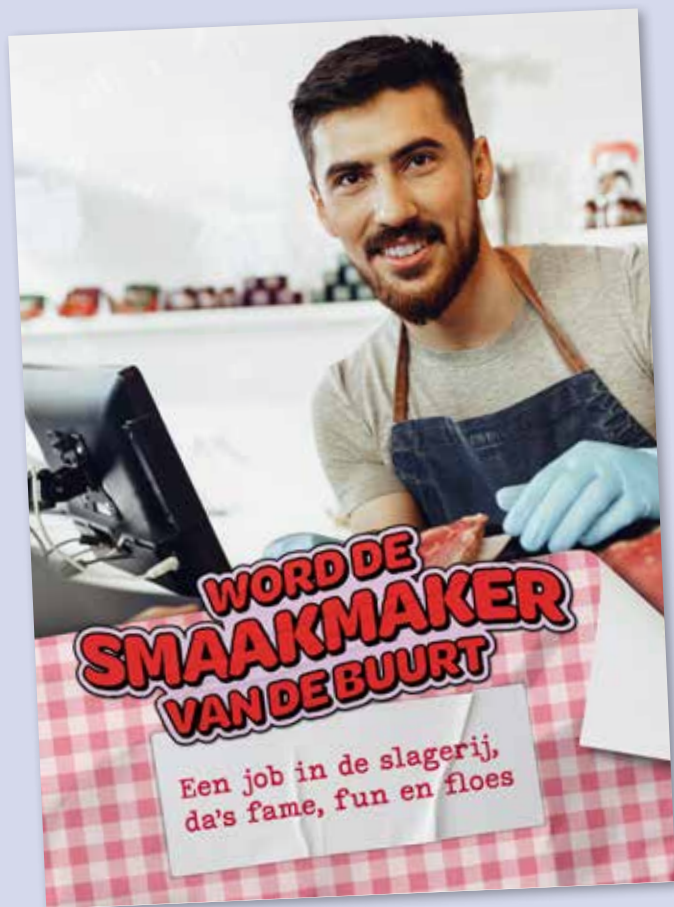




**WORD DE
SMAAKMAKER
VAN DE BUURT**

Een job in de slagerij,
da's fame, fun en floes

DOSSIER OPLEIDING



Op het einde van dit schooljaar zullen weer duizenden kinderen uit het 6de leerjaar een studiekeuze moeten maken die mee hun toekomst zal bepalen. Of beter gezegd ... meestal doen de ouders dat in hun plaats.

Ondanks alle hervormingen en pogingen om het beroeps- onderwijs op te waarderen en de tanker van richting te doen veranderen willen heel wat ouders nog altijd dat hun kroost kiest voor latijn of STEM (technologische, technische, exact-wetenschappelijke en wiskundige opleidingen).

Beroepsonderwijs of onderwijs dat leidt tot een beroep staat meestal niet meteen aan het begin van de wenslijst.

Of men de studiekeuze aankan of niet, lijkt voor vele ouders van minder belang te zijn. "Zakken" is immers altijd mogelijk en zo komen we bij het ons o zo bekende watervalstelsel waarbij men totaal niet stilstaat bij de impact op de kinderen of het effect dat "zakken" heeft op het zelfbeeld van onze jeugd.

Omgekeerd gebeurt helaas ook. Kansarme kinderen worden vaak onderschat en komen in een richting terecht onder hun kunnen. Daardoor gaat er heel veel talent verloren!

Kinderen moeten alsmaar meer presteren: schoolresultaten moeten top zijn, in de sportclub moet men schitteren, de muziekleiding is prioritair, het instagram- of facebookplaatje moet kloppen: iedereen moet mooi, gezond en lief zijn.

Uit onderzoek komt naar voren dat heel wat kinderen kampen met stress en een laag zelfbeeld hebben. In de mallemol waarin we allemaal meedraaien is er geen tijd meer voor rust. Een goed gevoel op school kan dan ook heel veel leed voorkomen.

Het is belangrijk dat iedereen vooraf de juiste informatie krijgt over ons schoolsysteem en de richtingen die men kiezen. Opendeurdagen, infodagen etc zijn uiteraard een goede gelegenheid om ouders te informeren over studierichtingen en scholen. Maar onze WEEK VAN DE SLAGER is dat ook.

Tijdens DE WEEK VAN DE SLAGER zorgen onze leden er immers voor dat leerlingen uit de lagere school al spelend de slagerswerkvloer leren kennen en wie weet misschien interesse krijgen in het prachtige slagersberoep.

Als we ook maar een paar zaadjes kunnen planten, zijn al onze inspanningen niet voor niets geweest.

Daarom vragen wij u de affiche in uw winkel op te hangen en geïnteresseerde ouders informatie te geven over het werk in de slagerij.

Jullie zijn onze ambassadeurs en weten perfect waarom werken in de beenhouwerij loont.

Hierna publiceren wij interviews met de leerkrachten, technisch adviseurs en coördinatoren van onze beenhouwerijscholen en geven we u de nodige info over de diverse scholen in het opleidingsdossier.

Carine Vos

DOSSIER OPLEIDING

CVO CERVO-GO



SANDY EVRARD, COÖRDINATOR EN LEERKRACHT BIJ CVO CERVO-GO!

Ik ben Sandy Evrard, coördinator en



leerkracht van de slagersopleidingen bij CVO Cervo-GO! Al heel wat jaren ben ik actief in de slagersschool in Diksmuide, waar ik net als mijn collega's, Tom en Hein, nog elke dag vol passie toekomstige slagers, medewerkers in de slagerij en vleesbewerkers opleid.

Onze slagersschool is een echt bedrijf. Volwassenenonderwijs en leerplichtonderwijs gaan hand in hand om samen

een sterke school te zijn. Wij produceren voor onze eigen didactische winkel, maar we verzorgen ook het vlees voor zo'n 3.500 schoolmaaltijden per week voor de Scholengroep Inspira. Voor de vleesbewerkers heeft het CVO een aparte uitsnijderij. Onder het toezicht van het FAVV versnijden wij het vlees dat terug in de winkels terecht komt.

Ons centrum, CVO Cervo-GO!, is een centrum voor volwassenenonderwijs gelegen in de Westhoek. In ons centrum staat de cursist centraal en willen we vooral inzetten op opleidingen op maat voor alle leeftijdsgroepen. We zetten eveneens ook sterk in op beroepsgerichte opleidingen, waaronder onze welgekende opleidingen vleesbewerker, medewerker in de slagerij en slagerspekslager. Vanover heel het land komen cursisten naar onze slagersopleidingen. Hier bij ons is er voor iedereen wat wils of zoals we zouden zeggen "voor ieders bek wat spek". We organiseren trajecten in samenwerking met VDAB en begeleiden de cursisten naar werk.

Lesgeven is voor mij een passie. Ik leerde de stiel van mijn vader en was meteen een gepassioneerde slager in wording. De kennis en kunde van dit mooie beroep wil ik dan ook graag delen met anderen. Doorheen de jaren heb ik goede contacten met het werkveld en onze samenwerkingspartners, nl Colruyt en Vannieuwenhuysse NV. Dankzij de

medewerking van zo'n 30 stageplaatsen kunnen we de cursisten snel in het werk steken.

