



**ADVIES**

**Raad Volwassenenonderwijs**

20 december 2005

RVOL/MDR/ADV/003

Advies over nieuwe modulaire opleidingen voor het  
studiegebied Voeding – rubrieken “bakkerij” en “slagerij”

## Advies over nieuwe modulaire opleidingen voor het studiegebied Voeding – rubrieken “bakkerij” en “slagerij”

### 1 Situering

Op 30 maart 2005 vraagt de Afdeling Volwassenenonderwijs advies over nieuwe modulaire structuurschema's voor het secundair O.S.P, in uitvoering van artikel 15 van het decreet van 2 maart 1999 tot regeling van een aantal aangelegenheden van het volwassenenonderwijs, en die de Dienst voor Onderwijsontwikkeling / Dienst voor Beroepsopleiding uitgewerkt heeft.

De adviesvraag had betrekking op volgende modulaire opleidingen van het studiegebied Voeding:

Benaming	Niveau en onderwijsvorm	Aantal lestijden
Verkoper in de slagerij	BSO2	80
Ambachtelijk brood- en banketbakker	BSO3	1160
Ambachtelijk chocoladebewerker		560
Ambachtelijk ijsbereider		640
Ambachtelijk slager		1080
Bakkersgast		800
Banketbakker		600
Broodbakker		480
Culinair traiteurslager		960
Slagersgast		600
Spekslager		920
Uitsnijder/uitbener		240
Bereider van consumptie-ijs en tearoomspecialiteiten	TSO3	840
Brood- en banketbakker		1360
Confiseur-chocoladebewerker		760
Slager		760
Slagerij- en vleeswarentechnicus		1280
Traiteur-delicatessenslager	1160	

Conform de bepalingen van art. 15, §1, zal de Vlor, per afdeling, opleiding of optie, advies uitbrengen over:

- 1 het minimale aantal lestijden dat de afdelingen, opleidingen of opties moeten tellen;
- 2 of een module van deze afdeling, opleiding of optie 40 of 60 lestijden, of een veelvoud van 40 lestijden en maximaal 240 lestijden omvat;
- 3 het minimale aantal lestijden praktische vakken dat een module moet bevatten;
- 4 de basiscompetenties van elke module;
- 5 het vak of de vakken waarmee elke module gelijkgesteld wordt.

## 2 Totstandkoming van het advies

De sectorcommissie Voeding, uitgebreid met deskundigen voor het OSP, heeft in opdracht van de Raad Volwassenenonderwijs de voor advies voorliggende structuurschema's beoordeeld.

Het advies heeft betrekking op de *aangepaste* voorstellen zoals opgenomen in de bijlagen 1 t.e.m. 3:

Benaming	Niveau en onderwijsvorm	Aantal lestijden
Verkoper in de slagerij	BSO2	80
Ambachtelijk brood- en banketbakker	BSO3	1160
Ambachtelijk chocoladebewerker		560
Ambachtelijk ijsbereider		<b>480</b>
Ambachtelijk slager		1080
Bakkersgast		800
Banketbakker		600
Broodbakker		480
Culinair traiteurslager		960
Slagersgast		600
Spekslager		920
Uitsnijder/uitbener		240
Bereider van consumptie-ijs en tearoomspecialiteiten		TSO3
Brood- en banketbakker	1360	
Confiseur-chocoladebewerker	<b>680</b>	
Slager	760	
<b>Slager / vleeswarenbereider</b>	1280	
Traiteur-delicatessenslager	1160	

In onderstaande tekst motiveert de raad omstandig de redenen voor de voorgestelde aanpassingen.

De raad vestigt er de aandacht op dat, indien de minister de geadviseerde opleidingen goedkeurt, alle benamingen ook moeten worden toegevoegd aan bijlage 2 van het structuurbesluit, en de benamingen van de diplomaopleidingen (zie punt 3.1.4) aan bijlage 1 van voornoemd besluit, zodat deze opleidingen, in combinatie met een opleiding algemene vorming, kunnen leiden tot het diploma secundair onderwijs.

De Raad Volwassenenonderwijs heeft dit advies op 20 december 2005 aangenomen met eenparigheid van stemmen (bij 2 onthoudingen) in aanwezigheid van 21 stemgerechtigde leden.

## **3 Advies**

### **3.1 Algemene aandachtspunten**

#### **3.1.1 Erkenning van bepaalde opleidingen in het kader van de vestigingswet voor zelfstandigen**

Een aantal beroepen in de voedingssector zijn door de federale overheid gereguleerd in het kader van een vestiging als zelfstandige. Voor deze beroepen schrijft de federale overheid niet alleen een basiskennis bedrijfsbeheer voor, maar stelt zij ook eisen t.a.v. de beroepskennis en –vaardigheden.

Dit is met name het geval voor een vestiging als zelfstandig

- slager-groothandelaar
- restaurateur of traiteur-banketaannemer
- brood- en banketbakker

##### **3.1.1.1 Voor het gereguleerd beroep “brood- en banketbakker”**

De raad is verheugd vast te stellen dat de overheid, bij de ontwikkeling van de nieuwe modulaire structuurschema's, met dit gegeven rekening heeft gehouden, en dat de overheid voor de certificaten “ambachtelijk brood- en banketbakker BSO3” en “brood- en banketbakker TSO3” aangeeft dat deze voldoen aan de vereisten van de federale overheid<sup>1</sup>. De raad is tevreden dat het “certificaat van de modulaire beroepsopleiding Ambachtelijk brood- en banketbakker” ook al is opgenomen in het Diplo-bestand van de federale overheid ([www.mineco.fgov.be](http://www.mineco.fgov.be)).

De raad stelt vast dat dit laatste nog niet het geval is voor het “certificaat van de modulaire opleiding Brood- en banketbakker TSO3”, en vraagt dat de onderwijsoverheid hiervoor onverwijld de nodige initiatieven zou nemen t.a.v. de federale overheid.

