

#HORECA

✓ BESPAAR MET DE KMO-PORTEFEUILLE

## VISHANDELAAR

€ 1277,76 incl. BTW

### OMSCHRIJVING

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

De opleiding leidt cursisten op tot vishandelaars die:

- een eigen vishandel weten te runnen op het vlak van marketing en organisatie
- vis kunnen versnijden, fileren, bewerken en portioneren
- warme en koude visgerechten kunnen bereiden
- klanten correct en verhalend weten te adviseren
- aandacht hebben voor duurzaamheid en ecologie
- aandacht hebben voor voedselveiligheid en hygiëne
- zich competitief weten te positioneren in een bredere sector

#### Introductie

De vis-sector schreeuwt om visfileerders, visbewerkers, visbereiders en vishandelaars.

Bijgevolg ontwikkelende Syntra West deze opleiding in nauwe samenwerking met de Belgische Federatie van Vishandelaars, Visgro vzw en UNIZO.

Deze opleiding leert je alles wat je moet weten over het fileren, bewerken, bereiden en verkopen van vis, en dit in 6 volwaardige modules. De eerste 3 modules leiden tot het getuigschrift 'Verkoopmedewerker in de vishandel'. Rond je alle 6 modules (en de eindproef) af, dan ontvang je het getuigschrift 'Vishandelaar'.

Zowel **theorie** als **praktijk** komen aan bod.

De opleiding onderscheidt zich door haar focus op moderne tendenzen in het vak:

- De opleiding besteedt aandacht aan **ecologische duurzaamheid** door de nadruk te leggen op een seizoensgericht visassortiment, duurzame visvangst, verse producten, korte keten, duurzaam transport, promotie van Noordzeevis ...
- De cursist wordt getraind in **winkelbeleving** en in **promotie met digitale kanalen**.
- De opleiding wijst op **breder, economische tendenzen** die een impact hebben op de vishandel: de Brexit en haar impact op het visaanbod in Vlaanderen, de tijdsnoed van de moderne consument en haar verlangen naar gezonde, bereide gerechten ...

Deze opleiding groeide uit de vissector zelf. Werk gegarandeerd!

#### Voor wie is deze opleiding bestemd?

De opleiding richt zich tot iedereen die zich wil omscholen of bijscholen tot professionele visfileerder, visbereider, visbewerker en/of vishandelaar.

#### Voorkennis

Deze opleiding vereist geen voorkennis.

#### Toelatingsvoorwaarden

Er zijn geen toelatingsvoorwaarden.

#### Bijkomende info

Alle grondstoffen zijn inbegrepen in het inschrijvingsgeld.

### PROGRAMMA

## Vishandelaar 1

Vishandelaar 1 bestaat uit 3 modules.

### Module Warenkennis en productie (16 sessies)

In deze module verwerf je de nodige basiskennis van vis en leer je vervolgens om de vis in de praktijk te fileren, versnijden, verpakken en bewaren. Op het einde van deze module kun je een efficiënt productieproces plannen.

- theorie: kennis van vis (6 sessies)
  - biologie van de vis
  - classificatie van de vissoorten, schaal- en weekdieren en stekelhuidigen
  - voedingswaarden van visserijproducten
  - grondslagen van de visserij en visteelt
- praktijk: bewerken van vis (7 sessies)
- praktijk: productie van vis (2 sessies)
- examen (1 sessie)

### Module Hygiëne en veiligheid (6 sessies)

In deze module leer je hoe je hygiënisch en veilig te werk gaat met voeding, en in het bijzonder met vis. Je leert alle officiële, wettelijke regels waaraan je moet voldoen.

- HACCP en voedselhygiëne (2 sessies)
- onderhoud en reiniging (1 sessie)
- EHBO, milieu, brandveiligheid en ergonomie (1 sessie)
- bacteriologische en temperatuurbeheersing (1 sessie)
- examen (1 sessie)

### Module Verkoop en productadvies (6 sessies)

In deze module leer je klantvriendelijke verkoopsgesprekken voeren. Je leert betrouwbaar advies geven over de producten in je etalage: houdbaarheid, bewaring, smaak, textuur, bereidingswijzen ... Je leert strategisch omspringen met publiciteit.

- verkoops- en adviesgesprekken (2 sessies)
- publiciteit en promotie (2 sessies, waarvan 1 sessie afstandsleren)
- etalage (1 sessie)
- examen (1 sessie)

*Na deze opleiding ontvang je het getuigschrift 'Medewerker in de vishandel'.*

## Vishandelaar 2

Vishandelaar 2 bestaat ook uit 3 modules.

### Module Uitbaten van een vishandel (9 sessies)

Hoe geef je vorm aan een efficiënte en winstgevende handelszaak? Dat kom je te weten in deze module!

- analyse van markt en concurrentie (2 sessies)
- wetgeving (1 sessie)
- inrichting en uitrusting (1 sessie)
- aankoopbeleid en voorraadbeheer (2 sessies)
- kostprijsberekening (2 sessies)
- examen (1 sessie)

### Module Voedingsadvies (6 sessies)

Betrouwbaar visadvies geven ... niet eenvoudig! Deze module helpt je op weg. Je ontdekt de gezonde effecten van vis, je leert welke vis men beter niet eet tijdens een zwangerschap, je leert welke vis je beter mijdt bij bepaalde allergieën ... En: je leert ook welke grotere, economische en ecologische trends een impact hebben op het visaanbod en de visprijzen. Zo kun je veranderingen in je etalage verantwoorden bij de klant.

- voedingswaarden en -gewoonten (2 sessies)
- trends in de vissector (2 sessies, waarvan 1 sessie afstandsleren)

- bedrijfsbezoek (1 sessie)
- examen (1 sessie)

#### **Module Bereidingstechnieken en verkoopklare gerechten (15 sessies)**

Bereiden, experimenteren, proeven: dát is wat we doen in deze module! Hier leer je verscheidene bereidingen maken: warme en koude verkoopklare gerechten, soepen, sauzen, fruits de mer, salades, geleibereidingen, eenpansgerechten, meerpansgerechten, schaal- en schelpdieren ... Je leert een waaier aan technieken kennen: smoren, grillen, frituren, stoven, stomen, pochieren, marinieren, roken ...

- bereidingen deel I (7 sessies)
- bereidingen deel II (7 sessies)
- examen (1 sessie)

#### **Eindproef (1 sessie)**

De eindproef bestaat uit het opstellen van een schriftelijke monografie en een mondelinge verdediging ervan.

*Nadat je alle modules afgerond hebt en geslaagd bent in de examens en de eindproef, ontvang je het getuigschrift 'Vishandelaar'.*

## **PRAKTISCH**

1 jaar vanaf maandag 15/11/2021 - Brugge

### **Begindatum**

15/11/2021

### **Lesdata**

### **Locatie**

Syntra West Brugge  
Spoorwegstraat 14  
8200 Brugge

### **Contact**

T: 078/353 653  
Sofie@syntrawest.be

## **ANDERE MOGELIJKE LOCATIES:**