

A photograph of two chefs, a woman on the left and a man on the right, both wearing white chef uniforms and smiling warmly at the camera. They are standing in a kitchen or meat counter area. In the background, there are several trays and displays of fresh meats, including sliced salami, ground meat, and large pieces of raw meat. The lighting is bright and professional.

**Word jij onze
nieuwe collega?**



DOSSIER ONDERWIJS



De overheid heeft de jongste jaren geïnvesteerd in een broodnodige update van het onderwijs in het algemeen en in het moderniseren van het slagersonderwijs in het bijzonder.

Ik had u dan ook graag een evaluatie gegeven van al die inspanningen en met u bekeken wat het duaal leren in Vlaanderen en het opstarten van technisch slagersonderwijs in Wallonië ons gebracht hebben.

Helaas strooit ook hier de coronacrisis roet in het eten. Heel wat scholen waren meermaals tijdelijk gesloten en onze leerlingen konden niet of nauwelijks op stage gaan. Dit en vorig schooljaar waren immers geen "normale" jaren waardoor een evaluatie moeilijk wordt.

Al kunnen we gelukkig wel stellen dat de crisis ook een positieve impact gehad heeft op onze beenhouwerijen. Terwijl de collega's in de horeca hun zaken gesloten moesten houden, hebben onze ambachtelijke beenhouwerijen op volle toeren gedraaid.

Uiteraard voelen wij mee met slaggers die het vieze beestje te pakken kregen, met de marktkramers die een tijd verplicht gesloten werden en met iedereen die levert aan scholen en instellingen want die delen ook in de malaise maar over het algemeen deed onze sector het goed.

Corona heeft echt zichtbaar bijgedragen tot de herwaardering van het beroep. Consumenten gaan graag naar de beenhouwerij om de hoek omdat ze zich daar veilig voelen en omdat ze bij onze beenhouwers genieten van een vers en kwalitatief hoogstaand assortiment. Heel veel slaggers zeggen nieuwe klanten over de vloer te krijgen. We mogen dus zeker niet klagen.

Wie weet kan het vernieuwde vertrouwen ook meer jongeren en hun ouders doen kiezen voor de beenhouwerijopleiding want er is werk te over in onze sector. En dat biedt toekomstmogelijkheden. Al wie een beetje zijn best doet, kan immers rekenen op een boeiende job, werkzekerheid en een goed loon. Troeven die de scholen ook nog meer moeten uitspelen! Hierna publiceren wij de jaarlijkse scholeneditie waarin u, of al wie geïnteresseerd is in de slaggersstiel, alle mogelijke informatie kan vinden over onze scholen.

Wij hebben jongeren met ambitie en een gezonde kijk op de toekomst echt nodig om de komende jaren onze ambachtelijke beenhouwerijen open te houden en om het ambachtelijke slaggersberoep alle kansen te geven die het verdient.

Carine Vos.

SLAGERIJSCHOOL TER GROENE POORTE 'DE SLAGER IS BROODNODIG'



De arbeidsmarkt smeekt om geschoolde slagers die absolute prioriteit geven aan hygiëne en voedselveiligheid, de nieuwste technieken onder de knie hebben en oog hebben voor zowel traditionele vleessoorten als alternatieve producten. Onze slagers krijgen hun opleiding in de hypermoderne slagerijschool die een absolute verrijking is voor onze leerlingen. Weet je van wanten met vlees, dan is deze opleiding zeker spek voor jouw bek.

Wij bieden expertise, vakmanschap en ondernemerschap. "Als grootste slagerijschool van het land biedt Ter Groene Poorte jou die zekerheden", vertelt Iris Cornette, algemeen directeur Ter Groene Poorte. Je werkt in de meest moderne infrastructuur met innovatieve toestellen die je klaarstomen voor de arbeidsmarkt. Je studeert af als slager, maar kent ook de knepen van een goede traiteur. Een moderne slager is tevens een goede kok. Een moderne slager weet dat hij zijn aanbod moet afstemmen op de marktvraag. Vers vlees, bereide gerechten of iets lekkers wat vegetarisch of vegan is? Waarom niet? Praktijklessen krijg je van echte vakmensen die met passie en enthousiasme hun kennis overdragen aan de volgende generatie."

