

KIEZEN VOOR HET SLAGERSBEROEP

is kiezen voor een boeiende job met werkzekerheid



Ben jij de
kandidaat
die wij
zoeken?

SLAGERIJSCHOOL AALST - TECHNIGO! : KWALITEITSVOL ONDERWIJS VOOR EEN TOEKOMST MET WERKZEKERHEID



Dé school voor voeding, zorg en techniek

'VOEDING' VANAF 12 JAAR

In de 1ste graad kan uw kind kennismaken met de 3 voedingsafdelingen die onze school, TechniGO! Campus Ledebaun, aanbiedt: bakkerij, slagerij en hotel. De leerlingen leren er basisvaardigheden en komen in contact met moderne materialen en

mogelijkheden. Op het einde van het 2de jaar kunnen ze proeven van de praktijk in de hogere jaren: de leerlingen worden via een beurtroelsysteem ingeschakeld in de praktijklessen van een hoger jaar. Dit is meestal een heel nuttige ervaring.

KIEZEN VOOR SLAGERIJ

Leerlingen die uit de drie voedingsafdelingen kiezen voor slagerij, kiezen niet alleen voor werkzekerheid, maar ook voor een opleiding vol afwisseling en creativiteit. In de 2de graad komen de slaggers in spe terecht in de richting 'Slagerij en Vleeswarenbereiding'. Centraal staan hier het bewerken en versnijden van vlees. Tegelijk leren zij de meeste basisbereidingen kennen. In de technische vakken krijgen zij een theoretische, wetenschappelijk onderbouwde input.

Wat gebeurt tijdens de rijping van droge worsten? Wat zijn enzymen en hoe werken ze? Wat zegt de regelgeving? Op al deze en nog veel andere vragen geven de technische vakken een antwoord. Het gebruik van machines en allerlei apparatuur, met speciale aandacht voor veiligheid en hygiëne, worden uitvoerig behandeld. Tijdens deze brede opleiding zoeken wij een evenwicht tussen 'kennen' en 'kunnen'.

MEESTERSCHAP EN VAKMANSCHAP

In de 3de graad verandert de richting van naam, nl. 'Slagerij en Verkoopklare gerechten'. Hier bouwt men verder op de verwor-

ven basiskennis. Creativiteit en originaliteit komen volop tot hun recht. De praktijklessen vormen een directe voorbereiding op het beroep. Hierbij spitst de aandacht zich toe op elementen die van belang zijn zowel voor de kleine ambachtelijke slager als voor de vleesindustrie. Bij ons leert men vakmanschap combineren met kwaliteit en originaliteit. Veelzijdigheid en dynamiek zijn de sleutels voor een mooie toekomst.

OPENDEURDAG

Mensen die een bezoekje brachten aan onze afdeling op de opendeurdag van 05 mei 2018 konden de vakbekwaamheid van onze leerlingen 'live' aanschouwen en hebben ongetwijfeld van meerdere proevertjes genoten. De producten in de winkel werden mooi gepresenteerd en trokken heel wat kooplustigen. In de praktijklokalen werd vakkundig gedemonstreerd hoe een varken en een rund versneden worden.

HYGIËNE EN VEILIGHEID

Tijdens de hele opleiding staan deze begrippen centraal, want iedere slager krijgt te maken met de HACCP-wetgeving dewelke voedselveiligheid en hygiëne moet garanderen. In slagerijschool Aalst beschikken we over splinternieuwe gebouwen en werkplaatsen die volgens de nieuwste inzichten en modernste technologieën zijn geïnstalleerd. Verder zorgen we via een zorgvuldige screening voor uitstekende stageplaatsen om onze leerlingen met de nieuwste technieken vertrouwd te maken.

SPECIALISATIEJAAR FIJNKOSTTRAITEUR

In het diplomajaar besteden we veel aandacht aan algemene vorming. Creativiteit, zin voor verfijning en kwaliteit staan hier hoog aangeschreven. Zo kunnen onze leerlingen tegemoet komen aan de vraag van de klant naar alsmaar meer kwalitatief hoogstaande gerechten. Artisanale bereidingen vormen een groeiend markt-segment. Een traiteurdienst maakt het mogelijk om gezellig en comfortabel thuis te tafelen.

SLAGER-TRAITEUR : EEN ZEKERE TOEKOMST

Onze afgestudeerde leerlingen vinden gegarandeerd werk, immers, de vraag is groter dan het aanbod. Wie bovendien slaagt in een 7de specialisatiejaar heeft meer kans op een nog beter betaalde job met verantwoordelijkheid.

