

Beschrijving van de studierichting

Plaats in de matrix

Derde graad dubbele finaliteit – domein Voeding en horeca

Visie op de studierichting

- De studierichting Slagerij-Traiteurtechnieken is een studierichting in de dubbele finaliteit, gericht op een specifieke waaier aan opleidingen in het hoger onderwijs waar voeding centraal staat evenals een mogelijke toegang tot de arbeidsmarkt.
- Leerlingen leren daarom leerinhouden uit de toegepaste wetenschappen zoals toegepaste chemie en biologie integreren in competenties die belangrijk zijn bij het ontvangen, controleren, versnijden, verdelen, verpakken en bewaren van karkassen, stukken vlees, vleesbereidingen en -producten.
- Daarnaast worden er ook basistraiteursgerechten bereid en is er aandacht voor de ontwikkeling van eigen vleesbereidingen en -producten. Ook voorraadbeheer, prijszetting, presentatie en verkoop van slagerijspecialiteiten maken deel uit van de opleiding.
- Slagerij-Traiteurtechnieken wordt als domeingebonden studierichting aangeboden in de derde graad. De basisvorming is dezelfde als voor alle andere studierichtingen binnen de dubbele finaliteit.

Leerlingenprofiel

Een leerling uit de studierichting Slagerij-Traiteurtechnieken:

- is uitermate geïnteresseerd in het versnijden en verdelen van karkassen en stukken vlees en het bereiden van vleesbereidingen, gerechten en vleesproducten;
- is geïnteresseerd in de biochemische processen die verband houden met het ontvangen, controleren, verwerken, verpakken en bewaren van karkassen, stukken vlees, vleesbereidingen, gerechten en vleesproducten;
- is nauwkeurig bij het opvolgen van de voorraad en het opstellen van bestelbonnen;
- is nauwkeurig in het afwegen en afmeten van ingrediënten en het volgen van procedures;
- hecht veel belang aan hygiënisch en veilig werken;
- is creatief in het afwerken, garneren en ontwikkelen van slagerijspecialiteiten;
- is klantvriendelijk;
- is bereid om in een gekoelde ruimte te werken.

Componenten van de studierichting

Slagerij-Traiteurtechnieken
Eindtermen basisvorming Dubbele finaliteit
Specifiek gedeelte
BK Kwaliteits- en procesverantwoordelijke slagerij (4)
WD_01 Generieke competenties
01 Generieke doorstroomcompetenties
WD_08 Biologie
08 Celleer
WD_09 Chemie
07 Toegepaste chemie
WD_16 Economie
05 Toegepaste bedrijfswetenschappen en recht

Minimale materiële vereisten

- Een degelijk uitgeruste, professionele productieruimte voor slagerij en vleeswarenbereidingen met de nodige opslagruimtes die voldoen aan normen van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV).
- Een beperkt labo, minimaal uitgerust met onder andere enkele microscopen, de nodige reagentia en beperkt glaswerk, is eveneens een must.

Vergelijking met 'oude studierichtingen'

Concordantie

TSO	Dubbele finaliteit
Slagerij en vleeswaren	Slagerij-Traiteurtechnieken

Accenten binnen de opleiding

- Deze opleiding sluit nauw aan bij de 'oude' studierichting Slagerij en vleeswaren behalve dat de leerinhouden rond aankoop van levend vee en de technische installatie van het slachthuis niet meer aan bod komen.
- Bij de bereidingstechnieken ligt de nadruk ook op het bereiden van basistraiteurbereidingen omdat de leerling zich later nog kan specialiseren in een Se-n-Se 'Culinair slager'.
- De biochemische processen vormen een rode draad doorheen de opleiding in functie van het optimaliseren van de kwaliteit van de productieprocessen en het eindproduct.

Onderliggende studierichtingen uit tweede graad

Slagerij-Traiteurtechnieken in de derde graad is inhoudelijk verwant met de volgende studierichtingen uit de tweede graad:

- Slagerijtechnieken

Hieronder zijn de componenten weergegeven van deze studierichtingen:'

Slagerijtechnieken
Eindtermen basisvorming Dubbele finaliteit
Specifiek gedeelte
BK Kwaliteits- en procesverantwoordelijke slagerij (4)
WD_16 Economie
05_Toegepaste bedrijfswetenschappen en recht

Vergelijking van de nieuwe studierichting met aanverwante richtingen

Niet van toepassing

Vervolg na de derde graad

De leerlingen hebben na de derde graad één of meerdere beroepskwalificaties behaald. Op basis van deze beroepskwalificatie(s) is een intrede op de arbeidsmarkt mogelijk.

De leerlingen kunnen ook kiezen voor een beroepsgerichte Se-n-Se-opleiding waarbij ze één of meerdere extra beroepskwalificaties kunnen behalen die hen extra kansen bieden op de arbeidsmarkt. Ze kunnen ook kiezen voor een graduaatsopleiding.

Mogelijke vervolgopleidingen (bacheloropleiding):

Geesteswetenschap	Natuurwetenschap	Sociale wetenschap
	/ Biotechniek	/ Onderwijs