

## 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](http://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](mailto:info@cvovitant.be)

Web: [www.cvovitant.be](http://www.cvovitant.be)

Like us on Facebook



[www.cvovitant.be](http://www.cvovitant.be)

## OPLEIDINGEN SLAGERIJ

### Schooljaar 2022-2023 - semester 1

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](http://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.

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

## Opleidingen

### Modules

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