

7de leerjaar Slager-charcutier

De studierichting 7de leerjaar Slager-charcutier

1. De studierichting in de matrix

Graad	7de leerjaar gericht op instroom arbeidsmarkt na OK3
Finaliteit	A-finaliteit
Studiedomein	Voeding en horeca
Duurtijd	2 semesters o.v.
Samenstelling	BK Slager-charcutier

2. Korte beschrijving van de studierichting

Het 7de leerjaar Slager-charcutier is een studierichting gericht op instroom op de arbeidsmarkt. De leerlingen ontvangen en controleren vlees, verwerken en verdelen het. Ze maken diverse vleesbereidingen, vleesproducten en eenvoudige gerechten klaar. De leerlingen verpakken, etiketteren en slaan de producten op en organiseren en beheren de voorraad. Ze presenteren de producten in de toonbank, informeren klanten, nemen de bestelling op en verkopen.

3. Leerlingenprofiel

Leerlingen in de studierichting Slager-charcutier leren graag in concrete contexten eigen aan het studiedomein Voeding en horeca. Via concrete contexten verwerven ze theoretische-praktische inzichten. Zij leren binnen een reële arbeidssituatie autonoom functioneren en zijn in staat om de basishandelingen van een slager-charcutier uit te voeren. Ze gaan praktisch en creatief aan de slag met vlees. Ze zijn nieuwsgierig en leergierig en volgen de trends en ontwikkelingen op. Ze zijn motorisch vaardig, bereiden eenvoudige gerechten, passen specifieke technieken toe bij het bereiden van vleesproducten en kunnen omspringen met technische apparatuur. Ze zijn communicatief en commercieel ingesteld. Ze werken georganiseerd, zijn flexibel en kunnen samenwerken in team.

4. Specifiek voor de studierichting

- Ontvangen, verwerken, verdelen van stukken vlees
- Maken van vleesbereidingen en vleesproducten, bereiden van eenvoudige gerechten
- Adviseren van klanten, verkoop van slagerijproducten, kostprijsberekening en voorraadbeheer
- Voedsel- en arbeidsveiligheid
- Nieuwe trends en technologieën

5. De minimummodellessentabel

Het richtingsspecifieke leerplan richt zich op 22 lessen.

6. Infrastructuur

- Ontvangstruimte voor vleesstukken en karkassen, gekoeld lokaal voor het uitbenen en uitsnijden, een lokaal voor het vervaardigen van vleesbereidingen, vleesproducten en eenvoudige gerechten volgens wettelijke voorschriften
- Gekoelde opbergruimte, koelinstallatie en vriescel
- Winkel met aansluitende werkplaats
- Voedingsmiddelenmagazijn (economaat)
- Machines, gereedschappen, materiaal en uitrusting: eigendom van de school of ter beschikking op (praktijk)bedrijven

7. Regelgeving specifiek voor de studierichting

-