

## Slagerij 3de graad

### De studierichting Slagerij 3de graad

#### 1. De studierichting in de matrix

|               |                   |
|---------------|-------------------|
| Graad         | 3de graad         |
| Finaliteit    | A-finaliteit      |
| Studiedomein  | Voeding en horeca |
| Samenstelling | MD + BK Slager    |

#### 2. Korte beschrijving van de studierichting

Slagerij is een praktische richting in de arbeidsmarktfinaliteit. Leerlingen ontwikkelen de vereiste competenties in slagerij bij het verwerken, bereiden en verkopen van vlees, vleesproducten en -bereidingen en verkoopklare gerechten. Ze verwerven inzicht in voedingswaarde en gezondheid, voedsel- en arbeidsveiligheid en economisch en duurzaam handelen.

#### 3. Leerlingenprofiel

Leerlingen Slagerij zijn sterk in het leren binnen de concrete contexten eigen aan het studiedomein en de studierichting. Via concrete contexten verwerven ze basis-theoretische inzichten. Zij leren binnen een afgebakende en veilige leersituatie geleidelijk meer autonoom functioneren en zijn in staat effectieve handelingen te stellen om concrete uitdagingen aan te pakken. Fijn-motorische vaardigheden helpen leerlingen om tot realisaties in de praktijk te komen.

Ze gaan praktisch en creatief aan de slag met grondstoffen in de slagerij. Ze zijn sociaal en communicatief vaardig in functie van het klantencontact. Ze werken georganiseerd, zijn flexibel, kunnen samenwerken in team en werken economisch en duurzaam.

#### 4. Specifiek voor de studierichting

- Vlees verwerken en bereiden
- Klanten informeren over het volledige slagerijassortiment
- Producten bewaren en verpakken met het oog op verkoop
- Voedsel- en arbeidsveiligheid

## 5. De modellesentabel

| Algemene vorming                                                     | III,1 | III,2 | Specifieke vorming             | III,1        | III,2        |
|----------------------------------------------------------------------|-------|-------|--------------------------------|--------------|--------------|
| Godsdienst                                                           | 2     | 2     | Slagerij (incl. werkplekleren) | 16           | 16           |
| Engels of Frans                                                      | 2     | 2     |                                |              |              |
| Lichamelijke opvoeding                                               | 2     | 2     |                                |              |              |
| Maatschappelijke vorming                                             | 1     | 1     |                                |              |              |
| Nederlands                                                           | 2     | 2     |                                |              |              |
| Wiskunde                                                             | 2     | 2     |                                |              |              |
| <b>Onderliggend aan algemene en specifieke vorming</b>               |       |       |                                | <b>III,1</b> | <b>III,2</b> |
| Realisatie leerplandoelen Gemeenschappelijk Funderend Leerplan (GFL) |       |       |                                | 1*           | 1*           |

\* De leerplandoelen van het GFL kunnen worden gerealiseerd via schooleigen projecten, door een of meer leerplandoelen te integreren in vakken van de algemene of de specifieke vorming of door een aantal leerplandoelen samen onder de vorm van een vak aan te bieden (zoals Artistieke vorming, Mens & samenleving), of door een combinatie van voorgaande mogelijkheden.

Het is geenszins de bedoeling om het GFL als één afzonderlijk vak te realiseren. Dergelijke benadering zou voorbijgaan aan het gemeenschappelijk en funderend karakter van het leerplan. De tijd die voor het GFL in de modellesentabel wordt voorzien, heeft tot doel duidelijk te maken dat ook voor de realisatie van die leerplannen onderwijstijd nodig is. Afhankelijk van de keuzes die een school maakt, zal het voorziene lesuur in de schooleigen lessentabel een eigen invulling krijgen.

| <b>Suggesties complementair gedeelte<sup>o</sup></b>                                                                                                                                                                              | <b>4</b> | <b>4</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
| Artistieke vorming<br>Schooleigen keuzes:<br>- Een vak van de algemene vorming van de studierichting: Nederlands (1u/leerjaar)...<br>- Een vak van de specifieke vorming van de studierichting<br>- Schooleigen curriculum<br>... |          |          |