Ter Groene Poorte is alvast vertrokken om de komende jaren een nieuwe lichter klaar te stomen. Cornette: "Die nieuwe leerlingen mogen rekenen op een boeiende opleiding die een vergaande historische kennis verzamelt en met innovatie combineert. De tijd van de eenheidsworst is al lang verleden tijd. Een moderne

slager heeft ook aandacht voor research en development en ontwikkelt eigen creaties. Dat is logisch want de consument is kritischer op wat er op zijn bord terecht komt en zoekt voortdurend naar meer diversiteit in het aanbod. Dat trekken we ook door naar de schoolbanken. We vormen onze leerlingen tot een moderne culinaire slager zodat dit ook tot uiting kan komen in de winkel. Vlees moet in de toonbank nog vaker hand-in-hand gaan met (vegetarische) alternatieven. Slagers kunnen hun traditionele beroepsfierheid en ambachtelijke kennis creatief toepassen op een volledige nieuwe markt."

Onze pas afgestudeerde slagers tonen dan ook meteen wat ze in hun mars hebben en zorgen ervoor dat er heel wat nieuwe combinaties in de toonbank te vinden zijn. Op Ter Groene Poorte blijven we ook dit schooljaar de vinger aan de pols houden en innovatief uit de hoek komen. We experimenteren met vleeswaren met meer groenten en plantaardige proteïnen, vleesbrood met zeewier... keuzes te over. De natuur biedt voedzame producten die we nog te weinig in onze voeding integreren. Wij blijven de voorzet geven in de hoop dat de sector deze ook binnenkopt. Ter Groene Poorte zet ook in op gezondheid en duurzaamheid. Zout- en vetreductie spelen meer en meer een bepalende rol. Slagers in opleiding leren vandaag welke additieven ze kunnen vervangen door natuurlijke hulpstoffen."





“De slager is dus helemaal terug”, besluit Cornette. “Er is zelfs een heuse war for talent voor onze slaggers. Werkzekerheid troef. Onze afstuderende leerlingen vinden dan ook allemaal zonder probleem een mooie werkplek. België is niet voor niets koploper in Europa op het vlak van charcuterie. Vlees is en blijft een fantastisch product dat al eeuwenlang met liefde en veel vakkennis wordt gemaakt. Vlees staat vaker onder druk, maar men vergeet vaak dat vlees een nutritioneel hoogstaand product is en een heel



belangrijke bron van eiwitten voor ons lichaam geeft. Het lichaam neemt ijzer uit vlees op, beter dan dit van andere plantaardige bronnen. Laten we vooral niet vergeten dat nog steeds 99% van de bevolking graag vlees eet! Hoog tijd dus om het terug de erkenning te geven waar het recht op heeft. En die erkenning begint bij de opleidingen. Voor een interessante carrière met erg veel innovatie hoef je in Vlaanderen of België niet ver te zoeken. Praat gewoon eens met de slager om de hoek of kom eens luisteren bij ons op school.”

Slagerijschool Ter Groene Poorte
Spoorwegstraat 14
8200 Sint-Michiels
050 403020
www.tergroenepoorte.be



Slager-traiteur word je bij ons.

Wil je graag kennis maken met Ter Groene Poorte?

Bekijk onze webinars op onze [vernieuwde website](#) of maak een persoonlijke afspraak voor een rondleiding op een woensdagnamiddag of zaterdagvoormiddag (onder voorbehoud van de coronamaatregelen).

Rondleidingen kunnen na [telefonische reservatie](#) op 050 40 30 20.



INSCHRIJVEN VOOR HET SCHOOLJAAR 2021-2022?
 DIT KAN ONLINE OP www.tergroenepoorte.be

8 REDENEN OM VOOR PIVA TE KIEZEN



1. Onze leerkrachten staan klaar om je te ontmoeten en van jou een vakspecialist te maken. Ze hebben zelf al jarenlange ervaring in hun vakgebied en wonnen al heel wat nationale en internationale wedstrijden.
2. Leren doe je best samen. Een onthaalweek, meerdaagse teambuildings, spelletjes-namiddagen, ... Bij PIVA ben je goed omringd.
3. PIVA is jouw veilige thuishaven. Met een sterk antipestbeleid zetten we in op jouw welbevinden.
4. Jouw ouders zijn onze belangrijkste partners. Speciaal voor hen organiseer jij bijvoorbeeld het peterschapsdiner en tover je de school om tot een restaurant voor je familie. En de sterrenchefs en maitres? Dat zijn jullie. Je ouders zijn ook welkom op

de ouderraad om samen school te maken.

5. Dankzij stages in binnen- en buitenland ben je prima voorbereid op je toekomst als vakspecialist of op eventueel hogere studies.
6. PIVA is een groene school. Vlak bij een gezellig park en dicht bij het openbaar vervoer kan jij veilig en gezond opgroeien.
7. Je krijgt les in moderne uitgeruste praktijklokalen.
8. Kwalitatief onderwijs tegen de beste prijs, daar staat PIVA voor. Je weet op voorhand wat je schooljaar maximaal zal kosten.

