

**ALHOEWEL HET AANTAL  
AFGESTUDEERDE SLAGERS RUIM ONVOLDOENDE IS  
OM DE TEKORTEN IN ONZE SECTOR OP TE VANGEN,  
SLAGEN WE ER NIET IN OM MEER JONGEREN NAAR DE  
SLAGERSOPLEIDING TOE TE LEIDEN.**

**NOCHTANS BENADRUKKEN WE STEEDS DE POSITIEVE PUNTEN DIE  
WERKEN IN EEN SLAGERIJ MET ZICH MEE BRENGT. ALS AFGESTUDEERDE  
SLAGER, HELPER, KOK OF WINKELBEDIENDE BEN JE ZEKER VAN  
GEVARIEERD WERK, EEN GOED LOON EN KAN JE GENIETEN VAN DE  
VOORDELEN VAN TE WERKEN IN EEN  
FAMILIALE ONDERNEMING.**

### **ER IS ALTIJD EN OVERAL EEN JOB DIE BIJ JE PAST IN DE SLAGERIJ!**

Een slagersopleiding of opleiding in de voedingsberoepen staat garant voor een vast inkomen. Er werden de laatste jaren heel wat inspanningen geleverd om het beroep te promoten en onze scholen deden heel wat inspanningen om te investeren in degelijke opleidingen en moderne lokalen.

Werken in een slagerij is iets voor creatieve allrounders die in de eerste plaats topkwaliteit leveren aan de klanten, fier zijn op het ambacht en tal van doorgroeimogelijkheden hebben in de slagerij.

In samenwerking met het team wordt er vaak een persoonlijke toets gegeven aan het huisgemaakte assortiment en worden smaken gecreëerd die je nergens anders kan vinden.

Voor zelfstandige ambachtelijke slagers staat management centraal en dit zowel van de beenhouwerij, het atelier als voor het personeel. Wetgeving toepassen, prijsberekening beheersen, hygiëne hoog in het vaandel dragen, goed kunnen omgaan met leveranciers en klanten zijn essentieel.

### **EEN VAN DE STERKTES VAN HET AMBACHTELIJKE SLAGERSBEROEP IS DE UNIEKE BAND MET DE KLANT.**

De beenhouwer en zijn team geven persoonlijk advies in de winkel over de manier waarop het aangekochte vlees het beste klaar gemaakt kan worden. Klanten vertellen vaak hun story en besognes aan diegene die hen bedient in de winkel.

Zo ontstaat er een vertrouwensband waarvoor klanten in de winkel langskomen.

Of je nu een rasechte vakman, verkoopster of medewerker in de slagerij wil zijn, een goede opleiding geeft je zekerheid op een degelijke beroepsbekwaamheid en vakmanschap. Reden genoeg om extra aandacht aan de opleiding en de scholen te schenken.

Alle nuttige info vind je in dit dossier. Vragen kunnen in de eerste plaats beantwoord worden door de ambachtelijke vakman zelf, door de Landsbond of door de scholen. Indien je interesse hebt voor het ambachtelijk slagersvak of voor één van de aanverwante beroepen zoals traiteur, kok, winkeljuffrouw, ... ga dan gerust eens langs bij een ambachtelijke beenhouwer in je buurt.

Carine Vos



# PIVA

## Opendeurdag 20 april 2024

Weeral een geweldige opendeurdag op zaterdag 20 april 2024 waar er veel te beleven was voor de bezoekers.

De leerlingen van 3SLa versneden een varken van Duroc de Kempen dat ze zelf hadden uitgekozen tijdens een bedrijfsbezoek aan Duroc de Kempen.

In de namiddag lieten de leerlingen van 4SLa hun talenten zien aan de bezoekers door het versnijden van een voorkwartier. In het andere lokaal was de wedstrijd "Young Master Chef" bezig met leerlingen uit het tweede jaar. De bezoekers hadden ogen te kort om deze leerlingen bezig te zien. De opdracht bestond er uit om een gourmetschotel te presenteren met groenten- en fruitgarnituur. Het was een moeilijke beslissing voor de jury om hier een winnaar te kiezen.

In de keukens waren de leerlingen van 6STa bezig met het bereiden van een voorgerecht en hoofdschotel met presentatie op het bord. Uit de positieve reactie van de jury konden we alleen maar afleiden dat het niveau zeer hoog lag. Een reden genoeg om als leerkracht fier te zijn op deze leerlingen.

