



HOE SCHRIJF JE IN?

Meer info over inschrijvingen en openingsuren van CVO Vitant - Campus PIVA vind je op onze website www.cvovitant.be/campus-piva of contacteer onze medewerkers via telefoon 03 242 26 19. Campus PIVA, Desguinlei 244, 2018 Antwerpen.

CONTACT

Tel: 03 242 26 19

Mail: info@cvovitant.be

Web: www.cvovitant.be

Like us on Facebook

www.cvovitant.be

OPLEIDINGEN SLAGERIJ

Schooljaar 2021-2022 - 1ste semester

Op zoek naar werkzekerheid, een beroep met toekomst? Met een certificaat Slagerij op zak lonkt de arbeidsmarkt.

In het schema hiernaast vind je het module-aanbod van de opleidingen Slagerij. Voor elke module vermelden we de keuze aan lesmomenten en de kostprijs.

Elke cursist voorziet in geschikte vakkledij en een materiaalset. Specifieke veiligheidskledij hebben we voor jou ter beschikking in ons opleidingscentrum. Voor sommige modules moet je ook een handboek aankopen.

Meer info over inhoud en inschrijvingen vind je op onze website www.cvovitant.be of contacteer onze medewerkers via telefoon 03 242 26 19.

Voor elke module ontvang je een deelcertificaat. Alle modules samen van een opleiding leiden tot een certificaat. De certificaten van de opleidingen 'Slager-spekslager' en 'Wild- en gevogelte-slager' leiden, in combinatie met het certificaat 'Aanvullende algemene vorming', tot een diploma secundair onderwijs.

Opleidingen

Pijlen in het schema verwijzen naar de volgorde van de modules. Onze medewerkers geven je hier graag meer info over. De totale kostprijs is samengesteld uit het inschrijvingsgeld (€1,50/lesuur) en het cursusmateriaal.

Modules

	avond 18.30u-22.10u	Vleesbereider	Uitbener- uitsnijder	Vleesbewerker	Bereider van vleesproducten	Slager distributie	Medewerker slagerij	Wild- en gevogelteslager	Slager - spekslager	totale kostprijs
Aankoop-, verkoop-, voorraadbeheer slagerij								X	X	€75
Bereiding vleesproducten (charcuterie)					X		X		X	€150
Bereiding halffabricaten en specialiteiten vleesproducten (charcuterie)	ma				X				X	€150
Deelstukken uitbenen, ontvetten en bijsnijden			X	X						€150
Karkassen uitsnijden en versnijden	do		X							€150
Eenvoudige verkoopklare gerechten							X	X	X	€195
Specialiteiten verkoopklare gerechten									X	€225
Specialiteiten verkoopklare wild- en gevogeltegerechten								X		€250
Eenvoudige verwerking deelstukken	di					X	X		X	€150
Verwerking deelstukken en karkassen	do					X			X	€150
Ontvangstcontrole en panklaar maken wild en gevogelte								X		€150
Ontvangstcontrole en voorraadbeheer slagerij		X		X	X					€75
Panklaar maken vers vlees	ma	X				X	X		X	€150
Portioneren van vlees	wo			X					X	€150
Stage slagerij	info aan onthaal								X	€240
Stage wild- en gevogelteslagerij	info aan onthaal							X		€240
Toonbankpresentatie slagerij						X	X	X	X	€150
Toonbankorganisatie en -verkoop slagerij						X		X	X	€150