

DOSSIER ONDERWIJS



Naar jaarlijkse gewoonte publiceren wij in de meimaand een special onderwijs waarin onze slagerijscholen zich kunnen voorstellen.

Voor onze nationale beroepsfederatie is een goede samenwerking met de slagerijscholen en de opleidingscentra van levensbelang. Zij zijn de directe levensader van nieuw bloed in onze ondernemingen.

Er zijn duizenden handen tekort in onze sector en die moeten we zien in te vullen. Het probleem is echter dat er te weinig slaggers afstuderen en dat het kleine aantal dat afstudeert de werkplekken in de industrie, distributie en bij de ambachtelijke slaggers niet kan opvullen.

Een onbegonnen zaak en dé achilleshiel voor de toekomst van het slaggersambacht.

Vlaanderen telt 7 topslagerijscholen die in het voltijds dagonderwijs de opleiding slager-spekslager aanbieden. Naast de dagopleiding wordt het slaggersonderwijs ook aangeboden in avond- en/of deeltijdsonderwijs.

Deze centra voor deeltijdsonderwijs en de Syntra opleidingsplaatsen doen, net als de dagscholen, hun uiterste best om waardevolle vakmensen op te leiden. Zij stellen alles in het werk om hun leerlingen zo goed mogelijk op te leiden en voor te bereiden op de toekomst.

De voorbije jaren is er al veel aan de opleidingen gesleuteld en staken we heel veel energie in het proefproject rond duaal leren.

Ook dat project gaf het slaggersonderwijs niet de verwachte boost. Het proefproject 'Schoolbank op de werkplek' dat Ministers Hilde Crevits en Philippe Muyters in 2019 lanceerden, kende succes in andere studierichtingen, maar in onze sector helaas niet.

Maar het is niet allemaal kommer en kwel. We stellen vast dat er op het terrein wel degelijk heel veel enthousiasme is.

Op de prijsuitreiking van de laatste Eurobeefvakwedstrijden en van de Meesterschapwedstrijd zagen we voor het eerst in jaren nieuwe jong gezichten die in de prijzen vielen. Deze jonge gasten investeerden op zeer jonge leeftijd in een eigen beenhouwerij. Het is een nieuwe generatie trekkers voor onze sector. En ook onze vrouwelijke slaggers lieten zich niet onbetuigd en kaapten voor het eerste in de geschiedenis van de vakwedstrijden belangrijke prijzen weg.

Tijdens onze trektocht langs de scholen waar de voorzitters diploma's uitreikten aan de deelnemers van de juniorcup, viel het ons echt op dat er steeds meer meisjes de slaggersopleiding succesvol aanvatten. Het stoere imago van de opleiding krijgt op die manier ook een vrouwelijk kantje, en dat is goed. Want hoe meer jongeren de stap naar de slaggersopleiding zetten, hoe meer kans er is dat die duizenden openstaande vacatures ingevuld worden.

Over het nieuwe initiatief van de overheid om in samenwerking met VDAB vluchtelingen uit Oekraïne in te schakelen op onze arbeidsmarkt, hebben we nog geen concrete cijfers.

Laten we ervoor duimen dat de nieuwe generatie jongeren stuk voor stuk succesvolle ondernemers worden en dat de nieuwkomers in ons land ons komen verzoegen op de werkvloer om zo het probleem rond de tekort aan helpende handen in onze sector in te vullen want onze sector heeft iedereen hard nodig !



**Word jij onze
nieuwe collega?**



CVO VITANT ANTWERPEN HET SLAGERSVAK LEREN OP 12 WEKEN TIJD

Een opleiding volgen tijdens de werkuren én ervoor betaald krijgen? Hanne Oris volgt op kosten van haar werkgever de opleiding Slager distributie bij CVO Vitant. “Ze zijn tevreden dat ze nu iemand hebben die kan inspringen in de slagerij en later kan doorstromen wanneer er een slager vertrekt.”

