werkkledij + aangepast schoeisel mee te brengen. Werkmateriaal is voorzien.

Inhoud

Inleiding (theorie)

- Definitie van vlees
- Wetgeving
- Wat is vers vlees?
- Wat zijn vleesbereidingen?
- Wat zijn vleesproducten?

De samenstelling van vlees

- Wat is ATP?
 - Hoe belangrijk is het ATP in vlees voor de vleeswarenbereiding?
 - Hoe kan men de ATP in slachtwarm vlees optimaal benutten?
 - Hoe kan men het natuurlijke ATP in productievlees bijsturen?
 - Met welke scheikundige hulpstoffen?
- P.H v/h vlees
 - Hoe bepaald men de PH in vlees?
 - Hoe belangrijk is de PH meting?
 - Hoe belangrijk is de ideale PH voor de vleeswarenbereiding?
 - Negatieve PH en verduurzaamde, gezouten en gefermenteerde vleeswaren...
 - Negatieve PH in de kookwaren industrie...
- DFD vlees bij varkens
 - Wat is DFD vlees?
 - DFD vlees bij varkens, een veel voorkomend geval?
 - Hoe kan men DFD vlees visueel waarnemen in de spierstukken?
 - Hoe voorkomt men DFD OF kan men DFD vlees voorkomen bij levende varkens?
 - DFD vlees in de vleeswarenbereiding, hoe verweken? ...
- PSE vlees
 - Wat is PSE vlees?
 - Komt PSE vlees veel voor bij varkens?
 - Hoe kan men PSE vlees visueel waarnemen in de spierstukken?
 - Hoe bekomt men PSE vlees bij varkens?
 - PSE vlees in de vleeswarenbereiding, hoe verweken en in welke producten?

- Water
 - Water in vlees
 - Vleesvocht
 - Bloed
- Eiwitten
 - De soorten eiwitten in vlees
 - De belangrijkste eiwitten
 - De functionaliteit van elk eiwit
 - Collageen eiwit, soorten
 - Hoe belangrijk is bindweefsel (spierweefsel) in vlees?
- Vet
 - Soorten vet in varkensvlees (volgens het geslacht, ouderdom)
 - Hoeveel soorten spek bevat een rugspek?
 - Niervet, hoe verwerken?
 - De verschillende soorten spek en hun toepassingen
 - Negatieve invloeden bij verwerking van niervet

Productievlees en vet (classificatie)

- S1 - S2 - S3 - S4 - S5 - S6 - S7 - S8 - S9 - S10 (S= varken)
 - Vleesclassificatie, selectie (versnijding voor de vleeswarenbereiding)
 - Vleesselectie en recepturenopbouw
 - Het verwerken van zeugenvlees in de vleeswarenbereiding: wat zijn de voordelen?
- De belangrijkste spierstukken voor de vleeswarenbereiding
 - Het volledige varken !
 - ~ Schouder
 - ~ Hesp
 - ~ Buik
 - ~ Kop
 - ~ Snijlingen
 - ~ Volledige rug

Diverse

- Belgisch varkensvlees
 - Belgische varkensrassen
 - Belgisch verwerkingsvlees
 - Verwerking van zeugenvlees
 - Verwerking van berenvlees
 - De productieproblemen met vlees van jonge slachtvarkens (90 kg)
- Import varkensvlees
 - Bevroren importvlees uit Canada, Holland, Spanje, Duitsland....
 - ~ Hoe verwerkt men bevroren vlees in de vleeswarenbereiding?
 - Hoe bevroren ham verwerken voor de kookham industrie?
 - Hoe bevroren vlees ontdooien?
 - De nadelen bij het ontdooien van vlees
- Inkoop van snijlingen (bevroren of vers)
 - Selectief inkopen van snijlingen
 - Hoe snijlingen verwerken
- Vacuüm vlees
 - Varkensvlees en Vacuüm vlees: bewaring en verwerking

- **Kopvlees**
 - Hoe verwerkt men kopvlees?
 - In welke vleeswaren kan men kopvlees verwerken?
 - De voordelen bij verwerking van kopvlees in vleeswaren
 - Varkenskoppen voor de paté en kopbereidingen: hoe bewerken?
- **MDM / MEAT / BADER**
 - Hoe verwerkt men varkens meat?
 - De voor- en nadelen bij de verwerking van varkens meat in vleeswaren
- **Het vijfde kwartier, slachtafval**
 - Welk slachtafval kan verwerkt worden in de vleeswaren?
 - De voor- en nadelen bij de verwerking van slachtafval in vleeswaren
- **Verwerken van bevroren lever**
- **Zwoerd: verwerken van vers zwoerd (zwoerd emulsies)**



photo by Cork

Praktijk

- Uitbenen, opkuisen, kantsnijden.
- Kraakbeen, grote pezen, verwijderen en/of verwerken....
- Vleesvoorbereiding voor industriële productie en toepassingen.....
- Vleeselectie
- Vlees voorbereiding voor de andere praktijklessen.
- De juiste vleessoort voor het juiste vleeswaar gebruiken.
- Invriezen...
- Vacuüm verpakken...
- Invriezen, hoe invriezen?
- Schouder/nek
- Buiklap / buikspek
- Ingekochte snijlingen verwerken...
- Volledige achterham, verschillende snitten..
- Spek, speksoorten verwerken, invriezen...
- Binnen vet (niervet)
- Slachtafval: harten, tong, dunne en dike darmen, enz ..
- Varkenskoppen / kopvlees
- Schenkels
- Volledig rug met spiering
- Keelspek

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door IPV

prijs	130 EUR per deelnemer
loonkost BEV	kan, in combinatie met andere modules van Voedingsspecifieke opleidingen, in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 29)
aantal deelnemers	min. 5 - max. 14 (max. 3 per bedrijf)
inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
meer info	www.ipv.be - Tel 0476/490 421 - karl.meuris@ipv.be

plaats	data	duur	uren	instructeur	referentie
KORTRIJK SYNTRA Kortrijk	18/09/2009	8 u	09u00-17u00, met lunch	Peter Vanfleteren (PVF Consulting International)	IPV/092/42/1171/ 16408/01

GRONDSTOFFEN: GEVOGELTE

Doelgroep

Operatoren, meestergasten

Doelstelling

De deelnemers efficiënt en autonoom leren werken door het aanleren of perfectioneren van professionele technieken en/of door het geven van de vereiste kennis.

Benodigheden

Elke deelnemer wordt voor de praktijklessen verzocht om een (zuivere) werkkledij + aangepast schoeisel mee te brengen. Werkmateriaal is voorzien.

Inhoud

Inleiding (theorie)

- Definitie van vlees
- Wetgeving:
- Wat is vers vlees?
- Wat zijn vleesbereidingen?
- Wat zijn vleesproducten?

De samenstelling van vlees

- Wat is ATP?
 - Hoe belangrijk is het ATP in vlees van gevogelte?
 - Hoe kan men de ATP in slachtwarm gevogelte vlees optimaal benutten?
 - Het verwerken van slachtwarm vlees bij gevogelte
- P.H v/h vlees
 - Hoe bepaald men de PH in vlees?
 - Hoe belangrijk is de PH meting bij gevogelte vlees?
- DFD vlees bij gevogelte
 - DFD vlees bij kalkoen en struisvogel, een veel voorkomend geval?
 - Hoe kan men DFD vlees visueel waarnemen in de spierstukken?
 - Hoe voorkomt men DFD OF kan men DFD vlees voorkomen bij levende kippen, kalkoen en struisvogel?
 - DFD vlees in de vleeswarenbereiding: hoe verweken?
- PSE vlees
 - Wat is PSE vlees?
 - Komt PSE vlees veel voor bij gevogelte?
- Water
 - Water in vlees
 - Vleesvocht
 - Bloed, bloedstoringen, bloedaderen, donkere vlekken, ...
- Eiwitten: kip of kalkoen meer eiwit dan varkens of rundvlees?
 - De soorten eiwitten in vlees
 - De belangrijkste eiwitten
 - De functionaliteit van elk eiwit
 - Collageen eiwit: soorten
 - Hoe belangrijk is bindweefsel (spierweefsel) in vlees?