##### **3.1.1.2 Voor het gereguleerd beroep “slager – groothandelaar”**

De raad betreurt dat geen enkel certificaat van het modulair onderwijs is erkend. De raad vraagt dat de overheid zou onderzoeken welke opleidingen en certificaten in aanmerking kunnen komen en dat men de nodige initiatieven zou nemen om deze ook te laten erkennen door de federale overheid.

##### **3.1.1.3 Voor het gereguleerd beroep “restaurateur of traiteur-banketaannemer”**

De certificaten in de rubrieken “bakkerij” en “slagerij” komen inhoudelijk niet in aanmerking voor het bewijzen van de beroepskennis.

De raad vraagt dat, wanneer de overheid de voorstellen inzake hotel en aanverwante ter advies zal voorleggen, één of meerdere certificaten zouden erkend zijn in het kader van de reglementering van de federale overheid.

---

<sup>1</sup> Zie overzichtstabel blz. 14-15 in de initiële overheidsvoorstellen, overgenomen in de bijlage 1 blz. 2 van dit advies.

### 3.1.2 Relatie tussen de certificaten en de titels van beroepsbekwaamheid

De raad wijst erop dat op dit ogenblik bij de Vlaamse minister van onderwijs, vorming en werk, 4 standaarden voorliggen om bij besluit vast te leggen, en die bedoeld zijn om een titel van beroepsbekwaamheid te behalen, waaronder brood- en banketbakker.

In uitvoering van artikel 5 van het Besluit van de Vlaamse Regering van 23 september 2005 tot uitvoering van het decreet van 30 april 2004 betreffende het verwerven van een titel van beroepsbekwaamheid, zal het departement Onderwijs vervolgens een lijst opstellen van erkende studiebewijzen die de ten aanzien van een beroep vereiste competenties, zoals vastgelegd in de standaard, omvatten. Op die basis stelt de minister dan het verband vast tussen enerzijds de erkende studiebewijzen en anderzijds de titels van beroepsbekwaamheid.

De raad vraagt dat de certificaten die in het volwassenenonderwijs worden uitgereikt en die betrekking hebben op het beroep van brood- en banketbakker, in deze lijst worden opgenomen, wanneer wordt vastgesteld dat ze conform zijn aan de standaard die door de minister zal worden vastgelegd. De raad herinnert ook aan zijn vraag om het advies van de Vlaamse Onderwijsraad in te winnen vooraleer de lijst op te stellen<sup>2</sup>.

De raad herhaalt tenslotte zijn bekommernis<sup>3</sup> dat, via de titels van beroepsbekwaamheid, ook de toegang tot gereguleerde beroepen moet bewerkstelligd worden, in de mate dat dit al niet gebeurd is door de rechtstreekse erkenning van de certificaten.

### 3.1.3 Plaats van de sleutelvaardigheden

De raad neemt nota van het positief gevolg dat de minister aan zijn eerdere bemerkingen aangaande het statuut en de plaats van sleutelvaardigheden heeft gegeven<sup>4</sup>.

In de opleidingen zoals ze in bijlage bij dit advies zijn gevoegd, heeft de raad dan ook de sleutelvaardigheden op het niveau van de opleiding geplaatst.

### 3.1.4 Formulering instapvereisten

De raad neemt nota van het positief gevolg dat de minister aan zijn eerdere bemerking aangaande de formulering van de instapvereisten heeft gegeven<sup>5</sup> om “noodzakelijke voorkennis en competenties” niet te vermengen met de manieren waarop centra die competenties bij kandidaat-cursisten kunnen vaststellen.

In de opleidingen zoals ze in bijlage bij dit advies zijn gevoegd, heeft de raad dan ook de omschrijving van de instapvereisten in die zin reeds aangepast.

---

<sup>2</sup> Algemene raad, *Advies over het ontwerp van besluit van de Vlaamse Regering tot uitvoering van het decreet van 30 april 2004 betreffende het verwerven van een titel van beroepsbekwaamheid*. 23 juni 2005, blz. 4 (AR/GCO/ADV/010).

<sup>3</sup> Algemene raad, *Advies over het voorontwerp van decreet inzake de titel van beroepsbekwaamheid*. 16 september 2003, blz. 3 (AR/RHE/ADV/002).

<sup>4</sup> Onder meer in zijn schrijven van 2 augustus 2005 over het advies van 28 juni 2005 over modulaire opleidingen in de studiegebieden Talen en NT2 van het secundair OSP en in dat van 4 oktober 2005 op de adviezen van de Raad Volwassenenonderwijs over de nieuwe modulaire structuur in de studiegebieden Grafische technieken, Handel, Mechanica-Elektriciteit, Koeling en warmte, Personenzorg en Boekbinden. “

<sup>5</sup> Onder meer in zijn schrijven van 2 augustus 2005 over het advies van 28 juni 2005 over modulaire opleidingen in de studiegebieden Talen en NT2 van het secundair OSP en in dat van 4 oktober 2005 op de adviezen van de Raad Volwassenenonderwijs over de nieuwe modulaire structuur in de studiegebieden Grafische technieken, Handel, Mechanica-Elektriciteit, Koeling en warmte, Personenzorg en Boekbinden. “

### 3.1.5 Diplomaopleidingen

Volgende certificaten kunnen op basis van het overheidsvoorstel, in combinatie met een opleiding Algemene vorming, in het OSP leiden tot een volwaardig diploma secundair onderwijs:

Benaming	Niveau en onderwijsvorm
Ambachtelijk brood- en banketbakker Ambachtelijk chocoladebewerker Ambachtelijk slager Culinair traiteurslager	BSO3
Bereider van consumptie-ijs en tearoomspecialiteiten Brood- en banketbakker Confiseur-chocoladebewerker Slager Slager / vleeswarenbereider <sup>6</sup> Traiteur-delicatessenslager	TSO3

