

KORTE INHOUDEN MODULES VLEESBEWERKER

alfabetisch gerangschikt

DEELSTUKKEN UITBENEN, ONTVETTEN & BIJSNIJDEN - instapvrij

In deze module leer je de eerste handelingen van het uitbenen. Je krijgt meerdere deelstukken om uit te benen. Deze module richt zich op het uitbenen en dus niet tot het versnijden van het vlees tot in de winkel.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- uitbenen buik van het varken
- uitbenen schouder van het varken
- uitbenen deelstukken rund
- uitbenen deelstukken kip
- uitbenen deelstukken lam

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

PORTIONEREN VAN VLEES - instapvrij

In deze module leer je om uitgebeende deelstukken van gevogelte, varkens, runderen, lam, kalf maar ook paard, wild, exotisch vlees, konijnen, ...te versnijden. Je leert dus ook om elk deelstuk de juiste bestemming te geven voor verkoop.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- varkenshosp versnijden tot pita
- contrefilet versnijden tot côte à l'os
- varkensrug hakken tot kotelet
- kalkoenfilet versnijden tot tournedos
- gevogelte versnijden tot een ruim assortiment