Ieder jaar gaan gemotiveerde slagers aan de slag bij onze partners en sommige groeien ook door tot een leidinggevende functie. Dit zorgt voor een enorme voldoening op het einde van de opleiding voor mezelf en voor het team. Voor mij zijn lesgeven en slager één, beide zijn een beroep met passie.

We zien helaas dat de stiel het de laatste jaren moeilijk krijgt. Er studeren ieder jaar wel nog slagers en vleesbewerkers af, maar minder en minder jongeren/volwassenen kiezen voor deze stiel. Het is ook een beroep dat veel inzet vergt, want het is meer dan worsten draaien alleen. (Vroeg uit de veren, toonbank aanvullen, nieuwe recepten uitvinden, temperatuur..)

Onze cursisten komen bewust het vak leren en maken ook de keuze om van ver naar onze school af te zakken (cursisten komen van West-Vlaanderen maar ook van Brussel, Limburg, etc). Onze school heeft een hoge reputatie in de streek en is ook één van de enige slagerijopleidingen in Vlaanderen voor volwassenen, we zijn dus uniek! Soms gebeurt het wel eens dat een cursist afvalt, maar dit is eerder een uitzondering op de regel.

Onze cursisten willen het liefst gaan

CERVO
VOLWASSENENONDERWIJS

start 04/09
www.cervogo.be

Slagersopleidingen Diksmuide

DOSSIER OPLEIDING

werken in één van onze partnerbedrijven; AL kiezen SOMMIGEN er ook bewust voor om zelf een slagerij te openen. Dit zijn onze echte die-hards. Zelf vinden we het erg belangrijk om hen goed te begeleiden/oriënteren bij de zoektocht naar werk. We zorgen altijd voor een goede doorstroom en kijken welk bedrijf/job het best past bij die ene cursist, echt maatwerk dus. Hiervoor werken we samen met VDAB.

In ons centrum staat de cursist centraal en zetten we ook maximaal in op de ontplooiing van de cursist. Wij koesteren iedere ambitie van elke cursist en proberen hen hierin ook maximaal te begeleiden. Onze opleiding is een warmbiteuze opleiding, waarin iedereen gestimuleerd wordt om het beste van zichzelf te geven.

Het verkleinen van de kloof tussen toppers en (sociaal) zwakke leerlingen is een complex probleem dat verschillende aanpakken vereist. Om deze kloof te dichten bieden wij in onze opleiding extra ondersteuning voor cursisten. Wij zetten maximaal in op taalcoaches voor anderstaligen, aangezien er veel anders-

taligen bij ons terecht komen. Door te werken met deze taalcoaches versterken we ook de arbeidskansen voor onze cursisten.

initiatieven als duaal leren kunnen jongeren motiveren om een diploma te behalen. Duaal leren biedt namelijk een praktijkgerichte aanpak waarbij jongeren kunnen leren door te werken en te studeren tegelijkertijd. Dit kan een positieve impact hebben op de motivatie van jongeren, omdat ze direct ervaring opdoen in het werkveld en een duidelijk zicht hebben op hun toekomstige carrièremogelijkheden. Duaal leren vindt nu zijn opmars in het volwassenenonderwijs. Het lijkt mij ook zeker interessant om deze piste eens te bekijken voor onze cursisten.

Duaal leren biedt ook voordelen voor werkgevers, omdat zij toegang krijgen tot gemotiveerde en goed opgeleide werknemers die al praktische ervaring hebben opgedaan tijdens hun opleiding. Dit kan leiden tot betere prestaties op de werkplek en een hogere retentie van personeel.

Om duaal leren effectief te maken, is het belangrijk om goede samenwerking tussen onderwijsinstellingen en werkgevers te faciliteren. In Cervo staan wij al jaren met onze ene voet op de opleidingsvloer en de andere in het werkveld.

Er zit nog heel veel potentieel in ons slagersonderwijs. Er zijn nog ieder jaar cursisten die het beroep met passie willen aanleren en uitvoeren. We moeten verder inzetten op digitalisering in onze onderwijs en het levensechte werk binnenhalen bij ons op school. Onze opleiding moet het spiegelbeeld worden van het werkveld, zodat cursisten meteen gepassioneerd raken door de opleiding en ook klaargestoomd worden voor het werkveld. Daarnaast ben ik ook voorstander van het gepersonaliseerd leren. Een opleiding op maat per cursist, afhankelijk van hun toekomstplannen. We moeten de intrinsieke motivatie van de cursist blijven aanwakkeren en hun doelen stellen die bij hun mogelijkheden passen. De doelstellingen worden aangepast aan de cursist afhankelijk van waar hun ambities liggen, dit wordt het onderwijs waarop wij nu al inzetten. ■

ST JOZEF



Vind je het leuk om mensen te plezieren met een lekker stuk vlees? Maak je graag bereide gerechten? Vind je het fijn om een barbecue van A tot Z te verzorgen? Dan is de richting Slagerij zeker iets voor jou.

Slagerij is een praktische richting in de arbeidsmarktfinaliteit (A). Je ontwikkelt de vereiste competenties die nodig zijn in een moderne slagerij. Je leert om vlees, vleesproducten, vleesbereidingen

en verkoopklare gerechten te verwerken, bereiden en verkopen. Je verwerft hierbij inzicht in voedingswaarde en gezondheid, economisch en duurzaam handelen en de organisatie en het beheer van een slagerij



Inschrijvingen tijdens de zomervakantie: Vul het aanmeldingsformulier in vóór 4 juli. (zie website www.kogeka.be) We contacteren je en maken een afspraak met je tussen 1 en 7 juli. Tussen 7 juli en 15 augustus is de school gesloten. Indien je de aanmelding pas na 7 juli doet, wordt de afspraak pas na 15 augustus gemaakt.

Contactpersoon; K. Celis
Email: karen.celis@kogeka.be ■



GO! ATHENEUM DIKSMUIDE



**JORIS VERNAILLEN, PRAKTIJKLEERKRACHT
SLAGERIJ AAN HET GO! ATHENEUM
DIKSMUIDE.**



Mijn naam is Joris Vernailen, zoon van een slager en praktijkleerkracht slagerij aan het GO! atheneum Diksmuide.

We zijn bijzonder trots om te kunnen stellen dat de afdeling slagerij binnen onze school voor de toekomstige slager een opleiding biedt van A tot Z.

Onze school biedt een opleiding aan waarvan de praktijklessen het kloppende hart vormen van onze afdeling, lessen die die een zeer realistisch beeld geven van hoe het er op de werkvloer aan toe gaat. Leerlingen die bij ons afstuderen zijn helemaal klaar om alle uitdagingen aan te kunnen die onze job hen voorschotelt.

De leerlingen uit de eerste graad die willen proeven van het beroep van slager/traiteur krijgen bij ons de kans om samen te werken en te leren met én van onze leerlingen uit de tweede graad en waarom niet de derde graad. Deze vorm van kruisbestuiving leidt tot zichtbaar positieve resultaten.

Zo leren ze niet alleen van hun leerkrachten maar ook van elkaar en krijgen ze ook een goed idee van wat onze richting nu juist allemaal inhoudt. Dit concept is uniek en werkt uitermate verrijkend.