MODERNE INFRASTRUCTUUR.

Op PIVA krijg je opleiding in ultramoderne praktijklokalen die steeds up-tot-date worden gehouden. Zo is de afdeling slagerij volledig aangepast aan de hoogste FAVV-normen en uitgerust met de modernste apparatuur.

MEAT YOUR FUTURE.



In de afdeling slagerij kneden we jouw tot een ware vakman die op de hoogte is van de laatste nieuwe technieken en trends zoals werken met een tumbler, vervaardigen van salami of gebruik maken van Quality Guard zodat traceerbaarheid en allergenen geen geheimen hebben voor jou.



Verwerk een karkas tot prachtige stukken vlees? Van het uitbenen van een karkas tot het maken van vleeswaren, vlees staat centraal in de opleiding slagerij. Je bereidt de heerlijkste meeneemgerechten en panklare producten.

Slager is een knelpuntberoep, er zijn duizenden openstaande jobs in loondienst. Je kan als zelfstandige slager aan de slag of in een leidinggevende functie in de vleeswarenindustrie of warenhuisketens.

Wij, slagers, zijn een ras apart. Aan de vooravond van de Gulden-sporenslag was het een slager die de soldaten voorzag van voedsel varkensvlees met warmoes. Slager, een essentieel beroep in 1302 en opnieuw in 2020 tijdens de lockdown. Wie heeft niet in de wachtrijen moeten staan bij een slager of bakker. Het is zeer duidelijk de voedingsberoepen een belangrijke schakel zijn in ons leven. En zeg maar eerlijk, eten zullen we moeten blijven doen, niet alleen vandaag maar ook morgen en overmorgen.

VERDER SPECIALISEREN?

Kies voor een 7de jaar slager-fijnkosttraiteur. Hier krijg je een



mooi overzicht van de koude keuken, kant-en-klaare gerechten en vleeswarenspecialiteiten. Dit mag in geen enkele moderne slagerij ontbreken.

De slagerijwinkel is de motor van de slagerijafdeling. Zo goed als alles wat uitgebeend, afgepeld, versneden, gemalen, gecutterd, bereid en afgewerkt wordt, wordt hier te koop aangeboden.

OUD-LEERLINGEN



Kirsten Grasmichel volgde in PIVA de opleiding slagerij. Na stages in binnen- en buitenland kon ze meteen aan de slag in Butcher's Store in Berchem. Ze is nu slager in de Butcher's Store South in Antwerpen-centrum.

Lees het verhaal van Kirsten op www.piva.be/oudleerlingen





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

WORD SLAGER MET CVO VIVANT

1) INTENSIEF TRAJECT DISTRIBUTIE-SLAGER IN DE KIJKER

Wat?

Het intensief traject van 12 weken is een opleiding van CVO Vitant – campus PIVA in samenwerking met VDAB, Colruyt, Delhaize, Groep Peeters-Govers en is 100% praktijk- en arbeidsmarktgericht.

Inhoud?

Je leert alle facetten om als slager zelfstandig te kunnen werken in een supermarktketen of in de distributiesector. Je leert heel wat technische vaardigheden aan zoals versnijden, verwerken en verpakken van vlees en slagerijproducten. Daarnaast geven we je ook de technieken mee voor de verkoop en presentatie aan de toonbank.

Dankzij een opleidingstraject in duaal leren is deze opleiding is 100% praktijk- en arbeidsmarktgericht. Je wisselt praktijklessen op de campus af met werkplekleren bij Colruyt, Delhaize of Groep Peeters-Govers. Na 10 weken opleiding vervolledig je dit traject met 2 weken stage.

Duur van de opleiding?

Deze opleiding loopt over 12 weken en telt in totaal 5 modules en een stage:

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

Voor wie?

Iedereen vanaf 18 jaar die aan de voltijdse leerplicht heeft voldaan, kan met deze opleiding starten.

Meer weten?

Kijk op www.cvovitant.be

of contacteer ons via T 03 242 26 19 of info@cvovitant.be.



2) GETUIGENIS VAN CURSIST MICHEL VAN DEN BROECK VAN IT NAAR VLESSECTOR

Soms beland je bij CVO Vitant – campus PIVA met hulp van de VDAB. Michel Van Den Broeck klopte bij VDAB aan omdat hij wilde overschakelen van een carrière in IT naar een job die minder bureauwerk vroeg. Nu staat hij vlees te snijden in het praktijklokaal van de opleiding Distributie-slager. “Dit is ideaal voor mij”, zegt hij. “In vier maanden leren we hier de basis, en dan mogen we stage volgen bij een bedrijf. Daarnaast kan ik in avondonderwijs verder studeren om het einddiploma van spekslager te behalen. Het is geweldig om opgeleid te worden door ervaren leerkrachten, die echte vaten vol verhalen zijn.” “Dat is de rijkdom van het volwassenenonderwijs”, glimlacht adjunct-directeur Dirk De Wilde. “Niet alleen heb je die leerkrachten die uit de praktijk komen, maar doordat je ook met vele leeftijden samen zit, leren de cursisten ook van elkaar.”

