



Slagerij avondmodules 2023-2024

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

In de tabel hiernaast vind je de modules die we op campus PIVA inrichten in het schooljaar 2023-2024. 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.

Sneltraject dagonderwijs 12 weken

In dagonderwijs kan je kiezen voor een sneltraject Slagerij in 12 weken. Je volgt dan de vijf modules van Slager Distributie. Werkzoekenden kunnen dit via een VDAB-traject. Dit sneltraject start je in september of februari. Je gaat meteen ook op stage. 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 avondschoon de opleiding Slager-spekslager afronden op twee schooljaren (ofwel vier semesters), startend in september. Je volgt gedurende de eerste drie semesters les op maandag-, dinsdag- en woensdagavond. Het laatste semester heb je 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.

DOSSIER OPLEIDING

Opleidingen

Pijlen in het schema verwijzen naar de volgorde van de modules. Onze medewerkers geven je hier graag meer info over. De totale kostprijs per module is samengesteld uit het inschrijvingsgeld (€1,50/lesuur) en het cursusmateriaal.

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	€ 160
Verwerking deelstukken en karkassen		ma						X		X	€ 160
Deelstukken uitbenen, ontvetten en bijsnijden	do		X			X					€ 160
Karkassen uitsnijden en versnijden		do	X								€ 160
Ontvangstcontrole en panklaar maken wild en gevogelte	di							X			€ 160
Bereiding vleesproducten (charcuterie)	ma/di				X		X			X	€ 160
Bereiding halffabricaten en specialiteiten vleesproducten (charcuterie)		di			X					X	€ 160
Eenvoudige verkoopklare gerechten							X		X	X	€ 200
Specialiteiten verkoopklare gerechten										X	€ 220
Specialiteiten verkoopklare wild- en gevogeltegerechten								X			€ 220
Panklaar maken vers vlees	wo			X			X	X		X	€ 160
Portioneren van vlees						X				X	€ 160
Toonbankpresentatie slagerij		wo					X	X	X	X	€ 160
Toonbankorganisatie en -verkoop slagerij		wo						X	X	X	€ 160
Stage slagerij	info aan onthaal									X	€ 240
Stage wild- en gevogelteslagerij	info aan onthaal							X			€ 240
Aankoop-, verkoop-, voorraadbeheer slagerij								X		X	€ 80
Ontvangstcontrole en voorraadbeheer slagerij		di		X	X	X					€ 80

uitbenen en uitsnijden

bereiding charcuterie

culinaire modules

voorbereiding winkel en verkoop

stages

theorie (9 lesweken)

Hoe schrijf je in?

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

3 juni 2023: start inschrijvingen schooljaar 2023-2024 - semester 1. Je kan inschrijven tot eind augustus. Voor populaire modules of lesdagen raden we aan snel te zijn.

7 december 2023: start inschrijvingen schooljaar 2023-2024 - semester 2.

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.





Wil jij in een slagerij aan de slag? Dan is deze snelopleiding Assistent slager een prima keuze en is werk verzekerd. Je volgt 12 weken dagonderwijs waardoor je snel de kneepjes van het vak leert en tevens het certificaat van Slager Distributie behaalt. Je kan deze opleiding starten in september of februari. Nadien kan je extra avond-modules volgen om een voleerde Slager-spekslager of Wild- en gevogelte-slager te worden.

Je kan deze opleiding ook volgen in samenspraak met je werkgever. Je kan dan het werkplekleren bij hem doen. Neem hiervoor contact op met CVO Vitant zodat we jou en je werkgever advies op maat kunnen geven.

Programma

Tijdens de opleiding leer je deelstukken en karkassen versnijden en verwerken tot verkoopklare producten zoals chipolata's, filets, gehakt en gourmetschotels. Daarnaast geven we je de technieken mee voor de verkoop en presentatie aan de toonbank. Je oefent dit in onze eigen slagerijwinkel van campus PIVA en via werkplekleren.

De opleiding bestaat uit volgende modules:

- Eenvoudige verwerking deelstukken
- Verwerking deelstukken en karkassen
- Panklaar maken vers vlees
- Toonbankpresentatie slagerij
- Toonbankorganisatie en -verkoop slagerij

Lesdagen worden afgewisseld met werkplekleren waardoor deze opleiding zeer praktisch is. Na je opleiding ben je meteen klaar om aan het werk te gaan.

DOSSIER OPLEIDING

Week	Programma
Week 1	Les van maandag tot vrijdag
Week 2 tot 10	Les op dinsdag, woensdag en donderdag Werkplekieren op maandag en vrijdag
Week 11 en 12	Voltijds werkplekieren

Voor wie?

Iedereen vanaf 18 jaar kan met deze opleiding starten. Ook carrièreswitchers zijn van harte welkom. Voorkennis is niet nodig.

Wanneer heb je les?