Onze school biedt u binnen de afdeling slagerij een totaalpakket aan gespreid over alle graden:

- vers vlees: varken - rund - lam - kalf, met daaraan gekoppeld de panklare gerechten
- vleeswaren: gelei-, bloed- lever- en kookworstbereidingen
- gekookte, rauwe zouterij en droge worstbereidingen
- traiteur- en fijnkostbereidingen
- winkelverkoop.

De nadruk ligt bij onze opleiding op het praktijkgebeuren, technische vakken worden binnen het praktijkgebeuren volledig geïntegreerd.

Moderne en goed uitgeruste praktijklokalen, kleine(re) praktijkgroepen en vakleerkrachten die hun jarenlange beroepskennis met veel passie en gedrevenheid overbrengen op onze leerlingen zorgen voor een unieke sfeer die eigen is aan onze school. Oud-leerlingen kunnen dit enkel maar bevestigen.

Na het behalen van mijn diploma secundair onderwijs volgde ik een opleiding als tandtechniker. De opleiding behelsde o.m. het maken van valse tanden en uitneembare protheses. Maar éénmaal aan het werk als tandtechniker bleek dat het beroep toch niet helemaal mijn roeping was. Men zegt soms dat 'het antwoord' onder je neus ligt maar dat je het vaak niet ziet ... bij mij was dit alvast zo!

Mijn pa is slager en heeft zo goed als zijn hele carrière les gegeven als praktijkleerkracht. Toen hij me voorstelde om eens te komen kijken wat de opleiding slager/spekslager nu juist inhield, was de keuze voor mij snel gemaakt. Het werken met vlees was voor mij dan ook geen onbekende wereld omdat ik als tiener regelmatig mee ging met mijn pa. Of, hoe ik eigenlijk was voorbestemd om in de stiel te rollen ... van vader op zoon.

Na een jarenlange carrière als zelfstandige slager vond ik het tijd voor een carrièreswitch.

Ik ging bewust op zoek naar een job waar werken en het runnen van een gezin meer in evenwicht zouden zijn, hierbij doel ik op het feit dat je niet meer elk weekend of feestdag paraat moet staan.

Werken met jongeren is iedere keer anders, maar altijd verrassend, de uitdaging om mee te zijn met je tijd om (blijvend) aansluiting te vinden bij de jongeren. Daarnaast is het van groot belang om de interesse van de leerling vast te houden en hen tegelijkertijd zien en doen groeien.

Ondanks het feit dat ik nog maar een drietal jaar op de lesvloer sta, waarvan de helft tijdens de beruchte coronaperiode durf ik te spreken van een positieve trend op het vlak van het aantal leerlingen dat terug kiest voor het beroep van slager-spekslager.

Verscheidene gesprekken met oud-leerkrachten (o.m. mijn vader) bevestigen dat de glorie-dagen van het slagersonderwijs toch wel verleden tijd zijn, daar hoeven we niet flauw over te doen.

De dagen waarin schijnbaar moeiteloos leerlingen en fondsen werden gevonden om hen respectievelijk op te leiden en fors te investeren in een slagerijschool liggen denk ik voorgoed achter ons. Wil dit zeggen dat er geen toekomst meer is voor het slagersonderwijs? Absoluut niet, ik geloof rotsvast in

de stiel van slager en het onderwijs dat hen hierop voorbereidt. Alleen denk ik dat we het lesgeven op een andere manier moeten benaderen. Van op de werkvloer roepen ze om jonge slaggers, ik denk dat we als school moeten kijken naar de noden op de werkvloer en onze opleiding specifiek hierop afstellen.

Na enkele moeilijke coronajaren kunnen we niet anders dan vaststellen dat de interesse in de slagerijstiel opnieuw toeneemt. Het aantal jonge leerlingen die opnieuw wil kiezen voor een job met een toekomst en werkzekerheid groeit langzaam maar zeker.

Als school stellen we vast dat leerlingen (opnieuw) bewuster kiezen voor het vak van slager, vaak zelfs op jonge leeftijd. Van het beruchte watervalstelsysteem merken we weinig of niks. Dit zou overigens geen gezonde situatie zijn. Leerlingen die bewust voor het vak kiezen zijn per definitie gemotiveerd(er). We zijn op school uitermate blij met deze evolutie.

Leerlingen op onze school worden geleerd om vooruit te denken. We leren onze leerlingen niet enkel het beroep en de technische kennis aan maar we laten ze ook uitgebreid kennis maken met de consument. Dit kunnen we dankzij onze succesvolle didactische winkel. Onze winkel is meerdere dagen per week geopend en een begrip bij de inwoners van Diksmuide en de ruime regio.

Dankzij de grote diversiteit van lessen en opdrachten kunnen we onze leerlingen ondersteunen bij het kiezen van hun beroepsloopbaan.

De ambitie van elke leerling is anders, sommigen zijn geboren verkopers en het zou bijna zonde zijn moesten deze meisjes of jongens terecht komen in een fabriek. Anderen zijn minder ondernemend en dromen van een carrière als chef op de plaats waar ze nu al reeds tewerkgesteld zijn als student. De commentaren van de stageplaatsen leren ons dat we op dat vlak (zeer) goed bezig zijn.

Welke stappen onze 6de en 7de jaars op beroepsvlak ook zetten, ze weten drommels goed welke richting ze uit willen. Aan ons als collega's om hen hierin optimaal te begeleiden.

Ik ben van mening dat we als leerkracht moeten proberen om het beste uit elke leerling te halen waarbij we de persoonlijkheid van elke leerling moeten respecteren.

Daarmee bedoel ik dat niet elke leerling de ambitie heeft om een carrière uit te bouwen met een zelfstandige zaak en lange dagen te willen kloppen. Sommigen willen gewoon werkzekerheid, een leuke job en daarnaast nog tijd voor hobby's en later een gezin. Ook dat is een legitieme keuze.

We kunnen er niet onderuit dat er tussen leerlingen onderling niveaueverschillen zijn. Vraag is of dat een probleem is? Wanneer je dit



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



ie
inspira
scholen in
beweging
www.inspirascholen.be

DOSSIER OPLEIDING

goed aanpakt en keihard inzet op samenwerking is dit zowel voor leerlingen die nog veel moeten leren en leerlingen die vooruitlopen een meerwaarde. Gedifferentieerd lesgeven wordt bij ons op school hoog in het vaandel gedragen. Werken op maat van de leerling is in het GO! atheneum Diksmuide allermist een hol begrip.

Duaal leren is absoluut waardevol. Duaal kan en zal er naar mijn bescheiden mening voor

zorgen dat leerlingen die langere tijd op de werkvloer spenderen nog gemotiveerder zullen zijn om het beroep van slager met passie (blijvend) uit te voeren. De evolutie naar duaal leren is niet meer om te keren en zal naar alle waarschijnlijkheid in de nabije toekomst bestendigd worden.

Het slagersonderwijs zal altijd zijn bestaansrecht hebben. De tijd staat niet stil, dit betekent dan ook dat we binnen het sla-

gersonderwijs alert moeten zijn en ons blijven aanpassen aan de noden van de tijd. De stiel van slager is een wondermooie en eerlijke stiel. Aan alle leerlingen die nog zouden twifelen om te kiezen voor de opleiding tot slager wil ik het volgende zeggen: "Je hoeft echt niet te twifelen, laat je onderdompelen in de wereld van slagerij en ga een gouden toekomst tegemoet."

