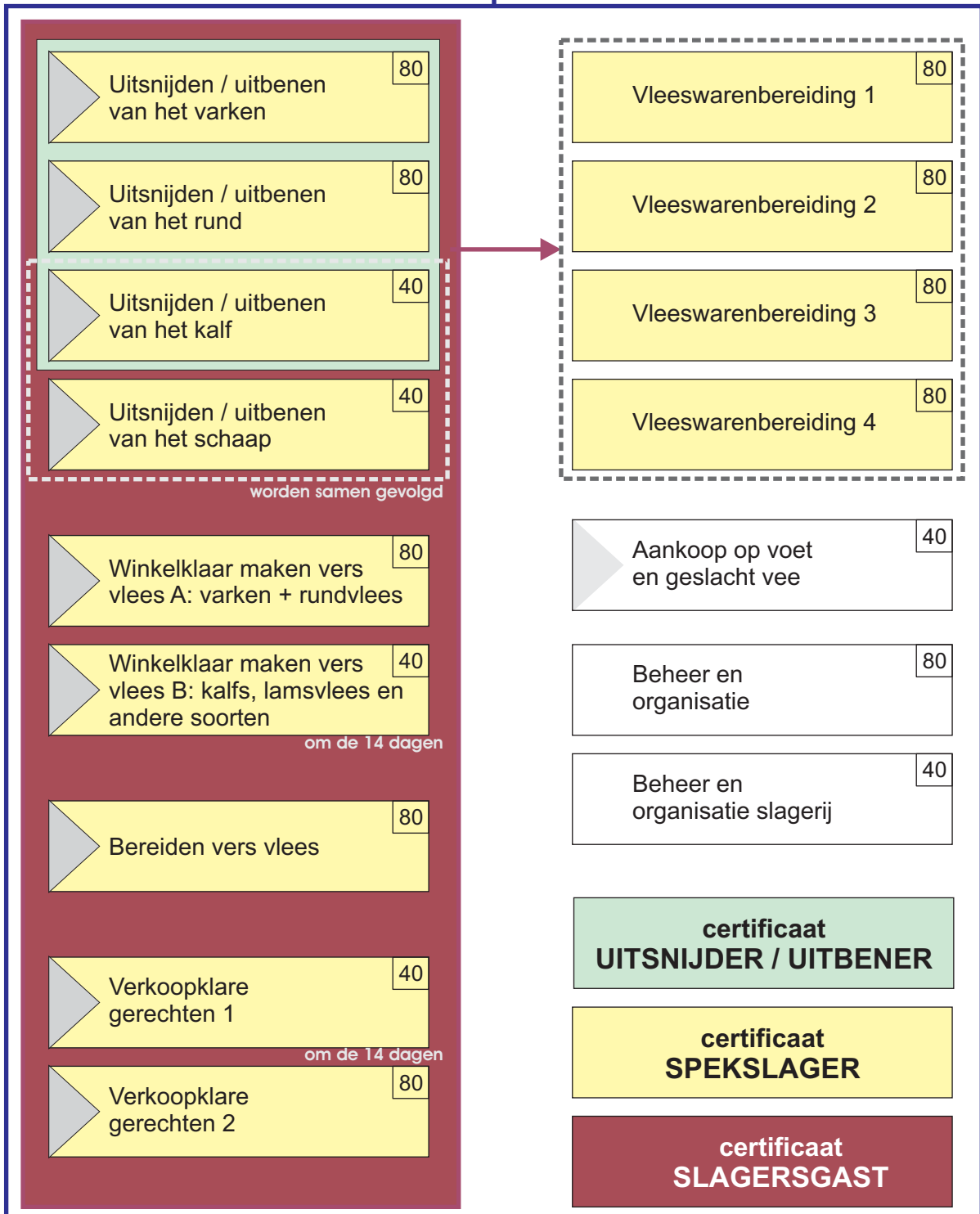


Certificaat AMBACHTELIJK SLAGER





Prijslijst Ambachtelijk Slager 2010-2011 1e sem

	Inschrijvingsgeld	Maaltijden - producten	TOTAAL
Uitsnijden en uitbenen van het varken	€ 80	-	€ 80
Uitsnijden en uitbenen van het rund	€ 80	-	€ 80
Uitsnijden en uitbenen van het kalf	€ 40		€ 40
Uitsnijden en uitbenen van het schaap	€ 40		€ 40
Winkelklaar maken vers vlees A	€ 80	-	€ 80
Winkelklaar maken vers vlees B	€ 40		€ 40
Bereiden vers vlees	€ 80	-	€ 80
Verkoopklare gerechten 1	€ 40		€ 40
Verkoopklare gerechten 2	€ 80	-	€ 80
Vleeswarenbereiding 1	€ 80	-	€ 80
Vleeswarenbereiding 1	€ 80	-	€ 80
Vleeswarenbereiding 1	€ 80	-	€ 80
Vleeswarenbereiding 1	€ 80	-	€ 80
Aankoop op voet en geslacht vee	€ 40		€ 40
Beheer en organisatie	€ 80	€ 8	€ 88
Beheer en organisatie slagerij	€ 40		€ 40

Inschrijvingsgeld: 1 Euro per lestijd (Vb.: 1 avond van 4u voor 1 semester = 80 Euro).
De vermelde prijzen gelden onder voorbehoud van vergissingen en drukfouten!

Raming extra kosten:

<u>Messenset</u> Uitbeenmes € 12 Pelmes € 15 Snijmes € 20 Staal € 30 Uitbeenhandschoen € 100 Messenset traiteur € 100	<u>Kledij</u> Schort (wit) € 30 Koksbroek € 30 Veiligheidsschoenen € 35 Uitbeenschort € 100 Hoofddekseel € 5
---	---

Ambachtelijk slager

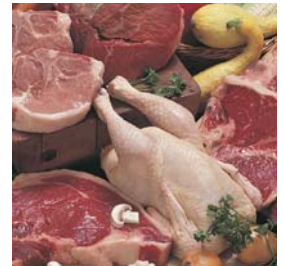
Uitsnijden / uitbenen van het varken

- richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven
- onderhoud van het materiaal
- een varken uitsnijden / uitbenen
 - o poten
 - o varkenskop
 - o hammen
 - o varkensbuik