De leerlingen van 3, 4 en 5ST versneden vlees van zowel varken, kalf als lam. Met trots toonde zij diverse vleeswaren die door hen bereid waren, zoals "het Antwerps raadsel", een zouterijproduct op basis van rundvlees dat nog in een ontwikkelingsfase zit maar waarvan het resultaat al zeer bevredigend is. Als proevertjes konden de bezoekers genieten van diverse vleeswaren waaronder de boeren- en appelpaté die op Meat Expo in Kortrijk werd beoordeeld als beste paté onder de scholen. Dat de bezoekers op de opendeurdag deze patés ook wel top vonden resulteerde in een goede verkoop.

Naar gewoonte bemanden de leerlingen van 6SLa de winkel, diverse vleessoorten en panklare gerechten vonden de weg naar de bezoekers.

Het feit dat de barbecue uitverkocht was, is een duidelijk teken van populariteit tijdens de opendeurdag. Lange rijen stonden aan te schijnen voor een broodje met hamburger, barbecueworst, pulled chicken of barbecuespek. Dit als werd op een professionele manier verzorgd door de leerlingen van 7BTv. Wederom een geweldige ervaring voor zowel de bezoekers als de school.



## Rekruteer nieuwe werknemers via een opleiding

CVO Vitant staat garant voor degelijke opleidingen slagerij voor volwassenen op campus PIVA.

“Onder het motto ‘Er is altijd een reden om bij te leren’ proberen wij steeds nieuwe cursisten aan te trekken,” vertelt opleidingscoördinator Kris Boden. “Ons hoofddoel is uiteraard om nieuwe werknemers toe te leiden naar de sector. We hebben hiervoor twee uitgewerkte trajecten en zetten ook in op nieuwe doelgroepen.

### **“De werkgever brengt de kandidaat aan, wij leiden ze mee op.”**

“In onze dagopleiding Assistent slager volgen cursisten voltijds de opleiding gedurende twaalf weken. Vanaf de tweede week gaan zij al twee dagen werkplekleren in een slagerij. We werken hiervoor nauw samen met de werkgevers. Zij maken promotie en bereiken zo potentiële kandidaten die bij hen willen werken. Wij leiden hen dan mee op en de stage doen ze in het desbetreffende bedrijf. Een win/win dus voor zowel de school als het bedrijf. Dit traject kan door werkzoekenden gratis gevolgd worden via de VDAB, maar we zien evenzeer werkgevers die bereid zijn de opleiding te betalen voor goeie werkkrachten.”

### **Gemotiveerde cursisten volgen twee jaar avondopleiding**

“Sinds vorig schooljaar bieden we een tweejarig traject aan in avondopleiding waarbij je het eindcertificaat Slager-spekslager behaalt. De cursisten volgen dan twee tot drie avonden in de week les en werken zo twaalf modules af, gaande van verwerking deelstukken, panklaar maken vlees tot aankoop-, verkoop-voorraadbeheer slagerij. Dit traject slaat aan. Het is duidelijk dat deze inspanning enkel geleverd worden door sterke kandidaten die ambitie hebben om in een slagerij te werken en mogelijks zelfs later deze zaak over te nemen of zelf een zaak te starten.”

### **Van je hobby je werk maken**

Het slagersvak ligt niet altijd goed in de markt. Nochtans zien we heel wat mensen die in hun hobby graag met vlees werken, denk hierbij maar aan jagers, koks of barbecuefanaten.

Ook hen proberen we extra te bereiken. Zo gaan we op 1 juni een promotiestand actief bemannen tijdens het Belgisch barbecueweekend in De Schorre te Boom. Van zodra ze één module bij ons volgen in avondschoon is hun interesse vaak definitief gewekt. Het zal niet de eerste keer zijn dat iemand van zijn hobby ook zijn werk maakt! En het slagersberoep blijkt heel wat hobbyisten te verrassen met de goede werkuren, verloning en fijne sfeer op de werkvloer.

### **Nieuwkomers willen vooruit**

Een andere doelgroep waar we op inzetten, zijn nieuwkomers. Zij willen vaak vooruit, willen zo snel mogelijk een job vinden en willen de handen uit de mouwen steken. We merken dat voor sommige nieuwkomers de Nederlandse taal echter niet evident is. Zowel voor hen als voor de werkgevers is de taal soms een struikelblok. Bij CVO Vitant hebben we echter ook opleidingen Nederlands als tweede taal. We weten dus dat we hier een verschil kunnen maken, zowel voor de nieuwkomers als voor de vlottere instroom naar de sector!

