

## KORTE INHOUDEN MODULES WILD- EN GEVOGELTESLAGER

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

### 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

### ONTVANGSTCONTROLE & PANKLAAR MAKEN WILD & GEVOGELTE - instapvrij

In deze module leer je gevogelte en wild correct in ontvangst te nemen en te versnijden. Vederwild en haarwild komen ruim aan bod en je leert hoe je ze panklaar versnijdt. Je leert ook om de karkassen en beenderen te verwerken in fond, maar ook minderwaardig vlees op te waarderen in vleeswaren of gehaktbereidingen.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- gevogelte zoals kip
- vederwild zoals fazanten
- haarwild zoals haas
- terrines
- wildfonds

## SPECIALITEITEN VERKOOPKLARE WILD- & GEVOGELTEGERECHTEN

In deze module leer je een heel breed gamma van verkoopklare gerechten te maken op basis van wild en gevogelte.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- consommé van patrijs
- bitterbal van gans
- gevulde patrijs
- paté van haas
- foie gras de canard

## STAGE WILD- & GEVOGELTESLAGERIJ

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, verkoopklare 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