

Beschrijving van de studierichting

Plaats in de matrix

Derde graad arbeidsmarktgerichte finaliteit – domein Voeding en horeca

Visie op de studierichting

- De studierichting Slagerij is een studierichting in de arbeidsmarktgerichte finaliteit, gericht op doorstroom naar de arbeidsmarkt.
- Leerlingen leren competenties die belangrijk zijn bij het ontvangen, controleren, versnijden, verdelen, verpakken en bewaren van karkassen, stukken vlees, vleesbereidingen, gerechten en vleesproducten.
- Binnen deze opleiding is ook extra aandacht voor het opvolgen van de voorraad, het opstellen van bestelbonnen, het schikken en presenteren van vlees en slagerijspecialiteiten in de toonbank en het bedienen van klanten.
- Slagerij wordt als domeingebonden studierichting aangeboden in de derde graad. De basisvorming is dezelfde als voor alle andere studierichtingen binnen de arbeidsmarktgerichte finaliteit.

Leerlingenprofiel

Een leerling uit de studierichting Slagerij:

- is uitermate geïnteresseerd in het ontvangen, controleren, versnijden, verdelen, 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 bij het afwerken, schikken en presenteren van vlees en slagerijspecialiteiten in de toonbank;
- is klantvriendelijk;
- is bereid om in een gekoelde ruimte te werken.

Componenten van de studierichting

Slagerij
Eindtermen basisvorming Arbeidsmarktgerichte finaliteit
Specifiek gedeelte
BK Slager (4)

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).

Vergelijking met 'oude studierichtingen'

Concordantie

BSO	Arbeidsmarkt
Slagerij en verkoopklare gerechten	Slagerij

Accenten binnen de opleiding

Deze studierichting sluit nauw aan bij de 'oude' studierichting behalve dat nu bij het maken van vleesproducten de nadruk ligt op **eenvoudige** vleesproducten omdat de leerling zich later verder kan specialiseren via een Se-n-Se 'Slager-charcutier'. Ook bij het bereiden van gerechten ligt de nadruk op het bereiden van **eenvoudige** gerechten omdat de leerling zich later verder kan specialiseren in een Se-n-Se 'Culinair slager'.

Onderliggende studierichtingen uit tweede graad

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

- Slagerij

Hieronder zijn de componenten weergegeven van deze studierichtingen:'

Slagerij
Eindtermen basisvorming Arbeidsmarktgerichte finaliteit
Specifiek gedeelte
BK Slager (4)

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.

De leerlingen kunnen tenslotte ook kiezen voor Se-n-Se-opleiding als voorbereiding op hoger onderwijs (bacheloropleiding).