

DEPARTEMENT VOEDING EN HORECA

SLAGERIJ BSO



SINT
JOZEF
Geel

ONZE SCHOOL

BRUISEND
VAN LEVEN

MODERN

VLOT BEREIKBAAR

GEPASSIONEERDE
LEERKRACHTEN



OPEN

HEEL VEEL KEUZE

LEVENSECHT, EIGENTIJDS &
DUURZAAM

ZORG VOOR
LEERINGEN

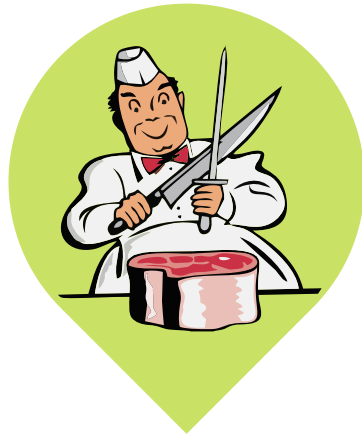


SINT
JOZEF
Geel

STUDIERICHTINGEN



BAKKERIJ



SLAGERIJ



RESTAURANT KEUKEN
GROOTKEUKEN



HOTEL



SINT
JOZEF
Geel

AGRO- EN BIOTECHNOLOGIE

VOEDING EN HORECA

WETENSCHAPPEN EN TECHNIEK

DEELTIJDS ONDERWIJS

Slagerij BSO



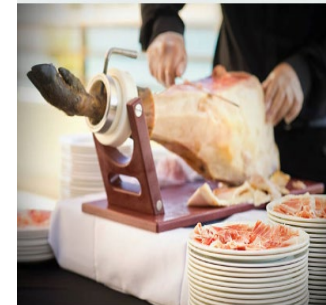
Tijdens de opleiding leer je de kennis en praktische vaardigheid om varkensvlees, rundsvlees, schapenvlees en kalfsvlees uit te snijden, uit te benen en winkelklaar te maken. De technieken van bereidingen, behandeling en bewaring, het garneren van producten, bedrijfsvoering, regels van hygiëne en veiligheid worden doorheen de tweede en de derde graad aangeleerd.

De opleiding besteedt aandacht aan de toepassing van technologische vernieuwingen en kwaliteitszorg.

Je maakt kennis met de beroepswereld door stages te lopen in zowel ambachtelijke als in industriële slagerijen.



in de praktijk



In de 2^e graad komen vooral de basisproducten en -bereidingen aan bod onder begeleiding.

In de 3^e graad streven we naar zelfstandig uitvoeren van het productieproces met een nieuwe waaier van producten

Na het 6^e jaar kan je uw kennis en vaardigheden verruimen in het 7^e jaar traiteur- en banketaannemer.

Lessentabellen

Klik op het jaar om de lessentabellen te downloaden

[Slagerij en vleeswarenbereiding 3^e en 4^e jaar BSO](#)

[Slagerij en verkoopklare gerechten 5^e en 6^e jaar BSO](#)

[Traiteur- en banketaannemer 7^e specialisatiejaar BSO](#)

[Slagerij dual](#)



TOEKOMST

- Slager is en blijft een knelpuntberoep, werkzekerheid is gegarandeerd.
- Je kan je nog verder specialiseren in traiteur- en banketaannemer of slagerij- en fijnkosttraiteur.
- Je hebt een stevige basis om als zelfstandig slager aan de slag te gaan maar evengoed om leidinggevende functies in te vullen in grotere slagerijen, de slagerij- of vleeswarenindustrie, warenhuisketens, enz.
- Na een zevende jaar succesvol afgerond te hebben blijft verder studeren ook een mogelijkheid



ADRES

KOGEKA - Sint Jozef Geel
Technische Schoolstraat 52
2440 Geel
014 57 85 50



E-MAIL

karen.celis@kogeka.be
www.sjgeel.be



FACEBOOK

[Check onze facebookpagina voor het laatste nieuws.](#)



SINT
JOZEF
Geel