<sup>o</sup> Indien de school ervoor kiest om verplichte leerplandoelen aan te bieden in een of meer lesuren van het complementair gedeelte, dan maken die lesuren samen met de relevante lesuren van de algemene of de specifieke vorming voorwerp uit van het onderzoek van de onderwijsinspectie m.b.t. die leerplandoelen door de onderwijsinspectie.

| <b>Totaal algemene en specifieke vorming</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>32</b> | <b>32</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| De modellesentabel geeft door middel van een richtcijfer aan hoeveel onderwijstijd doorgaans nodig is om de verplichte leerplandoelen met voldoende diepgang te kunnen realiseren. Afhankelijk van de eigen specifieke context kan de school zelf keuzes maken en meer of minder lesuren aan een bepaald vak spenderen.<br><br>De realisatie van de algemene vorming in de A-finaliteit kan via diverse organisatiemodellen (via afzonderlijke vakken, een gedeeltelijk geïntegreerde benadering of een volledig geïntegreerde benadering. Voor de derde graad worden op basis van de nieuwe minimumdoelen nieuwe organisatiemodellen uitgewerkt. |           |           |

## 6. Het leerplan Slagerij

### 6.1 Krachtlijnen

- Overkoepelende vaardigheden
- Voorbereidende werkzaamheden
- Vaktechnisch handelen
- Klantgericht handelen
- Economisch en duurzaam handelen

- Voedselveilig en arbeidsveilig handelen

## 6.2 Opbouw

- Overkoepelende vaardigheden
  - Nieuwe concepten
  - Procedures en organisatiecultuur
  - Communicatie en samenwerken
  - Verkoopassortiment samenstellen
  - Nieuw of aangepast product ontwikkelen
- Voorbereidende werkzaamheden
  - Productieproces plannen en organiseren
  - Benaming deelstukken vlees
  - Materiaal
  - Uitsnijden, uitbenen en afwerken van deelstukken
- Vaktechnisch handelen
  - Technieken bij bereiden van vleesbereidingen en vleesproducten
  - Hedendaagse traiteurgerechten
  - Kwaliteit beoordelen en productieproces bijsturen
- Klantgericht handelen
  - Versnijden, verpakken en presenteren
  - Klanten informeren, klantvriendelijk handelen
  - Bestelling opnemen, verkopen en afrekenen
- Economisch en duurzaam handelen
  - Duurzaam omgaan met productiemiddelen
  - Kostprijs berekenen
  - Karkassen, stukken vlees en grondstoffen ontvangen, controleren en beheren
  - Bestelbon opmaken
- Voedselveilig en arbeidsveilig handelen
  - HACCP-procedures toepassen
  - Onderhoud
  - Arbeidsveiligheid en ergonomie

## 7. Infrastructuur

- Ontvangstruimte voor o.a. vleeskarkassen, gekoelde opbergruimte, koelinstallatie en vriescel, een gekoeld lokaal voor het uitbenen en uitsnijden, een lokaal voor het vervaardigen van vleeswaren en bereide gerechten volgens wettelijke voorschriften
- Winkel met aansluitende werkplaats
- Voedingsmiddelenmagazijn (economaat)
- Machines, gereedschappen, materiaal en uitrusting, eigendom van de school of ter beschikking op (praktijk)bedrijven

## Vergelijking met aanverwante studierichtingen in de 3de graad

Onderscheid Slagerij-traiteurtechnieken (D/A-finaliteit) en Slagerij (A-finaliteit):

- Slagerij-traiteurtechnieken: algemene vorming D/A-finaliteit;  
Slagerij: algemene vorming A-finaliteit;
- Slagerij-traiteurtechnieken is gebaseerd op de beroepskwalificatie Kwaliteits- en procesverantwoordelijke slagerij en focust zich bijgevolg meer op de technologische processen en kwaliteitscontrole. Er is een uitbreiding van biologie en chemie voorzien;
- Slagerij richt zich op de uitvoerende taken en technieken zoals beschreven in de beroepskwalificatie Slager.

## Relevante 7de leerjaren gericht op instroom arbeidsmarkt

- Culinair slager
- Gespecialiseerd verkoper slagerij
- Slager-charcutier
- Wild- en gevogelteslager