**Wil jij graag samenwerken met CVO Vitant en mee promotie maken? Neem dan contact op met de opleidingscoördinator Kris Boden, [Kris.boden@cvovitant.be](mailto:Kris.boden@cvovitant.be), M 0474 22 03 38, [www.cvovitant.be](http://www.cvovitant.be)**

**CVO Vitant, Campus PIVA, Desguinlei 244, 2018 Antwerpen**





### **PIVA secundair onderwijs**

**van 12 tot 18 jaar**

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](http://www.piva.be)



### **CVO Vitant volwassenenonderwijs**

**Sneltraject Assistent slager: 12 weken dagonderwijs van 16/09/24 tot 13/12/24 vanaf 18 jaar**

Tijdens de opleiding leer je vlees versnijden en verwerken tot 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 je gaat werkplekleren bij een slagerij. Je ontvangt het certificaat van Slager distributie.

**Infosessies 6/06, 2/07 en 22/08 van 10-11u**  
[www.cvovitant.be](http://www.cvovitant.be)

### **2-jarig traject Slager-spekslager**

**Avondonderwijs vanaf 16 jaar**

Wie het eindcertificaat Slager-spekslager wil behalen in avondschoon kan dit in een tweejarig traject. Je volgt dan 2 tot 3 avonden in de week les.

**Info: Kris Boden, M 0474 22 03 38**  
[kris.boden@cvovitant.be](mailto:kris.boden@cvovitant.be)  
[www.cvovitant.be](http://www.cvovitant.be)

### **Avondmodules**

**Programmatie september tot januari**

Eenvoudige verwerking deelstukken  
Karkassen uitsnijden en versnijden  
Bereiding vleesproducten (charcuterie)  
Eenvoudige verkoopklare gerechten  
Panklaar maken vers vlees  
Portioneren van vlees

**Download de folder via [www.cvovitant.be](http://www.cvovitant.be)**  
**Inschrijvingen vanaf 25/05/24**

# **Campus PIVA, Desguinlei 244, 2018 Antwerpen**



## Horecamedewerker - Turbotraject

€ 816,75

Tijdens dit turbotraject leer je alles wat je nodig hebt om een top horecamedewerker te worden. Daarna is er een mogelijkheid om verder te gaan in de voltijdse dagopleiding tot kok.

### Opleiding van 5 weken - Syntra West Brugge

De opleiding start op maandag 16 september 2024 of maandag 3 februari 2025.

## Kok - voltijdse dagopleiding

€ 2601,50

Deze voltijdse dagopleiding bereidt je voor op het algemeen technisch, commercieel, financieel en administratief uitoefenen van het beroep kok.

### Opleiding van 0,5 jaar - Syntra West Brugge

De opleiding start op maandag 16 september 2024 of maandag 3 februari 2025.

## Restauranthouder - avondopleiding

€ 899,03 (1e jaar)

In de 3-jarige opleiding Restauranthouder leer je alle kneepjes van het vak. Je docenten zijn vakspecialisten die al jarenlang een eigen horecazaak runnen. Na het slagen voor deze opleiding bezit je de nodige vaardigheden om een eigen horecazaak te starten.

### Opleiding van 3 jaar: 1 avond per week - Syntra West Brugge

Het 1ste jaar start op dinsdag 17 september 2024, telkens van 18u30 tot 22u00

## Slager - avondopleiding

€ 732,05 (1e jaar)

Syntra West geeft het beroep van slager een nieuw elan. In deze opleiding staan vakmanschap, innovatie, creativiteit, kwaliteit en management centraal. De hele sector smeekt naar gediplomeerde mensen. Werk verzekerd dus!

### Opleiding van 3 jaar: 1 avond per week - Syntra West Brugge

Het 1ste jaar start op dinsdag 3 september 2024 telkens van 18u30 tot 22u00

## Slagerij - Duaal leren

Duaal leren is mogelijk voor cursisten van 15 jaar tot 25 jaar. Bij duaal leren volgt de cursist 1 dag per week les bij Syntra West. De overige 4 dagen werkt de cursist bij een bedrijf onder de professionele begeleiding van een mentor of vakexpert.

### Opleiding met 1 dag les en 4 dagen werkplekleren - Syntra West Brugge

Het 1ste jaar start op maandag 2 september 2024

Voor meer info bel 078/353 653 of mail [info@syntrawest.be](mailto:info@syntrawest.be)

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



## 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.

**“We gaan misschien minder vlees eten, maar er komt wel beter vlees op het bord”**

“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, slaggers, 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 oud-leerlingen als Sergio Herman, Gert de Mangeleer of Roger van Damme, maar we zijn gewoon fier op AL onze oud-leerlingen 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 oud-leerlingen zeer belangrijk: “Hier wordt de navelstreng nooit echt doorgeknipt. Een ‘Ter Groene Poorter’ ben je voor het leven. Onze oud-leerlingen 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 mooie toekomst binnen de voedingswereld te garanderen.”