- Vet
 - Vet van kip en kalkoen
 - Kip & Kalkoen vellen: het verschil
 - Vellen: hoe verwerken?
 - De verschillende soorten vel en hun toepassingen
 - Negatieve invloeden bij verwerking van kip/kalkoen vet en vel

Productievlees en vet (classificatie)

- Vleesclassificatie, selectie (versnijding voor de vleeswarenbereiding)
 - Vleesselectie en recepturenopbouw
 - Het verwerken van vlees van soepkippen in de vleeswarenbereiding: wat zijn de voordelen en nadelen?
- Kip – Kalkoen
 - Bilvlees
 - Pilonvlees of onderbil vlees
 - Bilvlees met of zonder vel
 - Borstvlees (filet)
 - Vleugelvlees van kalkoen of kip
 - Vleugelvlees met vel
 - Vel / vet
 - Bader, wit (3mm)
 - Bader, rood (3mm)
 - Wat is MDM – VSM – MEAT van gevogelte?
 - Separatorenvlees wit
 - Separatorenvlees rood
 - Hoe word bader en MDM gemaakt?
 - Technische fiches van bader en seperatorenvlees

Diverse

- Belgisch kip - kalkoenvlees
- Belgisch verwerkingsvlees
- Verwerking van moederdieren
- Import vlees
- Bevroren importvlees uit Brazilië, Frankrijk, Polen, ...
- Hoe verwerkt men bevroren vlees in de vleeswarenindustrie?
- Aandachtpunten bij aankoop van bevroren separatorenvlees
- Hoe bevroren seperatorenvlees ontdooien?
- De nadelen bij het ontdooien van separatorenvlees
- Selectief inkopen van snijlingen
- Hoe snijlingen verwerken?
- Vacuüm vlees
- Gevogeltevlees en Vacuüm vlees: bewaring en verwerking
- MDM / MEAT / BADER:
- Hoe verwerkt men gevogelte (separatoren) meat?
- De voor en nadelen bij de verwerking van gevogelte meat in vleeswaren
- Seperatorenvlees: wereldwijd een belangrijke grondstof
- Het vijfde kwartier, slachtafval
- Welk slachtafval kan verwerkt worden in de vleeswaren?
- De voor- en nadelen bij de verwerking van slachtafval in vleeswaren

- Verwerken van bevroren lever
- Vellen: verwerken van verse of bevroren vellen (emulsies)

Praktijk

- Uitbenen, opkuisen, kantsnijden
- Kraakbeen, grote pezen, verwijderen en/of verwerken
- Vleesvoorbereiding voor industriële productie en toepassingen
- Vleesselectie
- Vlees voorbereiding voor de andere praktijklessen
- De juiste vleessoort voor het juiste vleeswaar gebruiken

- Invriezen
- Vacuüm verpakken
- Invriezen: hoe invriezen?
- Volledige kippen en kalkoenen
 - Ingekochte snijlingen verwerken
 - Kippen uitbenen, versnijden, classificatie
 - Kalkoenen uitbenen, versnijden, classificatie
 - Vlees voorbereiden voor gehaktbereidingen
 - Vlees voorbereiden voor vleeswarenbereidingen
 - Bader/meat: voorbereiding volgende cursus
 - Kipvellen en verwerken
 - Kipvet, struisvogelvet en ganzenvet, enz.
 - Slachtafval: harten, levertjes, maagjes, enz.



photo by Cork

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door IPV

prijs	130 EUR per deelnemer
loonkost BEV	kan, in combinatie met andere modules van Voedingsspecifieke opleidingen, in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 29)
aantal deelnemers	min. 5 - max. 14 (max. 3 per bedrijf)
inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
meer info	www.ipv.be - Tel 0476/490 421 - karl.meuris@ipv.be

plaats	data	duur	uren	instructeur	referentie
KORTRIJK SYNTRA Kortrijk	02/10/2009	8 u	09u00-17u00, met lunch	Peter Vanfleteren (PVF Consulting International)	IPV/092/42/1197/ 16410/01

GRONDSTOFFEN: ADDITIEVEN EN INGREDIËNTEN IN DE VLEESINDUSTRIE (KRUIDEN EN HULPSTOFFEN)

Doelgroep

Operatoren, meestergasten

Doelstelling

De deelnemers efficiënt en autonoom leren werken door het aanleren of perfectioneren van professionele technieken en/of door het geven van de vereiste kennis.

Benodigheden

Elke deelnemer wordt voor de praktijklessen verzocht om een (zuivere) werkkledij + aangepast schoeisel mee te brengen. Werkmateriaal is voorzien.

Inhoud

Sessie 1: Theorie

- Algemene introductie, definities, wetgeving en structuur.

Sessie 2: Theorie

- Bespreking van de additieven en ingrediënten individueel, gestaafd met didactisch materiaal = meebrengen van een aantal.

Sessie 3: Praktijk

- Toepassen van de eigenschappen van een aantal additieven of ingrediënten in het medium vlees (bvb fosfaat, zout, vitamine C, gdl, enz.)

Sessie 4: Praktijk

- Meer toegespitst op kruiden, gebruik van kruiden en kruidenextracten op vlees en vleesproducten, combinaties, herkennen, doseren, in vers vlees en kookwaren.
- Meebrengen van didactisch materiaal ter herkenning van de meest voorkomende soorten in de vleestoepassingen.



photo by Cork

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door IPV

prijs	260 EUR per deelnemer
loonkost BEV	kan, in combinatie met andere modules van Voedingsspecifieke opleidingen, in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 29)
aantal deelnemers	min. 5 - max. 14 (max. 3 per bedrijf)
inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
meer info	www.ipv.be - Tel 0476/490 421 - karl.meuris@ipv.be

plaats	data	duur	uren	instructeur	referentie
KORTRIJK SYNTRA	16/10/2009	8 u	09u00-17u00, met lunch	Nick Launoy (RAPS bvba/sprl)	IPV/092/42/1186/ 16411/01

GRONDSTOFFEN: HYGIËNE EN VOEDSELVEILIGHEID

Doelgroep

Operatoren, meestergasten

Doelstelling

De deelnemers efficiënt en autonoom leren werken door het aanleren of perfectioneren van professionele technieken en/of door het geven van de vereiste kennis.

Benodigdheden

Elke deelnemer wordt voor de praktijklessen verzocht om een (zuivere) werkkledij + aangepast schoeisel mee te brengen. Werkmateriaal is voorzien.

Inhoud

Gevaren eigen aan grondstof

- Vlees
 - PH, PSE, DFD, ...
- Kruiden & specerijen, hulpstoffen
 - Mycotoxinen, sporen, vreemd materiaal, ...

- Groenten
 - Organoleptisch, residu & pesticide, vreemd materiaal, ...
- Water
 - Behandeling, ...
- Verpakking
 - Migratie, ...

Gevaren op niveau van

- Receptie – ingangscntrole
 - Frequentie, normen, ...
- Stockage
- Voorbereiding - Verwerking
- Allergenen
 - Verwerking

Beheersen van de gevaren door

- Temperatuur
- Kalibratie

Controleren en registreren

Bacteriologische analyses

- Productspecificaties : SQA-eisen aan leverancier

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door IPV

prijs	130 EUR per deelnemer
loonkost BEV	kan, in combinatie met andere modules van Voedingsspecifieke opleidingen, in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 29)
aantal deelnemers	min. 5 - max. 14 (max. 3 per bedrijf)
inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
meer info	www.ipv.be - Tel 0476/490 421 - karl.meuris@ipv.be

plaats	data	duur	uren	instructeur	referentie
KORTRIJK SYNTRA	20/11/2009	8 u	09u00-17u00, met lunch	Daniel Boerjan (MATIM Studiebureau voor de Voeding bvba)	IPV/092/42/1198/ 16413/01

GRONDSTOFFEN: THERMISCHE ASPECTEN KOELEN EN VERHITTEN VLEES EN VLEESWAREN

Doelgroep

Operatoren, meester gasten

Doelstelling

De deelnemers efficiënt en autonoom leren werken door het aanleren of perfectioneren van professionele technieken en/of door het geven van de vereiste kennis.

Benodigheden

Elke deelnemer wordt voor de praktijklessen verzocht om een (zuivere) werkkledij + aangepast schoeisel mee te brengen. Werkmateriaal is voorzien.

Inhoud

Algemene thermische kennis

- Water en zijn drie aggregatie toestanden
- Stoom
 - Druk, temperatuur en warmte inhoud
- Lucht
 - Droge bol, natte bol temperatuur, relatieve vochtigheid en dauwpunt
 - Het Mollier Diagram voor vochtige lucht
 - Luchtsnelheid
 - Warmte overgang tussen lucht of water en de producten
- Warmte transport binnenin het product
- Soortelijke warmte vlees en vleeswaren onbevoren, bevroren en tijdens de invriesfase
- Praktische voorbeelden en testen

Een koelinstallatie en haar parameters

- Belangrijkste onderdelen van een koelinstallatie.
 - Compressor
 - Condensor
 - Verdamp(er)s
 - Koelgas en eventueel andere tussenmedia
 - Sturing
- De belangrijkste parameters voor het werken met koelinstallaties
 - De koelcapaciteit in kW
 - De verdampingstemperatuur
 - De verdamp(er) (of koeler batterij)
 - De ventilatoren en de luchtsnelheid over verdamp(er) en in de ruimte
 - De koelcel, plaats verdamp(er), de isolatie en de koelverliezen

Koelen van vlees

- Het koelen van vers vlees
 - Meten is weten.
 - Koelen en opslag vers vlees.
 - Invloed van verpakking, stapelwijze en schikking binnen de koelcel.
 - Praktische oefeningen met bespreking via tekeningen en foto's

Het invriezen en Ontdooien van vlees

- Het invriezen van vlees
 - De vriescurve van vlees
 - Aanvullende tips betreffende invriezen van vlees
- Het ontdooien van vlees
 - De dooicurve van vlees
 - De verschillende ontdooi systemen op de markt
 - Verband tussen invriezen, ontdooien en sapverlies van vlees

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door IPV

prijs	130 EUR per deelnemer
loonkost BEV	kan, in combinatie met andere modules van Voedingsspecifieke opleidingen, in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 29)
aantal deelnemers	min. 5 - max. 14 (max. 3 per bedrijf)
inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
meer info	www.ipv.be - Tel 0476/490 421 - karl.meuris@ipv.be

plaats	data	duur	uren	instructeur	referentie
KORTRIJK SYNTRA	13/11/2009	8 u	09u00-17u00, met lunch	Paul Van Hecke (TECARN nv)	IPV/092/42/1199/ 16414/01

PRODUCTIE: KOOKWAREN

Doelgroep

Operatoren, meestergasten

Doelstelling

De deelnemers efficiënt en autonoom leren werken door het aanleren of perfectioneren van professionele technieken en/of door het geven van de vereiste kennis.

