



SINT
JOZEF
Geel

BSO

Slagerij en verkoop- klare gerechten

Derde graad



KOGEKA

Slagerij en verkoopklare gerechten

LESSENTABEL

Vak	Type	5e jaar	6e jaar
Katholieke godsdienst	AV	2	2
Creatieve Technieken	TV	2	2
Frans	AV	1	1
Lichamelijke opvoeding	AV	2	2
Ondernemend project	TV	-	2
PAV	AV	4	4
Slagerij PV/TV	PV/TV	19	17
Stage	PV	4	4
Totaal		34	34

Slagerij en verkoopklare gerechten

WAT LEER JE IN DE RICHTING?

Je vaktechnische kennis wordt in de derde graad uitgediept. Je beheersing van praktische en theoretische kennis en vaardigheden bij uitsnijden, uitbenen, bereidingen en technieken van behandeling en bewaring, het garneren van producten, bedrijfsvoering, regels van hygiëne en veiligheid worden als vormingsdoelen verfijnd. Bovendien leer je ook andere aspecten van het beroep van zelfstandige slager kennen. Hij/zij heeft ook te maken met marketing, reclame, administratie, milieueisen enz.

De opleiding besteedt aandacht aan de toepassing van technologische vernieuwingen en kwaliteitszorg. Je maakt kennis met de beroepswereld door stages in slagerijen en industriële slagerijen (uitsnijderij, vleeswarenindustrie en -distributie).

VOOR WIE IS DEZE RICHTING?

Je kan in deze richting terecht indien je met succes de tweede graad beëindigt met een A-attest vanuit de tweede graad Slagerij en Vleeswarenbe-reiding BSO. De praktische kennis en vaardigheden opgedaan in de tweede graad zijn wel nodig en worden uitgediept en verfijnd. Elementen als snelheid, volume, beheersingsniveau, zelfstandigheid worden belangrijker.

WAT NA DEZE OPLEIDING?

Indien je met succes het tweede jaar van de derde graad beëindigt kan je specialiseren in het derde leerjaar van de derde graad in het studiegebied Voeding voor Banketaannemer-Traiteur om zo het diploma van het secundair onderwijs te behalen, alsook het attest Bedrijfsbeheer.

Als afgestudeerde kan je werk vinden als ambachtelijk slager in een klein of groot bedrijf of als industrieel slager in een middelgrote of grote onderneming. Na een aantal jaren beroepservaring kan je zelf ook zelfstandig slager worden.

CONTACT

Sint Jozef Geel

Technische Schoolstraat 52
2440 Geel
Tel. 014 57 85 50
sjg@kogeka.be