Meer informatie?

www.technigo.be

053-76.92.62

Inschrijven kan tijdens de kantooruren (13u30-18u) tot donderdag 5 juli 2018 en vanaf donderdag 16 augustus 2018

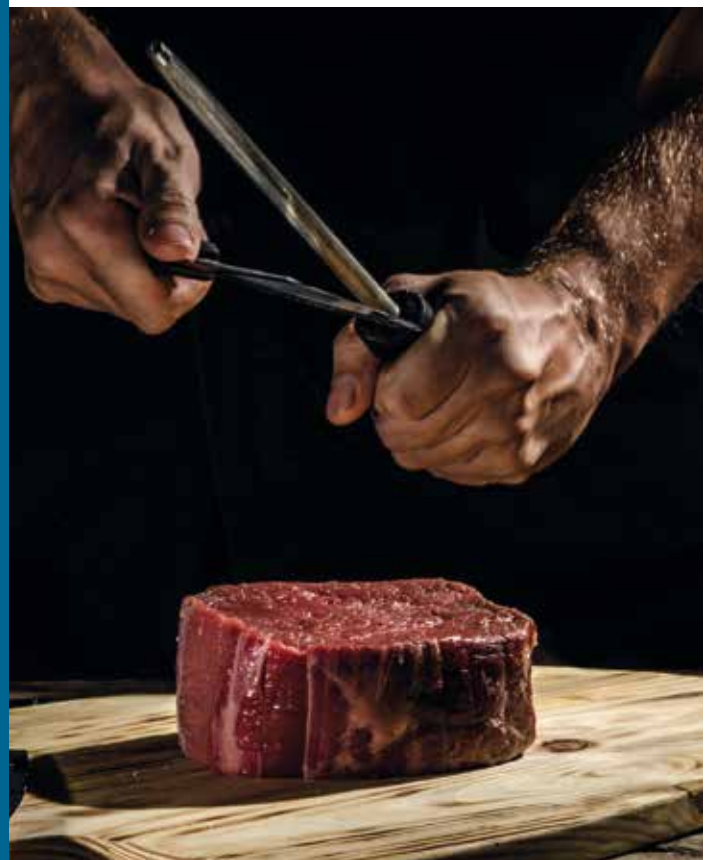


Dé school voor voeding, zorg en techniek

INSCHRIJVINGEN

2.3.4 & 5 juli van 13u30 t.e.m. 18u
en vanaf 16 augustus van 13.30u t.em. 18u
dins- en donderdag van 18u t.e.m. 20u
campus Ledebaan

Slagerijschool Aalst



TechniGO! Campus Ledebaan
Ledebaan 101 - 9300 Aalst
Tel 053/769250
www.technigo.be
info@technigo.be

PIVA, EEN CULINAIRE REIS NAAR DE TOEKOMST



Op zaterdag 28 april 2018 heeft onze jaarlijkse opendeurdag heel wat volk gelokt naar onze school. Iedereen was van harte welkom om onze school te leren kennen en verkennen. Toekomstige leerlingen konden in de verschillende richtingen workshops volgen en o.a. pralines en cocktails maken. De afdeling toerisme hield een reis rond de wereld en organiseerde zelfs een blotevoetenpad.

De leerlingen van het tweede jaren hield hun eigen wedstrijd. In de drie afdeling werd fel gestreden voor de titel van "Junior Master Chef". Naast deze wedstrijd was er voor jongeren ook de creatieve uitdaging van Jan Van Looveren. De opdracht van de wedstrijd was "Bouw met voedsel een monument na". De prijzen voor beide wedstrijden werden uitgedeeld door Jan, een oud-leerling van onze school.

Naast de culinaire reis naar de toekomst werd ook het nieuwe uniform voorgesteld dat zijn intrede kent vanaf september 2018. Met trots werd ook de nieuwe richting "3de jaar voedingstechnieken" voorgesteld. Een nieuwe unieke richting in de provincie Antwerpen met een polyvalente theoretisch-technische richting met een grote jobzekerheid en een doorstroomrichting naar het hoger onderwijs.

In de afdeling slagerij waren de nieuwe generatie slaggers aan het werk. De winkel was een lust voor het oog met een mooi aanbod van vlees. Diverse rassen entrecote van Limousin, Holstein, Charolais, Rubia, Simmental en niet te vergeten het Belgisch witblauw werden aangeboden naast varkensvlees van Duroc d'Olives en diverse panklare producten. Een vlotte bediening door de leerlingen van het 6de jaar realiseerde tot een mooie verkoop. In de keuken was een groep van het 7de jaar bezig met hun GIP warme keuken. Een aanbod van lekkere voorgerechten en hoofdgerechten werden geshowd aan het grote publiek. De andere groep had de opdracht om het publiek te verleiden met een aanbod van barbecueproducten op de Ofyr. De leerlingen maakte van deze barbecue een mooie attractie op de binnenkoer in de school.

De bezoekers konden in een andere lokaal het vakkundig versnijden van varkens- en rundvlees volgen dat werd verzorgd door de leerlingen van de 2de graad. Op het einde van de gang was er een demo van zouterijproducten. De bezoekers konden kennismaken met het vakkundig bewerken van varkensbuis tot een lekker eindproduct. Voor de hongerige werden er proevertjes aangeboden. Het publiek kon proeven van de paté 1938, een inzending van één van de vijf laureaten van de patéwedstrijd van De Beauvoorder en lekkere pulled rabbit.

M.a.w. het was weeral een geslaagde opendeurdag. Een pluim voor al onze leerlingen en leerkrachten voor hun inzet voor het welslagen van de opendeurdag.