Benodigdheden

Elke deelnemer wordt voor de praktijklessen verzocht om een (zuivere) werkkledij + aangepast schoeisel mee te brengen. Werkmateriaal is voorzien.

Inhoud

DAG 1

Theorie:

- Recepturen voor binnenland
- Recepturen voor export
- Prijs – kwaliteit (land?, wetgeving, cultuur, enz.)
- Hulpstoffen (functionele & vulstoffen)
- Functionele eiwitten (plantaardige & dierlijke)
- Synthetische hulpstoffen & kleurstoffen
- Kruiden & specerijen

Praktijk:

- Witte pensen, met verse grondstoffen, traditionele cutter
- Luikse pensen, met verse grondstoffen, wolf
- Voorzouten van inlegvlees, met de hand, met tumbler
- Antwerpse ringworst, lunchworst, wolf en traditionele cutter
- Hespensworst, met bevroren grondstoffen, traditionele cutter

DAG 2

Theorie:

- Evaluatie, proeverij vorige sessie
- Evaluatie, proeverij van de door de leerlingen meegebrachte kookworstproducten
- Recepturen presentatie, voorstelling van de te produceren producten

Praktijk:

- Half verduurzaamde kookworst- kooksalami met verse, voorgezouten en bevroren grondstoffen, traditionele cutter
- Vleesbrood, met grondstoffen, wolf & cutter
- Parijzer worst, met voorgezouten korrel, traditionele cutter
- Opbouw cuttermethode
- Echte Duitse frankfurter worstjes, met verse grondstoffen
 - Wolf, menger en microcutter
- Gekookte barbecue – grill worstjes, verse grondstoffen, cutter & menger

DAG 3

Theorie:

- Evaluatie, proeverij vorige sessie
- Evaluatie, proeverij van de door de leerlingen meegebrachte kookworstproducten
- Recepturen presentatie, voorstelling van de te produceren producten
- Productiefouten in de kookworst industrie (vragen & antwoorden)

Praktijk:

- Export Recepturen:
 - Varkensvet emulsie met traditionele cutter
 - Zwoerdemulsie met microcutter
 - Kookworst voor export, bevroren grondstoffen, plantaardige eiwitten, microcutter (Kalkoenmeat, emulsie, rundvet, enz.)
 - Kookworst voor export, bevroren grondstoffen, grove korrel, dierlijke eiwitten, (zwoerd emulsie, rundharten, kalkoen bader meat, enz.)

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door IPV

prijs	390 EUR per deelnemer
loonkost BEV	kan, in combinatie met andere modules van Voedingsspecifieke opleidingen, in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 29)
aantal deelnemers	min. 5 - max. 14 (max. 3 per bedrijf)
inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
meer info	www.ipv.be - Tel 0476/490 421 - karl.meuris@ipv.be

plaats	data	duur	uren	instructeur	referentie
KORTRIJK SYNTRA	08/01/2010, 15/01/2010 en 29/01/2010	24 u	09u00-17u00, met lunch	Peter Vanfleteren (PVF Consulting International)	IPV/101/42/1110 0/16415/01

PRODUCTIE: FABRICAGE VAN GEFERMENTEERDE PRODUCTEN

Doelgroep

Operatoren, meester gasten

Doelstelling

De deelnemers efficiënt en autonoom leren werken door het aanleren of perfectioneren van professionele technieken en/of door het geven van de vereiste kennis.

Benodigheden

Elke deelnemer wordt voor de praktijklessen verzocht om een (zuivere) werkkledij + aangepast schoeisel mee te brengen. Werkmateriaal is voorzien.

Inhoud

DAG 1

Theorie

- Inleiding
- Definitie van gefermenteerde producten
- Soorten Fermentaties (natuurlijk versus starters)
- Gefermenteerde producten versus snelle bereidingen op basis van GDL
- Verloop van Cutterproces
- Traditioneel Cutterproces
- Wolven en Mengen

Praktijk (basis)

- Droge worst met en zonder starterculturen, gecutterd en gewolfd
- Pipes d' ardennes
- Mettworst
- Boerenworst met en zonder starterculturen, gecutterd of gewolfd

Theorie

- Fysische en chemische veranderingen van vlees gedurende het fermentatie proces
 - Verzuring
 - Kleurverandering
 - Watervlies
 - Aromatisering

Praktijk (verschillen in basis)

- Salami Noord Europa
- Salami met GDL
- Hongaarse Salami
- Salami Zuid Europa,

DAG 2

Theorie: Factoren die de fermentatie bepalen

- Externe factoren
- Interne factoren
- Parameters die beïnvloed worden door deze factoren

Praktijk (Specials)

- Low Budget Salami (Danois)
- Fijnkost
- Pure Porc
- Boulogne
- Kalkoensalami

Theorie

- Specifieke eisen bij gefermenteerde Vleeswaren
- Hygiënische maatregelen
- Voorbereiding van de grondstoffen
- Keuze van de startercultuur
- Samenstelling van de hulpstoffen
- Keuze van de darm a.d.h.v. zijn eigenschappen
- Afvullen
- Rijpingsproces
- Verschillende nabehandelingen van de gefermenteerde producten + verpakking

Praktijk (Afwerking)

- Instellen van rijpingskasten
 - Dompelen
 - Bespreking van de resultaten
 - Verschillen van de resultaten aantonen a.d.h.v. gemaakte producten door te variëren met culturen, rijpingstijd, darmsoorten, kalibers van darmen
- Case studies van misproducties

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door IPV

prijs	260 EUR per deelnemer
loonkost BEV	kan, in combinatie met andere modules van Voedingsspecifieke opleidingen, in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 29)
aantal deelnemers	min. 5 - max. 14 (max. 3 per bedrijf)
inschrijfdatum	
meer info	www.ipv.be - Tel 0476/490 421 - karl.meuris@ipv.be

plaats	data	duur	uren	instructeur	referentie
KORTRIJK SYNTRA Kortrijk	nog te bepalen	16 u	nog te bepalen	Lieven Vandeputte (LV Consultants BVBA)	IPV/092/42/1127/ 16416/01

PRODUCTIE: KOOKHAMMEN

Doelgroep

Operatoren, meestergasten

Doelstelling

De deelnemers efficiënt en autonoom leren werken door het aanleren of perfectioneren van professionele technieken en/of door het geven van de vereiste kennis.

Benodigdheden

Elke deelnemer wordt voor de praktijklessen verzocht om een (zuivere) werkkledij + aangepast schoeisel mee te brengen. Werkmateriaal is voorzien.

Inhoud

Indeling van de 5 praktijksessies en 1 theoriesessie:



photo by Cork

Dag 1

- voorbereiding grondstoffen pekels aanmaken, injecteren en carnen

Dag 2

- Invormen en verhitten, aansluitend 2 uur van theorie (sessie 6)

Dag 3

- Uitvormen en afwerken, evalueren, rendementen berekenen, aansluitend 2 uur theorie (sessie 6)

Theoriesessie:

- Werkbegrippen en parameters om een kookhamproces te sturen, rendementen, achterliggende mechanismen.
- Productiestappen bij het vervaardigen van kookham:
 - Pekel berekenen en aanmaken
 - Injecteren van hammen
 - Mechanische bewerkingen (vermalsen en Carnen)
 - Vormgeven
 - Thermische behandeling; verhitten,
 - Interacties tussen de verscheidene stappen in de productie.

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door IPV

prijs	390 EUR per deelnemer
loonkost BEV	kan, in combinatie met andere modules van Voedingsspecifieke opleidingen, in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 29)
aantal deelnemers	min. 5 - max. 14 (max. 3 per bedrijf)
inschrijfdatum	
meer info	www.ipv.be - Tel 0476/490 421 - karl.meuris@ipv.be

plaats	data	duur	uren	instructeur	referentie
KORTRIJK SYNTRA	nog te bepalen	24 u	nog te bepalen	Nick Launoy (RAPS bvba/sprl)	IPV/092/42/1110/ 16418/01

PRODUCTIE: FABRICAGE VAN RAUWE ZOUTERIJ

Doelgroep

Operatoren, meester gasten

Doelstelling

De deelnemers efficiënt en autonoom leren werken door het aanleren of perfectioneren van professionele technieken en/of door het geven van de vereiste kennis.