Word slager met CVO Vitant



VU: Ann Cleemput, Desguinlei 244, 2018 Antwerpen



**Provincie
Antwerpen**

CVO VITANT - CAMPUS PIVA
Desguinlei 244, 2018 Antwerpen
03 242 26 19 | info@cvovitant.be | www.cvovitant.be

GO! ATHENEUM DIKSMUIDE HELEMAAL KLAAR VOOR DE TOEKOMST

De tijd dat het slagersberoep van vader op zoon werd aangeleerd, is al lang verleden tijd. Wie tegenwoordig een ambachtelijke slagerij wil runnen, kan niet om een degelijke opleiding heen. De afdeling slagerij en traiteur van GO! atheneum Diksmuide leidt al jaren lang mensen op om de knepen van het vak volledig onder de knie te krijgen.

De afdeling slagerij-traiteur beschikt over een modern machinepark waarbij het perfecte evenwicht gevonden wordt tussen moderne technologische ontwikkelingen en ambachtelijk vakmanschap. De vakleraars volgen de vleessector op de voet om zich te specialiseren in nieuwe technieken, betere grondstoffen of duurzame producten. De school draagt duurzaamheid en kwaliteit hoog in het vaandel en kan steunen op de technische know-how van haar personeel. De afdeling slagerij en traiteur met haar lange traditie van 60 jaar en voortrekker in de aanpak van het ambachtelijk vakmanschap, is een degelijke vakopleiding en belangrijker dan ooit! Door de snel evoluerende technologie, food en culinaire tendensen gaat de school steeds actief op zoek naar nieuwe methodes om de leerlingen klaar te stomen voor het professionele bedrijfsleven. Wij garanderen onderwijs met een opvallend hoog niveau.

GO! ATHENEUM DIKSMUIDE ZET IN OP HET TALENT VAN ELKE LEERLING

Reeds vanaf de eerste graad kunnen leerlingen in onze school volop kiezen voor voeding, slagerij en horeca. In het eerste leerjaar kunnen ze kiezen voor een brede basis door de module voeding en slagerij te koppelen aan een eigen gekozen module zoals sport of robotica en ICT en wetenschappen, of hebben leerlingen ook de keuze om volop in te zetten op voeding en slagerij en hun volledig talentenpakket hiervoor te kiezen. Vanaf het tweede jaar biedt de school zowel binnen de A-stroom als binnen de B-stroom de basisoptie voeding en horeca aan. Vanaf het derde jaar kiest de leerling dan volop voor slagerij. Dit bieden we aan binnen de dubbele finaliteit (TSO), alsook binnen de arbeidsgerichte finaliteit (BSO).

GO! atheneum Diksmuide is klaar voor de onderwijs hervorming. De hervorming is volop bezig en de leerkrachten zijn helemaal mee. De leerkrachten slagerij zetten zich actief in om de hervorming mee richting te geven en zetelen in de leerplancommissie die de eindtermen mee helpen omzetten naar de praktijk. Op die manier is het team binnen de afdeling slagerij-traiteur helemaal klaar om de nieuwe leerplannen van de Vlaamse overheid uit te rollen en ten goede van de leerling te implementeren.

Kom met ons kennismaken door een individuele afspraak te maken op onze individuele infomomenten of maak een afspraak met de school via telefonisch contact op 051/51.92.51





INTERESSE? SCHRIJF JE IN VOOR ÉÉN VAN DE INDIVIDUELE INFOMOMENTEN VIA QR-CODE OF ONZE WEBSITE. DATA: DO 29/4 - WOE 2/6

GO! atheneum Diksmuide
Campus Kaaskerkestraat 22
Campus Grauwe Broedersstraat 73
Tel: 051/51.92.51.

www.go-diksmuide.be



Waar jouw passie een kwaliteit wordt!

