

KORTE INHOUDEN MODULES VLEESBEREIDER

alfabetisch gerangschikt

ONTVANGSCONTROLE & VOORRAADBEHEER SLAGERIJ - instapvrij

In deze module leer je

- ontvangstcontrole van vers vlees correct uit te voeren
- om voedselveilig te werken
- hoe je aan correct voorraadbeheer doet
- alles correct te verpakken en te etiketteren

PANKLAAR MAKEN VERS VLEES - instapvrij

In deze module leer je panklare producten maken. Het zijn voornamelijk panklare producten op basis van gehakt, maar ook andere zaken komen aan bod.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- verschillende soorten gehakt
- worsten en chipolata's
- burgers en vinken
- schnitzels en cordon bleus
- gourmetschotels