

## KORTE INHOUDEN MODULES SLAGER - SPEKSLAGER

alfabetisch gerangschikt

### AANKOOP-, VERKOOP- EN VOORRAADBEHEER SLAGERIJ - instapvrij

In deze theoretische module leer je:

- hoe je voedselveilig werkt (HACCP)
- hoe het voorraadbeheersysteem werkt in de slagerij
- hoe je kostprijsberekening doet

### BEREIDING VLEESPRODUCTEN (CHARCUTERIE) - instapvrij

In deze module leer je vleesproducten (charcuterie) klaarmaken.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- frikadellenkoek
- gezouten spek
- patés
- pensen
- BBQ-worst

### BEREIDING HALFFABRICATEN EN SPECIALITEITEN VLEESPRODUCTEN (CHARCUTERIE)

In deze module leer je de iets moeilijkere vleesproducten (charcuterie) klaarmaken.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- frituursnacks
- salami
- beenham
- pastrami
- streekproducten zoals bv. gezoden worst

### EENVOUDIGE VERKOOPKLARE GERECHTEN - instapvrij

In deze module leer je eenvoudige gerechten zoals soepen, maaltijdsalades, stoverijen, buffetjes,...te maken met de bedoeling ze te kunnen presenteren en ze te verkopen in een slagerij.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- tomatensoep met balletjes
- macaroni
- pastasalade met kip en gerookte tong
- vol-au-vent
- rijstpap

## EENVOUDIGE VERWERKING DEELSTUKKEN - instapvrij

In deze module leer je de eerste stappen van het uitbenen. Je werkt in deze module voornamelijk met deelstukken van lam en varken. Iedere les krijg je een deelstuk dat je leert uitbenen en nadien ook verder versnijden tot in de winkel. Je bent in staat om in een kleine groep een half varken te versnijden en presenteren tot in de toonbank.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- kippen
- lamsschouder, -bout en -baron
- alle deelstukken van het varken
- uitbenen van een half rasvarken
- verkoopklaar presenteren van een half rasvarken

## PANKLAAR MAKEN VERS VLEES - instapvrij

In deze module leer je panklare producten maken. Het zijn voornamelijk panklare producten op basis van gehakt, maar ook andere zaken komen aan bod.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- verschillende soorten gehakt
- worsten en chipolata's
- burgers en vinken
- schnitzels en cordon bleus
- gourmetschotels

## PORTIONEREN VAN VLEES - instapvrij

In deze module leer je om uitgebeende deelstukken van gevogelte, varkens, runderen, lam, kalf maar ook paard, wild, exotisch vlees, konijnen, ...te versnijden. Je leert dus ook om elk deelstuk de juiste bestemming te geven voor verkoop.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- varkenshosp versnijden tot pita
- contrefilet versnijden tot côte à l'os
- varkensrug hakken tot kotelet
- kalkoenfilet versnijden tot tournedos
- gevogelte versnijden tot een ruim assortiment

## SPECIALITEITEN VERKOOPKLARE GERECHTEN

In deze module leer je volledige kant-en-klare dagschotels en traiteurschotels te maken voor je klanten in de slagerij.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- ossenstaartsoep
- stoverij van everzwijn
- waterzooi van kip
- pulled pork
- gepocheerde zeetongrolletjes

## STAGE SLAGERIJ

In deze module pas je de competenties, die in voorgaande modules werden aangeleerd, toe in een reële werkomgeving. Je ontvangt, controleert en verwerkt karkassen en/of stukken vlees en verdeelt de stukken volgens hun classificatie en hun aard.

## TOONBANKPRESENTATIE SLAGERIJ - instapvrij

In deze module leer je een ruim gamma van producten te maken die in de toonbank kunnen geplaatst worden. Je leert ook om alles correct te schikken en te presenteren.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- salades zoals préparé
- snijden van verschillende filets van rund, paard en kalf
- braden van kip aan het spit
- wokbereidingen
- rundertournedos met bandenspek

## TOONBANKORGANISATIE EN -VERKOOP SLAGERIJ

In deze module leer je een toonbank correct te vullen met kant-en-klare gerechten, vers vlees, panklare producten, vleeswaren, salades,... Tevens leer je ook vleeswaren te snijden, klanten correct te bedienen en de verkoop te organiseren. Je leert ook om de bestelling van de klant op te nemen, deze te informeren over de herkomst van het vlees en de bereidingswijze, een degustatie te organiseren, een blikvanger te maken,... .

Enkele voorbeelden uit het programma:

- garneren van de toonbank in thema's
- producten correct verpakken en garneren
- een klant correct bedienen
- een winkeltas vlot en correct inladen
- versnijden van charcuterie

## VERWERKING DEELSTUKKEN & KARKASSEN

In deze module leer je grote deelstukken en karkassen uitbenen. Je werkt in deze module veel met rund en kalf en leert hoe je deze karkassen kan versnijden tot in de winkel. Je verwerft inzichten en vaardigheden om een rund correct uit te benen en te versnijden.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- contrefilets
- voorkwartier van rund
- achterkwartier van rund
- half kalf