Je volgt les van maandag tot en met vrijdag, van 9 tot 17 u.
De opleiding duurt 12 weken. Je kan starten in september of februari.
Kan je overdag geen les volgen? Dan kan je deze modules ook volgen in avondonderwijs verspreid over verschillende semesters.

Waar heb je les?

De lessen vinden plaats op Campus PIVA, Desguinlei 244, Antwerpen.
Tijdens de opleiding is er werkplekieren voorzien.

Hoeveel kost de opleiding?

Deze opleiding kost 770 euro. Hier zitten zowel de lessen, praktijkkledij als het cursusmateriaal inbegrepen.

Wie zich wil bijscholen kan vaak gebruik maken van vrijstellingen van inschrijvingsgeld, kortingen en premies. Zo zijn er bijvoorbeeld opleidingscheques voor werknemers en werkgevers. Informeer je hier zeker over of kom langs dan bekijken wij het op maat van jou.

Ben jij werkzoekend?

Werkzoekenden kunnen deze opleiding (Slager Distributie) gratis volgen via de VDAB.

Je moet dan volledig werkloos zijn én geselecteerd worden door de VDAB.

Bovendien zijn er ook andere financiële voordelen mogelijk zoals verplaatsingsvergoeding en kinderopvangvergoeding.

Als je voltijds gaat studeren, ontvang je ook nog steeds je uitkering van de RVA en krijg je een vrijstelling van beschikbaarheid.



Meer info

Je vindt alle informatie van deze opleiding op www.cvovitant.be of via onderstaande QR-code.

Stel je vraag

Wil je meer uitleg over de opleiding, de combinatie met je huidige job, mogelijke kortingen en vrijstellingen...? Stel je vraag rechtstreeks aan onze coördinator: Kris Boden, kris.boden@cvovitant.be, M 0474 22 03 38.

Kom op bezoek

Regelmatig organiseren we infosessies, openlesavonden of een opendeurdag. Geef je contactgegevens aan ons door, dan nodigen wij jou steeds uit.

VDAB

Wil je deze opleiding Slager Distributie volgen via de VDAB? Contacteer dan Enid De Sutter, consulente VDAB, M 0472 49 25 64, enid.desutter@vdab.be. Zij bekijkt samen met jou alle mogelijkheden.

Contact & inschrijven

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



GO! ATHENEUM DIKSMUIDE



UITWISSELINGSPROJECT SLAGERS- TRAITEURSSCHOOL GO! ATHENEUM DIKSMUIDE & LYCÉE STÉPHANE HESSEL UIT EPERNAY FR. VERRUIMEN DE BLIK OP DE WERELD

Het was een onvergetelijke ervaring voor de leerlingen van het Lycée Stéphane Hessel uit Epernay en de Slagers-Traiteurschool GO! atheneum Diksmuide. Ze namen deel aan een uitwisselingsproject dat hen liet kennismaken met elkaars cultuur, taal en gastronomie. Van 2 tot 5 mei 2023 brachten de Franse leerlingen een bezoek aan Diksmuide, nadat de Belgische leerlingen in oktober 2022 al naar Epernay waren gereisd.

De Franse leerlingen waren vooral geïnteresseerd in de richting 'slagerij', die bij hen nog niet bestaat. Ze kregen de kans om zich te verdiepen in slagerijtechnieken en om samen met hun Belgische gastheren heerlijke gerechten te bereiden, zoals stoofvlees, vol au vent en verse frietjes

met echte Belgische mayonaise. Ze leerden ook hoe ze desserts moesten maken in gemengde groepjes.

Maar het uitwisselingsproject was meer dan alleen koken. De leerlingen maakten ook kennis met de geschiedenis en de natuur van de streek. Ze bezochten de IJzertoren en de Dodengang, twee belangrijke monumenten uit de Eerste Wereldoorlog. Ze maakten een ritje met de tram van De Panne naar Middelkerke en ontdekten de slagerijen van Middelkerke. Ze genoten ook van een tochtje met de 'billenkarren' op de dijk en een bezoek aan de Dronkenmansput, een mysterieuze waterput die volgens de legende mensen dronken maakt. Het is duidelijk waarom: de scheve muren en peilers en hellende vlakken, in combinatie met de vlakke waterspiegel, brengen de menselijke zintuigen volledig in verwarring. Bezoekers ervaren hierdoor evenwichtsstoornissen en hebben het gevoel 'dronken' te zijn. Hilariteit verzekerd!

Het uitwisselingsproject was ook een gelegenheid om plezier te maken en vriendschappen te sluiten. De leerlingen werden hartelijk ontvangen op het stadhuis van Diksmuide en op het GO! school De Panne. Ze deden mee aan een zoektocht in Diksmuide en gingen bowlen in Middelkerke. Ze verbleven in het internaat van het atheneum Diksmuide, waar ze hun eigen kamer kregen. Op de laatste dag namen ze

afscheid met een wedstrijdje koken voor het comité en kregen ze een cadeau van het Jubilage Comité Middelkerke.