 - o schouder
 - o carré
 - o spek
 - o varkensdelen afwerken
- een voorkwartier uitsnijden en uitbenen
- een achterkwartier uitsnijden en uitbenen
- vleesproducten bewaren



Uitsnijden / uitbenen van het rund

- richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven
- onderhoud materiaal
- een rund uitsnijden / uitbenen
- een voorkwartier uitsnijden en uitbenen
- een achterkwartier uitsnijden en uitbenen
- vleesproducten bewaren



Uitsnijden / uitbenen van het kalf

- richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven
- onderhoud materiaal
- een kalf uitsnijden / uitsnijden
- een voorkwartier uitsnijden en uitbenen
- een achterkwartier uitsnijden en uitbenen
- vleesproducten bewaren



Uitsnijden / uitbenen van het schaap

- richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven
- onderhoud materiaal
- een schaap uitsnijden / uitbenen
 - o een bout
 - o een barron
 - o een zadel
 - o een rug
 - o een schouder
 - o een lage rib
 - o een hals
 - o een borst
- vleesproducten bewaren





Winkelklaar maken vers vlees A: Varken en rundvlees

- varkensvlees en rundvlees winkelklaar maken:
 - o ontvetten
 - o pellen
- vleesproducten bewaren:
 - o verpakken
 - o etiketteren
 - o ophangen
 - o opslaan



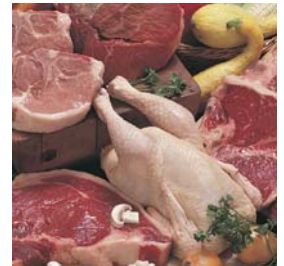
Winkelklaar maken vers vlees B: Kalfs, lamsvlees en andere soorten

- kalfsvlees, schapenvlees en lamsvlees winkelklaar maken:
 - o ontvetten
 - o pellen
- vleesproducten bewaren:
 - o verpakken
 - o etiketteren
 - o ophangen
 - o opslaan