De raad wees in een eerder advies<sup>7</sup> op de noodzakelijke samenhang met diplomabenoamingen in het SOVL althans binnen de huidige decretale regelgeving. In dit verband signaleert de raad dat van bovenvermeld lijstje “diplomaopleidingen”, enkel “Ambachtelijk brood- en banketbakker” en “Ambachtelijk slager” sporen met het SOVL. Indien de minister ook de andere “diplomaopleidingen” opneemt in bijlage 1 van het structuurbesluit moeten, volgens de huidige regelgeving, een aantal certificaatbenamingen nog toegevoegd worden aan de lijst van “corpora” / “diplomaopleidingen”, omdat deze benamingen vandaag niet voorkomen in het “traditioneel” SOVL (benamingen van studierichtingen TSO en 7<sup>de</sup> specialisatiejaren BSO), noch in de lijst van “corpora” (experiment modularisering SOVL):

- Ambachtelijk chocoladebewerker
- Culinair traiteurslager
- Bereider van consumptie-ijs en tearoomspecialiteiten
- Brood- en banketbakker
- Confiseur-chocoladebewerker
- Slager
- Slager / vleeswarenbereider<sup>8</sup>
- Traiteur-delicatessenslager

De raad juicht alvast het voornemen van de minister toe<sup>9</sup> om, in het kader van het nieuwe decreet, te onderzoeken in welke mate opleidingen die exclusief in het volwassenenonderwijs bestaan, in combinatie met een opleiding “Algemene vorming”, tot een diploma secundair onderwijs kunnen leiden.

<sup>6</sup> In het initiële overheidsvoorstel opgenomen onder de benaming “Slagerij- en vleeswarentechnicus”

<sup>7</sup> Raad Volwassenenonderwijs, *Advies over het uitreiken van een diploma in het secundair OSP*. 25 januari 2005. Blz. 5-6.

<sup>8</sup> In het initiële overheidsvoorstel opgenomen onder de benaming “Slagerij- en vleeswarentechnicus”, benaming die evenmin voorkomt in het SOVL.

<sup>9</sup> Antwoord d.d. 4 oktober 2005 op de adviezen betreffende de nieuwe modulaire structuur van het secundair onderwijs voor sociale promotie – studiegebieden Grafische technieken, Handel, Mechanica-Elektriciteit, Koeling en warmte, Personenzorg en Boekbinden, p. 2.

## 3.2 Bemerkingen m.b.t. de modules “beheer en organisatie”

De overheidsvoorstellen voorzien twee modules, “beheer en organisatie 1” en “beheer en organisatie 2”, die gemeenschappelijk zijn aan zowel de bakkerij- als de slagerij-opleidingen. De raad kan onderschrijven dat één van beide modules volledig gemeenschappelijk en dus uitwisselbaar is, maar is van oordeel dat in een tweede module meer specifiek naar de bakkerij- resp. slagerijcontext toe moet kunnen gewerkt worden. De raad stelt daarom voor om de gemeenschappelijke module “beheer en organisatie 1” te herbenoemen naar “beheer en organisatie”, en de module “beheer en organisatie 2” naar resp. de niet-gemeenschappelijke modules “beheer en organisatie bakkerij” en “beheer en organisatie slagerij”.

### 3.2.1 Beheer en organisatie

De raad onderschrijft dat de module “beheer en organisatie” gemeenschappelijk moet zijn aan de opleidingen bakkerij en slagerij.

#### 3.2.1.1 Basiscompetenties

De raad stelt voor de 2<sup>de</sup> cluster “voeding- en drankencontrole bewaken” met de vier bijhorende competenties te schrappen uit deze module, en te verplaatsen naar resp. de module “beheer en organisatie slagerij” en “beheer en organisatie bakkerij” (zie verder onder punt 3.2.2). In die modules kan men dan specifiek ingaan op de aan de sector eigen controlesystemen.

Bij de 3<sup>de</sup> cluster “voorraadbeheer” gaat het over *interne* doorstroom van goederen. De raad stelt voor dit ook in de formulering van deze competentie aan te geven.

Verder merkt de raad op dat in deze module niets is opgenomen inzake wetgeving. De raad stelt voor een aantal specifieke wetgevingen die zowel gelden voor bakkerij als slagerij (veiligheid, etikettering, prijsaffichering, ...) in deze module op te nemen.

De inhoud van deze module wordt bijgevolg als volgt gewijzigd:

- veiligheid en hygiëne naleven;	01. de oorzaken van voedselbederf herkennen; 02. de oorzaken van voedselvergiftiging herkennen; 03. de oorzaken van voedselbesmetting herkennen; 04. de wetgeving inzake hygiëne en productaansprakelijkheid kennen; 05. een risico-analyse kunnen uitvoeren; 06. de noodzakelijke controlesystemen inbouwen (opstellen van een HACCP-plan);	M VO G213 1 BC 01
----------------------------------	---	-------------------

<del>voeding- en drankencontrole bewaken;</del>	<del>01. een technische fiche opstellen;</del> <del>02. de kostprijs van een product berekenen;</del> <del>03. de verkoopprijs van een product berekenen;</del> <del>04. de nacalculatie of administratieve controle van voedingskost en voedingskosten percentage uitvoeren;</del>	M VO G213 1 BC 02 → <i>verplaatsen naar beheer en organisatie slagerij resp. bakkerij</i>
- voorraadbeheer beheersen.	01. een aankoopprocedure opstellen; 02. de procedure bij ontvangst van grondstoffen uitvoeren; 03. de procedure voor opslag van grondstoffen uitvoeren; 04. de procedure voor interne uitgifte van grondstoffen uitvoeren.	M VO G213 1 BC 03
- elementen uit de wetgeving beschrijven	01. de wetgeving inzake veiligheid binnen het bedrijf beschrijven; 02. de wetgeving inzake etikettering beschrijven; 03. de basisbegrippen betreffende additieven en contaminanten beschrijven; 04. de wetgeving inzake prijsaffichering beschrijven;	

De situering van de module dient door bovenvermelde wijziging als volgt gewijzigd te worden:

*“In deze module worden veiligheid en hygiëne uitvoerig behandeld:*

- voeding- en drankencontrole
- veiligheid en hygiëne
- ...