In de supermarkt waar Hanne Oris werkt, is er af en toe een tekort aan slaggers. “Ik sprong al regelmatig bij door bijvoorbeeld vlees te verpakken, maar het echte slaggerswerk kon ik niet. Daarom ging ik op zoek naar een opleiding”, vertelt ze. Zo kwam ze bij het volwassenenonderwijs van CVO Vitant in Antwerpen terecht. Na overleg met haar werkgever, startte ze in het intensief traject Slager distributie. In deze unieke opleiding van 12 weken leer je vlees versnijden, verwerken en verpakken. Daarnaast ontdek je tips en tricks voor een aantrekkelijke toonbank.

Start in september of februari

De lessen start telkens in september en februari. De opleiding bestaat uit praktijklessen afgewisseld met werkplekleren. Na 10 weken opleiding ronden de cursisten hun opleiding af met 2 weken stage. Bij CVO Vitant werken we ook op maat van de cursist. Zo volgt Hanne 2,5 dagen per week les op Campus PIVA, waar ze zowel de theorie als de praktijk van het slaggersvak leert. Daarnaast loopt ze 2 dagen stage bij haar eigen werkgever. “Ik vind het heel plezant dat ik nu kan afwisselen tussen de bakkerij en slagerij”, zegt ze. “Het leukste vind ik om van een rauw product iets afgewerkt te maken, zoals worsten of gehakt.” Tijdens de opleiding leert ze ook uitbenen. “Dat moet ik niet op mijn werk doen, maar het is wel interessant”, zegt ze.

Gratis voor werkzoekenden

De opleiding staat open voor iedereen vanaf 18 jaar en kost 550 euro (alles inbegrepen: inschrijvingsgeld, materiaalkosten, mes-senset en kledij). Omdat slager een knelpuntberoep is, kunnen werkzoekenden dit traject gratis volgen via de VDAB. Daarnaast ziet ook de sector het voordeel om volwassenen de kans te geven om deze intense praktijkgerichte opleiding te volgen. Hanne haar werkgever betaalde zowel de opleiding, haar vervoerskosten, als haar werkuren. De opleiding Slager distributie kan je ook volgen in avondonderwijs, maar dan duurt de opleiding langer.

Meer informatie

Heb je interesse om je om te scholen tot Slager distributie? Voor meer informatie neem je contact op met Kris Boden, coördinator Slagerij, via kris.boden@cvovitant.be of tel. 03 242 26 19. Inschrijven doe je via je VDAB-kantoor of bij CVO Vitant, Campus PIVA, Desguinlei 244, Antwerpen. De volgende openlesavonden zijn op 17 en 19 mei. Alle info: www.cvovitant.be



Opleidingen op maat

Volwassenenonderwijs

Campus PIVA

Antwerpen



Modules september - december 2022

maandag van 18.30u tot 22.10u

Panklaar maken vers vlees

Eenvoudige verwerking deelstukken

dinsdag van 18.30u tot 22.10u

Ontvangstcontrole en panklaar maken wild en gevogelte

woensdag van 18.10u tot 22.10u

Specialiteiten verkoopbare wild- en gevogeltegerechten

donderdag van 18.30u tot 22.10u

Bereiding vleesproducten (charcuterie)

Intensief traject Slager distributie

startdata: 13 september 2022 en 14 februari 2023

Opleidingen

Slager - spekslager
Slager distributie
Bereider van vleesproducten
Medewerker slagerij
Uitbener - uitsnijder
Vleesbereider
Vleesbewerker
Wild- en gevogelteslager

Diploma secundair onderwijs

De opleidingen 'Slager-spekslager' en 'Wild- en gevogelte- slager' leiden, in combinatie met het certificaat 'Aanvullende algemene vorming', tot een diploma secundair onderwijs. Contacteer ons voor meer informatie.





Word jij onze nieuwe collega?



www.bb-bb.be



SLAGERS-TRAITEURSSCHOOL GO! DIKSMUIDE: 'WAAR JOUW PASSIE EEN VAK WORDT!'



Een school met 60 jaar ambachtelijke ervaring die in gans Vlaanderen bekend is voor haar zeer kwalitatieve slagersopleiding. De slagers-traiteurschool te Diksmuide leidt al tientallen jaren jonge ambitieuze mensen op om de finesses van het slagersvak volledig onder de knie te krijgen. Deze opleidingen zijn dan ook allesomvattend. Naast de technologie van de grondstoffen, de technieken, de werkmethodes en -middelen, de apparatuur en de actualiteit in verband met het beroep, gaat ook heel wat aandacht naar bedrijfsvoering en bedrijfsbeheer. De afgestudeerde slager moet immers als zelfstandige én als werknemer kunnen functioneren.

