



**SINT  
JOZEF**  
Geel

**Arbeidsmarkt (A)**

**Slagerij**

**Derde graad**



**KOGEKA**

# Slagerij

## LESSENTABEL

Vak	Type	5e Jaar	6e Jaar
Katholieke godsdienst	AV	2	2
Lichamelijke opvoeding	AV	2	2
Nederlands	AV	2	2
Engels	AV	2	2
Maatschappelijke Vorming	AV	1	1
Wiskunde	AV	2	2
Economische vorming	AV	-	1
Socio-emotionele vorming	AV	1	-
Ondernemend project	TV	1	1
PV Slagerij	PV	16	16
TV Slagerij	TV	5	5
<b>TOTAAL</b>		<b>34</b>	<b>34</b>

# Slagerij

## WAT LEER JE IN DE RICHTING?

Slagerij is een praktische richting in de arbeidsmarktfinaliteit (A). Je ontwikkelt de vereiste competenties die nodig zijn in een moderne slagerij. Je leert om vlees, vleesproducten, vleesbereidingen en verkoopklare gerechten te verwerken, bereiden en verkopen. Je verwerft hierbij inzicht in voedingswaarde en gezondheid, economisch en duurzaam handelen en de organisatie en het beheer van een slagerij.

## VOOR WIE IS DEZE RICHTING?

Je kan in deze richting terecht indien je met succes de tweede graad beëindigt met een A-attest, bij voorkeur vanuit de tweede graad slagerij. De praktische kennis en vaardigheden opgedaan in de tweede graad worden verder uitgediept en verfijnd.

## WAT NA DEZE OPLEIDING?

Indien je met succes het tweede jaar van de derde graad beëindigt kan je je verder specialiseren via een SENSE jaar. Als afgestudeerde slager kan je werk vinden als ambachtelijke slager in een klein of groot bedrijf of als industrieel slager in een middelgrote of grote onderneming. Slager is al jaren een knelpuntberoep dus werk is verzekerd.

## CONTACT

### Sint Jozef Geel

Technische Schoolstraat 52  
2440 Geel  
Mevr. Karen Celis  
Tel. 014 57 85 50  
karen.celis@kogeka.be