Bereiden vers vlees

- vers gemalen vlees bereiden
 - o materieel gebruiken
 - o recepten lezen
 - o vers vlees opdelen
 - o grondstoffen gebruiken
 - o additieven en kruiden gebruiken
 - o vers vlees afwerken
- vers vlees bereiden
- vleesproducten bewaren



Verkoopklare gerechten 1

- producten bereiden
 - o recepten lezen
 - o groenten schoonmaken
 - o groenten snijden
 - o groenten garen
 - o soepen bereiden
- bereidingen bewaren



Het attest initiatie koude keuken geeft een vrijstelling voor deze module

Verkoopklare gerechten 2

- producten bereiden
 - o recepten lezen
 - o vlees garen
 - o warme sausen bereiden
 - o koude sausen bereiden
 - o gerechten afwerken
- bereidingen bewaren



Het attest initiatie warme keuken geeft een vrijstelling voor deze module





Vleeswarenbereidingen 1

- zouterijproducten bereiden:
 - o het zouterijproces voorbereiden
 - o rauwe zouterij
 - o kookzouterij
- bereidingen bewaren



Vleeswarenbereidingen 2

- leverbereidingen
- bloedbereidingen
- geleibereidingen
- bereidingen bewaren



Vleeswarenbereidingen 3

- kookworsten en vleespasteien bereiden
- bereidingen bewaren

Vleeswarenbereidingen 4

- droge worsten bereiden
- bereidingen bewaren



Aankoop op voet en geslacht vee

- vee voor aankoop beoordelen
- vers vlees voor aankoop beoordelen
- vee aankopen
- vers vlees aankopen
- leveringen ontvangen



Beheer en organisatie

- veiligheid en hygiëne naleven
- voorraadbeheer beheersen
- elementen uit de wetgeving beschrijven

Beheer en organisatie slagerij

- beroepsreglementering toepassen
- veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken organiseren
- voeding- en drankencontrole bewaken





**Kwalitatief onderwijs
voor volwassenen in Aalst.**



Geachte cursist

In opvolging van een nieuwe regelgeving van het Federaal Agentschap voor Voedselveiligheid (FAVV) dient elke cursist die een opleiding in het studiegebied Voeding volgt eenmalig een medisch geschiktheidattest af te leveren.

Dit zal, zo werd ons duidelijk gecommuniceerd, door de verificateur van het ministerie grondig nagekeken worden.

Concreet dient bij inschrijving door elke nieuwe cursist in het studiegebied Voeding (Slagerij, Bakkerij, Hotel/keuken, Hotel/zaal, Wijnkenner) voor om het even welke module een medisch geschiktheidattest afgeleverd te worden. Van zodra dit document in het cursistendossier aanwezig is en de opleiding niet onderbroken wordt, blijft dit geldig (er moet dus niet telkens een nieuw document aangeleverd te worden).

Dit medisch geschiktheidattest kan ingevuld worden door de huisarts. Om er zeker van te zijn dat het juiste attest wordt afgeleverd en om overbodig werk te vermijden vindt u het formulier in bijlage.

Om alles vlot te laten verlopen, mag u dit attest bij aanvang van de lessen afgeven op het secretariaat.

Met dank bij voorbaat voor de correcte opvolging en met de meeste hoogachting,

Ginette Janssens,

directeur

**MEDISCH GESCHIKTHEIDATTEST VOOR PERSONEN DIE ACTIEF BETROKKEN ZIJN BIJ DE
PRODUCTIE, DE BEWERKING, DE VERWERKING EN HET HANTEREN VAN LEVENSMIDDELEN.**

Ondergetekende, geneesheer, (ev. stempel)

Naam:

Voornaam:

Adres:

.....

Bevestigt, in het kader van de federale regelgeving op de voedselveiligheid (FAVV), een medisch onderzoek uitgevoerd te hebben op de heer / mevrouw

Naam:

Voornaam:

Adres:

.....

Geboortedatum:

en verklaart:

- geen aanwijzingen of duidelijke symptomen van een aandoening die overdraagbaar is op voor menselijke consumptie bestemde levensmiddelen, vastgesteld te hebben.
- deze persoon duidelijk geïnformeerd te hebben m.b.t. de risico's voor de volksgezondheid bij het hanteren van levensmiddelen wanneer men aan een bepaalde aandoening of pathologie lijdt, die via voor menselijke consumptie bestemde levensmiddelen overgebracht zou kunnen worden.