Benodigheden

Elke deelnemer wordt voor de praktijklessen verzocht om een (zuivere) werkkledij + aangepast schoeisel mee te brengen. Werkmateriaal is voorzien.

Inhoud

DAG 1

Theorie

- Inleiding
- Definitie van Rauwe zouterij
- Wetgeving rond Rauwe Zouterij

Praktijk (buikspek)

- Buikspek droogzouten
- Buikspek vacuümzouten
- Buikspek in legpekel
- Buikspek enten met kans op misproductie

Theorie

- Verschillende zoutmethodes en hun afleidingen met hun voor- en nadelen
 - Droogzouten
 - Droogzouten & Napekelen
 - Spierspuiten & enten
 - Vacuümzouten met masseerzout

Praktijk (bacon)

- Gezouten bacon met en zonder zwoerd
- Spiering gerookt
- Filet de Saxe, Filet de York
- Gezouten bacon voor Export (GB)

DAG 2

Theorie

- Specifieke eisen bij Rauwe Zouterij
 - Voorbereiding van de grondstoffen
 - Ph invloed op het vlees
 - Samenstelling van de hulpstoffen

Praktijk (hammen)

- Gezouten & Gerookte Boerenham en Beenham
- Gezouten & Gerookte Cobourgham
- Gezouten & gerookte platte bil en nootham, hespespek

Theorie

- Graden Baumé
- Pekelbederf
- Nazouten
- Roken en verschillende methodes

Praktijk (Specials)

- Filet d' Anvers
- Gerookte Paardenfilet
- Gerookte Kalkoen
- Bespreking van de resultaten
- Verschillen van de resultaten aantonen a.d.h.v. gemaakte producten
- Case studies van misproducties

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door IPV

prijs	260 EUR per deelnemer
loonkost BEV	kan, in combinatie met andere modules van Voedingsspecifieke opleidingen, in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 29)
aantal deelnemers	min. 5 - max. 14 (max. 3 per bedrijf)
inschrijfdatum	
meer info	www.ipv.be - Tel 0476/490 421 - karl.meuris@ipv.be

plaats	data	duur	uren	instructeur	referentie
KORTRIJK SYNTRA	nog te bepalen	16 u	nog te bepalen	Peter Vanfleteren - Lieven Vandeputte (PVF Consulting International, LV Consultants BVBA)	IPV/092/42/1192/ 16419/01

PRODUCTIE: LEVERBEREIDINGEN

Doelgroep

Operatoren, meestergasten

Doelstelling

De deelnemers efficiënt en autonoom leren werken door het aanleren of perfectioneren van professionele technieken en/of door het geven van de vereiste kennis.

Benodigdheden

Elke deelnemer wordt voor de praktijklessen verzocht om een (zuivere) werkkledij + aangepast schoeisel mee te brengen. Werkmateriaal is voorzien.

Inhoud

DAG 1

Theorie

- Cuttermethoden (warm en koud)
 - Traditionele cutter
 - Kookcutter
 - Micro cutter
 - Wolf, menger, micro cutter
- Emulsies
 - Warme emulsie: Gebroeid spek, gekookt vlees, bouillon...
 - Koude Lever verwerken in een warme vetemulsie
- Het voorzouten
 - Het voorzouten van lever: overbodig?
 - Voorzouten van inlegvlees (korrel)
- Grondstoffen
 - Werken met verse grondstoffen
 - Werken met bevroren grondstoffen
 - Werken met verse lever OF bevroren lever
 - Werken met rundlever
 - Werken met kip - kalkoenlever
- Hoe maakt men en pate-receptuur
 - Recepturen voor binnenland
 - Recepturen voor export
 - Prijs – kwaliteit (land, wetgeving, cultuur, ...)
 - Hulpstoffen: functionele & vulstoffen
 - Functionele eiwitten: plantaardige & dierlijke
 - Synthetische hulpstoffen & kleurstoffen
 - Kruiden & specerijen

Praktijk

- Grove Ardenner paté, met verse grondstoffen, koude/warme bereiding, wolf
- Fijne blok paté, met verse grondstoffen, koude bereiding, traditionele cutter
- Grove blok paté, koude bereiding, wolf & cutter
- Levercrème, warme bereiding, traditionele cutter
- Grove paté met rode ajuin en ansjovis, warme basis crème en afgebroid
- Vlees en spek, wolf

DAG 2

Theorie

- Evaluatie, proeverij vorige sessie
- Evaluatie, proeverij van de door de leerlingen meegebrachte leverbereidingen
- Recepturen presentatie, voorstelling van de te produceren producten

Praktijk

- Hausmacher leverworst, fijne, koude bereiding, wolf/microcutter
- Fijne kip - kalkoen paté, warme bereiding, micro cutter
- Grove kip - kalkoen paté, wolf & menger
- Levercrème, warme bereiding, traditionele cutter/micro cutter
- Decoratie, afwerking en presentatie van pasteien

DAG 3

Theorie

- Evaluatie, proeverij vorige sessie
- Evaluatie, proeverij van de door de leerlingen meegebrachte leverbereidingen
- Recepturen presentatie, voorstelling van de te produceren producten
- Productiefouten in de paté industrie (vragen & antwoorden)

Praktijk

- Export recepturen
 - Levercrème export (20% lever), micro cutter
 - Grove paté met gekookt zwoerd en slachtafval, basisdeeg en grove korrel met wolf
 - Fijne kalkoen paté (kip meat, kipvellen, kiphartjes, ...)
 - Paté met plantaardige olie: koude bereiding

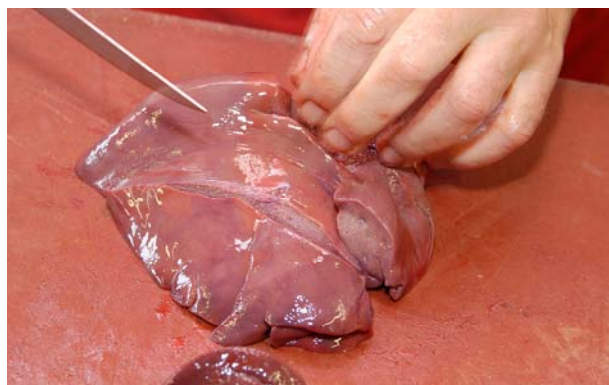


photo by Cork

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door IPV

prijs	390 EUR per deelnemer
loonkost BEV	kan, in combinatie met andere modules van Voedingsspecifieke opleidingen, in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 29)
aantal deelnemers	min. 5 - max. 14 (max. 3 per bedrijf)
inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
meer info	www.ipv.be - Tel 0476/490 421 - karl.meuris@ipv.be

plaats	data	duur	uren	instructeur	referentie
KORTRIJK SYNTRA Kortrijk	26/02, 05/03 en 12/03/2010	24 u	09u00-17u00, met lunch	Peter Vanfleteren (PVF Consulting International)	IPV/101/42/1110 2/16420/01

PRODUCTIE: GELEI EN ASPIC (EN BLOEDBEREIDINGEN)

Doelgroep

Operatoren, meestergasten

Doelstelling

De deelnemers efficiënt en autonoom leren werken door het aanleren of perfectioneren van professionele technieken en/of door het geven van de vereiste kennis.

Benodigheden

Elke deelnemer wordt voor de praktijklessen verzocht om een (zuivere) werkkledij + aangepast schoeisel mee te brengen. Werkmateriaal is voorzien.

Inhoud

Theorie

- Wat is gelatine?
- Productie van gelatine
- Soorten gelatine
- Eigenschappen van gelatine
- Gelatine in de vleeswarenindustrie
 - De koude lijn
 - De warme lijn
 - Het glaceren
 - ~ Pâté's glaceren

- Coaten van Salami
- Aspieks
- Gewone aspieks
- Aspieks met versnelde zetting
- Praktijk
 - Een product maken van de koude lijn
 - Een product coaten
 - Een gewone setting
 - Een versnelde setting

Praktijk

- Bloed en geleibereidingen 3 recepturen
 - 10 kg Geperste kop
 - 10 kg Zwarte pens
 - 5 kg Gevogelte aspic
- **Sessie 1** (1/2 dag aansluitend, voorgaand op hele dag)
 - overlopen receptuur en dagorder
 - voorbereiding, mise en place
 - zouten van vlees
- **Sessie 2 en 3** (hele dag)
 - overlopen dagorder
 - koken van vlees voor geleibereiding
 - voorbereiding en maken van bloedbereiding
 - afwerking geleibereiding
- **Sessie 4** (week nadien)
 - garnering geleibereiding
 - evaluatie producten
 - samenvatting technologie



photo by Cork

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door IPV

prijs	260 EUR per deelnemer
loonkost BEV	kan, in combinatie met andere modules van Voedingsspecifieke opleidingen, in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 29)
aantal deelnemers	min. 5 - max. 14 (max. 3 per bedrijf)
meer info	www.ipv.be - Tel 0476/490 421 - karl.meuris@ipv.be

plaats	data	duur	uren	instructeur	referentie
KORTRIJK SYNTRA	nog te bepalen	16 u	nog te bepalen	Peter Vanfleteren - Nick Launoy (PVF Consulting Int., RAPS bvba/sprl)	IPV/092/42/1110/ 16421/01

PRODUCTIE: HALAL VLEESWAREN

Doelgroep

Operatoren, meestergasten

Doelstelling

De deelnemers efficiënt en autonoom leren werken door het aanleren of perfectioneren van professionele technieken en/of door het geven van de vereiste kennis.