SLAGERS-TRAITEURSOPLEIDING IN HET GO! ATHENEUM DIKSMUIDE: 'WAAR JOUW PASSIE EEN VAK WORDT!'

Ben je gepassioneerd over het slagervak en wil je hier je beroep van maken? Dan ben je bij de slagert-traitsopleidingen in het GO! atheneum Diksmuide aan het juiste adres! Met meer dan 60 jaar ervaring in het ambachtelijke vak en een reputatie die zich over heel Vlaanderen verspreid heeft, biedt

deze school een kwalitatieve slagertopleiding aan die je volledig onderdompelt in de finesses van het vak.

De opleidingen zijn allesomvattend en gaan verder dan alleen de technische aspecten van het vak. Naast de technologie van de grondstoffen, de werkmethodes en -middelen, de apparatuur en de actualiteit in verband met het beroep, wordt ook veel aandacht besteed

aan bedrijfsvoering en bedrijfsbeheer. Zo ben je als afgestudeerde slager in staat om zowel als zelfstandige als werknemer te functioneren.

In de afdeling slagerij beschikt het GO! atheneum Diksmuide over een modern machinepark dat een perfecte balans biedt tussen moderne technologie en ambachtelijk vakmanschap. Tijdens de opleiding wordt niet alleen aandacht besteed aan de productie van vleeswaren, maar ook aan de verkoop in eigen beheer. Hierbij leren de toekomstige slagert omgaan met klanten en hoe de bediening vlot en correct verloopt.

Onze vaklertars zijn steeds op de hoogte van nieuwe maatschappelijke tendensen en evoluties en begeleiden hun leerlingen naar de hedendaagse slagerij van de 21ste eeuw. Door hun kennis van nieuwe technieken, betere grondstoffen en duurzame producten kunnen zij hun leerlingen de beste praktijkervaring bieden.

De school hecht veel waarde aan duurzaamheid en kwaliteit en kan rekenen op de uitstekende knowhow van haar lesgevers. Onze leerlingen nemen jaarlijks deel aan vakwedstrijden met nationale uitstraling en halen daarbij regelmatig prijzen binnen. Ook op diverse beurzen tonen ze hun prachtige sierschotels en heerlijke vleesbereidingen.

Kies je voor de richting slagerij in het GO! atheneum Diksmuide, dan geniet je niet alleen van een brede algemene basisvorming, maar kan je ook kiezen voor modules voeding, slagerij en horeca. Vanaf de derde graad kan je dan voluit kiezen voor de richting slagerij, zowel in de afdeling dubbele finaliteit als in de arbeidsgerichte finaliteit.

Heb je de ambitie om slagert-traitsleur te worden? Maak dan zeker een afspraak om kennis te maken met onze school en vaklertkrachten. We ontvangen je met open armen, geven je een persoonlijke rondleiding en beantwoorden al je vragen. Kies voor een slagert-traitsopleiding GO! atheneum Diksmuide en maak van je passie je vak! (PVG). ■



DOSSIER OPLEIDING

COOVI



COOVI

Van vlees en bloed? Hou je van een lekker stukje vlees, en beter nog: zorg je daar het liefst zelf voor? Dan ben jij één van de toekomstige slagers waar de arbeidsmarkt zo luid om vraagt! Vlees leren versnijden, bereiden en aan de man brengen, met machines werken, het is een kolfje naar jouw slagershand!

Maar je leert nog méér dan vleesverwerking alleen. Ook bewaar- en verpakkingstechnieken, hygiënische normen en verkoopstechnieken vormen een onderdeel van je opleiding. Je maakt tevens kennis met een aantal disciplines zoals boekhouden en ondernemingsvormen, die jou ongetwijfeld van pas zullen komen wanneer je later je eigen zaak opstart.

Tijdens intensieve praktijkoefeningen en stages leer je de kunst van het vak: efficiënt, snel en verantwoord werken en vooral: garant staan voor de kwaliteit van je producten. Als kersverse slager kom je zeker aan de bak in een ambachtelijk of industrieel vleesbedrijf, of wie weet, word je op een dag je eigen baas! ■



SLAGERIJ

COOVI
SECUNDAIR

**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

PIVA



**BERT VOGELS, TECHNISCH ADVISEUR
PIVA, ANTWERPEN**



Even voorstellen, mijn naam is Bert Vogels, 57 jaar en sinds schooljaar 2006-2007 verbonden aan PIVA. PIVA is de toonaangevende school in Antwerpen voor voeding, wie interesse toont in slagerij, bakkerij, keuken of toerisme is hier op de juiste plaats.

Mijn opleiding heb ik genoten in de slagerschool van Geel waarna ik gestart ben in de zaak van mijn vader. Tijdens deze periode hadden we regelmatig stagiairs in de zaak. Het opleiden van deze stagiairs, bezig zijn met de stagiairs, hun de fijne kneepjes aanleren, dat lag me wel, allemaal dingen die ik met hart en ziel deed.

Tot er op een gegeven moment een vacature stond in de Belgische Beenhouwerij voor leerkracht slagerij in PIVA. Na een positieve sollicitatie mocht ik starten als leerkracht slager. Sinds drie schooljaren heb ik het genoeg om een prachtig team te leiden als technisch adviseur.

Zoals overal zijn er veranderingen, nieuwe evaluatiesystemen, nieuwe leerplannen m.a.w. de evolutie in een school staat niet stil. Onze taak om deze veranderingen om te zetten in een positief leerklimaat voor onze leerlingen.

Als ik het bekijken in onze school merk ik wel dat de leerlingen die voor slagerij kiezen dit heel bewust doen. Onze taak om de twijfelaars de mooie kanten van het slagervak te laten kennen.

De liefde van het vak kunnen we aan onze leerlingen enkel aanbieden als de leerkrachten dit zelf uitstralen, een sterke troef die aanwezig is in de afdeling slagerij. Onze taak is immers de leerlingen klaar te maken voor de arbeidsmarkt, zorgen dat ze sterk in hun schoenen staan en dat de werkgever tevreden is.

Onze opleiding is zodanig opgevat dat we de leerlingen steeds uitdagen om hun grenzen te verlengen. Leerlingen uitdagen, triggeren om nieuwe vaardigheden aan te leren is immers de reden waarom we leerkracht zijn geworden. Daaronder valt ook de keuze van de stageplaatsen. Met trots kan ik zeggen dat onze leerlingen stage lopen bij gerenommeerde slagerijen. Ook het deelnemen aan wedstrijden behoort hierbij.

Zoals elke school hebben we sterke leerlingen en minder sterke leerlingen, een uitdaging om ook deze leerlingen mee te nemen tot de eindstreep. Op PIVA is er een sterk zorgcontinuüm aanwezig. Aan deze leerlingen biedt de school de nodige ondersteuning om een kwaliteitsvolle zorg uit te bouwen op maat van hen. Een oproep voor de overheid om hiervoor extra middelen vrij te maken zodanig dat de leerkrachten van de andere leerlingen hier niet onder lijden.