LEERLINGEN 6 TS TONEN VAKMANSCHAP

Op 7 mei 2018 was het de grote dag voor de leerlingen van 6 TS van de slagerijafdeling van PIVA te Antwerpen. Voor de tweede maal op rij kregen de leerlingen de opdracht om hun vergaarde kennis te showen aan het grote publiek.

Het ganse schooljaar hebben de leerlingen, Robin de Saeger, Vic Deyaert en Alec Vissers, gewerkt aan hun voorbereiding van hun GIP. Planning, receptenfiche, wetgeving, HACCP, vergunning, prijsberekening, ... alles werd doornomen.

De voorbereidingen van het culinaire gedeelte werd mee opgevolgd door Mevrouw Michiels. Op zaterdag werd het vers vlees versneden onder toezien oog van de heer Deloose.

Op maandag werd al het vakkundig versneden vlees versneden en verkoopsklaar gemaakt om te presenteren in de koeltoonbank van de winkel. Met assistentie van de leerlingen van 5 TS werden de panklare producten gemaakt. Tijdens deze productie werd alles nauwlettend opgevolgd door de heer Verlinden en de heer Deloose. Tijdens de productie kregen de leerlingen vragen allereerste over het slagervak.

Uiteindelijk was het moment om de bezoekers te ontvangen. Verschillende personen uit de slaggersbranche, de juryleden, het volledige directieteam, diverse leerkrachten en familie van de leerlingen konden hun pronkstuk bewonderen. De nadruk van hun GIP lag vooral bij de verkoop van verschillende varkensrassen.

Het moet gezegd worden, de leerlingen hebben hun opdracht goed volbracht. Iedereen was tevreden over de koeltoonbankpresentatie. M.a.w. vakmanschap is gegarandeerd voor de toekomst.

PIVA

Desguinlei 44 - 2018 Antwerpen
www.piva.be







WORD NU SLAGER BIJ PIVA!

Schrijf je in voor de slagerijafdeling:

Desguinlei 244 - 2018 Antwerpen

Tel.: 03/242.26.00

info.piva@provincieantwerpen.be - www.piva.be



PIVA



Provincie
Antwerpen

NIEUW
3^e JAAR VOEDINGSTECHNIEKEN

INSCHRIJVEN?

Iedere zaterdagvoormiddag
& woensdagnamiddag
in juni is er een **infomoment**
in het receptiegebouw
van de school.



Slagerijschool





VAT DE KOE BIJ DE HORENS!

KIES VOOR DE AFDELING
SLAGERIJ EN VLEESWAREN
FIJNKOST EN TRAITEUR



**Uniek in Vlaanderen:
opleiding Slagerij en Vleeswaren & Fijnkost en Traiteur**

Leerkrachten en professionals uit de sector werken samen in de afdeling Slagerij-Vleeswaren en Fijnkost-Traiteur. Ze bouwen een School van de Voeding uit.



GO! Technisch Atheneum Diksmuide
Kaaskerkestraat 22 | 8600 Diksmuide
tel. 051 51 92 51 | www.go-diksmuide.be



Afdeling slagerij

Wij bieden aan:

2e graad slagerij en vleeswarenbereiding
3e graad slagerij en verkoopklare gerechten
Duaal leren en werken—slagerij

Info en inschrijven – www.kogeka.be

www.kogeka.be/sintjozef

Sint-Jozefinstituut

Technische Schoolstraat 52, 2440 GEEL

014/57 85 50

De school bevindt zich op 200m van het station (bus/trein)

OVERZICHT STUDIERICHTINGEN

1 ^{ste} jaar	1 ^{ste} jaar A		1 ^{ste} jaar B	
2 ^{de} jaar	Hotel – Voeding	Agro- en biotechnieken	Beroepsvoorbereidend leerjaar Hotel – Bakkerij – Slagerij	Beroepsvoorbereidend leerjaar Land- en Tuinbouw

	Technisch secundair onderwijs (TSO)				Beroepssecundair onderwijs (BSO)			
3 ^{de} jaar 4 ^{de} jaar	Brood en Banket	Hotel	Plant-, Dier- en Milieutechnieken	Toerisme	Brood- en Banketbakkerij	Restaurant en Keuken	Slagerij en Vleeswarenbereiding	Plant, Dier en Milieu
5 ^{de} jaar 6 ^{de} jaar	Brood en Banket	Hotel	Planttechnische Wetenschappen	Toerisme	Brood- en Banketbakkerij En Confiserie	Restaurant en Keuken	Slagerij en Verkoopklare Gerechten	Tuinbouw en Groenvoorziening

Duaal leren

<p>COOVI SECUNDAIR ONDERWIJS</p> <p>EMILE GRYSOLAAN 1 – 1070 ANDERLECHT 02/526.56.00 – WWW.COOVI.BE</p>	Duaal leren bakkerij		Duaal leren slagerij	
	7 ^{de} specialisatiejaar			
	Banketbakkerij en Chocoladebewerking			
	Specialiteitenrestaurant			
	Tuinaanleg en onderhoud (Stedelijk Groen)			