

### Hoe schrijf je in?

Inschrijven doe je ter plaatse op het secretariaat van campus PIVA.

**25 mei 2024, 10 u:** start inschrijvingen schooljaar 2024-2025 - semester 1. Je kan inschrijven tot eind augustus.

**12 december 2024, 16 u:** start inschrijvingen schooljaar 2024-2025 - semester 2. Je kan inschrijven tot eind januari.

Voor populaire modules of lesdagen raden we aan snel te zijn en/of je interesse door te geven.

### Stel je vraag

Wil je meer uitleg over de opleidingen, mogelijke kortingen en vrijstellingen...? Stel je vraag aan onze opleidingscoördinator: Kris Boden, kris.boden@cvovitant.be, M 0474 22 03 38.

### Je bent welkom

CVO Vitant organiseert regelmatig openlesavonden en een opendeurdag. Kijk op onze website voor de specifieke data. Geef je contactgegevens aan ons door, dan nodigen wij jou uit!

### Contact

CVO Vitant Campus PIVA  
Desguinlei 244, 2018 Antwerpen  
Tel: 03 242 26 19  
Mail: info.piva@cvovitant.be  
www.cvovitant.be

Scan de QR-code en surf meteen naar onze opleidingen Slagerij.



[www.cvovitant.be](http://www.cvovitant.be)

## Avondmodules 2024-2025

Vanaf 16 jaar kan je Slagerij volgen bij CVO Vltant. Wij geven de opleidingen in modules. Elke module staat voor 1 lesmoment per week gedurende 1 semester namelijk van september tot januari of van februari tot juni. Je kiest zelf of je 1 of meerdere modules volgt per semester.

In de tabel hiernaast vind je de modules die we op campus PIVA inrichten in het schooljaar 2024-2025. Voor elke module vermelden we het lesmoment en de kostprijs. De lessen vinden allemaal 's avonds plaats, van 18.30 tot 22.10 u. Elke cursist voorziet in geschikte vakkledij en een materiaalset. Informeer zeker of je in aanmerking komt voor de diverse premies, kortingen en vrijstellingen.

Heb je interesse in de andere modules? Geef dit aan ons door. We verwittigen jou dan wanneer we deze organiseren.

## Dagonderwijs sneltraject 12 weken

Je kan ook kiezen voor een sneltraject Slager distributie. Je hebt dan voltijds les overdag en werkt de 5 modules van Slager distributie af op 12 weken. Je gaat ook meteen op stage. Werkzoekenden kunnen dit via een VDAB-traject. Dit traject start in september en februari. Een ideale opleiding voor werkzekerheid of een carrièreswitch.

## Tweejarig traject Slager-spekslager

Kan je je niet fulltime vrijmaken voor een dagtraject? Dan kan je in avondschool de opleiding Slager-spekslager afronden op 2 schooljaren (ofwel 4 semesters), startend in september. Je volgt het 1ste, 2de en 4de semester les op maandag-, dinsdag- en woensdagavond. Het 3de semester heb je enkel les op dinsdag- en woensdagavond.

## Opleidingscertificaat en diploma

Voor elke module die je succesvol beëindigt, ontvang je een deelcertificaat. Na het behalen van alle modules van een opleiding, krijg je een certificaat. Je kan de opleidingen Slager-spekslager en Wild- en gevogelteslager combineren met het behalen van een diploma secundair onderwijs. Je volgt dan bijkomend Aanvullende algemene vorming, overdag op campus Maalboot in Hoboken. Contacteer ons voor een diplomatraject op maat.

Pijlen in het schema verwijzen naar de volgorde van de modules. Onze medewerkers geven je hier graag meer info over.

## Opleidingen

### Modules

	eerste semester	tweede semester	Uitbener-uitsnijder	Vleesbereider	Bereider van vleesproducten	Vleesbewerker	Medewerker slagerij	Slager distributie	Wild- en gevogelteslager	Slager - spekslager	totale kostprijs
Eenvoudige verwerking deelstukken	ma						X	X		X	€ 165
Verwerking deelstukken en karkassen		ma						X		X	€ 165
Deelstukken uitbenen, ontvetten en bijsnijden		do	X			X					€ 165
Karkassen uitsnijden en versnijden	do		X								€ 165
Ontvangstcontrole en panklaar maken wild en gevogelte									X		€ 165
Bereiding vleesproducten (charcuterie)	di				X		X			X	€ 165
Bereiding halffabricaten en specialiteiten vleesproducten (charcuterie)		di			X					X	€ 165
Eenvoudige verkoopklare gerechten	wo						X		X	X	€ 205
Specialiteiten verkoopklare gerechten		di								X	€ 230
Specialiteiten verkoopklare wild- en gevogeltegerechten									X		€ 230
Panklaar maken vers vlees	wo			X			X	X		X	€ 165
Portioneren van vlees	di					X				X	€ 165
Toonbankpresentatie slagerij		wo					X	X	X	X	€ 165
Toonbankorganisatie en -verkoop slagerij		wo						X	X	X	€ 165
Stage slagerij	info aan onthaal									X	€ 240
Stage wild- en gevogelteslagerij	info aan onthaal								X		€ 240
Aankoop-, verkoop-, voorraadbeheer slagerij		ma							X	X	€ 80
Ontvangstcontrole en voorraadbeheer slagerij				X	X	X					€ 80

uitbenen en uitsnijden

bereiding charcuterie

culinaire modules

voorbereiding winkel en verkoop

stages

theorie (9 lesweken)