De toekomst van het slagersonderwijs zal afhangen van verschillende factoren zoals de vraag naar vlees, veranderde consumentenvoorkeuren en de ontwikkeling van nieuwe technologieën en productiemethoden.

Meer en meer zal er in de toekomst aandacht worden besteed aan duurzaamheid en dierenwelzijn in de vleesindustrie. Dit zou kunnen leiden tot veranderingen in de manier waarop vlees wordt geproduceerd en verwerkt, wat op zijn beurt invloed zou hebben op het slagersonderwijs.

Daarnaast kan de opkomst van alternatieven voor vlees, zoals plantaardige en celgebaseerde vleesvervangers, invloed hebben op de vraag naar traditioneel vlees.

Daarom is het moeilijk om de toekomst te voorspellen, maar het is waarschijnlijk dat het zal worden beïnvloed door veranderde marktomstandigheden en maatschappelijke ontwikkelingen.

Maar al bij al blijft het onze intentie om jonge vakbekame slaggers af te leveren met kennis en liefde voor het vak.

MASSALE OPKOMST VOOR DE AFDELING SLAGERIJ OP PIVA.

Ondanks het minder mooie weer was er een warme opkomst op de opendeurdag van PIVA op zaterdag 22 april 2022.

Na enkele dagen voorbereiding was iedereen klaar om de bezoekers een blik te gunnen in de afdeling slagerij. Wat vooral op viel was het mooie teamwerk door zowel de leerlingen als de leerkrachten in de afdeling slagerij. Tof om dit team te mogen leiden.

In het lokaal waar de leerlingen van de tweede graad stonden konden de mensen in de voormiddag het versnijden van varkensvlees bewonderen en in de namiddag het versnijden van rundsvlees. De bezoekers plakte bijna met hun neus tegen het venster bij deze werkzaamheden. De bezoekers vonden het verrassend om te zien hoeveel voorbereiding er aan



DOSSIER OPLEIDING



te pas komt vooraleer hun lekker stukje vlees bij hun favoriete slager in de toonbank ligt.

In het volgende lokaal waren de leerlingen van de eerste graad bezig met de wedstrijd "Young Master Chef" waar de spanning te snijden was. Leerlingen konden deelnemen in één van de drie afdelingen. In de slagerij waren drie groepjes van twee personen die hun kunsten lieten zien in het maken van een gourmetschotel met garnituren van fruit en groenten. Samen met Ruud Martinus had ik de moeilijke opdracht om te beoordelen wie met de trofee naar huis mocht gaan. Nand Van den Broeck en Liam Roggeman mochten uiteindelijk de trofee op het podium in ontvangst nemen.



In lokaal 2373 was het naast een mooi gevulde toonbank met panklare producten van de eerste graad de leerlingen van het zevende jaar die lieten zien wat ze door het jaar allemaal hebben geleerd. Hun eigen producten zoals porchetta, salami, mortadelle en paté en croute werden gepresenteerd. Daarnaast presenteerde ze paella, bami goreng, nasi goreng en babi pangang. Als showstuk waren het nog de stukken rundvlees gerijpt in boter waaronder endvogel met schouderblad en niet te vergeten het "old school" opgevuld speenvarken op een mozaïek van melkgelei.



Tegenover dit lokaal presenteerde de leerlingen van 5STa hun lekkernijen waarmee ze op wedstrijd kookhammen op de beurs Saveurs & Metiers in de prijzen vielen. Daarnaast konden ze proeven van traaggegaard buikspek, Antwerpse ringworst en paté met gin.

DOSSIER OPLEIDING



In de keuken waren de leerlingen van 6STa bezig met de masterproef culinair. Gerechtes zoals kalfszwezerik met mosterdsaus, kip op zijn Marokkaans, kalfsentrecote, ... vielen in de smaak bij de juryleden.



Daarnaast was er nog een promotiestand van het volwassenonderwijs om hun opleidingen in de slagerij voor te stellen. Hier was veel belangstelling voor en leverden verschillende inschrijvingen op.

Nadien konden de bezoekers hun honger stillen aan de barbecue waar ze terecht konden voor een hamburger, barbecueworst, traaggegaard buikspek en pulled chicken met de befaamde PIVA-saus.

Al de bezoekers die thuis van al het lekkers wilde genieten passeerden langs de winkel om een mooi aanbod van lokaal varkensvlees "Duroc de Kempen" aan te schaffen. Daarnaast was er nog een mooi aanbod van Belgische wit-blauw entrecote en dry-aged uit eigen rijpkast.



Kortweg gezegd, een topdag. Een dikke pluim voor al onze leerlingen en leerkrachten voor hun inzet voor het welslagen van de opendeurdag. ■



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

VITANT



**KRIS BODEN, OPLEIDINGSCOÖRDINATOR
SLAGERIJ EN LESGEVER CVO
VIVANT, ANTWERPEN**



Ik ben Kris Boden, 43 jaar en gepassioneerd door het slagersvak. Ik ben ondertussen meer dan 10 jaar actief als opleidingscoördinator slagerij en combineer dit met lesgeven. Ik werk voor CVO Vitant, dat is het volwassenenonderwijs van Campus PIVA in Antwerpen.

Ik zag op de arbeidsmarkt een groot tekort aan ervaren slaggers. De beste manier om hier iets aan te doen was om mensen te overtuigen en op te leiden voor dit mooie beroep. Als ze echt de liefde en de passie ontdekken voor dit beroep, dan is dit de grootste voldoening die je kan behalen.

Wij trachten het reilen en het zeilen van het beroep te volgen, cursussen en recepten worden continue bijgestuurd en aangepast. Iets wat in een slagerij ook van toepassing is want te lang blijven stilstaan is achteruitgang. Behoud wat goed is, stuur bij waar nodig. CVO Vitant richt toch jaarlijks een 20-tal verschillende modules in met betrekking tot de afdeling slagerij waarbij we mikken op minstens 12 cursisten per module en je komt toch aan een aardig aantal slaggers in opleiding.

Ik ervaar alleen maar gemotiveerde mensen omdat ze in het volwassenenonderwijs zeer bewust kiezen om deze opleiding te volgen. Watervalstelsel is een weinig aantrekkelijk woord. Wij trachten net schoolverlaters of werkzoekenden toe te leiden naar werk, hen verder op te volgen en te stimuleren tot het behalen van hun diploma.

Omdat het volwassenenonderwijs werkt met modules krijgen we in elk leslokaal cursisten die elk op hun eigen tempo bezig zijn met de opleiding, vaak ook al gecombineerd met werk in de sector. Hierdoor zie je heel vaak een enorme kruisbestuiving van gemotiveerde mensen wat heel mooi is om te zien.

Iedereen heeft uitdaging nodig. Dat is zeker zo in een school maar is ook van toepassing op de werkvloer. Als er geen uitdaging meer is dan wordt het zeer moeilijk om iemand gemotiveerd te houden. Hoe meer uitdagingen iemand dus heeft, hoe verder zijn ambitie zal reiken. Wij werken steeds vanuit het individu in een groep. Niemand staat boven de groep maar laat ook niet toe dat iemand buiten de groep staat. Je zal versteld staan wat een hechte groep kan realiseren.