Benodigheden

Elke deelnemer wordt voor de praktijklessen verzocht om een (zuivere) werkkledij + aangepast schoeisel mee te brengen. Werkmateriaal is voorzien.

Inhoud

Theorie

- Inleiding
 - Wat is Halal?
 - Halal slachting
 - Halal certificering (Islam associatie)
- Halal grondstoffen
 - De grondstof, vlees: (kip, kalkoen, rund, lam)
 - Andere vleessoorten (Lamsvlees, paardenvlees en kameelvlees)
 - Mechanisch ontbeend vlees van gevogelte (MDM)
 - Kip & kalkoenbader
 - Dierlijke vetten
 - Plantaardige vetten
 - Cultuur en smaken

- Halal en varkensvlees?
- Verboden producten (niet Halal)
- Wat is Koosjer? (Koosjer & Halal)
- De Halal landen in de wereld, evolutie, wat wordt er geproduceerd?
- Halal vleeswaren in Europa (België, Holland, Duitsland, Frankrijk)
- Halal en zijn toekomst
- De 10 voordelen van Halal grondstoffen voor de vleesindustrie
- Is het bereiden van Halal vleeswaren een moeilijke opdracht?
- Halal en snack-food: een enorme opkomende markt wereldwijd!!
- Recepturen voor binnenland. Halal kwaliteitsproducten
- Recepturen voor export naar moslimlanden
- Prijs – kwaliteit (land - wetgeving)
- Hulpstoffen (functionele & vulstoffen)
- Functionele eiwitten in Halal (plantaardige)
- Synthetische hulpstoffen & kleurstoffen in Halal industrie
- Halal Kruiden & specerijen

Praktijk

- Kipham: 50% pekel
- Kalkoen kookworst: Met plantaardige olie als vetvervanger
- Kalkoen kookworst met olijven
- Kalkoen kooksalami
- Echte merguez worstjes (Magreb)

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door IPV

prijs	130 EUR per deelnemer
loonkost BEV	kan, in combinatie met andere modules van Voedingsspecifieke opleidingen, in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 29)
aantal deelnemers	min. 5 - max. 14 (max. 3 per bedrijf)
meer info	www.ipv.be - Tel 0476/490 421 - karl.meuris@ipv.be

plaats	data	duur	uren	instructeur	referentie
KORTRIJK SYNTRA Kortrijk	nog te bepalen	8 u	nog te bepalen	Peter Vanfleteren (PVF Consulting International)	IPV/092/42/1110/ 16422/01

PRODUCTIE: VLEESWARENSPECIALITEITEN EN SNACKS (TRAITEURSPECIALITEITEN, CHARCUTERIE)

Doelgroep

Operatoren, meestergasten

Doelstelling

De deelnemers efficiënt en autonoom leren werken door het aanleren of perfectioneren van professionele technieken en/of door het geven van de vereiste kennis.

Benodigheden

Elke deelnemer wordt voor de praktijklessen verzocht om een (zuivere) werkkledij + aangepast schoeisel mee te brengen. Werkmateriaal is voorzien.

Inhoud

DAG 1

Inleiding

- kennismaking en overzicht inhoud 4 sessies

Sessie 1: Theorie

- overzicht vleeswaren specialiteiten en snacks via power-point
- situering van deze producten tussen de vleeswaren algemeen

Praktische oefening: Rilette

- receptuur
- voorbereiding
- productie
- opkuis
- degustatie

Sessie 2: Theorie

- wetgeving vleeswarenspecialiteiten en snacks
- verfrissing vanuit de vorige vleeswarensessies
- samenstellingnormen
- declaratie

Praktische oefening: Kippenugets

- receptuur
- voorbereiding
- productie
- opkuis
- degustatie

DAG 2

Sessie 3: Theorie

- overzicht en bespreking recepturen en werkwijze van andere (buiten de praktijkvoorbeelden) producten

Praktische oefening: Pastei in korstdeeg

- receptuur
- voorbereiding
- productie
- opkuis
- degustatie

Sessie 4: Theorie

- Praktische aandachtspunten voor HACCP
- Kostprijsberekening, -beperking
- optimaliseren van productieproces
- nodige planning voorbereiding

Praktische oefening: vleesbouletten

- receptuur
- voorbereiding
- productie
- opkuis
- degustatie

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door IPV

prijs	260 EUR per deelnemer
loonkost BEV	kan, in combinatie met andere modules van Voedingsspecifieke opleidingen, in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 29)
aantal deelnemers	min. 5 - max. 14 (max. 3 per bedrijf)
meer info	www.ipv.be - Tel 0476/490 421 - karl.meuris@ipv.be

plaats	data	duur	uren	instructeur	referentie
KORTRIJK SYNTRA Kortrijk	nog te bepalen	16 u	nog te bepalen	Jurgen Landuyt (RAPS bvba/sprl)	IPV/092/42/1172/ 16423/01

PRODUCTIE: VLEESWAREN IN CONSERVEN

Doelgroep

Operatoren, meestergasten

Doelstelling

De deelnemers efficiënt en autonoom leren werken door het aanleren of perfectioneren van professionele technieken en/of door het geven van de vereiste kennis.

Benodigheden

Elke deelnemer wordt voor de praktijklessen verzocht om een (zuivere) werkkledij + aangepast schoeisel mee te brengen. Werkmateriaal is voorzien.

Inhoud

Theorie

- Inleiding
 - Conserveindustrie: De complete vlees – vleeswarenindustrie
 - Pasteurisatie
 - Half-conserveren
 - Vol-conserveren
 - Sterilisatie in kunst darm
- Conserveren in blik
 - Kwaliteit, land, wetgeving, cultuur, enz...
- Glas conserveren
 - Kwaliteit, land, wetgeving, cultuur, enz...

- Grondstoffen: vlees/vet soort, eigenschappen, enz...
 - Bevroren grondstoffen
 - Verse grondstoffen
- Hulpstoffen (functionele & vulstoffen) voor conserveren industrie
 - De juiste hulpstoffen gebruiken
- Functionele eiwitten (plantaardige & dierlijke)
 - Speciale conserveren (vleesspecialiteiten in saus)
- Synthetische hulpstoffen & kleurstoffen
- Kruiden & specerijen in de conserveren industrie....
- Conserveermiddelen in de conserveren industrie?
- Productieprocessen
 - traditionele cutter
 - traditionele cutter en micro cutter
 - Wolf, menger en micro cutter
 - Afvullen en verpompen
 - Sterilisatie processen

Praktijk

- Kip Luncheon (Halal)
- Pizza ham (samengestelde ham) voor export
- Fijne leverpaté in blik
- Grove boerenpaté in glas

Halve dag

- Evaluatie, proeverij (van gemaakte producten)
- Productiefouten in de conserveren industrie
- Export recepturen (wetgeving)
- Vlees in eigen sap
- Bereide vleesgerechten in blik

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door IPV

prijs	195 EUR per deelnemer
loonkost BEV	kan, in combinatie met andere modules van Voedingsspecifieke opleidingen, in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 29)
aantal deelnemers	min. 5 - max. 14 (max. 3 per bedrijf)
meer info	www.ipv.be - Tel 0476/490 421 - karl.meuris@ipv.be

plaats	data	duur	uren	instructeur	referentie
KORTRIJK SYNTRA	nog te bepalen	12 u	nog te bepalen	Peter Vanfleteren (PVF Consulting International)	IPV/092/42/1110/ 16424/01

PRODUCTIE: HYGIËNE EN VOEDSELVEILIGHEID

Doelgroep

Operatoren, meestergasten

Doelstelling

De deelnemers efficiënt en autonoom leren werken door het aanleren of perfectioneren van professionele technieken en/of door het geven van de vereiste kennis.

Benodigdheden

Elke deelnemer wordt voor de praktijklessen verzocht om een (zuivere) werkkledij + aangepast schoeisel mee te brengen. Werkmateriaal is voorzien.



photo by Cork

Inhoud

Gevaren eigen aan productieprocessen

- Verhit niet-verkleind
 - Processen: Koken – pasteuriseren – terugkoelen – napasteurisatie - ...
 - ~ Vb. Kookhammen
- Verhit verkleind
 - Processen: Verkleinen – koken – pasteuriseren – steriliseren – frituren – decoratie
 - ~ Vb. Paté, kookworst
- Niet verhit niet verkleind
 - Processen: Pekelen – zouten – rijpen – roken
 - ~ Vb. Gedroogde ham
- Niet verhit verkleind
 - Processen: Drogen – rijpen – Fermentatie – dompelen
 - ~ Vb. Salami, droge worst
- Verpakken
 - Processen: vacuum – begassen

Discussie & vraagstelling i.v.m. problemen waarmee men geconfronteerd werd

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door IPV

prijs	130 EUR per deelnemer
loonkost BEV	kan, in combinatie met andere modules van Voedingsspecifieke opleidingen, in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 29)
aantal deelnemers	min. 5 - max. 14 (max. 3 per bedrijf)
meer info	www.ipv.be - Tel 0476/490 421 - karl.meuris@ipv.be

plaats	data	duur	uren	instructeur	referentie
KORTRIJK SYNTRA Kortrijk	nog te bepalen	8 u	nog te bepalen	Daniel Boerjan (MATIM Studiebureau voor de Voeding bvba)	IPV/092/42/1110/ 16425/01

PRODUCTIE: THERMISCHE ASPECTEN KOELEN EN VERHITTEN VLEES EN VLEESWAREN

Doelgroep

Operatoren, meestergasten

Doelstelling

De deelnemers efficiënt en autonoom leren werken door het aanleren of perfectioneren van professionele technieken en/of door het geven van de vereiste kennis.