EEN OPLEIDING BIJ SYNTRAPXL

SyntraPXL organiseert praktijkgerichte opleidingen voor iedereen die ondernemend is en zich verder wil ontplooiën. Je kennis bijschaven, een nieuw beroep leren, een gerichte bedrijfsopleiding of opleiding op maat, het kan bij SyntraPXL. Dit voor 26 sectoren, niet alleen 's avonds, maar ook overdag. Met een innovatief opleidingsaanbod spelen we in op de actuele noden van bedrijven. Daarnaast focussen we op ondernemerschap zodat cursisten de nodige skills meekrijgen om hun eigen zaak te kunnen starten. De docenten zijn onze grootste troef! Dat zijn bedrijfsmensen die hun ervaring en kennis rechtstreeks naar de 7.000 cursisten brengen. Na een SyntraPXL-opleiding ben je klaargestoomd voor het bedrijfsleven.

Jouw toekomst als slager

Als slager combineer je ambacht en kwaliteit om jouw klanten steeds het beste product voor te schotelen. In het slagersberoep grijp je terug naar de essentie van een mooi stuk vlees of gevogelte en zorg je voor een uitgebreid assortiment aan charcuterie en bereide gerechten.

In de slagersopleidingen leiden we elk jaar kwalitatieve en gemotiveerde slaggers op in Limburg en omstreken. Verwacht geen eindeloze theorie. Je gaat vanaf dag één zelf al aan de slag met het uitsnijden, uitbenen en winkelklaar maken van varkens, runderen, gevogelte ... Je leert werkelijk alle typische producten van het slagersassortiment bereiden. Een slagersopleiding kan je zowel overdag of 's avonds volgen, daarnaast bieden we ook nog verschillende bijscholingen aan.

Heb je ambitie om een eigen slagerij te openen? Dan zit je met een opleiding bij SyntraPXL meteen op de juiste plek. Onze docenten zijn zelfstandige keurslaggers die dagelijks in hun eigen zaak staan. Ze leren je alle kneepjes van het vak zodat je klaar bent om als zelfstandige te starten.

Zeker van je job

Als slager ben je na het volgen van de opleiding zo goed als zeker van een vaste job. Slagersprofielen zijn al verschillende jaren een knelpuntberoep en ook in Limburg erg gewild op de arbeidsmarkt. Je verlaat de opleiding als een kant-en-klare slager, want dankzij een leerrijke stageperiode pas je jouw kennis meteen toe in de praktijk. Een mooie toevoeging aan jouw CV dus.

Jouw roeping tot slager gevonden?

Surf dan snel naar syntrapxl.be en schrijf je nog snel in.



SLAGER WORDEN?

Check onze
opleidingen op
syntrapxl.be



SLAGER - SPEKSLAGERIJ - TRAITEUR



leren. durven. doen.



Het provinciaal Verbond der Slagers-Spekslagers West-Vlaanderen organiseert in samenwerking met Syntra West onderstaande kortlopende opleidingen voor de slager - traiteur

Ben je lid van de Landsbond Belgische Beenhouwerij, dan geniet je als slager/traiteur een korting van 2,5% !

Startende opleidingen



Leertijd slagers

syntrawest.be/duaal-leren

start september 2021 -
Syntra West Kortrijk

Ondernemerschapstraject slager-spek slager

#111034

start 15- september 2021, elke woensdag gedurende 3 jaar
Syntra West Brugge in samenwerking met slagerijschool Ter Groene Poorte

Voedingsproductontwikkelaar

#170086

start september 2021, elke woensdag -
Syntra West Roeselare in samenwerking met Huis van de Voeding

Foodlab specialist

#190291

start 2022 -
Syntra West Brugge in samenwerking met foodlab Proef

cursist | ouder | werkgever | docent | oud-cursist | weetjes | [078 353 653](tel:078353653)

It's so easy

1. Ga naar www.syntrawest.be
2. Typ de webcode in het zoekvenster bovenaan
3. Vind snel alle opleidingsinfo

alle informatie hieromtrent vind je op www.syntrawest.be

in samenwerking met



Voor meer info: bel Melanie Van Ryckeghem via 078 353 653 of mail melanie.vanryckeghem@syntrawest.be

www.syntrawest.be

Bezoek ons op    

Met de steun van:



Syntra West vzw is ISO 9001:2015 gecertificeerd
v.u. J. De Neve, Spoorwegstraat 14 te 8200 Brugge

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 bewaaren en verpakkingstechnieken, hygiënische normen en verkooptech-

nieken 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 VERKOOPKLARE 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



bakkerij, hotel, verzorging-voeding

TechniGO!

Technisch en beroepsonderwijs Aalst

www.technigo.be

Dé school voor voeding, zorg & techniek



SLAGERIJ

Samen sterk in technisch
en beroepsonderwijs vanaf 12 jaar

www.technigo.be info@technigo.be
Ledebaan 101 9300 Aalst 053 46 70 00