### 3.2.1.2 Instapvoorwaarden

Hoewel het een module betreft die identiek is in de bakkerij- en de slagerij-opleidingen, stelt de raad vast dat de instapvoorwaarden, zoals die door de overheid werden geformuleerd in termen van “vooraf te volgen modules”, zéér uiteenlopend zijn, alnaargelang de opleiding waarin de module is opgenomen.

De raad vindt dit weinig transparant, en meent daaruit te kunnen afleiden dat er al *een aantal* competenties moeten verworven zijn m.b.t. bakkerij of slagerij, maar dat het niet echt fundamenteel is dat *welbepaalde* competenties eerder zijn verworven.

De raad stelt daarom voor om de instapvoorwaarden als volgt te omschrijven: “de cursist moet competenties bezitten die overeenkomen met minstens 160 lestijden in het



studiegebied voeding”. In één van de leeswijzers gebruikte de overheid in een vergelijkbaar geval de icoon voor “specifieke toelatingsvoorwaarden”<sup>10</sup>:



### **3.2.2 I.p.v. één module “beheer en organisatie 2”, twee verschillende modules “beheer en organisatie bakkerij” en “beheer en organisatie slagerij”**

In de overheidsvoorstellen is de module “beheer en organisatie 2” zowel in de bakkerij- als in de slagerij-opleidingen opgenomen. Bij de lezing van de basiscompetenties stelde de raad evenwel vast dat deze verschillen naargelang de opleiding.

De raad is het ermee eens dat cursisten die de beoogde competenties verworven hebben in een bakkerij-opleiding, daarom nog niet de overeenkomstige competenties voor een slagerij-opleiding bezitten, en dat de contextualisering hier essentieel is.

De raad acht het daarom niet opportuun om modules die inhoudelijk van mekaar verschillen, eenzelfde benaming te geven.

Vermits de module “beheer en organisatie 2” niet uitwisselbaar is over alle opleidingen heen, vraagt de raad dat:

- de modulebenamingen transparant zouden zijn t.a.v. de beoogde competenties
- de modulebenaming “beheer en organisatie 2” zou vervangen worden door respectievelijk:
  - “beheer en organisatie bakkerij” in de opleidingen van de rubriek “bakkerij”
  - “beheer en organisatie slagerij” in de opleidingen van de rubriek “slagerij”

#### **3.2.2.1 Instapvoorwaarden voor de modules “beheer en organisatie bakkerij” en “beheer en organisatie slagerij”**

De raad stelt voor om, naar analogie met de module “beheer en organisatie”, de instapvoorwaarden als volgt te omschrijven:

- voor de module “beheer en organisatie bakkerij”: “de cursist moet competenties bezitten die overeenkomen met minstens 160 lestijden uit opleidingen bakkerij in het studiegebied voeding”;
- voor de module “beheer en organisatie slagerij”: “de cursist moet competenties bezitten die overeenkomen met minstens 160 lestijden uit opleidingen slagerij in het studiegebied voeding”.

De raad suggereert om in de schematische voorstelling (nieuwe sjabloon) hiervoor de icoon “specifieke instapvereisten” te gebruiken:

#### **3.2.2.2 Basiscompetenties van de modules “beheer en organisatie slagerij” en “beheer en organisatie bakkerij”**

Aan deze modules voegt de raad een nieuwe cluster toe, nl. het bewaken van voeding- en drankencontrole: deze cluster en onderliggende basiscompetenties komen uit de oorspronkelijke module “beheer en organisatie 1” en kunnen nu meer sectorspecifiek ingevuld worden.

---

<sup>10</sup> Leeswijzer “visio”, door de overheid ingediend samen met de voorstellen voor modulaire opleidingen in de basiseducatie.

- voeding- en drankencontrole bewaken;	01. een technische fiche opstellen; 02. de kostprijs van een product berekenen; 03. de verkoopprijs van een product berekenen; 04. de nacalculatie of administratieve controle van voedingskost en voedingskosten percentage uitvoeren;
--	--

### 3.3 Bemerkingen m.b.t. de module “voedingsleer”

Deze module komt zowel voor in de opleidingen bakkerij als slagerij, wat de raad ook goed vindt.

M.b.t. tot de formulering van de basiscompetenties, stelt de raad volgende tekstuele aanpassing voor, omdat additieven en contaminanten twee verschillende zaken zijn:

- additieven en contaminanten in de voeding omschrijven.	01. het begrip <del>additief en contaminant</del> beschrijven; 02. het begrip contaminant beschrijven 03. de vigerende wetgeving in zake additieven en contaminanten omschrijven.
--	---

Verder merkt de raad op dat er niet altijd even consequent gebruik gemaakt wordt van de begrippen “materieel” en “materiaal”. Wanneer er sprake is van gereedschappen, ... zal consequent het woord “materieel” gebruikt worden.

### 3.4 Overige bemerkingen m.b.t. de opleidingen uit de rubriek “bakkerij”

#### 3.4.1 Formulering basiscompetenties

De raad signaleert een aantal wenselijke aanpassingen m.b.t. de formulering van enkele basiscompetenties en heeft deze aanpassingen ook aangebracht in de bijlagen bij dit advies:

- in alle opleidingen waar van toepassing, moet de vermelding “boter- en vetdegen” vervangen worden door “vetdegen”: alle boterdegen zijn immers vetdegen, maar niet omgekeerd;
- in de module “beslagen en cakes” horen “kooksuikers” (6de cluster van basiscompetenties) niet echt thuis. De raad stelt voor deze cluster van basiscompetenties te verplaatsen naar de module “banketproducten”.

