

7de leerjaar Gespecialiseerd verkoper slagerij

De studierichting 7de leerjaar Gespecialiseerd verkoper slagerij

1. De studierichting in de matrix

Graad	7de leerjaar gericht op instroom arbeidsmarkt na OK3
Finaliteit	A-finaliteit
Studiedomein	Voeding en horeca
Duurtijd	1 semester o.v.
Samenstelling	BK Gespecialiseerd verkoper slagerij

2. Korte beschrijving van de studierichting

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

3. Leerlingenprofiel

Leerlingen in de studierichting Gespecialiseerd verkoper slagerij 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 gespecialiseerd verkoper slagerij uit te voeren. Ze gaan praktisch en creatief aan de slag met vlees en vleesbereidingen. Ze zijn nieuwsgierig en leergierig en volgen de trends en ontwikkelingen op. Ze zijn motorisch vaardig 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

- Stukken vlees verwerken en verdelen, vleesbereidingen maken
- Klanten adviseren, slagerijproducten verkopen, kostprijsberekening en voorraadbeheer
- Voedsel- en arbeidsveiligheid
- Functionele communicatievaardigheden in het Engels en Frans
- Nieuwe trends en technologieën

5. De minimummodellesentabel

Het richtingsspecifieke leerplan richt zich op 22 lessen met inbegrip van uren moderne vreemde talen: Engels of Frans (2) afhankelijk van de gevolgde taal in de derde graad.

6. Infrastructuur

- Gekoeld lokaal voor het uitbenen en uitsnijden, een lokaal voor het vervaardigen van vleesbereidingen 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

-