

Beschrijving van de studierichting

Visie op de studierichting

In de opleiding 'slagerij' ligt de focus op het aanleren van basistechnieken die nodig zijn voor eenvoudige versnijdingen en eenvoudige en lekkere vleesbereidingen. Leerlingen leren stukken vlees ontvangen, opslaan, verwerken en portioneren en eenvoudige vleesbereidingen en -producten maken met aandacht voor voedselveiligheid en HACCP-richtlijnen. Ze leren ook toestellen, messen en materialen uit de slagerij veilig en correct gebruiken.

Leerlingenprofiel

Deze opleiding is uitermate geschikt voor leerlingen die plezier beleven aan het werken met grote en kleine stukken vlees en het hanteren van de juiste snij- en uitbeentechnieken. Ze zijn tevens geïnteresseerd in portiegrootte en de bestemming van het vlees en hechten veel belang aan hygiënisch en veilig werken bij het uitvoeren van opdrachten. Een bijzonder aandachtspunt aan deze opleiding is dat leerlingen graag in een gekoelde ruimte moeten willen werken.

Plaats in de matrix

Tweede graad arbeidsmarkt – domein Voeding en horeca

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 de 'oude studierichtingen'

Concordantie

BSO	Arbeidsmarkt
Slagerij en vleeswarenbereiding	Slagerij

Accentverschuivingen binnen de opleiding

De grootste accentverschuiving is dat vleeswarenbereidingen zoals rauwe en gekookte zouterijen, lever, bloed- en geleibereidingen en vleesborden minder prominent aanwezig zijn en dat meer aandacht gaat naar het onderzoeken van de invloed van omgevingsfactoren, grondstoffen, hulpstoffen en additieven. In de toekomst zullen leerlingen zich in de Se-n-Se opleiding 'Slager-charcutier' specialiseren in de verschillende fijne vleeswarenbereidingen.

Vergelijking van de nieuwe studierichting met aanverwante richtingen in de tweede graad

Niet van toepassing.

Overgang naar derde graad

Bakkerij uit de tweede graad is inhoudelijk verwant met de volgende studierichting in de derde graad:

- Slagerij

Hieronder zijn de componenten weergegeven van deze studierichting

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

Vervolgopleidingen na de derde graad

Niet van toepassing