

Keuzedeel mbo

# **Worstmaken verdieping**

gekoppeld aan één of  
meerdere kwalificaties mbo

Code

**K0134**

Penvoerder: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid  
Gevalideerd door: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid  
Op: 14-01-2016

# 1. Algemene informatie

D1: Worstmaken verdieping
Studielast
240
Beroepsvereisten
Nee
Certificaten
Nee
Gekoppeld aan kwalificatie(s)
Zie bijlage op <a href="http://www.s-bb.nl/kwalificatiedossiers">www.s-bb.nl/kwalificatiedossiers</a>
Toelichting
<p>Het keuzedeel 'Worstmaken verdieping' is een vervolg op het keuzedeel 'Worstmaken basis' en kan uitsluitend gevolgd worden door studenten die het keuzedeel 'Worstmaken basis' hebben afgerond.</p> <p><b>Relevantie van het keuzedeel</b></p> <p>Worstmaken is een specialistisch vakmanschap binnen de slagerij. Het is belangrijk dit vakmanschap te behouden, omdat er op de arbeidsmarkt vraag blijft naar worstmakers. Daarnaast heeft het beroep economische waarde, consumentwaarde en waarde voor gezondheid en welzijn. De brancheorganisatie voor ambachtelijke slagers (KNS) maakt zich o.a. om deze redenen hard voor het behoud van het ambacht worstmaken.</p> <p>Met extra kennis en vaardigheden op het gebied van worstmaken is de student breder inzetbaar op de arbeidsmarkt. Hij is inzetbaar in zowel de ambachtelijke slagerij als de worstmakerij.</p> <p><b>Beschrijving van het keuzedeel</b></p> <p>Het keuzedeel is een vervolg op het keuzedeel Worstmaken basis. De student leert meer specialistische vaardigheden m.b.t. het produceren van worsten en vleeswaren. Daarnaast krijgt hij basiskennis over voedingstechnologie, waardoor hij begrijpt hoe verschillende ingrediënten en bereidingswijzen invloed hebben op smaak, houdbaarheid, binding of uiterlijk en wat er gebeurt tijdens het bereidingsproces.</p> <p><b>Branchevereisten</b></p> <p>Nee</p> <p><b>Aard van keuzedeel</b></p> <p>Verbredend</p>

## 2. Uitwerking

### D1-K1: Produceert worsten en vleeswaren

#### Complexiteit

De vakbekwaam medewerker vers voert zowel standaard als niet-standaard werkzaamheden uit. Hij produceert verschillende specialistische eenvoudige en samengestelde producten volgens vaste receptuur, of past de receptuur zelf aan. Hij heeft hiervoor specialistische kennis nodig van de kenmerken en bestanddelen en grond- en hulpstoffen van eenvoudige en samengestelde producten en praktische vaardigheden voor het bedienen van machines in de worstmakerij.

#### Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De vakbekwaam medewerker vers is verantwoordelijk voor zijn eigen werk. Hij speelt in op wisselende of onverwachte omstandigheden. Hij werkt zelfstandig binnen een opdracht.

#### Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- Heeft specialistische kennis van kenmerken, bestanddelen en vervaardigen van eenvoudige en samengestelde producten (leverworst, kookworst, rauwe/verduurzaamde worst, bloedworst en rauwe, gekookte en gebraden vleeswaren)
- Heeft specialistische kennis van grond- en hulpstoffen voor de productie van eenvoudige en samengestelde producten
- Heeft specialistische kennis van verschillende soorten darmen/omhulsels
- Kan machines benodigd voor de productie van eenvoudige en samengestelde producten bedienen (mengmachine, gehaktmolen, stopmachine, evt. cutter)
- Kan verschillende soorten specialistische eenvoudige en samengestelde producten produceren (gekookte worst/ lunchworst, koude leverworst, gevulde rollade)
- Kan grondstoffen sorteren, malen en cutteren
- Kan een volledig processchema (stappenplan) maken

### D1-K1-W1: Bereidt het productieproces van worsten en vleeswaren voor

#### Omschrijving

De vakbekwaam medewerker vers voert voorbereidende handelingen uit ten behoeve van de productie van specialistische worsten en vleeswaren. Hij zet alle benodigde grond- en hulpstoffen klaar en stelt indien nodig machines af. Hij verwijdert incurante delen van het vlees, modelleert de technische delen en/of verkleint de grondstoffen. Indien nodig bewerkt hij darmen of andere omhulsels voor.