CVO Vitant probeert om elke cursist te begeleiden in zijn of haar leertraject. We kennen en hebben als centrum ook veel mogelijkheden. Zo kunnen we bijvoorbeeld ook anderstaligen begeleiden tot het aanleren van de Nederlandse taal of een werkzoekende helpen met sollicitatietraining

Schoolverlaters zijn vaak leerlingen die 'schoolmoe' zijn. Hen richting de arbeidsmarkt begeleiden en onderwijzen vanuit het standpunt waarbij de school moet aanzien worden als werkgever kan helpen voor hen.

We gaan naar een maatschappij waarbij alles zeer snel moet gebeuren. Veel tijd om zaken aan te leren of om uitleg te geven is iets wat vaak te weinig wordt gedaan door de nodige tijdsdruk. Ik ben er echt van overtuigd dat werkgevers hun werknemers moeten warm maken om zich toch te blijven bijscholen. Geef hen de ruimte om op een rustige en aangename manier alles te leren over het slagersvak. Stuur ze naar CVO Vitant en we gaan er graag mee aan de slag! Alle info hierover vind je op cvo.vitant.be.

WERKPLEKLEREN MAAKT HET VERSCHIL

Op Campus PIVA in Antwerpen kan je slagerij-opleidingen zowel in secundair onderwijs (PIVA) als in volwassenenonderwijs (CVO Vitant) volgen. Via werkplekleren krijgen de leerlingen en cursisten de ideale voorbereiding om aan de slag te gaan in de sector. Zowel PIVA als CVO Vitant werken hiervoor intensief samen met werkgevers. Technisch adviseur Bert Vogels "Leerlingen op een positieve manier laten proeven van het werken in een slagerij, is een enorme meerwaarde voor onze opleidingen."

"Onze leerlingen gaan zowel in het 5de als 6de middelbaar op stage," vertelt Bert Vogels. "De stage duurt dan 4 weken, in een 7de jaar is dit zelfs 8 weken. De leerlingen kiezen zelf mee hun stageplaats. Zo doet Olivier Vervaeke zijn stage bij slagerij Mortier, en wil Jolien Konings meer de creatieve toer op."

Op stage bij de beste beenhouwer van België



Olivier Vervaeke uit het vijfde jaar slagerijtechnieken kreeg de smaak voor slagerij thuis te pakken: "Mijn ouders hebben een slagerij in Hoboken. Ik ben leergierig naar nieuwe producten, smaken en mogelijkheden en wil mensen laten proeven van mijn eigen creaties. Hier in PIVA leren we alle aspecten van het slagersvak. We krijgen les van de beste leerkrachten die zelf al veel ervaring hebben in de slagerswereld. Elke leerkracht heeft zijn eigen werkwijze en methodes, waardoor we van elke docent verschillende dingen kunnen leren. Dit maakt het een afwisselende en boeiende opleiding."

Als stageplek kiest Olivier voor Slagerij Mortier in het verre Nevele, de 'Beste Beenhouwer Van België 2021-2025': "Tijdens een rondleiding bij Slagerij Mortier was ik onder de indruk van de grootte van de slagerij en de apparatuur die ze er gebruiken. Wat me vooral opviel, was dat

DOSSIER OPLEIDING

ze veel charcuterie en andere producten zelf maken. Hier zou ik veel kunnen leren, besepte ik. Het is dan ook een geweldige kans om mijn kennis en vaardigheden hier in de praktijk te kunnen brengen. Ik wil leren hoe zij hun vlees selecteren, bewerken en presenteren aan de klanten. Ook wil ik hier bij Slagerij Mortier graag meer leren over het maken van verschillende soorten charcuterie en andere vleesproducten.”

Olivier droomt van een eigen slagerij: “Ik wil eerst nog veel ervaring opdoen om uiteindelijk mijn eigen slagerij te beginnen, één die meegaat met de tijd. Ik wil de mensen blij maken met mijn verschillende opties aan producten en hen kennis laten maken met bijvoorbeeld duurzame en verantwoorde vleesproducten.”

Creatieve opleiding



De ouders van Jolien Konings uit het vierde jaar slagerij hebben een runderboerderij: “Al op jonge leeftijd mocht ik meegaan om onze runderen te versnijden bij een bevriende hoesvleslager. Het bewerken van het vlees lag me wel en daarom heb ik de keuze gemaakt om de opleiding slagerij te volgen. Ik kan mijn creativiteit kwijt in werken met vlees, maar het uitbenen vind ik het leukste deel van de opleiding.”

Jolien heeft het plan om later de boerderij van haar ouders over te nemen en een eigen hoesvleslagerij op te starten. In het vijfde jaar zal ook Jolien vier weken stage lopen: “Het lijkt me leuk om op stage te gaan en te proeven van de arbeidsvloer. Mijn voorkeur gaat uit naar een slager zoals de Butcher Store waar verschillende aspecten van de slagerij aanbod komen.”

Gemotiveerde cursisten in het volwassenonderwijs

Bij CVO Vitant is de samenwerking met de werkgevers nog groter. Kris Boden is al meer dan 10 jaar actief als opleidingscoördinator in het Volwassenenonderwijs. “Ik



zag op de arbeidsmarkt een groot tekort aan ervaren slagers. De beste manier om hier iets aan te doen was om mensen te overtuigen en op te leiden voor dit mooie beroep. Onze cursisten in het volwassenonderwijs zijn zeer gemotiveerd omdat ze bewust kiezen om een slagerijopleiding te volgen. Sommigen bereiden zich via onze opleidingen zelfs voor om zelf een slagerij over te nemen. Alleszins kan iedereen meteen aan de slag in de sector.

Bij CVO Vitant hebben we twee soorten opleidingen. Enerzijds hebben we onze avondmodules: cursisten stellen zelf hun programma samen per semester. Ze kiezen voor één module om zich bij te schoolen zoals culinaire gerechten of gaan voor een volledig diplomatraject met meerdere modules. Vanaf het schooljaar '23-'24 kan je de volledige opleiding Slager-spek-slager in avondschool afronden op twee schooljaren.

Anderzijds bieden we een sneltraject aan van 12 weken dagonderwijs voor Assistent slager. Cursisten starten dan in september of februari en krijgen een basispakket. Ze leren verwerking van deelstukken en kar-

kassen, panklaar maken vers vlees, toonbankpresentatie, -organisatie en -verkoop slagerij. Werkplekleren is een groot onderdeel van dit sneltraject. Vanaf de tweede week gaan onze cursisten al 2 dagen per week meewerken bij een slagerij. Door het tekort aan arbeidskrachten, merken we dat meer en meer slagers hun werknemers aannemen zonder ervaring, bij ons het sneltraject laten volgen en het werkplekleren bij hun doen. Zo binden zij meteen de cursist met hun zaak. Werkzoekenden kunnen via de VDAB deze opleiding gratis volgen. Als je als slager een potentiële werknemer ziet of een gemotiveerde jobstudent hebt, dan raden wij aan om die met ons contact te laten opnemen. Wij maken samen met hen een traject op maat en bekijken wat financieel de interessantste optie is, zowel voor de cursist als voor de werkgever.”