De afdeling slagerij in het Atheneum GO! Diksmuide beschikt over een modern machinepark waarbij er een perfect evenwicht is tussen moderne technologische ontwikkelingen en ambachtelijk vakmanschap. Tijdens de opleiding wordt er naast de productie



van vleeswaren ook focus gelegd op verkoop in eigen beheer, dit in onze eigen hypermodern uitgeruste didactische winkel die voldoet aan de strengste normen. Hier leren de toekomstige slagers omgaan met klanten, hoe de bediening vlot en correct verloopt.



Nieuwe maatschappelijke tendensen en evoluties vragen steeds een kritische blik van onze vakleraars om hun leerlingen binnen te gidsen in de hedendaagse slagerij van de 21ste eeuw.

De ambachtelijke slager heeft de mogelijkheden om zich te onderscheiden van de grootdistributie door de klemtoon in zijn eigen zaak te leggen op kwaliteit, duurzaamheid en authenticiteit.

De vakleraars volgen de vleessector op de voet om zich te speci-

aliseren in nieuwe technieken, betere grondstoffen of duurzame producten. Door de snel evoluerende technologie, food- en culinaire tendensen gaan de leraars steeds actief op zoek naar innoverende methodes om de leerlingen klaar te stomen voor het professionele bedrijfsleven. De school draagt duurzaamheid en kwaliteit hoog in het vaandel en kan steunen op de uitstekende knowhow van haar lesgevers.

Reeds vanaf de eerste graad kunnen de leerlingen in het Atheneum GO! Diksmuide naast een brede algemene basisvorming kiezen voor modules voeding, slagerij en horeca. Vanaf het derde jaar (tweede graad) kan de leerling dan voluit kiezen voor de richting slagerij, ofwel in de afdeling dubbele finaliteit (voorheen TSO), ofwel in de arbeidsgerichte finaliteit (voorheen BSO).

Tijdens de jaarlijks terugkerende vakwedstrijden met nationale uitstraling halen onze leerlingen telkens heel wat prijzen binnen. Ook op diverse beurzen pronken ze met hun prachtige sierschotels en heerlijke vleesbereidingen.

Heb je ambitie om slager-traiteur te worden? Kom dan zeker kennismaken met onze school en vakleerkrachten door een individuele afspraak te maken of kom naar een van onze infomomenten. We zullen je met open armen ontvangen, een persoonlijk rondleiding geven en al je vragen beantwoorden. (PVG)

SLAGERIJ EN SLAGERIJTECHNIEKEN



INTERESSE? SCHRIJF JE IN VOOR ÉÉN VAN DE INDIVIDUELE INFOMOMENTEN VIA QR-CODE OF ONZE WEBSITE. DATA: DO 21/4 - DI 24/5 - ZA 2/7

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!



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 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 doorgesneden. 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.”

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 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 gekeken. Iedereen leert van elkaar. Dat uit zich vooral in de specialisatiejaren. Leerlingen studeren bijvoorbeeld af in het zesde jaar hotel-school 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.”

Renovatie

“En er is ook nog groot nieuws”, besluit Cornette. “Om nog beter in te spelen om de noden van de moderne arbeidsmarkt renoveren we onze hotelschool van kop tot teen. Dit schooljaar openden we al onze nieuwe bakkerijschool en een paar jaar eerder kreeg ook de slagerij een nagelnieuw gebouw. Investeren in moderne infrastructuur is het beste bewijs dat we ook investeren in de toekomst van onze leerlingen.”

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



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

INFODAGEN OP AFSpraak

Een rondleiding op maat en zelf proeven waarvoor Ter Groene Poorte staat? Maak snel een telefonische afspraak op 050 40 30 20.

Onze infodagen vinden plaats op **zaterdag 23 april, 7 mei en 14 mei 2022.**

Meer info op 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.



COOVI SO BRUSSEL

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 verkooptechnieken 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!



Netwerkdag COOVI SO

Zondag 24 April 2022

Campus Anderlecht

8, Grysonlaan 1, 1070 Anderlecht



Welkom van
11u30 tot 17u00!



