SINT JOZEF Geel

Arbeidsmarkt (A)

Slagerij

Tweede graad

KOGEKA

Slagerij

LESSENTABEL

Vak	Type	3e Jaar	4e Jaar
Katholieke godsdienst	AV	2	2
Lichamelijke opvoeding	AV	2	2
Nederlands	AV	3	3
Engels	AV	2	2
Socio-emotionele vorming	AV	1	-
Informatica	AV	-	1
Maatschappelijke Vorming	AV	2	2
Wiskunde	AV	2	2
PV Slagerij	PV	14	14
TV Slagerij	TV	4	4
TOTAAL		**32**	**32**

Slagerij

WAT LEER JE IN DE RICHTING?

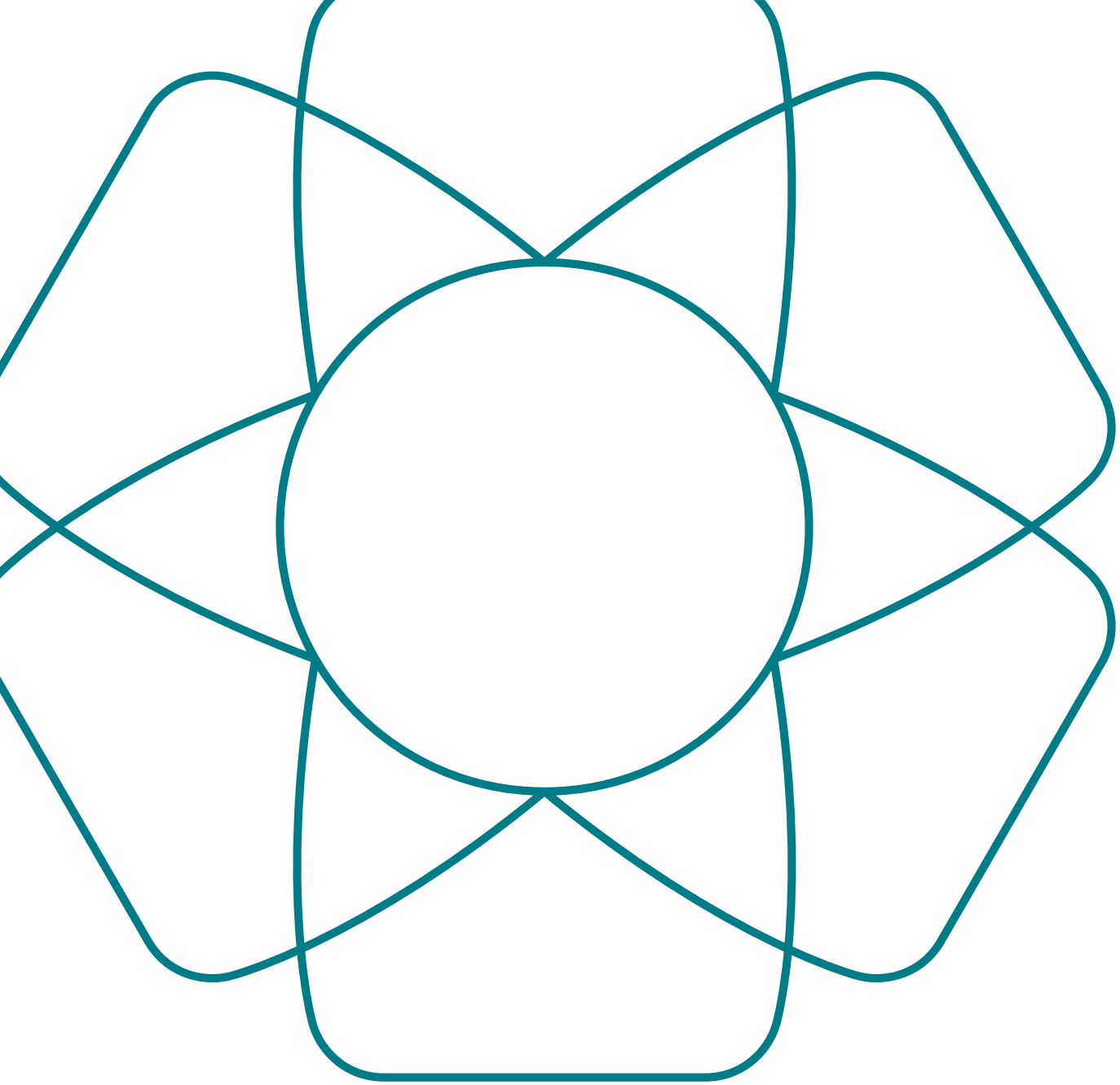
Je krijgt een opleiding tot vakbekwame slager die op de verschillende facetten van het beroep kan ingezet worden. Onder begeleiding van je vakleerkracht ga je aan de slag om karkassen en grotere stukken voor te bereiden en te verwerken. Ook de verschillende vleesbereidingen en vleesproducten komen aan bod in deze opleiding. Je leert om duurzaam, respectvol, kostenbewust en maatschappelijk verantwoord om te gaan met producten. Je doet de nodige kennis op over de basisprincipes van arbeidsveiligheid, voedselveiligheid en hygiëne. Al deze kennis wordt op een praktische manier aangeleerd.

VOOR WIE IS DEZE RICHTING?

Vind je het leuk om mensen te plezieren met een lekker stuk vlees? Maak je graag bereide gerechten? Vind je het fijn om een barbecue van A tot Z te verzorgen? Dan is de richting Slagerij zeker iets voor jou.

WAT NA DEZE OPLEIDING?

De logische vervolgopleiding na de tweede graad is de derde graad Slagerij. Na het 6de jaar ben je dan een vakbekwame slager en kan je overal aan de slag in de vleessector. Slager is al jaren een knelpuntberoep, dus werk verzekerd.

CONTACT

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