Meer informatie

Secundair onderwijs PIVA: Bert Vogels, M 0474 80 86 33, bert.vogels@piva.be, www.piva.be

Volwassenenonderwijs CVO Vitant – Campus PIVA: Kris Boden, M 0474 22 03 38, kris.boden@cvovitant.be, www.cvovitant.be ■

TER GROENE POORTE



GERDI TERMOTE, LESGEVER TER GROENE POORTE BRUGGE



Ik ben Gerdi Termote, acht jaar op Ter Groene Poorte en daarvoor zelfstandige slager. Het sociale gebeuren, het opleiden van mensen en het doorgeven van kennis heeft me overtuigd om dit te doen.

De laatste 10 jaar is de vleeskeuze bewuster geworden dan vroeger. Dierenwelzijn komt meer op de voorgrond en slagers bieden een breder gamma aan producten aan. Je moet alles kunnen: van versnijding tot het maken van kant-en-klare bereiding. Eigenlijk is een slager een all-round-kok geworden.

De meeste eindejaars denken toch aan een carrière als zelfstandige slager. Eerst wil men graag bij een slager werken om ervaring op te doen, later wil men graag een slagerij uitbaten. Ook de combinatie met traiteur in bijberoep is voor vele leerlingen iets waar ze bewust naar streven. Weinigen hebben ambitie om in een supermarkt te gaan werken.

Leerlingen moeten maximaal uitgedaagd worden en honger krijgen naar meer gedrevenheid en passie naar meer. Door differentiatie en extra begeleiding, of sterkere leerlingen die zwakkere leerlingen helpen begeleiden, krijg je iedereen mee. De toekomst brengt wellicht nog meer uitdagingen binnen het totale gamma van de voedingsberoepen. Vlees moet een plaats krijgen in de voedingsdriehoek want ons lichaam heeft stoffen nodig die men uit vlees kan halen.

TER GROENE POORTE MAAKT HET VERSCHIL OP HET BORD

“Hier leert ons land wat lekker is”

Ter Groene Poorte is al meer dan vijftig jaar de toonaangevende voedingsschool nabij het station van Brugge. Het begon met een bakkerijschool in de jaren zeventig, maar niet veel later kwam er ook een slagerij- en een hotelafdeling bij. De school telt momenteel duizend leerlingen die verspreid zijn van de eerste graad tot en met de specialisatiejaren.

“Hier leert ons land wat lekker is”, is het nieuwe credo van de school. “En dat is bewust gekozen”, vertelt Iris Cornette, algemeen directeur van Ter Groene Poorte. “Denk maar eens na over de maaltijden die je iedere dag thuis of op restaurant eet? Het brood, de pistolets, het vlees, de charcuterie, kant-en-klare maaltijd of een etentje met je partner? Veel kans dat Ter Groene Poorte iedere dag wel ergens je leven kruist. Wij bepalen voor een groot stuk wat er op het bord van de Vlaming komt.”

Cornette geeft aan dat lekker eten het uithangbord van de school is. “Er zijn altijd mensen voor wie eten functioneel is, maar wij kunnen dat moeilijk snappen”, lacht de directeur. “Aan eten moet je toch plezier beleven. Doe maar eens je ogen dicht en denk na over de beste momenten in je leven. Ik durf wedden dat er eten en drinken mee gemoeid was. En dat is precies wat wij willen schenken: mooie momenten.”

Driesterren of frituur

“Elk jaar leveren we honderdtallen getrainde bakkers, patissiers, slagers, traiteurs, chefs, zaalmeesters en voedingsspecialisten af. Sommigen worden patissier of driesterrenchef, andere openen een slagerij of nemen er eentje over. En het klopt dat we trots zijn op oudleerlingen als Sergio Herman, Gert de Mangeleer of Roger van Damme, maar we zijn gewoon fier op AL onze oudleerlingen die tonen dat ze hun stempel zetten op ons voedingslandschap. Van de ambachtelijke slager over de broodbakker tot de sterrenchef.”

Iris Cornette vindt de band met de oudleerlingen zeer belangrijk: “Hier wordt de navelstreng nooit echt doorgeknipt. Een ‘Ter Groene Poorter’ ben je voor het leven. Onze oudleerlingen zijn eigenlijk onze beste ambassadeurs. Je herkent ze aan het logo aan hun zaak, maar je herkent ze vooral ook aan hun vakmanschap, passie en creativiteit.”



Goesting

Goesting vormt de rode draad doorheen de opleidingen. “Goesting om mensen te laten genieten”, vertelt Cornette. “Goesting om nieuwe dingen te ontdekken. Goesting om mensen te laten proeven wat écht lekker is. Een dag niet lekker gegeten is een dag niet geleefd. Wij zorgen alvast dat je de smaak te pakken krijgt. Goesting in lekker eten verbindt ons. Onze goesting is om jongeren beter te maken, de talenten te ontplooiën en een

DOSSIER OPLEIDING



school? Bij ons is het geen en/of verhaal, maar een en/en verhaal. Vlees en gezonde voeding gaan hand in hand. We gaan misschien minder vlees eten, maar er komt wel beter vlees op het bord. Smaak staat voorop met de focus op duurzaamheid en ambachtelijke producten.”

“Of charcuterie maken zonder lactose, ei of gluten? De markt vraagt steeds meer een gespecialiseerde aanpak. Onze voedingspatronen veranderen en als opleidingscentrum moeten we het voorbeeld geven. Dat is nu zo, maar dat zal over tien jaar nog altijd zo zijn.”

Innovatie wordt altijd naar voor geschoven. “Voeding verandert. Er komen en gaan bepaalde trends en wij moeten dat meegeven in de opleidingen. Als wij niet vooruitdenken, dan zullen onze leerlingen dat ook niet doen. Toekomstgericht denken is een verantwoordelijkheid die wij niet uit de weg gaan.

Synergie

Ter Groene Poorte kneedt jonge talenten al op vroege leeftijd. Vanaf 12 jaar kan je starten binnen de A- en de B-stroom. “De eerste twee jaar proeven onze kids nog van alle opleidingen in modules bakkerij, slagerij en hotel-restaurant. Pas in de tweede graad maken ze een keuze voor een volwaardig voedingsberoep. Belangrijk is dat de kinderen hier in de eerste graad ook al les krijgen van échte bakkers, slaggers en kok. Vakmensen die het verschil maken in kwaliteit en begeestering.”

“Al in de eerste graad begint de synergie tussen onze beroepen en dat houdt niet op. Hier wordt veel over het muurtje gekoken. Iedereen leert van elkaar. Dat uit zich vooral in de specialisatiejaren. Leerlingen studeren bijvoorbeeld af in het



zesde jaar hotelschool en volgen daarna nog een specialisatie banket- en chocoladebewerking en een specialisatie traiteur. De kruisbestuiving tussen de verschillende opleidingen maakt de school juist uniek in zijn soort.”

Ter Groene Poorte
Spoorwegstraat 14
8200 Sint-Michiels
050 40 30 20
www.tergroenepoorte.be ■



mooie toekomst binnen de voedingswereld te garanderen.”