Bakkerij



Slagery



Hotel



Tuinbouw



Opentuintag COOVI SO

Zaterdag 14 Mei 2022

Campus Neerpede

Neerpedestraat 23b, 1070 Anderlecht



Welkom van
11u30 tot 17u00!



Tuinbouw



INSCHRIJVEN
IN BRUSSEL

SECUNDAIR
ONDERWIJS



Aanmelden voor 1A tussen 7 maart (9 uur) en 31 maart 2022 (16 uur)

- Meld uw kind aan tussen 7 maart (9 uur) en 31 maart (16 uur) op inschrijveninbrussel.be!
- Het moment van aanmelden is niet belangrijk, zolang u maar aanmeldt binnen die periode.

Inschrijving in 1B en in hogere jaren zonder aanmelding: vanaf mei 2022

- Voor de inschrijving in 1B of in de hogere jaren (2e, 3e, 4e, 5e, 6e en 7e jaar) kan u uw kind rechtstreeks inschrijven, een aanmelding vooraf is niet nodig.
- Op inschrijveninbrussel.be vindt u meer informatie over hoe en wanneer u kan inschrijven, in [1B](https://inschrijveninbrussel.be) en in de hogere jaren!



OPEN LESDAG

2022

• zat. 21 mei - 10u tot 14u

www.technigo.be

Schrijf je in voor onze workshops



Slagerij, Bakkerij en Restaurant en Keuken



Dé school voor voeding, zorg & techniek

Ledebaan 101, 9300 Aalst - 053/46 70 10 - info@technigo.be

DUAAL ONDERNEMERSCHAPSTRAJECT RESTAURANTHOUDER

RESTAURANTHOUDER - VOLTijdse DAGOPLEIDING MET WERKPLEKLEREN

Deze dagopleiding horeca bereidt de cursisten voor op het algemeen technisch, commercieel, financieel en administratief uitoefenen van het beroep restauranthouder. Je start met 2 weken op de campus, waarin je alle basiskennis mee krijgt. Daarna heb je telkens 2 dagen campuseren en 3 dagen werkplekleren, om volledig ingewijd te worden in de horeca.

Opleiding van 1 jaar – Syntra West Brugge

Start op maandag 15 september 2022

Lesdag: dinsdag en donderdag van 9u tot 12u30 en van 13u30 tot 17u

Werkplekleren: 3 dagen per week

Inschrijvingsgeld

€ 2.469,61 (incl. 21% BTW, grondstoffen en syllabi)

ONDERNEMERSOPLEIDING - AVOND RESTAURANTHOUDER

RESTAURANTHOUDER

In de opleiding Restauranthouder maken we je vakbekwaam om bewust te kiezen voor jouw zaak, je droom te realiseren en je klanten te laten genieten van je culinaire verwezenlijkingen. Je leert alle kneepjes van het vak: ingrediëntenkennis, professionele serveertechnieken, bereiden van gastronomische menu's en kostprijsberekeningen van je menu's. 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 donderdag 8 september 2022 of maandag 12 september 2022, telkens van 18u30 tot 22u00.

Inschrijvingsgeld 1e jaar

€ 629,20 (incl. 21% BTW, grondstoffen en syllabi)

ONDERNEMERSOPLEIDING - AVOND

SLAGER-SPEKSLAGER

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 (Slagerijen TGP)

Het 1ste jaar start op woensdag 14 september 2022 van 18u30u tot 22u

Inschrijvingsgeld 1ste jaar

€ 626,78 (incl. 21% BTW, grondstoffen en syllabi, exclusief equipering)

DUAAL LEREN & WERKEN (WERKPLEKLEREN: WEKELIJKS MINIMAAL 3 DAGEN OPLEIDING OP DE WERKVLOER AANGEVULD MET LES IN DE CAMPUS)

- MEDEWERKER SLAGERIJ
- SLAGER-SPEKSLAGER

Voor de leerjongere vanaf 15 jaar

Opleiding van 2 jaar/traject - Start begin september 2022 - Syntra West Kortrijk

Voor meer info bel 078/353 653 of mail info@syntrawest.be

LEREN. DURVEN. DOEN.



volg ons op:    

www.syntrawest.be

Met de steun van:



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