

#BAKKERIJ EN SLAGERIJ

✓ BESPAAR MET DE KMO-ORTEFEUILLE

## SLAGER-SPEKSLAGER

VAKMANSCHAP, INNOVATIE, CREATIVITEIT, KWALITEIT EN MANAGEMENT

### OMSCHRIJVING

#### Introductie

De opleiding **slager-spekslager** leidt je op tot kenner van het vak.

#### Omschrijving

Syntra West geeft het beroep van **slager-spekslager** een nieuw elan. In deze opleiding staan vakmanschap, innovatie, creativiteit, kwaliteit en management centraal. De hele sector smeekt naar gediplomeerde mensen. Zowel de zelfstandige slager, de slagerijafdelingen in warenhuizen en de vleessector beroepen zich op geschoold personeel. Werk verzekerd, dus!

#### Voor wie is deze opleiding bestemd?

Je wenst het beroep van slager-spekslager aan te leren.

#### Toelatingsvoorwaarden

De minimumleeftijd voor deelname is 18 jaar. Er is geen specifieke voorkennis vereist.

#### Bijkomende info

**Alimento** komt tussen voor de helft van de kostprijs voor alle deelnemers ressorterend onder Paritair Comité 118 (en 220). Het bedrijf hoeft hiervoor geen verdere actie te ondernemen. Meer info op [www.alimento.be](http://www.alimento.be)

#### Wat kent u na het volgen van deze opleiding?

De **slager-spekslager** kent de vleesstukken van diverse dieren perfect en weet die toe te passen in vleesbereidingen en vleesproducten (charcuterie). Ook het facet van de traiteur-verkoopklare gerechten kan niet meer ontbreken in de toonbank van elke slager. Het gehele productieproces gebeurt op een ambachtelijke, efficiënte en vaktechnische manier. Vóór, tijdens en na de bereiding houdt de ambachtelijke slager-spekslager rekening met hygiëne, veiligheid en bewaar technieken voor het product. Tot slot moet hij zijn ambachtelijk bedrijf weten te runnen op het gebied van administratie, marketing en personeelsbeleid.

### PROGRAMMA

*Deze opleiding duurt 3 jaar en bestaat uit de volgende modules:*

#### 1e jaar

- **basis slager-spekslager (10 sessies)**
  - inleiding
  - hygiëne en veiligheid
  - product- en grondstoffenkennis
  - moduleproef
- **vers vlees (15 sessies)**
  - varkensvlees
  - ronds-, kalfsvlees en schaap
  - gevogelte en konijn
  - moduleproef
- **vleesbereidingen (8 sessies)**

- gehakt
- braadworst, filet americain
- kalfsgehakt/worst, blinde vink, crépinette
- schnitzel, gyros/pita
- brochette, cordon bleu
- fondue en gourmet, steengrillschotel en barbecue, wok
- moduleproef

## 2e jaar

- vleesproducten (18 sessies)
  - rauwe en gekookte zouterijproducten
  - kookworsten en vleesbroden
  - droge worsten
  - leverbereidingen
  - bloedbereidingen
  - geleibereidingen
  - moduleproef
- warme en koude verkoopklare gerechten (11 sessies)
  - koude sauzen
  - warme sauzen
  - soepen
  - dagschotels
  - koude schotels en eenvoudig koud buffet
  - pizza, lasagne, quiches
  - aardappelbereidingen
  - moduleproef

## 3e jaar

- toepaste bedrijfsvoering voor de slager-spekslager (11 sessies)
  - inleiding
  - strategie onderneming
  - algemeen bedrijfskostenplan
  - uurloonberekening
  - wetgeving en administratie
  - hygiëne- en allergenenbeleid
  - eindwerkbegeleiding
  - moduleproef
- fijne vleesproducten en verkoopklare gerechten (20 sessies)
  - toegepaste bedrijfsvoering
  - verhitte vleesproducten, buiten de koeling bewaarbaar
  - frituursnacks (boulet, enz.)
  - verfijnde gekookte en rauwe zouterijproducten
  - verfijnde kookworsten
  - charcuterie op basis van gevogelte
  - droge worsten en salamisorten
  - verfijnde leverbereidingen
  - verfijnde bloedbereidingen
  - verfijnde verkoopklare gerechten (op basis van wild, vis, konijn, paard, enz.)
  - moduleproef

## Eindproef

## DOCENT

Vakspecialisten uit de sector