

KORTE INHOUDEN MODULES BEREIDER VAN VLEESPRODUCTEN

alfabetisch gerangschikt

BEREIDING VLEESPRODUCTEN (CHARCUTERIE) - instapvrij

In deze module leer je vleesproducten (charcuterie) klaarmaken.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- frikadellenkoek
- gezouten spek
- patés
- pensen
- BBQ-worst

BEREIDING HALFFABRICATEN EN SPECIALITEITEN VLEESPRODUCTEN (CHARCUTERIE)

In deze module leer je de iets moeilijkere vleesproducten (charcuterie) klaarmaken.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- frituursnacks
- salami
- beenham
- pastrami
- streekproducten zoals bv. gezoden worst

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

- schnitzels en cordon bleus
- gourmetschotels