#### 3.4.2 Ambachtelijk brood- en banketbakker BSO3

De raad heeft geen verdere bemerkingen.

### **3.4.3 Ambachtelijk ijsbereider BSO3 en Bereider van consumptie-ijs en tearoomspecialiteiten TSO3**

#### **3.4.3.1 De module “suikerkunst”**

De raad is van oordeel dat de module “suikerkunst” niet thuishoort in een opleiding ijsbereider: ijs moet koel in diepvries bewaard worden; indien daar suikerkunst op verwerkt is, zal dat vocht aantrekken en samen met het ijs uiteen vallen.

Suikerkunst wordt best in een afzonderlijke module behouden, maar dan wel buiten de trajecten “ijsbereider” en “bereider van consumptie-ijs en tearoomspecialiteiten”. De raad stelt voor deze module te beschouwen als een “zwevende” module in het studiegebied Voeding, die optioneel bij een aantal opleidingen kan worden aangeboden.

#### **3.4.3.2 I.p.v. twee modules “Beslagen en cakes” en “Vet- en soezendeeg”, één module “Basis beslagen en degen”**

De raad vindt de voorgestelde modules (samen goed voor 160 lestijden) inhoudelijk qua aantal lestijden te zwaar voor de beoogde kwalificaties. Bovendien komen deze technieken slechts sporadisch aan bod bij het bereiden van ijs. De raad stelt daarom voor om beide voorgestelde modules te schrappen, en te vervangen door één nieuwe module met als benaming “Basis beslagen en degen”, die in totaal niet meer dan 80 lestijden omvat, en die inhoudelijk een selectie van de oorspronkelijk voorgestelde (clusters van) basiscompetenties bevat. Basiscompetenties die niet noodzakelijk voor de beoogde kwalificaties (bijv. m.b.t. crèmes, soezen,...) schrapte de raad. De raad voegt in de bijlage 1 bij dit advies zijn alternatief voorstel toe.

### **3.4.4 Ambachtelijk chocoladebewerker BSO3 en Confiseur – chocoladebewerker TSO3**

#### **3.4.4.1 De module “beslagen”**

De raad vindt deze module inhoudelijk niet evident in deze opleidingen, omdat de basiscompetenties van 'beslagen' niet relevant zijn voor een ambachtelijk chocoladebewerker of een confiseur-chocoladebewerker.

#### **3.4.4.2 I.p.v. drie modules “vullingen” en “marsepein en chocoladewerk A”, “Marsepein en chocoladewerk B” naar twee modules “vullingen en chocoladewerk” en “marsepein en chocoladewerk”**

De raad stelt voor om de basiscompetenties van de 3 in hoofding vermelde modules te herverkavelen over twee alternatieve modules “vullingen en chocoladewerk” en “marsepein en chocoladewerk”:

- een aantal basiscompetenties uit de oorspronkelijke module “marsepein en chocoladewerk A” worden toegevoegd aan de basiscompetenties van de oorspronkelijke module “vullingen”, om zo tot de alternatieve module “vullingen en chocoladewerk” te komen;

- uit de oorspronkelijke basiscompetenties van de module “vullingen” mogen de 3<sup>de</sup> en 4<sup>de</sup> cluster geschrapt worden (nl. onder begeleiding vetdegen bereiden en vetdeegproducten bakken) omdat deze niet relevant zijn voor vullingen en chocoladewerk);
- in de alternatieve module “marsepein en chocoladewerk” (80 lestijden) kunnen de basiscompetenties van de vroegere modules “marsepein en chocoladewerk A/B” (samen 120 lestijden) worden opgenomen;
- in de 7<sup>de</sup> cluster stelt de raad voor de 1<sup>ste</sup> basiscompetentie “de cursist kan foto’s bewerken” te vervangen door “de cursist kan chocoladebedrukkingstechnieken toepassen”: hierdoor wordt het mogelijk om naast het bewerken van foto’s ook technieken aan te leren zoals werken met voorgedrukte folie of invloeiwerken met cartoons.

#### **3.4.4.3 I.p.v. twee modules “suikerwerk” en “pralines”, één module “suikerwerk en pralines”**

De raad stelt voor om de modules “suikerwerk” en “pralines”, die in het initiële overheidsvoorstel samen 120 lestijden omvatten, te herleiden tot één module “suikerwerk en pralines”, van slechts 80 lestijden. Naast een reductie van het aantal lestijden, komt door de naamswijziging ook de link met pralines beter tot uiting.

Wat de basiscompetenties betreft, meent de raad dat de 11<sup>de</sup> basiscompetentie kan geschrapt worden, omdat zij dubbel gebruik vormt met de vorige (“dompelen” en “enroberen”).

#### **3.4.5 Bakkersgast BSO3**

De raad heeft geen verdere bemerkingen.

#### **3.4.6 Banketbakker BSO3**

De raad heeft geen verdere bemerkingen.

#### **3.4.7 Broodbakker BSO3**

De raad heeft geen verdere bemerkingen.

#### **3.4.8 Brood- en banketbakker TSO3**

De raad heeft geen verdere bemerkingen.

#### **3.4.9 Confiseur-chocoladebewerker TSO3**

De raad heeft geen verdere bemerkingen

### 3.5 Overige bemerkingen m.b.t. de opleidingen uit de rubriek “slagerij”

#### 3.5.1 Ambachtelijk slager BSO3

##### 3.5.1.1 Modules “vleeswarenbereidingen 1”, 2, 3 en 4

De vermelding “onder begeleiding van” in verschillende clusters van basiscompetenties uit de modules “vleeswarenbereidingen 1”, 2, 3 en 4 dient geschrapt te worden omdat de ambachtelijk slager deze competenties zelfstandig moet kunnen uitvoeren (cfr. SERV-beroepsprofiel slagersgast – slager/spekslager – zelfstandig slager/spekslager).

