

DEPARTEMENT VOEDING EN HORECA

---

# SLAGERIJ

A FINALITEIT



SINT  
JOZEF  
Geel

# ONZE SCHOOL

BRUISEND  
VAN LEVEN

MODERN

VLOT BEREIKBAAR

GEPASSIONEERDE  
LEERKRACHTEN



OPEN

HEEL VEEL KEUZE

LEVENSECHT, EIGENTIJDS &  
DUURZAAM

ZORG VOOR  
LEERINGEN



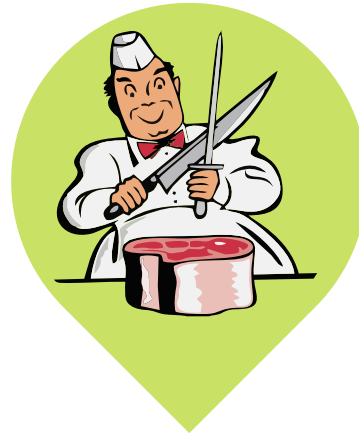
# STUDIERICHTINGEN



**BAKKERIJ**  
A-FINALITEIT



**BAKKERIJTECHNIEKEN**  
D/A FINALITEIT



**SLAGERIJ**  
A-FINALITEIT



**RESTAURANT-KEUKEN**  
**GROOTKEUKEN**  
A-FINALITEIT



**HORECA**  
D/A-FINALITEIT



**SINT**  
**JOZEF**  
Geel

AGRO- EN BIOTECHNOLOGIE

VOEDING EN HORECA

WETENSCHAPPEN EN TECHNIEK

DEELTIJDS ONDERWIJS



# Slagerij



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 een 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.



# In de praktijk



In de 2<sup>e</sup> graad komen vooral de basisproducten en -bereidingen aan bod onder begeleiding.

In de 3<sup>e</sup> graad streven we naar zelfstandig uitvoeren van het productieproces met een nieuwe waaier van producten

# Lessentabellen

Klik op het jaar om de lessentabellen te downloaden

[Slagerij 3<sup>e</sup> jaar](#)

# 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](http://www.sjgeel.be)



## FACEBOOK

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



SINT  
JOZEF  
Geel