



**SINT
JOZEF**
Geel

DBSO

Slager

Deeltijds onderwijs



KOGEKA



Slager

WAT LEER JE IN DE RICHTING?

Een slager zorgt voor de ontvangst en opslag van vers vlees. Hij beent uit en versnijdt karkassen van varkens, schapen, gevogelte en voor- en achterkwartieren van rund. Hij verwerkt varkensvlees, rundvlees, schapenvlees, kalfsvlees en gevogelte om dit in het consumptiecircuit te brengen onder de vorm van vers vlees en vleesbereidingen. Hij maakt de bestellingen klaar, adviseert en bedient de klanten. Tijdens de praktijkles technische delen uitbenen en versnijden, vleesbereidingen maken, vlees afwerken (ontvetten, pellen, ontvliezen, portioneren), vlees verpakken en stockeren, enz. De opleiding bestaat uit 5 modules : ontvangst en opslag vers vlees, toonbankverkoop, uitbenen en versnijden, vleesbereidingen en winkelklaar maken vers vlees.

VOOR WIE IS DEZE RICHTING?

Ben je minimum 15 jaar? Werk je graag met voeding (vlees)? Vind je het leuk om het volledige proces van karkas uitbenen tot het verkopen van een afgewerkt product onder de knie te krijgen? Dan is de opleiding slager iets voor jou! Als slager werk je met verse vleesproducten. Je leert nauwkeurig en volgens de hygiënische voorschriften werken. Je streeft steeds een hoge kwaliteit na om een verkoopbaar product af te kunnen leveren.

WAT NA DEZE OPLEIDING?

Als je afstudeert in de opleiding slager, kan je aan de slag in de vleesverwerkende sector. Je kan zowat alle bewerkingen uitvoeren bij een slager of in de slagersafdeling van een supermarkt. Waar je precies zal werken, bepaalt met welke producten je werkt en welke handelingen je verricht.

CONTACT

Sint Jozef Geel

Technische Schoolstraat 52
2440 Geel
Dhr. Dirk De Roover
Tel. 014 57 85 50
dirk.deroover@kogeka.be

