

Tweejarig traject Slager-spekslager

MODULE	JAAR 1		JAAR 2			
	semester 1	semester 2	semester 1	semester 2		
Eenvoudige verwerking deelstukken	maandag					
↓ Verwerking deelstukken en karkassen		maandag				
Bereiding vleesproducten (charcuterie)	dinsdag					
↓ Bereiding halffabricaten en specialiteiten vleesproducten		dinsdag				
Eenvoudige verkoopklare gerechten					woensdag	
↓ Specialiteiten verkoopklare gerechten						dinsdag
Panklaar maken vers vlees	woensdag					
Portioneren van vlees			dinsdag			
Toonbankpresentatie slagerij		woensdag	↘			
↓ Toonbankorganisatie en –verkoop slagerij					woensdag	
Aankoop-, verkoop-, en voorraadbeheer slagerij				maandag		
Stage slagerij						