Het uitwisselingsproject was een groot succes voor alle betrokkenen. De leerlingen hebben veel geleerd, gelachen en genoten. Ze hebben hun horizon verbreed en hun blik verruimd. Ze hebben ook nieuwe vrienden gemaakt, die ze hopelijk nog lang zullen blijven zien. Het project zal zeker nog bestendigd worden met verdere uitwisselingen. Er is een permanente verbodering en beide scholen zullen elkaar blijven volgen van nabij. (PVG)

Dergelijke uitwisselingsprojecten verruimen de blik op de wereld en via uitwisselingsprogramma's verwerven de leerlingen ook een grotere zelfstandigheid en rijpheid.

Redactie: Bertrand Vande Ginste
Meer info, foto's, film





Slagerij & verkoopstechnieken

Waar jouw passie een kwaliteit wordt!



Individuele infomomenten



INTERESSE?

SCHRIJF JE IN VOOR ÉÉN VAN DE INDIVIDUELE INFOMOMENTEN VIA DE QR-CODE OF OP ONZE WEBSITE.

DONDERDAG 25/5: 16u30-19u30

EXTRA INFOMOMENT OP

ZATERDAG 01/07: 10u00-12u00

GO! atheneum Diksmuide

Campus Kaaskerkestraat
Campus Grauwe Broedersstraat
www.go-diksmuide.be



iel
inspira GO!
scholen in beweging
www.inspirascholen.be

DOSSIER OPLEIDING



BIJ SYNTRAPXL
MAG HET WAT MEER ZIJN!

1^{STE} KEUS OPLEIDINGEN GESERVEERD DOOR

MEESTERSLAGERS UIT HET VAK

Op 1, 2 of 3 jaar prepareren
we je voor de job van
Medewerker slagerij,
Slager of Slager-charcutier.



Ontdek alles op syntrapxl.be/slager



INFODAGEN MET PRAKTIJK

ZATERDAG 18 MAART, 25 MAART, 22 APRIL, 6 MEI, 13 MEI & 3 JUNI
(na telefonische afspraak op 050 40 30 20)



Hier leert
ons land
wat lekker is.

CERVO
VOLWASSENENONDERWIJS



start 04/09

www.cervogo.be

Slagersopleidingen Diksmuide

DOSSIER OPLEIDING



PIVA secundair onderwijs

Een topopleiding vanaf het eerste jaar: tijdens de uren voedingstechnieken maak je kennis met slagerij, bakkerij en hotel.

Tweede en derde graad slagerij: je leert en werkt in hypermoderne slagerijlokalen en zeer goed uitgeruste slagerijkeukens.

Specialisatiejaar traiteur en vlees-specialiteiten: hier maak je kennis met vleeswarenspecialiteiten en scherp je je culinaire vaardigheden verder aan om een uitgebreide traiteurdienst aan te bieden.

www.piva.be



CVO Vitant volwassenenonderwijs

Sneltraject Assistent slager: 12 weken dagonderwijs

18 avondmodules - start september of februari

Opleidingen: Slager - spekslager

Bereider van vleesproducten

Medewerker slagerij, Uitbener - uitsnijder

Vleesbereider - Vleesbewerker

Wild- en gevogelteslager

www.cvovitant.be

Campus PIVA, Desguinlei 244, 2018 Antwerpen



DOSSIER OPLEIDING



COOVI SECUNDAIR

SLAGERIJ

**SLAGERIJ EN VLEESWARENBEREIDING
SLAGERIJ EN VERKOOPSKLARE GERECHTEN**

**SPECIALISATIEJAAR:
SLAGERIJ- FIJNKOSTTRAITEUR**

Coovi Secundair Onderwijs
Emile Gryzonlaan 1 - 1070 Anderlecht
tel: +32 (0)2 526 56 00
www.coovi.be
secundair@coovi.be



Opleidingen slager

De slagerssector heeft nood aan goed opgeleide vakmensen. Als jij een beroep zoekt met grote toekomstmogelijkheden, volg dan een van onze kwaliteitsvolle en praktijkgerichte slagersopleidingen.

Meer weten
over onze
opleidingen?



Vakmanschap - innovatie - kwaliteit

Duale opleidingen

Medewerker slagerij 2de graad
Slagerij 3de graad
Culinair slager specialisatiejaar BSO **NIEUW**
Slager-charcutier specialisatiejaar BSO **NIEUW**

Voltijdse dagopleidingen

Medewerker slagerij
Slager - distributie **NIEUW**
Slager - spekslager

Avondopleidingen

Medewerker slagerij
Slager
Slager - charcutier **NIEUW**
Slager - traiteur **NIEUW**

Ontdek de opleidingen op syntra-mvl.be/opleidingen-slager