## “De kruisbestuiving tussen de verschillende opleidingen maakt de school juist uniek in zijn soort”

### Toonaangevend in de slagerij

Als slagerijschool moet Ter Groene Poorte toonaangevend zijn. 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 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 begeesting.”

“Al in de eerste graad begint de synergie tussen onze beroepen en dat houdt niet op. Hier wordt veel over het muurtje gekeken. 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](http://www.tergroenepoorte.be)



**Hier leert ons land wat lekker is.**

## INFODAGEN OP AFSPRAAK

Een rondleiding op maat en zelf ervaren wie we zijn, wat we doen en waarvoor Ter Groene Poorte staat? Kies maar wanneer je komt proeven! Onze infomomenten staan vermeld op onze website. Graag een telefonische afspraak maken op 050 40 30 20.

Bakkerijschool • Slagerijschool • Hotelschool • Grootkeuken • [www.tergroenepoorte.be](http://www.tergroenepoorte.be)

### De toekomst op het bord

Voeding is essentieel. Het is een sector die nooit stil staat en altijd zal blijven bestaan. Alleen de inhoud verandert, en die inhoud bepalen wij hier iedere dag. Als toonaangevend voedingscentrum creëren we mee wat lekker is, houden we trends nauwlettend in de gaten en investeren we dagelijks in de toekomst van onze leerlingen.





## Ontdek de 'Kunst van het Slagersvak' bij GO! atheneum Diksmuide!

Streef je naar een carrière als gepassioneerde slager? Dan is onze Slagers-Traiteursopleiding precies wat je zoekt! Met meer dan 60 jaar ervaring en een erkende reputatie in heel Vlaanderen, biedt ons instituut een uitstekende opleiding die jouw passie omzet in een vakmanschap van topniveau.

Bij ons leer je niet alleen de ambachtelijke kneepjes van het vak, maar krijg je ook een grondige basis in bedrijfsvoering en management. Na afronding van onze allesomvattende opleiding ben je klaar om zowel zelfstandig als in loondienst te schitteren. In onze hypermoderne slagerij-afdeling beschikken we over state-of-the-art apparatuur die de perfecte balans creëert tussen traditioneel vakmanschap en hedendaagse technologie. Je leert niet alleen hoe je de lekkerste vleeswaren maakt, maar ook hoe je ze met verve verkoopt en presenteert aan klanten. Onze toegewijde leraren zijn experts in hun vakgebied en houden constant voeling met de laatste trends en ontwikkelingen in de sector. Zo garanderen we dat onze studenten perfect voorbereid zijn op de moderne slagerij van de 21<sup>e</sup> eeuw.

Bij ons staat duurzaamheid en kwaliteit hoog in het vaandel. Onze studenten nemen jaarlijks deel aan prestigieuze vakwedstrijden en schitteren op beurzen met hun meesterlijke creaties.

Kies je voor de Slagers-Traiteursopleiding bij GO! atheneum Diksmuide, dan kies je niet alleen voor een brede vorming, maar ook voor een gepersonaliseerd traject dat jouw passie voor het vak omzet in een levenslange carrière. Maak vandaag nog een afspraak voor een persoonlijke kennismaking en ontdek hoe wij van jouw passie een ambacht maken! (PVG)

**Info:**  
**Slagers-Traiteurschool GO!**  
**atheneum Diksmuide met internaat**  
**Kaaskerkestraat 22**  
**8600 – Diksmuide**  
**051 51 92 51**  
[www.go-diksmuide.be](http://www.go-diksmuide.be)



## Individuele infomomenten



**INTERESSE?**

**SCHRIJF JE IN VOOR ÉÉN VAN DE  
INDIVIDUELE INFOMOMENTEN**

**VIA DE QR-CODE OF OP ONZE WEBSITE.**

**DONDERDAG 23/5  
16U30-19U00**

**GO! atheneum Diksmuide**

Campus Kaaskerkestraat  
Campus Grauwe Broedersstraat  
[www.go-diksmuide.be](http://www.go-diksmuide.be)



**iel** **GO!**  
**inspira** scholen in  
beweging  
[www.inspirascholen.be](http://www.inspirascholen.be)



**DUAL  
LEREN**

**Slagerijschool Aalst**

**Campus Ledebaan**

**voltijds dagonderwijs**

**arbeidsmarktfinaliteit**

**NIEUWE STUDIERICHTING**

**3<sup>de</sup> graad - september 2024**

Info: [www.technigo.be](http://www.technigo.be)

Schrijf je in voor een voltijdse dagopleiding Slagerij dual en verwerf zowel algemene kennis op school als praktijkervaring op de werkvloer.