##### 3.5.1.2 Module vleeswarenbereidingen 2

Bij de 4<sup>de</sup>, 5<sup>de</sup> en 6<sup>de</sup> cluster van basiscompetenties dient telkens een competentie toegevoegd te worden over het klaarmaken van een betreffende afleiding. Deze afleidingen moeten immers ook verworven te worden.

- <del>onder begeleiding</del> de leverbereidingen bereiden;	01. materialen gebruiken; 02. recepten lezen; 03. een werkschema opstellen; 04. grondstoffen gebruiken; 05. het basis-leverdeeg klaarmaken; 06. het basis-leverdeeg afwerken; 07. afleidingen van leverbereidingen klaarmaken	M VO G409 2 BC 04
- <del>onder begeleiding</del> bloedbereidingen bereiden;	01. materialen gebruiken; 02. recepten lezen; 03. een werkschema opstellen; 04. grondstoffen gebruiken; 05. bloedbereidingen klaarmaken; 06. bloedbereidingen afwerken; 07. afleidingen van bloedbereidingen klaarmaken	M VO G409 2 BC 05
- <del>onder begeleiding</del> geleibereidingen bereiden;	01. materialen gebruiken; 02. recepten lezen; 03. een werkschema opstellen; 04. grondstoffen gebruiken; 05. geleibereidingen klaarmaken; 06. geleibereidingen afwerken; 07. afleidingen van geleibereidingen klaarmaken	M VO G409 2 BC 06

##### 3.5.1.3 Module vleeswarenbereidingen 3

Naast kookworsten dient in deze module eveneens aandacht besteed te worden aan vleespasteien. Daarom stelt de raad voor de situering van deze module als volgt aan te vullen: “*Aan de hand van de geëigende technieken verkrijgt de cursist de vaardigheden die nodig zijn voor het bereiden en bewaren van kookworsten en vleespasteien. ...*”

De 3<sup>de</sup> cluster wordt als volgt aangepast (BC 6 en 7 worden geïntegreerd in BC 5 + toevoeging van het bereiden van vleespasteien + toevoeging van afleidingen van kookworsten):

<p>- <del>onder begeleiding</del> kookworsten en vleespasteien bereiden;</p>	<p>01. materiaal gebruiken; 02. recepten lezen; 03. een werkschema opstellen; 04. grondstoffen gebruiken; 05. de kookworstdeeg volgens <del>opbouw</del>methode verschillende methodes bereiden; <del>06. de kookworstdeeg volgens all in-</del> <del>methode bereiden;</del> <del>07. de kookworstdeeg volgens</del> <del>shock</del>methode bereiden; 08. kookworstdeeg afwerken; 09. vleespasteien bereiden 10. afleidingen van kookworsten klaarmaken</p>	<p>M VO G409 3 BC 04</p>
--	---	--------------------------

#### 3.5.1.4 Module vleeswarenbereidingen 4

De raad voegt een nieuwe cluster toe over het bereiden van specialiteiten. Dit is immers niet opgenomen in de andere clusters.

<p>- specialiteiten bereiden</p>	<p>01. materialen gebruiken; 02. recepten lezen; 03. een werkschema opstellen; 04. grondstoffen gebruiken; 05. vleeswarenspecialiteiten bereiden</p>
----------------------------------	--

#### 3.5.1.5 Module “aankoop op voet en geslacht vee”

Deze module is afgeleid van de uitvoerende taken uit het beroepsprofiel m.b.t. het beoordelen, bestellen en inkopen van het vee en/of van het vlees.

De raad merkt op dat de inhoud van deze module quasi niet gerealiseerd kunnen worden in het volwassenenonderwijs. Enkel een theoretisch/technische achtergrond kan gegeven worden. De raad merkt ook op dat een hedendaagse slager niet meer geconfronteerd wordt met aankoop op voet en geslacht vee.

### 3.5.2 Culinaire traiteurslager BSO3

#### 3.5.2.1 Instapvereisten voor de modules “buffetten”, “wild en gevogelte” en “slagerijdelicatessen”

De raad merkt op dat deze modules “buffetten” en “wild en gevogelte” waarschijnlijk ook zullen voorkomen in het deelgebied hotel (keuken), dat door de overheid later ter advies zal worden voorgelegd. De raad vraagt een consequente houding m.b.t. de instapvoorwaarden voor deze modules, in functie van een transparante overstap.

In dat perspectief stelt de raad vast dat de cursist alle modules van de opleiding slagersgast moet gevolgd hebben. De raad vraagt zich af of het wel noodzakelijk is dat een cursist bijv. de competenties bezit voor het uitsnijden/uitbenen van runderen, kalveren, varkens en schapen en voor het winkelklaar maken van vers vlees vooraleer de modules “buffetten” en “wild en gevogelte” aan te vatten. De raad stelt dan ook voor om de instapvoorwaarden te beperken tot die modules die absoluut noodzakelijk zijn om met redelijke kans op succes de modules “buffetten” en “wild en gevogelte” te kunnen volgen, met name de modules “verkoopklare gerechten 1” en 2.

### 3.5.2.2 Basiscompetenties van de de module “slagerijdelicatessen”

De raad merkt op dat in de opleiding tot culinair traiteurslager nergens een basiscompetentie is opgenomen waarbij vis aan bod komt. Omdat de basiscompetenties van de module “slagerijdelicatessen” tamelijk algemeen zijn omschreven, stelt de raad voor om de situering van deze module als volgt aan te vullen:

“In deze module leert men de behandeling van exotisch vlees, ~~en~~ alternatieve vleeswaren en vis. ...”.