Benodigheden

Elke deelnemer wordt voor de praktijklessen verzocht om een (zuivere) werkkledij + aangepast schoeisel mee te brengen. Werkmateriaal is voorzien.

Inhoud

Verhitten van vleeswaren

- De verschillende kook en verhittingsinstallaties
 - Directe verbranding, stoom, elektrische weerstanden, thermische olie
 - Kookketels
 - Kookkasten
 - Batch systemen en doorlopende systemen
 - Andere verhittingssystemen: Radiofrequentie, Microgolf, Ohmse verhitting
- Koken met kook en bakkasten
 - De belangrijke parameters:
 - ~ Droge bol temperatuur
 - ~ Natte bol temperatuur
 - ~ Luchtsnelheid en variërende uitblaasstroming
 - ~ Mogelijke kook programmas. Eén temperatuur, in fasen, delta T
 - ~ Duurtijdbepaling: Vaste tijd, kerntemperatuur, pasteurisatie waarde (Fwaarde)
- Praktische tips
 - Meten is weten
 - Controle van de regelapparatuur op afwijkingen
 - De verschillen meten in een kookkast: boven en onder, links en rechts
 - Hoe kan men deze verschillen kleiner maken
 - Invloed van de schikking binnenin der kookkarren in de kookkast en van kookkarren zelf

Koelen van gekookte vleeswaren

- Voorkoelen met water, waterspray of niet
- Onmiddellijk (snel)koelen of in fasen koelen
- Verschil tussen snelkoeling en bewaarkoeling

- Haalbare koelsnelheden bij verschillende product afmetingen
- Praktische opbouw van een snelkoelcel
- Invloed binnebrengen warme producten op aanwezige koude producten in éénzelfde koelcel
- Invloed van de schikking binnen de snelkoelcel en de te verwachten luchtstroming
- Praktische cases via tekeningen en schemas

Drogen van vleeswaren

- Basisparameters klimatiseren van vleeswaren
 - Tempertuur, relatieve vochtigheid en luchtsnelheid
 - Onderdelen van een droog/klimakamer
 - Werkingswijze van droog/klimakamers
- Drogen van vleeswaren
 - Zoeken van het gepaste klimaat volgens het stadium van het droogproces
 - Gevolgen van te fors drogen
 - Gevolgen van te langzaam drogen
- Roken van vleeswaren
 - Wat is rook
 - De gebruikte houtsoorten
 - Rookextracten en rookaromas
 - De intensiteit van de rookkleur en de beïnvloeding hiervan
 - De intensiteit van de rooksmak in het product

Thermische aspecten slicen en verpakken van vleeswaren

- Tempereren van te slicen vleeswaren
 - Welke temperatuur best geschikt om welke soort vleeswaar te slicen?
- De twee basismethoden:
 - Egaal gekoelde producten
 - Producten met een vriesrand (aankorsten)
 - Voor- en nadelen beide methodes
- Het egaal koelen, door en door dezelfde temperatuur
 - Diepkoelcellen
 - Mogelijke opbouw en werking
 - Beheersen van deze werkwijze
- Het aankorsten
 - In een diepkoelcel of vriescel
 - Met stikstof of koolzuurgas
 - Met koude pekels
 - Beheersen van deze werkwijze
- Condens
 - Buiten op de verpakking
 - Binnenin de verpakking
 - Hoe voorkomen en/of verwijderen van deze condens
- Waarom zijn vleeswaren beter vacuüm te verpakken koud dan warm?



photo by Cork

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door IPV

prijs	195 EUR per deelnemer
loonkost BEV	kan, in combinatie met andere modules van Voedingsspecifieke opleidingen, in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 29)
aantal deelnemers	min. 5 - max. 14 (max. 3 per bedrijf)
meer info	www.ipv.be - Tel 0476/490 421 - karl.meuris@ipv.be

plaats	data	duur	uren	instructeur	referentie
KORTRIJK SYNTRA Kortrijk	nog te bepalen	12 u	nog te bepalen	Paul Van Hecke (TECARN nv)	IPV/092/42/1110/ 16426/01

VARIA: SLICING

Doelgroep

Operatoren, meester gasten

Doelstelling

De deelnemers efficiënt en autonoom leren werken door het aanleren of perfectioneren van professionele technieken en/of door het geven van de vereiste kennis.

Benodigheden

Elke deelnemer wordt voor de praktijklessen verzocht om een (zuivere) werkkledij + aangepast schoeisel mee te brengen. Werkmateriaal is voorzien.

Inhoud

Gevaren eigen aan slicing

- Productvolgorde slicing
- Kruiscontaminaties: bacteriologisch - allergenen
- Hygiënemaatregelen

Discussie & vraagstelling i.v.m. problemen waarmee men geconfronteerd werd



photo by Cork

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door IPV

prijs	65 EUR per deelnemer
loonkost BEV	kan, in combinatie met andere modules van Voedingsspecifieke opleidingen, in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 29)
aantal deelnemers	min. 5 - max. 14 (max. 3 per bedrijf)
meer info	www.ipv.be - Tel 0476/490 421 - karl.meuris@ipv.be

plaats	data	duur	uren	instructeur	referentie
KORTRIJK SYNTRA	nog te bepalen	4 u	nog te bepalen	Daniel Boerjan (MATIM Studiebureau voor de Voeding bvba)	IPV/091/42/1110/ 16427/01

VARIA: VERPAKKING

Doelgroep

Operatoren, meestergasten

Doelstelling

De deelnemers efficiënt en autonoom leren werken door het aanleren of perfectioneren van professionele technieken en/of door het geven van de vereiste kennis.

Benodigheden

Elke deelnemer wordt voor de praktijklessen verzocht om een (zuivere) werkkledij + aangepast schoeisel mee te brengen. Werkmateriaal is voorzien.

Inhoud

Inleiding: functies van verpakking

- Transport: primaire, secundaire, tertiaire verpakking
- Bescherming: link met bederf / veiligheid
- Gebruiksgemak
- Communicatie

Verpakkingsmaterialen

- Algemeen bondig overzicht van soorten verpakkingsmaterialen, gebruikt in de voeding
 - Metaal, glas, karton, kunststof
- Specifiek overzicht meest gebruikte verpakkingsmaterialen in de vleeswarenindustrie
 - Materialen voor schaaltes, topfolies, zakken
 - Aandachtspunten: sterkte folie, belang barrière-eigenschappen, thermoresistentie
 - Hoe omgaan met bioplastics?

- Interpretatie technische fiches
- Overzicht mogelijke ingangskwaliteitscontroles

Verpakkings technieken

- Verpakken onder vacuüm
- Verpakken onder begassing (inclusief hoge zuurstofconcentratie)
- Aandachtspunten
 - Problemen met restzuurstof
 - Belang van juiste gasmengsel bij begassing

Verpakkingsmachines

- Overzicht belangrijkste machines
 - Vacuüm machines
 - Schalensluitmachines ('traysealers')
 - Dieptrekmachines
 - Flowpackmachines
- Aandachtspunten
 - Belang goede thermoforming (vb. problemen in de hoeken van schaaltes)
 - Belang goede sealing (+ lekdetectiesystemen)
 - Belang kwaliteit/hygiëne van vleesproduct, verpakking én verpakkingsmachine

Opmerking

- Deze cursus focust op vacuümverpakking en verpakking onder beschermende atmosfeer. Het verpakken in b.v. blik komt hier niet aan bod. Graag een seintje indien dit ook gewenst zou zijn. Daar heb ik wel minder praktische kennis over.

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door IPV

prijs	65 EUR per deelnemer
loonkost BEV	kan, in combinatie met andere modules van Voedingsspecifieke opleidingen, in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 29)
aantal deelnemers	min. 5 - max. 14 (max. 3 per bedrijf)
inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
meer info	www.ipv.be - Tel 0476/490 421 - karl.meuris@ipv.be

plaats	data	duur	uren	instructeur	referentie
KORTRIJK SYNTRA	28/05/2010	4 u	9u00-13u00	Peter Ragaert (Univ. Gent - Kwaliteitscel vakgroep voedselveiligheid en -kwaliteit)	IPV/101/42/1110/ 16428/01

VARIA: LABELLING

Doelgroep

Operatoren, meestergasten

Doelstelling

De deelnemers efficiënt en autonoom leren werken door het aanleren of perfectioneren van professionele technieken en/of door het geven van de vereiste kennis.