Toonaangevend in de slagerij

Als slagerijschool moet Ter Groene Poorte toonaangevend. Wie pakweg een opleiding tot ICT-medewerker volgt, moet ook continu zelf bijleren. “Met voeding is dat precies hetzelfde”, gaat Cornette verder. “We moeten de vinger aan de pols houden en inspringen op bepaalde trends. Ok, wij hebben een slagerijschool, maar is het dan verkeerd om met vegan-producten te experimenteren binnen de



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.

HOTELSCHOOL HASSELT



MARITA LENAERTS, TECHNISCHE ADVISEUR SLAGERIJ- BAKKERIJ HOTELSCHOOL HASSELT



Ik ben Marita Lenaerts, oud-leerling van Hotelschool Hasselt in Limburg. Onze school telt momenteel 450 leerlingen die les volgen in de volgende afdelingen: slagerij, bakkerij, hotel en toerisme.

Leerlingen kunnen bij ons terecht vanaf 12 jaar. Tijdens de eerste graad mogen zij proeven van onze verschillende opleidingen zowel in de A-stroom als in de B-stroom. Na de eerste graad kiezen zij voor een studierichting dubbele finaliteit (uitgezonderd slagerij) of een arbeidsmarktgerichte studierichting (niet in toerisme). Vanaf de derde graad kunnen zij kiezen voor voltijds secundair onderwijs of een duale studierichting.

Leerlingen die een getuigschrift hebben behaald, kunnen nog een 7de specialisatiejaar volgen zodat ook zij een diploma

SO behalen.

Zelf heb ik de opleiding Hotel en Slagerij gevolgd. Na mijn studies ben ik les begonnen geven op mijn oude school. Dit was fantastisch, niet alleen omdat ik de school door en door kende maar ook omdat ik kon samenwerken met mijn oud-leerkrachten. Als beginnende leerkracht kan dit wel tellen omdat je dadelijk in een team terecht komt dat je kent.

Op dit moment geef ik geen les meer. Ik ben doorgeroeid naar de functie technische adviseur Slagerij- Bakkerij.

Lesgever worden is een bewuste keuze. Het heeft mij altijd geboeid om mijn kennis en expertise door te geven aan jongeren. Jongeren kunnen begeleiden en coachen naar jongvolwassenen, hen helpen om een plekje te vinden in onze maatschappij met de nodige bagage, geeft mij enorm voldoening. Ook al moet ik toegeven dat dit de laatste jaren een hele uitdaging is.

Het aantal leerlingen dat zich inschrijft voor een opleiding slagerij daalt elk jaar lichtjes. We merken wel dat de opleiding slagerij populair begint te worden bij de meisjes. Elk jaar zijn er meer meisjes die zich inschrijven.

We hebben de indruk dat het beroep slagerij onder druk staat omwille van het loon, de werkuren en het weekendwerk. Leerlingen houden hier rekening mee als ze een studierichting kiezen.

Wij hebben geen last van het watervalstelsel. Leerlingen kiezen bewust voor onze school of een bepaalde opleiding.

De meeste leerlingen blijven na hun studies nog werken in de slagerijsector. Daarna maken veel oud-leerlingen de overstap naar een andere sector omwille van verloning/werkuren. We hebben ook oud-leerlingen die een eigen zaak hebben opgericht.

Als leerkracht moet je je leerlingen altijd uitdagen tot meer ambitie. Je moet proberen om de lat altijd zo hoog mogelijk te leggen. Als leerkracht speel je hierbij een belangrijke rol door zelf in te zetten op professionalisering.

Ook de feedback die je aan de leerlingen geeft moet duidelijk en transparant zijn zodat de leerlingen weten welke hun werkpunten zijn.

OESO signaleert in één van haar laatste

onderzoeken dat de grote kloof tussen toppers en sociaal zwakke leerlingen steeds groter wordt. Leerkrachten kunnen hierop inspelen door te differentiëren in de klas zelf en door co-teaching waarbij de zwakkere leerlingen extra ondersteuning krijgen. Wij zetten in op differentiatie, co-teaching lukt op dit moment nog niet omwille van de infrastructuur maar we werken er aan.

Dit schooljaar zijn we gestart met duaal slagerij. Er hebben zich 2 leerlingen ingeschreven. Ook voor volgend schooljaar is er belangstelling. Voor leerlingen die arbeidsrijp en arbeidsbereid zijn en niet meer fulltime op de schoolbanken willen zitten is een duale opleiding zeker een aanrader.

In de toekomst stevenen we wellicht af op een status quo voor het aantal leerlingen in slagerij maar ik verwacht wel dat volgend schooljaar leerkrachten slagerij boventallig worden daar het aantal praktijken in slagerij door de modernisering SO verminderen. ■

www.hotelschoolhasselt.be



DOSSIER OPLEIDING

SYNTRAPXL



Bij SyntraPXL mag het iets meer zijn! Ontdek onze eerste keus opleidingen, geserveerd door meesterslagers uit het vak.

Heb je interesse in het werken met fijne vleeswaren en het klaar maken van verschillende vleesbereidingen? Zoek je een carrière waarin vakmanschap, passie en een goed oog voor kwaliteit samenkomen? Dan is een slagersopleiding bij SyntraPXL dé perfecte keuze voor jou!

Onze slagersopleidingen bieden je een unieke kans om een eeuwenoud beroep te leren. In de opleiding krijg je de fijne kneepjes van het slagersvak aangeleerd door professionals. Je leert kwalitatief vlees selecteren, bereiden en presenteren. Hiermee zet je de eerste stap naar een succesvolle carrière als slager, waarin je de kans krijgt om je liefde voor het vak uit te bouwen tot een eigen slagerij.

Jouw docenten zijn echte meesterslagers uit het vak. Zij brengen hun jarenlange ervaring mee naar de les om van jou een echte specialist te maken. In deze opleiding zal je vooral zelf achter de slagersbank of -toog staan en leer je de verschillende slagerstechnieken door veel te oefenen. Zo ben jij na de opleiding klaar om meteen in een echte slagerij mee te draaien.

Wil jij binnen 1, 2 of 3 jaar zelf in een slagerij staan? Bekijk dan de dag- en avondopleidingen op www.syntrapxl.be/slager en schrijf je snel in. ■



**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



DOSSIER OPLEIDING



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.

Vakmanschap - innovatie - kwaliteit

Meer weten
over onze
opleidingen?



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

OPENDEUR- EN INFODAGEN

SYNTRAPXL (HASSELT)
13 mei
van 13:00 tot 16:00

30 augustus
van 18:00 tot 21:00

**SYNTRA
MIDDEN-VLAANDEREN**
Infodagen fysiek (Gent):
13 mei
30 augustus

Digitale infosessie
slagersopleidingen:
29 juni

**INFODAG SLAGERSBEROEP
TER GROENER POORTE**
Word jij de smaakmaker
van de buurt?

Ontdek alles over de jobs en
opleidingen op de infodag, op
24 mei bij Ter Groene Poorte in
Brugge.

- Agenda (13u-19u):
- Rondleiding in de slagerijschool
 - Jobmogelijkheden toekomst
 - Slager van de toekomst
 - Plaats van vlees in een gezond dieet
 - Werkgeversbeurs

HOTELSCHOOL HASSELT
Elfde Liniestraat 22
3500 Hasselt

Donderdagavond 8 juni
infomoment,
vanaf 17u tot 20u.