### 3.5.3 Slager

#### 3.5.3.1 . Module “initiatie technologie slagerij”

De raad merkt op dat in deze module niet expliciet melding gemaakt wordt van machinetechnologie. De raad stelt daarom voor de situering van deze module als volgt aan te vullen: “... *De nadruk ligt op de kennis van de delen van een varken, rund, kalf en schaap, op vleeskenmerken, vakterminologie, bestemming van de delen en machine- en materiaalkennis*”.

#### 3.5.3.2 Module voedingstechnologie slagerij

De basiscompetentie over het omschrijven van het gebruik van grondstoffen in de slagerij, dient aangevuld te worden met “specerijen en additieven”:

<p>- het gebruik van grondstoffen in de slagerij definiëren;</p>	<p>01. verschillende in de slagerij gebruikte vetstoffen onderscheiden; 02. het verschil tussen kruiden en specerijen weergeven; 03. het gebruik van kruiden, <del>en</del> specerijen en additieven omschrijven;</p>
--	---

Deze toevoeging geldt eveneens voor alle andere modules waar enkel ‘kruiden’ worden vermeld in de basiscompetentie, en omgekeerd.

#### 3.5.3.3 Module technologie slagerij

De instapvereiste voor deze module kan volgens de raad enkel de module “initiatie technologie slagerij” zijn. Het is immers niet relevant dat de cursist alle modules van de opleiding slagersgast heeft gevolgd om toegang te krijgen tot deze module (zelfde bemerking als hoger bij punt 3.5.2.1).

### **3.5.4 Slager / vleeswarenbereider TSO3**

In het initiële overheidsvoorstel wordt deze opleiding benoemd als “slagerij- en vleeswarentechnicus”. De raad betoont enige aarzeling ten aanzien van die opleidingsbenaming: het begrip “technicus” veronderstelt dat men industriële processen stuurt en zich bezighoudt met marketing, wat binnen deze slagerij-opleiding duidelijk niet het geval is.

Daarom stelt de raad voor om de benaming van deze opleiding te wijzigen in “slager / vleeswarenbereider”: enerzijds is deze benaming coherent met de andere voorgestelde benamingen in de nieuwe modulaire structuur, waar de opleidingen over het algemeen de benaming van het beroep dragen; anderzijds is er een duidelijker overeenstemming met de TSO3-studierichting “Slagerij en vleeswaren” in het leerplichtonderwijs, wat ook van belang is gezien het feit dat de overheid deze opleiding heeft aangeduid als diplomaopleiding.

De raad wijst er evenwel op dat binnen de huidige decretale regelgeving, het noodzakelijk is dat de benamingen van “diplomaopleidingen” in het OSP *identiek* zijn aan die van het SOVL en vraagt zich af of het dan niet beter is om meteen de benaming “slagerij en vleeswaren” over te nemen. Zie ook hoger onder punt 3.1.4.

### **3.5.5 Spekslager BSO3**

Deze opleiding bestaat uit modules die ook deel uitmaken van de opleiding Ambachtelijk slager. De raad verwijst hiervoor naar de hoger geformuleerde bemerkingsen onder punt 3.5.1.

### **3.5.6 Traiteur-delicatessenslager TSO3**

Deze opleiding bestaat uit modules die behandeld werden bij de opleidingen Slager TSO3, Culinair traiteurslager BSO3 en Slager / vleeswarenbereider TSO3. De raad verwijst daarom naar de punten 3.5.3 en 3.5.4 hierboven.

### **3.5.7 Uitsnijder/uitbener BSO3 en Slagersgast BSO3**

#### **3.5.7.1 Modules “uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf A”, B en C**

In de module uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf A komt voornamelijk het varken aan bod, in de gelijknamige module B, het rund en in de gelijknamige module C, het kalf. Omwille van mogelijke overgangen van cursisten naar een ander CVO is het van belang dat er duidelijkheid en transparantie is m.b.t. het dier waarvoor echter wel dezelfde basiscompetenties gelden. Omwille van deze reden wordt voorgesteld volgende naamswijzigingen door te voeren:

- module uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf A ? module uitsnijden/uitbenen varken
- module uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf B ? module uitsnijden/uitbenen rund
- module uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf C ? module uitsnijden/uitbenen kalf

De situering van elk van deze modules in de opleiding dient in de eerste zin aangepast te worden naar aanleiding van deze naamswijzigingen:



- module uitsnijden/uitbenen varken: “Aan de hand van de geëigende technieken leren zij stap voor stap het uitsnijden en uitbenen van een varken rund en kalf.”
- module uitsnijden/uitbenen rund: “Aan de hand van de geëigende technieken leren zij stap voor stap het uitsnijden en uitbenen van een varken, rund en kalf.
- module uitsnijden/uitbenen kalf: “Aan de hand van de geëigende technieken leren zij stap voor stap het uitsnijden en uitbenen van een varken, rund en kalf.”

De basiscompetenties van de verschillende modules dienen eveneens aangepast te worden rekening houdend met het dier waarop het uitsnijden en uitbenen wordt toegepast:

- module uitsnijden/uitbenen varken: schrapping van clusters M VO G402 A BC 05 en M VO G402 A BC 05
- module uitsnijden/uitbenen rund: schrapping van cluster M VO G402 B BC 04
- module uitsnijden/uitbenen kalf: schrapping van cluster M VO G402 C BC 04

De raad stelt voor bovenvermelde wijzigingen consequent door te voeren in de verschillende opleidingen slagerij waarin deze modules voorkomen.

