

Slager of traiteur?

Dat is spek voor je bek.



www.tergroenepoorte.be



vanaf
12 jaar

TSO
BSO


internaat

7^{de}
specialisatie
jaren



De opleiding

vanaf
12 jaar

Bekijk alle lestabellen op www.tergroenepoorte.be



Slager of traiteur? Vakman of assistent in een vleesverwerkend bedrijf? Aan Ter Groene Poorte word je niets onthouden om aan de slag te kunnen binnen de vleessector. Onze praktijkafdelingen zijn op maat gesneden voor wie de stiel op een correcte manier onder de knie wil krijgen. Ervaring doe je op in de praktijkles, maar evenzeer op je stageplaats. Verder specialiseren kan middels een extra 7de jaar.

Totaalpakket van theorie en praktijk

Ter Groene Poorte biedt al jarenlang een uitstekende opleiding tot volwaardig slager, een meer technische of meer totale benadering behoort tot de keuze. Beide opleidingen bieden een totaalpakket van theorie en praktijk aangevuld met diverse stages bij gerenommeerde bedrijven/slagers. Bovendien is de infrastructuur van de school aangepast aan de latere werkplaats zodat de studenten optimaal voorbereid worden op de arbeidsmarkt.

Belang van stages

Onder leiding van vakmensen en gastdocenten leer je de fijne kneepjes van het slagersberoep. Het versnijden en bewerken van vers vlees, het creëren van lekkere vleesbereidingen en andere delicatessen en het complete gamma van de moderne traiteur worden hier aangeleerd. Dat de praktijk zowel vanuit een ambachtelijke als industriële invalshoek wordt benaderd en je de producten aan de man leert brengen tijdens de didactische winkelpraktijk, maakt de opleiding zowel uniek als allround.

1° graad slagerij (vanaf 12 jaar)

De eerste twee jaar proef je bij ons van alle richtingen. Je krijgt een trimester bakkerij, een trimester slagerij en een trimester hotel. Op die manier ben je op 14-jarige leeftijd ervaren genoeg om een definitieve keuze te maken. Binnen de A-stroom krijgen de leerlingen ook enkele lessen voedingstechnieken.

2° en 3° graad slagerij

Eens je een definitief keuze hebt gemaakt, ga je je verdiepen in een bepaald beroep. Binnen de slagerij kan er in Ter Groene Poorte gekozen worden voor een opleiding op technisch- of op beroepsniveau.

Stages

De stages vormen een belangrijk onderdeel van de opleiding.

Vanaf de 3e graad gaan de leerlingen op stage.

5de jaar: 4 weken stage

6de jaar: 4 weken stage

7de jaar: 6 weken stage



De praktijk is het hart van de opleiding



Een complete opleiding



De toekomst- mogelijkheden



Wie de krant openslaat, kan er niet naast kijken. De vraag om ervaren of goed opgeleide slagers is uitzonderlijk. Meer nog: de vraag overstijgt het aanbod. Uiteraard is dit voor onze afgestudeerde leerlingen een gigantische troef. Eens zij de school verlaten, kunnen zij meestal kiezen uit verschillende op maat gesneden jobs.

Sommige leerlingen gaan aan de slag binnen een slagerij of starten een eigen zaak als bv. keurslager, ambachtelijk slager of hoeve-slager. Anderen kiezen voor een toekomst bij een slagerijketen als Renmans, Buurtslagers of Colruyt. Vandaag komen een groot deel van onze leerlingen ook terecht in de vlees(waren)industrie of de vleesdistributie. Deze is heel wat meer geautomatiseerd en de productie verloopt er helemaal anders. Daarom richt de opleiding zich

nu op de vele verschillende domeinen binnen de vleessector. Zodat je, eens afgestudeerd, meerdere wegen uitkan...

De nood aan goed geschoolde slagers is groot. Samen met de sector wil Ter Groene Poorte, nog meer dan in het verleden, de kwaliteit van haar onderwijs verder uitbouwen. De bouw van een nieuwe en duurzame slagerijschool past duidelijk binnen deze strategie.