#### Resultaat

De productie van worsten en vleeswaren kan starten.

#### Gedrag

- Zorgt voor tijdige beschikbaarheid en verantwoorde omvang van benodigde ingrediënten.
- Maakt machines gebruiksklaar volgens de richtlijnen.
- Zet grond- en hulpstoffen klaar volgens receptuur.
- Bewerkt het vlees voor volgens receptuur.
- Bewerkt indien nodig darmen/omhulsels voor volgens de richtlijnen.

De onderliggende competenties zijn: Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen

### D1-K1-W2: Bereidt worsten en vleeswaren

#### Omschrijving

De vakbekwaam medewerker vers produceert aan de hand van de productieplanning verschillende specialistische worstsoorten en vleeswaren. Hij gebruikt waar van toepassing reeds voorbereide producten. Hij brengt de worstsoorten onder toevoeging van hulpstoffen op de juiste fijnheid, mengt het deeg en stopt het in de juiste darmen. Hij kookt, grilt of braadt de worsten. Hij controleert het totale proces, waaronder temperatuur en tijd en onderneemt actie bij afwijkingen. Daarnaast bedenkt hij een

#### D1-K1-W2: Bereidt worsten en vleeswaren

variatie op een huidige receptuur, bijvoorbeeld om de aantrekkelijkheid verder te verhogen of voor een actie rond een actueel thema. Hij raadpleegt hiervoor vakinformatie. Hij maakt een kleine hoeveelheid van het aangepaste recept en bespreekt aangepaste receptuur met zijn leidinggevende, voordat deze daadwerkelijk in gebruik wordt genomen.

#### Resultaat

De worsten en vleeswaren zijn op de juiste wijze geproduceerd en gereed voor de verkoop. Er blijft zo min mogelijk restmateriaal over. Een receptuur van worst of vleeswaar met een vernieuwde uitstraling en/of smaak.

#### Gedrag

- Volgt de bedrijfsreceptuur bij het produceren van verschillende worstsoorten en vleeswaren.
- Past de juiste bereidings- en afwerkingstechnieken toe bij het produceren van worsten en vleeswaren.
- Werkt hygiënisch.
- Werkt efficiënt en kostenbewust en voorkomt derving.
- Controleert het totale proces nauwkeurig (temperatuur, tijden, e.d.).
- Waarschuwt tijdig zijn leidinggevende bij afwijkingen.
- Zoekt en raadpleegt informatie uit verschillende bronnen (collega's, vakbladen, internet) om tot vindingrijke ideeën te komen voor het aanpassen van bestaande recepturen.
- Legt het idee voor aanpassing van de receptuur voor aan zijn leidinggevende en bespreekt wat de mogelijkheden zijn.
- Werkt bij het uitwerken van zijn ideeën en testen volgens de opgestelde receptuur en relevante wettelijke en bedrijfsvoorschriften en past de juiste bewerkingstechnieken toe bij het vervaardigen van het product.
- Verdedigt zijn keuzes vakkundig maar luistert ook naar argumenten van zijn leidinggevende.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen

#### D1-K1-W3: Houdt machines in optimale staat

#### Omschrijving

De vakbekwaam medewerker vers houdt de machine in goede staat. Hij reinigt en desinfecteert de gebruikte machines en laat de productieruimte netjes achter. Hij registreert de schoonmaakgegevens.

#### Resultaat

De machines zijn schoon en de productieruimte is netjes achtergelaten.

#### Gedrag

- Reinigt en desinfecteert de machines volgens de richtlijnen.
- Registreert de schoonmaakgegevens nauwkeurig op de daarvoor bestemde formulieren (bijv. HACCP-checklist).
- Werkt in een vaste volgorde en let daarbij op de veiligheid van zichzelf en anderen.

De onderliggende competenties zijn: Formuleren en rapporteren, Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen