

Vleeswaren

Inhoudstafel

Voorwoord.....	2
Programma overzicht.....	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).....	18
Halal vleeswaren.....	19
Vleeswarenspecialiteiten en snacks (traiteurspecialiteiten, charcuterie).....	20
Vleeswaren in conserven.....	21
Hygiëne en voedselveiligheid.....	22
Thermische aspecten koelen en verhitten vlees en vleeswaren.....	23
Varia	
Slicing.....	24
Verpakking.....	25
Labelling.....	26
Terugbetaling loonkost – BEV.....	27
Algemene voorwaarden.....	28
Inschrijvingsformulier.....	29

<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   
--	--

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.

Vakkennis charcuteriefabricage ontbreekt

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.

Vakopleiding 'Vleeswarenbereider' herwaarderen

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 Külmbach 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."*

Traject in 3 blokken

Uiteindelijk werd een traject van 30,5 dagen (61 sessies of halve dagen) weerhouden voor een korte maar grondige praktijkopleiding vleeswarenfabricage.

Het volledige traject is onderverdeeld in 3 blokken:

1. Grondstoffen (6 modules)
2. Productie (11 modules)
3. Varia (3 modules)

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 een beperkte lessenreeks 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 praktijk, 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.

Partnership tussen Fenavian en IPV

Fenavian heeft voor de begeleiding van dit 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. De opleiding zal doorgaan in de volledig ingerichte praktijkruimten van het Centrum voor Volwassenenonderwijs in Aalst.

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.

Overzicht Programma Vleeswarenfabricage

Blok 1: Grondstoffen	LESGEVER	dagen	kostprijs	IPV kostprijs
Rund	Michiel Huyghe	1	260	150
Varken	Michiel Huyghe	1	260	150
Gevogelte	Peter Vanfleteren	1	260	150
Additieven en ingrediënten in de vleesindustrie (kruiden & hulpstoffen)	Nick Launoy	2	520	300
Hygiëne & Voedselveiligheid	Daniel Boerjan	1	260	150
Thermische aspecten	Paul Van Hecke	1	260	150

Blok 2: Productie	LESGEVER	dagen	kostprijs	IPV kostprijs
Kookwaren	Michiel Huyghe	3	780	450
Gefermenteerde waren	Lieven Vandeputte	2	520	300
Kookhammen	Nick Launoy	3	780	450
Droge zouterij	Lieven Vandeputte	2	520	300
Leverbereidingen	Yves De Meersman	3	780	450
Gelei & Aspic (plus bloedbereidingen)	Nick Launoy	2	520	300
Halal	Peter Vanfleteren	1	260	150
Vleeswarenspecialiteiten en snacks (Traiteurspecialiteiten Charcuterie)	Jurgen Landuyt	2	520	300
Conserven	Peter Vanfleteren	1,5	390	225
Hygiëne & Voedselveiligheid	Daniel Boerjan	1	260	150
Thermische aspecten	Paul Van Hecke	1,5	390	225

Blok 3: Varia	LESGEVER	dagen	kostprijs	IPV kostprijs
Slicing	Daniel Boerjan	0,5	130	75
Verpakking	Peter Ragaert	0,5	130	75
Labelling	Veerle Van Hoecke	0,5	130	75

Totaal: 30,5 dagen

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.....

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

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door IPV

prijs	150 EUR per deelnemer
loonkost BEV	kan in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 27)
aantal deelnemers	min. 5 - max. 14 (max. 3 per bedrijf)
interesse of meer info?	www.ipv.be/vleeswaren - Tel 0476/490 421 - karl.meuris@ipv.be

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 vleeswarenindustrie

- 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 vleeswarenindustrie?
- 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)

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	150 EUR per deelnemer
loonkost BEV	kan in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 27)
aantal deelnemers	min. 5 - max. 14 (max. 3 per bedrijf)
interesse of meer info?	www.ipv.be/vleeswaren - Tel 0476/490 421 - karl.meuris@ipv.be

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, bloedstortingen, 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 seperatorenvless 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.

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door IPV

prijs	150 EUR per deelnemer
loonkost BEV	kan in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 27)
aantal deelnemers	min. 5 - max. 14 (max. 3 per bedrijf)
interesse of meer info?	www.ipv.be/vleeswaren - Tel 0476/490 421 - karl.meuris@ipv.be

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.

Benodigdheden

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.

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door IPV

prijs	300 EUR per deelnemer
loonkost BEV	kan in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 27)
aantal deelnemers	min. 5 - max. 14 (max. 3 per bedrijf)
interesse of meer info?	www.ipv.be/vleeswaren - Tel 0476/490 421 - karl.meuris@ipv.be

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.

Benodigheden

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

Vorbereiding - 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	150 EUR per deelnemer
loonkost BEV	kan in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 27)
aantal deelnemers	min. 5 - max. 14 (max. 3 per bedrijf)
interesse of meer info?	www.ipv.be/vleeswaren - Tel 0476/490 421 - karl.meuris@ipv.be

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	150 EUR per deelnemer
loonkost BEV	kan in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 27)
aantal deelnemers	min. 5 - max. 14 (max. 3 per bedrijf)
interesse of meer info?	www.ipv.be/vleeswaren - Tel 0476/490 421 - karl.meuris@ipv.be

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.

Benodigheden

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	450 EUR per deelnemer
loonkost BEV	kan in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 27)
aantal deelnemers	min. 5 - max. 14 (max. 3 per bedrijf)
interesse of meer info?	www.ipv.be/vleeswaren - Tel 0476/490 421 - karl.meuris@ipv.be

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 Mengens

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	300 EUR per deelnemer
loonkost BEV	kan in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 27)
aantal deelnemers	min. 5 - max. 14 (max. 3 per bedrijf)
interesse of meer info?	www.ipv.be/vleeswaren - Tel 0476/490 421 - karl.meuris@ipv.be

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.

Benodigheden

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:

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	450 EUR per deelnemer
loonkost BEV	kan in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 27)
aantal deelnemers	min. 5 - max. 14 (max. 3 per bedrijf)
interesse of meer info?	www.ipv.be/vleeswaren - Tel 0476/490 421 - karl.meuris@ipv.be

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	300 EUR per deelnemer
loonkost BEV	kan in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 27)
aantal deelnemers	min. 5 - max. 14 (max. 3 per bedrijf)
interesse of meer info?	www.ipv.be/vleeswaren - Tel 0476/490 421 - karl.meuris@ipv.be

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.

Benodigheden

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 afgebroeid
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

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door IPV

prijs	450 EUR per deelnemer
loonkost BEV	kan in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 27)
aantal deelnemers	min. 5 - max. 14 (max. 3 per bedrijf)
interesse of meer info?	www.ipv.be/vleeswaren - Tel 0476/490 421 - karl.meuris@ipv.be

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

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door IPV

prijs	300 EUR per deelnemer
loonkost BEV	kan in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 27)
aantal deelnemers	min. 5 - max. 14 (max. 3 per bedrijf)
interesse of meer info?	www.ipv.be/vleeswaren - Tel 0476/490 421 - karl.meuris@ipv.be

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	150 EUR per deelnemer
loonkost BEV	kan in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 27)
aantal deelnemers	min. 5 - max. 14 (max. 3 per bedrijf)
interesse of meer info?	www.ipv.be/vleeswaren - Tel 0476/490 421 - karl.meuris@ipv.be

Productie: Vleeswarenspecialiteiten en snacks (traiteurspecialiteiten, charcuterie)

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.

Benodigdheden

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
- samenstellingsnormen
- 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	300 EUR per deelnemer
loonkost BEV	kan in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 27)
aantal deelnemers	min. 5 - max. 14 (max. 3 per bedrijf)
interesse of meer info?	www.ipv.be/vleeswaren - Tel 0476/490 421 - karl.meuris@ipv.be

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

- Conservenindustrie: De complete vlees – vleeswarenindustrie
- Pasteurisatie
- Half-conserven
- Vol-conserven
- Sterilisatie in kunst darm

Conserven in blik

- Kwaliteit, land, wetgeving, cultuur, enz...

Glas conserven

- Kwaliteit, land, wetgeving, cultuur, enz...

Grondstoffen: vlees/vet soort, eigenschappen, enz...

- Bevroren grondstoffen
- Verse grondstoffen

Hulpstoffen (functionele & vulstoffen) voor conserven industrie

- De juiste hulpstoffen gebruiken

Functionele eiwitten (plantaardige & dierlijke)

- Speciale conserven (vleesspecialiteiten in saus)

Synthetische hulpstoffen & kleurstoffen

Kruiden & specerijen in de conserven industrie....

Conserveermiddelen in de conserven 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 conserven industrie
- Export recepturen (wetgeving)
- Vlees in eigen sap
- Bereide vleesgerechten in blik

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door IPV

prijs	225 EUR per deelnemer
loonkost BEV	kan in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 27)
aantal deelnemers	min. 5 - max. 14 (max. 3 per bedrijf)
interesse of meer info?	www.ipv.be/vleeswaren - Tel 0476/490 421 - karl.meuris@ipv.be

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.

Benodigheden

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

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	150 EUR per deelnemer
loonkost BEV	kan in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 27)
aantal deelnemers	min. 5 - max. 14 (max. 3 per bedrijf)
interesse of meer info?	www.ipv.be/vleeswaren - Tel 0476/490 421 - karl.meuris@ipv.be

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.

Benodigdheden

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 & kasten
 - Batch systemen en doorlopende systemen
 - Andere verhittingssystemen: Radiofrequentie, Microgolf, Ohmse verhitting
- Koken met kook en bakkasten
 - De belangrijke parameters:
 - ~ Droge & 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 kookkasten in de kookkast en van kookkasten 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 rookmaak 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?

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door IPV

prijs	225 EUR per deelnemer
loonkost BEV	kan in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 27)
aantal deelnemers	min. 5 - max. 14 (max. 3 per bedrijf)
interesse of meer info?	www.ipv.be/vleeswaren - Tel 0476/490 421 - karl.meuris@ipv.be

Varia: Slicing

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

Gevaren eigen aan slicing

- Productvolgorde slicing
- Kruiscontaminaties: bacteriologisch - allergenen
- Hygiënemaatregelen

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

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door IPV

prijs	75 EUR per deelnemer
loonkost BEV	kan in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 27)
aantal deelnemers	min. 5 - max. 14 (max. 3 per bedrijf)
interesse of meer info?	www.ipv.be/vleeswaren - Tel 0476/490 421 - karl.meuris@ipv.be

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

Verpakkingstechnieken

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

Verpakkingsmachines

- Overzicht belangrijkste machines
 - Vacuümmachines
 - 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	75 EUR per deelnemer
loonkost BEV	kan in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 27)
aantal deelnemers	min. 5 - max. 14 (max. 3 per bedrijf)
interesse of meer info?	www.ipv.be/vleeswaren - Tel 0476/490 421 - karl.meuris@ipv.be

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	75 EUR per deelnemer
loonkost BEV	kan in aanmerking komen voor een terugbetaling van de loonkost via een attest voor Betaald Educatief Verlof (BEV - zie pag 27)
aantal deelnemers	min. 5 - max. 14 (max. 3 per bedrijf)
interesse of meer info?	www.ipv.be/vleeswaren - Tel 0476/490 421 - karl.meuris@ipv.be

Terugbetaling loonkost – Betaald Educatief Verlof (BEV)

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 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.
- Een opleiding kan worden gecombineerd 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. Het forfait voor de terugbetaling voor het schooljaar 2010-2011 is beperkt tot €20,81 per uur.

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

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 gerecupereerd.
- 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 zijn niet cumuleerbaar met opleidingcheques of de KMO-ondernemingsportefeuille. U als bedrijf maakt de keuze.

Hoe inschrijven?

Inschrijven voor de open opleidingen van IPV kan enkel schriftelijk.

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

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 bij inschrijving. Deze is vooraf te betalen.

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.

IPV

Opleidingsadviseur
van de voedingsindustrie

IPV vzw
Birminghamstraat 225
B – 1070 Anderlecht

Fax: 02/52 88 940
E-mail: info@ipv.be

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: □□□.□□□.□□□

PO-nr / referentie van de vestiging (niet verplicht):

Contactpersoon: Naam:

Functie:

E-mail:

INLICHTINGEN OVER DE DEELNEMER

Naam en voornaam:

E-mail:

Geslacht: M V Nationaliteit: Postcode woonplaats:

Verplicht in te vullen: Rijksreg.Nr □□□□□□/□□□□□□

Arbeider PC118 Bediende PC220 Uitzkracht arb Uitzkracht bed

Andere

Functie in het bedrijf :

Gedane studies¹ (diploma of gelijkgesteld):

Ervaring betreffende het onderwerp van de cursus:

geen weinig gebruik veel gespecialiseerd

Vindt de opleiding plaats buiten de werkuren ? ja neen

Zo ja, worden deze uren betaald of gecupereerd ? ja neen

Indien de deelnemer een uitzendkracht 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