### 3.5.7.2 Module “basis vleesbewerking”

De raad vraagt zich af of deze module wel echt noodzakelijk is voor de modulaire opleiding uitsnijder/uitbener: zijn de basiscompetenties m.b.t. het bewerken van vlees en het bewaren van vleesproducten onontbeerlijk voor de kwalificatie uitsnijden/uitbenen<sup>11</sup>?

### 3.5.7.3 Module “uitsnijden/uitbenen schaap”

De raad stelt voor een basiscompetentie over het volledig uitsnijden van een schaap of lam toe te voegen, daar waar in het overheidsvoorstel enkel de losse delen vermeld zijn:

<p>- onder begeleiding een schaap uitsnijden en uitbenen;</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>01. materiaal gebruiken;</li> <li>02. messen slijpen;</li> <li>03. een volledig schaap of lam uitsnijden</li> <li>04. een bout uitsnijden;</li> <li>05. een bout uitbenen;</li> <li>06. een barron uitsnijden;</li> <li>07. een barron uitbenen;</li> <li>08. een zadel uitsnijden;</li> <li>09. een zadel uitbenen;</li> <li>10. een rug uitsnijden;</li> <li>11. een rug uitbenen;</li> <li>12. een schouder uitsnijden;</li> <li>13. een schouder uitbenen;</li> <li>14. een lage rib uitsnijden;</li> <li>15. een lage rib uitbenen;</li> <li>16. een hals uitsnijden;</li> <li>17. een hals uitbenen;</li> <li>18. een borst uitsnijden;</li> <li>19. een borst uitbenen;</li> </ol>	<p>M VO G403 BC 04</p>
---	--	------------------------

<sup>11</sup> In het SERV -beroepsprofiel “Slagersgast – Slager/spekslager – zelfstandig slager/spekslager” (D/2002/4665/45) is het profiel “uitsnijder/uitbener” niet opgenomen.

### 3.5.7.4 Modules “winkelklaar maken vers vlees 1” en 2 → A en B

Beide modules bevatten dezelfde basiscompetenties. Deze modules werden opgesplitst omwille van het te grote aantal lestijden. De raad wijst erop dat de overheid hier de modulebenamingen nog dient aan te passen conform de omschrijving in de leeswijzer (zie bijlage 4 bij dit advies): opsplitsing in modules “A” en “B” wanneer de basiscompetenties hetzelfde zijn.

### 3.5.7.5 Module “bereiden vers vlees”

De raad stelt een punctuele toevoeging voor in de omschrijving van de basiscompetentie ‘additieven gebruiken’, namelijk ‘additieven, kruiden en specerijen gebruiken”.

### 3.5.7.6 Modules “verkoopklare gerechten 1” en 2

De raad stelt voor om het aantal lestijden van beide modules om te wisselen omdat in de module “verkoopklare gerechten 1” bij de bereiding van producten het enkel gaat over groenten en soepen, terwijl in de module “verkoopklare gerechten 2” de bereiding van koude en warme sausen, vlees en afwerking aan bod komt; voor dit laatste zijn meer lestijden noodzakelijk:

- module “verkoopklare gerechten 1”: 80 lt. herleiden tot 40 lt.
- module “verkoopklare gerechten 2”: 40 lt. verhogen tot 80 lt.

### 3.5.8 Verkoper in de slagerij

De raad stelt een punctuele toevoeging voor in de omschrijving van de basiscompetentie ‘additieven gebruiken’ van de module “basis vleesbewerking”, namelijk ‘additieven, kruiden en specerijen gebruiken”, maar heeft geen verdere bemerkingen.

## 3.6 Vakkenconcordanties

- Bij wijze van vereenvoudiging, stelt de raad voor om in alle modules van 80 lestijden waar zowel TV als PV voorzien zijn, systematisch de verhouding 20 lestijden TV en 60 lestijden PV te hanteren, en in modules van 40 lestijden, systematisch 10 lestijden TV en 30 lestijden PV.
- Voor de module “voedingsleer” vraagt de raad volgende bijkomende vakkenconcordanties: TV bakkerij, TV slagerij en TV hotel.

De raad vraagt de nodige overgangsmaatregelen voor de huidige personeelsleden om hun verworvenheden inzake weddenschaal en anciënniteit te vrijwaren.

### 3.7 Volledigheid van het aanbod

De in de bijlagen opgenomen opleidingen kunnen volgende voorlopige modulaire structuurschema's vervangen:

ambachtelijk brood- en banketbakker	BSO 3	31 mei 2004
ambachtelijk chocoladebewerker	BSO 3	31 mei 2004
ambachtelijk ijsbereider	BSO 3	31 mei 2004
bakkersgast	BSO 3	31 mei 2004
banketbakker	BSO 3	31 mei 2004
broodbakker	BSO 3	31 mei 2004
culinair traiteur - slager	BSO 3	31 mei 2004
slager - vleeswarenbereider - fijnkosttraiteur	BSO 3	31 mei 2001
uitsnijder - uitbener	BSO 2	31 mei 2004

De raad wijst erop dat de bestaande modulaire opleiding Brood- en banketbakkerij en confiserie BSO3 (3 juni 1991) niet door de nieuwe voorstellen vervangen kan worden, tenzij nog een aantal "zwevende modules" toegevoegd worden, met name "industriële bakkerij", "bake-off", "etaleren en verpakken".

### 3.8 Slotbeschouwingen

De raad nam in dit advies tal van vaktechnische, punctuele en tekstuele bemerkingen op.

De raad vraagt een goede samenwerking met de vertegenwoordigers van de Dienst voor Onderwijsontwikkeling en de Dienst voor Beroepsopleiding om het proces verder te optimaliseren.

### 3.9 Bijlagen

Bijlage 1: Modulaire opleidingen, rubriek bakkerij

Bijlage 2: Modulaire opleidingen, rubriek slagerij

Bijlage 3: Schematisch overzicht en matrix

Monique De Ridder  
secretaris

Jos Blendeman  
voorzitter