Meer op www.tergroenepoorte.be



Leerling aan het woord

Aaron en Lennert Molisse



De tweeling Aaron en Lennert Molisse koos resoluut voor de slagerij. Aaron (5 TS): "Eigenlijk was mijn broer al veel eerder op het idee gekomen om slager te worden. Daar heb ik de inspiratie gehaald. Niemand bij ons in de familie komt uit het vak, maar het sprak mij wel aan om in de vleessector te gaan werken. Afhankelijk van mijn resultaten ga ik nog een 7de specialisatiejaar volgen. In ieder geval wil ik na mijn studies eerst een paar jaar geld verdienen en dan misschien overwegen om zelfstandig te beginnen."

Lennert (5 TS): "Ik wilde al slager worden van toen ik in het vijfde studiejaar zat. Waarom weet ik niet precies, maar ik was gefascineerd door het vak. Ik ben dan naar het droomatelier gekomen en dat beviel me onmiddellijk. Ik heb nog geen spijt gehad van mijn keuze. Later wil ik hetzelfde doen als mijn broer. Misschien nog een extra 7de jaar, dan gaan werken en dan zien we wel verder. Misschien dat ik ooit wel een zaak start met mijn broer."

"Misschien starten we wel ooit samen een zaak!"

Bekend oud-student



Marc Bonne, Oud-leerling succesvol als hoeslager

Meer dan twintig jaar runt Marc Bonne reeds een hoeslagerij in Male, nabij Brugge. Deze opmerkelijke oud-leerling slagerij was één van de eerste slagers in de regio die startte met de verkoop van eigen natuurlijk gekweekt vlees. "Ik moest een stiel gaan leren, dus liep ik zeven jaar school aan Ter Groene Poorte."

"Deze stiel is gewoon mijn hobby..."

Na mijn opleiding heb ik bij diverse slagers gewerkt, maar ik was gewoon van te werken op de boerderij en kon het buitenwerk niet missen. Toen heb ik besloten om zelf dieren te gaan kweken en het vlees te gaan verkopen. Momenteel verkoop ik vlees aan de klanten in de winkel en lever ik aan restaurants. Zo lever ik bijvoorbeeld al het vlees aan het sterrenrestaurant Hertog Jan in Brugge, Joachim Boudens en Gert de Mangeleer zijn trouwens ook oud-leerlingen van Ter Groene Poorte."



7de specialisatie-jaren slagerij

7^{de}
specialisatie
jaren

Bekijk alle lestabellen op www.tergroenepoorte.be



TSO

Se-n-se* opleiding

Vleeswarentechnieken

De gespecialiseerde opleiding 'Vleeswarentechnieken' leidt jongeren op die een middenkaderfunctie wensen te bekleden binnen een slagerijomgeving. Via een grondige warenkennis en bedrijfsuitrusting bouwen de leerlingen een diepgaande slagerijkennis op met concrete toepassingen in de praktijk. Tijdens de wekelijkse stage worden de slagerijvaardigheden en -technieken verder uitgediept en dit met aandacht voor het hygiëne- en kwaliteitsgebeuren. Een praktijkleerkracht begeleidt de leerling op zijn stageplaats en bewaakt naast de opleiding de goede samenwerking met de school en het bedrijf. Gespecialiseerde slagerijen hebben een steeds groeiende nood aan mensen die op vaktechnisch gebied sterk staan.



Leren werken met moderne apparatuur

*secundair-na-secundair

BSO

Slagerij - Fijnkosttraiteur

Na de basisopleiding voor slager kan men onmiddellijk aan het werk of kiest men voor een bijkomende éénjarige professionalisering tot slagerfijnkosttraiteur. Ook vanuit andere studierichtingen zoals Hotel en Restaurant/Keuken kent een extra specialisatie succes. De basis vleeskennis wordt verder uitgediept of op peil gebracht. Uiteraard wordt veel aandacht besteed aan de praktijk van de traiteur. Samenstellen en vervaardigen van kant-en-klare maaltijden, hanteren van verschillende gaartechnieken en het bereiden van diverse typen sausen is hier aan de orde. Vleeswaren, vis en groenten leert men op een creatieve wijze samen te stellen tot hapklare gerechten voor de klant. Ook presentatie in buffetvorm voor een feest of barbecue behoren tot het pakket. Het maken van verfijnde charcuterie en de presentatie daarvan in de toonbank of op een feesttafel behoort eveneens tot het kunnen. U merkt het, een opleiding tot Slager - Fijnkosttraiteur is een interessante leerschool. De praktijk en de basiskennis worden aangevuld met heel wat creativiteit en inzichten. Ook de diverse verpakkingswijzen en een kostenbaten analyse komen aan bod. Een Slager - Fijnkosttraiteur leert op de Slagerijschool Ter Groene Poorte het vak, maar ook cijfers te hanteren.



