



**SINT
JOZEF**
Geel

BSO

Slagerij en vleeswarenbereiding

Tweede graad (4de jaar)



KOGEKA

Slagerij en vleeswarenbereiding

LESSENTABEL

Vak	Type	4e Jaar
Katholieke godsdienst	AV	2
Plastische opvoeding	AV	1
Lichamelijke opvoeding	AV	2
Frans	AV	2
PAV	AV	6
Slagerij	PV/TV	21
TOTAAL		34

Slagerij en vleeswarenbereiding

WAT LEER JE IN DE RICHTING?

In deze studierichting leer je degelijke praktische kennis en vaardigheid om varkensvlees, rundsvlees, schapenvlees en kalfsvlees uit te snijden, uit te benen, winkelklaar te maken.

Verder leer je technische basiskennis over uitrusting, grondstoffen, bereidingstechnieken en organisatie van de slagerij. Je krijgt ook training in productgerichte creatieve vormgeving en decoratie van eindproducten in de slagerij.

VOOR WIE IS DEZE RICHTING?

Het is een pluspunt als je instapt vanuit het beroepsvoorbereidend jaar Hotel-Bakkerij-Slagerij van de eerste graad waar je een eerste kennismaking met de voedingssector hebt gekregen.

De instap in het eerste leerjaar van de tweede graad blijft voor iedereen open die interesse heeft in een praktische opleiding in de vleessector. Indien je later instapt, moet je wel bereid zijn om onder begeleiding fundamentele achterstanden weg te werken.

WAT NA DEZE OPLEIDING?

Indien je met succes de tweede graad beëindigt kom je terecht in de derde graad Slagerij en Verkoopklare gerechten BSO waar je praktische kennis en vaardigheden worden uitgediept en verfijnd.

CONTACT

Sint Jozef Geel

Technische Schoolstraat 52

2440 Geel

Mevr. Karen Celis

Tel. 014 57 85 50

karen.celis@kogeka.be