Benodigheden

Elke deelnemer wordt voor de praktijklessen verzocht om een (zuivere) werkkledij + aangepast schoeisel mee te brengen. Werkmateriaal is voorzien.

Inhoud

Inleiding

- Situering wetgeving
- Belang van etikettering (wetgeving - communicatie klant - ...)

Algemene 'horizontale' wetgeving inzake voorverpakte levensmiddelen (KB van 13/09/1999)

- Algemene bepalingen:
 - Ingrediëntenlijst
 - KWID-reglementering
 - Hoeveelheidsbepaling
 - Houdbaarheidsdatum (TGT versus THT)
 - Additieven/technische hulpstoffen
- Allergenendeclaratie

Specifieke wetgeving inzake etikettering

- Nutritionele declaratie
- Diepvriesproducten
- GGO's
- Identificatiemerken
- Ionisatie
- Aroma's
- Bijzondere voeding (glutenvrij, ...)
- EU Verordening betreffende claims zoals suikervrij – light

Bijkomende etiketteringaspecten (niet wettelijk)

- Gebruiksaanwijziging
- Kruisbesmetting allergenen

Optioneel: praktische oefening

- Tijdens de opleiding kan eventueel de mogelijkheid gecreëerd worden om op basis van een receptuur en grondstofspecificaties de etiketinhoud te bepalen voor een specifiek product.

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door IPV

prijs	65 EUR per deelnemer
loonkost BEV	kan, in combinatie met andere modules van Voedingsspecifieke opleidingen, in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 29)
aantal deelnemers	min. 5 - max. 14 (max. 3 per bedrijf)
inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
meer info	www.ipv.be - Tel 0476/490 421 - karl.meuris@ipv.be

plaats	data	duur	uren	instructeur	referentie
KORTRIJK SYNTRA	28/05/2010	4 u	9u00-13u00	Veerle Van Hoecke (Veerle Van Hoecke Consult)	IPV/101/42/1111 0/16429/01

Terugbetaling loonkost via BEV

Als werkgever krijgt u een belangrijk deel van de loonkost terugbetaald voor de uren die uw werknemers in opleiding zijn.

Hieraan zijn de enkele voorwaarden verbonden:

- De werknemer volgt een opleiding van minimum 32 uur binnen 365 opeenvolgende dagen.
- Opleidingen binnen eenzelfde thema kunnen met elkaar gecombineerd worden om zo aan 32 uur te komen.
- Vanaf 2009 kan een opleiding gecombineerd worden met bepaalde opleidingen die nuttig of essentieel zijn voor elke werknemer uit de voedingsindustrie. Bijvoorbeeld: sensibilisatie hygiëne, Frans, ergonomie, ...
- De opleiding moet passen binnen een BEV-erkend traject.

U kent het bedrag van de terugvordering niet op het moment van uw aanvraag. De terugbetaling van de overheid wordt beperkt tot een forfaitair bedrag per uur educatief verlof en wordt bepaald volgens een formule die bij koninklijk besluit vastligt.

Indien uw bedrijf in aanmerking komt voor BEV, dan meldt IPV u dat automatisch na de opleiding. Wenst u gebruik te maken van BEV, dan bezorgt IPV u de nodige attesten tegen betaling van € 25 per attest. Tip: geef uw opleidingsuren door op de prestatiestaat van uw sociaal secretariaat.

Meer info over BEV vindt u op www.ipv.be/bev.

Algemene voorwaarden en praktische informatie bij open IPV-opleidingen

Voorwaarden om deel te nemen aan opleidingen via IPV

- Uw personeelsleden werken onder PC 118 of PC 220. Dat is meestal het geval als het RSZ-nr van uw bedrijf begint met een van de volgende kengetallen: 848, 048, 051, 052, 058, 158, 258.
- De opleiding gaat door tijdens de werkuren, of de opleidingsuren worden betaald of gecupereerd.
- Uw uitzendkrachten volgen de IPV-opleidingen aan dezelfde gunstige voorwaarden als uw vaste werknemers.

Combineerbaar met opleidingscheques of KMO-portefeuille?

Open IPV-opleidingen of gratis opleidingen bij opleidingspartners van IPV kunt u *niet betalen met opleidingscheques of de KMO-ondernemingsportefeuille*.

Hoe inschrijven?

Inschrijven voor de open opleidingen van IPV kan enkel schriftelijk.

- Met het inschrijvingsformulier voor open opleidingen in deze brochure.
- Via onze website www.ipv.be.
- Het inschrijvingsformulier moet u *volledig* invullen.

Na ontvangst van uw inschrijving sturen wij een bevestigingsbrief, met daarbij meer praktische informatie. *Opgelet*: een inschrijving is pas definitief nadat u een bevestigingsbrief hebt ontvangen.

Betaling

Als u inschrijft voor een opleiding die betalend is, ontvangt u een factuur na afloop van de opleiding.

Annulatie?

Annuleren van een inschrijving kan *enkel schriftelijk*, tot één week voor de start van de opleiding. Is een deelnemer afwezig zonder geldige annulatie?

- Bij een betalende opleiding blijft het inschrijvingsgeld verschuldigd en wordt dit gefactureerd
- Bij een gratis opleiding rekenen wij een vergoeding van € 100 per persoon per dag aan.

IPV behoudt zich het recht voor een opleiding te annuleren indien het vereiste aantal deelnemers niet wordt bereikt of in geval van overmacht (bv. ziekte van de instructeur). IPV kan niet aansprakelijk zijn voor eventuele schade die hieruit zou voortvloeien.

Evaluatie

Op het einde van iedere cursus is een evaluatiemoment voor de deelnemers voorzien. Aan de hand van die evaluaties worden de opleidingen bijgestuurd waar nodig.

Getuigschrift

Op aanvraag kunnen de deelnemers na afloop een getuigschrift ontvangen.

Per deelnemer **1 formulier**
gebruiken a.u.b.

**OPEN OPLEIDINGEN DOOR IPV
INSCHRIJVINGSFORMULIER**

Gelieve dit formulier
volledig in te vullen

OPLEIDING	
Referentie	□□□/□□□/□□/□□□□/□□□□/□□ (Begin)datum:
Titel:	
ONDERNEMING	
Naam:	
Straat en nr.:	
Postcode en gemeente:	
Tel: Fax:	
RSZ-nr van de vestiging: □□□-□□□□□□□□-□□ BTW nr: □□□.□□□.□□□□	
Contactpersoon: Naam:	
Functie:	
E-mail:	
INLICHTINGEN OVER DE DEELNEMER	
Naam en voornaam:	
E-mail:	
Geslacht: <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> V Nationaliteit: Postcode woonplaats:	
Verplicht in te vullen: Rijksreg.Nr □□□□□□/□□□□□□	
<input type="checkbox"/> Arbeider PC118 <input type="checkbox"/> Bediende PC220 <input type="checkbox"/> Uitzkracht arb <input type="checkbox"/> Uitzkracht bed <input type="checkbox"/> Andere	
Functie in het bedrijf :	
Gedane studies ¹ (diploma of gelijkgesteld):	
Ervaring betreffende het onderwerp van de cursus:	
<input type="checkbox"/> geen <input type="checkbox"/> weinig <input type="checkbox"/> gebruik <input type="checkbox"/> veel <input type="checkbox"/> gespecialiseerd	
Vindt de opleiding plaats buiten de werkuren ? <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> neen	
Zo ja, worden deze uren betaald of gecompenseerd ? <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> neen	
Indien de deelnemer een <u>uitzendkracht</u> is: Uitzendkantoor:	
+ Contactpersoon:	
+ Adres:	

Datum en handtekening:

¹ LO = Lager Onderwijs, LS = Lager secundair; HS = Hoger secundair, HOKT = Hoger onderwijs v.h. korte type, HOLT = Hoger onderwijs v.h. lange type, UNIV = Universitair

2. POSTGRADUAAT VLEESTECHNOLOGIE

Naast en volledig losstaand van de opleiding vleeswarenfabricage is er nog een andere opleiding, specifiek bedoeld voor de opleiding van vleestechnologen.

Het betreft een hoogkwalitatieve opleiding waarin inzicht wordt gegeven in de wetenschappelijke achtergrond van alle facetten (productkennis, productietechnieken, kwaliteitszorg, wetgeving en praktijk) van het productieproces van verschillende soorten vleeswaren.

Dit inzicht moet de cursisten in staat stellen om met kennis van zaken de productie te leiden, nieuwe productieprocessen te introduceren, nieuwe producten te ontwikkelen en aldus bij te dragen tot een continue innovatie van de productie.

POSTGRADUAAT VLEESTECHNOLOGIE ACADEMIEJAREN 2009 – 2010

Doelstelling

In deze hoogkwalitatieve opleiding wordt inzicht gegeven in de wetenschappelijke achtergrond van alle facetten (productkennis, productietechnieken, kwaliteitszorg, wetgeving en praktijk) van het productieproces van verschillende soorten vleeswaren. Dit inzicht moet de cursisten in staat stellen om met kennis van zaken de productie te leiden, nieuwe productieprocessen te introduceren, nieuwe producten te ontwikkelen en aldus bij te dragen tot een continue innovatie van de productie.