Creatief met vleeswaren

TSO

Assistent voeding (Technicus in de voeding)

Assistent Voeding is een nagelnieuw 7de specialisatiejaar waarin werkplekleren centraal staat. Deze technische opleiding valt onder de vlag Se-n-se opleiding (secundair na secundair). Als student ga je twee dagen per week aan de slag in een toonaangevend voedingsbedrijf. Assistent Voeding is een toepassingsgerichte opleiding met aandacht voor doorgedreven product- en proceskennis, ethisch en duurzaam ondernemen en het ontwikkelen van communicatieve vaardigheden. Na het volgen van deze éénjarige opleiding kan je probleemloos aan de slag als productieverantwoordelijke of productontwikkelaar, laboratoriumassistent of kwaliteitscontroleur. Instromen kan vanuit het 6de of na een 7de jaar technische slagerij.





Een toffe thuis

Thuis op internaat



In Ter Groene Poorte zitten leerlingen uit gans Vlaanderen en Nederland. Dat heeft te maken met de nabije ligging aan het station, maar uiteraard ook door de ruime internaatfaciliteiten.



Een mix van inspanning en ontspanning

Met meer dan 450 verblijven ze allen in eigentijds ingerichte kamers. Tijdens de week zorgen de opvoeders voor een uitstekende mix van studie, discipline en vrije tijd. Inspanning en ontspanning worden op harmonieuze wijze met elkaar gecombineerd. Zowel privacy, ontspanning, studiebegeleiding als de gehele werking van het internaat wordt aangepast aan de leeftijd van de meisjes en de jongens.

“Het is fun om met mijn leeftijdsgenoten samen te wonen...”

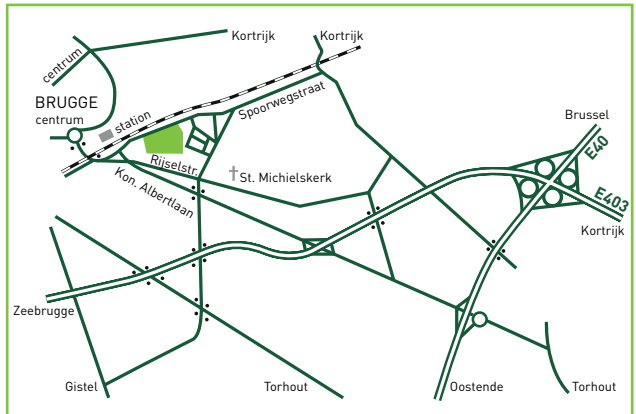
Hoe de school bereiken?

MET DE AUTO

- **E-40 Brussel-Oostende:** Afrit Brugge Voor de tweede verkeerslichten rechts en richting Brugge/Sint-Michiels volgen. Na de tweede rotonde rechtdoor en vlak voor het station naar rechts. Ongeveer 250 meter aan uw rechterkant ligt Ter Groene Poorte
- **E-40 Oostende-Brussel 2^e optie:** afrit Loppem richting Brugge volgen tot aan het station, aan het station rechts. Ongeveer 200 m voorbij de verkeerslichten komt u aan de ingang van het domein.

MET DE TREIN

- **Station Brugge:** Uitgang Sint-Michiels Bij het verlaten van het station naar links. Ongeveer 200 m verder komt u aan de ingang van het domein.



Elk talent zijn succesrecept



vanaf 12 jaar

TSO BSO

internaat

7^{de} specialisatie jaren

Spoorwegstraat 14 • 8200 Sint-Michiels
T 050 40 30 20 • F 050 40 30 25
info@tergroenepoorte.be • www.tergroenepoorte.be

inlichtingen & inschrijvingen: elke dag ook tijdens de vakantie behalve tijdens de administratieve sluiting

BAKKERIJ • SLAGERIJ • HOTEL • GROOTKEUKEN • VOEDINGSTECHNIEKEN