Deze opleiding wordt als postgraduaat aangeboden en werd ontwikkeld door de Onderzoeksgroep Technologie en Kwaliteit van Dierlijke Producten van KaHo Sint-Lieven (Technologiecampus te Gent) i.s.m. Fenavian vzw.

Doelgroep

De opleidingsbehoefte situeert zich bij leidinggevend en experts betrokken bij het productieproces die geen specifieke opleiding hebben genoten inzake vleeswarentechnologie maar die wel een bachelor diploma hebben: productieverantwoordelijken, consultants, auditors...

Mits aantonen van gelijkwaardige competenties, elders verworven competenties (EVC) en/of elders verworven kwalificaties (EVK) kunnen ook doorgroeiende stafmedewerkers deelnemen. De doelgroep komt uit vleesverwerkende bedrijven en hun toeleveranciers en industriële afnemers: slachthuizen en uitsnijderijen, verdelers van additieven en specerijen, constructeurs en verdelers van productieapparatuur, overheid en controlerende instanties, retailers en bedrijven van kant- en klaar maaltijden, onderwijs, consultancy, ...

Opleidingsconcept

- **Structuur**

- Het betreft een postgraduaat van 36 studiepunten (STP).
- De indeling van de opleiding is als volgt:
 - ~ Deel 1: Processing van vleeswaren: wetenschappelijke basis: 12 STP
 - ~ Deel 2: Processing van vleeswaren: procestechnologische aspecten: 12 STP
 - ~ Deel 3: Eindproef: 12 STP

- **Tijdsindeling**

- De opleiding wordt gegeven over 3 semesters (12 STP x 3). Elk studiepunt wordt gerealiseerd in een lesdag van 6 contacturen. Er worden twee semesters georganiseerd met 144 contacturen (2 x 12 x 6 = 144 uur labo, seminarie en hoorcollege); er wordt één semester gewerkt aan een project/eindwerk.
- Het 1^{ste} semester van de opleiding loopt van september 2009 t.e.m. januari 2010.
- Het 2^{de} semester loopt van februari 2010 t.e.m. juni 2010.
- Het 3^{de} semester loopt van september 2010 t.e.m. februari 2011.
- De lessen en practica worden gegeven op donderdagnamiddag.
- De lessen gaan door als volgt:
 - ~ 13u00 – 15u00: theorie
 - ~ 15u00 – 15u15: koffiepauze
 - ~ 15u15 – 19u15: seminarie en praktijkoefeningen

Programma

1^{ste} Semester (12STP): Processing van vleeswaren – wetenschappelijke basis: 72 uur

Opleidingsonderdelen	lessessies	aantal uur	72
1. Grondstoffen voor vleeswarenbereidingen	Anatomische origine – versnijding van karkassen	6	12
	Technologische vleeskwiteit microstructuur en biochemisch gedrag van vlees	6	
	Selectie en receptie van grondstoffen		
2. Procestechnologische grondslagen	Thermische processing Fysische grondslagen Proceswaarden – apparatuur (F-waarden)	6	18
	Drogen van vleeswaren Fysische grondslagen Apparatuur (temperatuur, relatieve vochtigheid in klimaatkasten)	6	
	Koelen en koel bewaren van vleesproducten Koeltechnische principes Apparatuur	6	
3. Fysische en chemische grondslagen van vleeswarenbereidingen: additieven en ingrediënten	Kleur- en kleurstabiliteit	6	18
	Water- en vetbinding in verduurzaamde vleeswaren	6	
	Smaak - Aroma	6	
4. Etikettering	Wetgeving	6	6
5. Kwaliteit van vleeswaren	Microbiologie van vlees en vleeswaren	6	12
	Fysico-chemie van vlees en vleeswaren	6	
6. Kwaliteitsborging binnen de productie	Systemen voor kwaliteitsborging en Good Manufacturing Practice	6	6

2^{de} Semester (12STP): Processing van vleeswaren – procestechnologische aspectens: 72 uur

Opleidingsonderdelen	lessessies	aantal uur	72
1. Gefermenteerde worstwaren	Bereidingen (grondslagen en praktische uitvoering door cursisten)	6	12
	Fysico-chemische opvolging van de processing, bespreking procesparameters Technische en organoleptische kwaliteit Receptuur en flow chart, GMP Apparatuur Risico-analyse (CCP's, PVAs) Quality Assurance Troubleshooting	6	
2. Droge zouterijwaren	Bereidingen	6	12
	Idem als opleidingsonderdeel 1	6	
3. Kookhammen	Bereidingen	6	12
	Idem als opleidingsonderdeel 1	6	
4. Gekookte worstwaren	Bereidingen	6	12
	Idem als opleidingsonderdeel 1	6	
5. Pasteien	Bereidingen	6	12
	Idem als opleidingsonderdeel 1	6	
6. Capita selecta	Versnijden en verpakken van vleeswaren	6	12
	Idem als opleidingsonderdeel 1	6	

3^{de} Semester (12STP): Eindproef

Ter voorbereiding van het eindwerk schrijft de cursist een paper waarin volgende aspecten worden uitgeschreven:

- Werktitel
- Abstract (1/2 pagina)
- Context waarbinnen de cursist werkt in het bedrijf/organisatie
- Beschrijving van de te bestuderen problematiek
- Motivatie (van het bedrijf/persoonlijk)
- Doelstelling van de eindproef
- Stappenplan

Deze paper wordt tijdens het 3de semester geschreven.

In de loop van het 2de semester wordt het concept van de eindproef en de paper uitgelegd.

Een eerste ontwerp van deze paper wordt besproken met de opleidingscoördinatoren. Bij het afsluiten van het 2de semester wordt de paper voorgelegd aan de opleidingscoördinatoren die over het voorstel een advies formuleert.

De opleidingscommissie wordt ingelicht over de inhoud van de ingediende papers waarbij gewaakt wordt over de privacy van de bedrijven.

Tussen de 2de en 3de semester kan de cursist de eindproef voorbereiden (literatuur, onderzoeksproject uitschrijven, ...)

Tijdens de 3de semester wordt de eindproef uitgewerkt en uitgeschreven in een rapport. De cursist kan hiervoor 1 dag per week beschikken over de apparatuur in het laboratorium en technicum van de onderzoeksgroep Technologie en Kwaliteit van Dierlijke producten (KaHo Sint-Lieven).

Het rapport wordt voorgelegd aan een jury samengesteld uit docenten van KaHo Sint-Lieven. De leden van de opleidingscommissie ontvangen een rapport over de eindproeven. Hierbij wordt privacy van de bedrijven gegarandeerd.

Opleidingsaanbod

- Het postgraduaat wordt in zijn geheel aangeboden (theorie, praktijk, eindwerk) aan 12 cursisten. Semester 3 (paper + eindproef) kan facultatief gevolgd worden.

Evaluatie

- Semestriële evaluatie over de kennis (theorie en praktijk) via meerkeuzevragen (donderdagmiddag van de 13de lesweek)
- Practica worden geëvalueerd via permanente evaluatie (participatie, werkmethode, attitude, laboverslag ...) door de betrokken docenten
- Paper als introductie op de eindproef wordt geëvalueerd door de opleidingscoördinatoren/opleidingscommissie
- Eindproef wordt als volgt geëvalueerd:
 - Procesevaluatie door begeleider (in principe docent KaHo Sint-Lieven)
 - Evaluatie van het eindverslag door jury (in principe docenten KaHo Sint-Lieven)

Getuigschrift

- Cursisten die de volledige opleiding hebben gevolgd én een eindproef aflegden én voor alle onderdelen van de evaluatie slagen krijgen het getuigschrift 'postgraduaat vleestechnologie'.
- Cursisten die enkel semester 1 en semester 2 van het postgraduaat hebben gevolgd én geslaagd zijn in de evaluaties krijgen het getuigschrift van permanente vorming "Vleestechnologie".

Toelatingsvoorwaarden

Beschikken over een diploma bachelor of master en leidinggevende zijn in de sector van de vleesverwerking in de ruime zin.

Inschrijvingsgeld

Semester 1 en semester 2 (24 STP): 2.500 € (incl. cursusmateriaal).

Volledige opleiding (36 STP): 4.000€ (incl. materiaal, producten en gebruik van pilootinfrastructuur in kader van eindproject gedurende zes maanden).

Tussenkost door IPV

Voor bedrijven die ressorteren onder Paritair Comité 118-220, meer bepaald arbeiders en bedienden voedingsnijverheid, komt IPV (Initiatieven voor professionele vorming van de voedingsnijverheid) voor 50% tussen in de inschrijvingskosten (bedrag zonder BTW) voor de cursussen in semester 1 en 2. De opleiding is tevens erkend voor Betaald Educatief Verlof.

Voor alle verdere informatie en inschrijvingen

<http://extern.kahosl.be/DVO/>