Ik erken, met het oog op de bescherming van de volksgezondheid, dat vanuit medisch oogpunt, niets het volgen van een opleiding in het studiegebied voeding in de weg staat.

Opgemaakt te, op .../.../...

Handtekening en stempel van de geneesheer die het onderzoek uitvoerde:



OPLEIDINGSCHEQUE VOOR WERKNEMER



Voor wie?

Ben je een werknemer en woon je in Vlaanderen of in het Brussels gewest, dan kan je gebruik maken van de opleidingscheques van de Vlaamse overheid.

Opleidingscheques kunnen voortaan enkel nog gebruikt worden voor opleidingen die erkend worden binnen het stelsel van het betaald educatief verlof. Het is niet zo dat je daadwerkelijk betaald educatief verlof moet opnemen, je opleiding moet gewoon erkend zijn binnen dit stelsel.

Komt je opleiding niet in aanmerking voor opleidingscheques, dan moet je ze volledig zelf betalen. Er is wel één uitzondering. Maakt je opleiding deel uit van je persoonlijk ontwikkelingsplan in het kader van **loopbaanbegeleiding**, dan krijg je hiervoor wel opleidingscheques.

Uiteraard kan een opleidingsverstrekker **niet weten** of je opleiding in een persoonlijk ontwikkelingsplan is opgenomen. Om dit aan te tonen laat je een attest invullen door je loopbaanbegeleider of VDAB. Nadien bezorg je het, samen met de opleidingscheques aan de opleidingsinstelling waar je een opleiding volgt.

Welke opleidingen komen in aanmerking voor opleidingscheques:

Campus 'de Ledebaan': Hotelbedrijf, Bakkerij, Slagerij en Bedrijfsbeheer

Campus 'de Welvaert': Netwerktechnicus, Technicus Personen- & Lichte Bedrijfswagens, Fietsenmaker, Mecanici Bromfietsen en Tuinmateriaal, Lassen, Onderhoud en herstellingen, CAD tekenen, Koetswerkhersteller, Elektronica HBO

Waar bestellen?

- Online via volgende website: <http://vdab.be/opleidingscheques/>
- Bel naar 0800 30 700 (elke werkdag van 8 tot 20 uur).
- Ga naar een VDAB-kantoor of werkwinkel.

De cheques worden aangekocht uiterlijk binnen de twee maanden na de aanvang van de opleiding.

Hoeveel kan je er mee betalen?.

Je kan de opleidingscheques gebruiken voor het inschrijvingsgeld en de extra kosten die bij de inschrijving worden gevraagd (bv. maaltijdgelden, producten, grondstoffen en cursussen).

Opleidingscheques voor werknemers hebben een waarde van 5, 10 of 25 euro. Per kalenderjaar kan de werknemer maximaal voor 250 euro opleidingscheques aankopen. De totale waarde van de aangeboden cheques mag niet groter zijn dan het bedrag van het te betalen inschrijvingsgeld. Het verschil tussen het te betalen inschrijvingsgeld en de ingediende cheques wordt cash bijgepast.

Indien je op het moment van inschrijving niet onmiddellijk met opleidingscheques kan betalen, betaal je eerst het volledige cursusgeld. Op het ogenblik dat je de cheques in je bezit hebt kan je ze binnenbrengen op het secretariaat samen met je inschrijvingsformulier (uiterlijk voor de einddatum van je cursus).

Het volledige cursusgeld wordt dan zo vlug mogelijk op de rekening van de werknemer teruggestort. Let wel, dit kan een 1 maand of langer duren. (Wij kunnen immers niet terugbetalen vooraleer wij zelf beschikken over de terugbetaling.)



**Kwalitatief onderwijs
voor volwassenen in Aalst.**



DE KMO-PORTEFEUILLE



Wat en voor wie?

De kmo-portefeuille is de opvolger van de BEA-maatregel en de vroegere opleidings- en adviescheques voor werkgevers. Deze subsidiemaatregel is gericht aan kleine en middelgrote ondernemingen en vrije beroepen

De KMO-portefeuille bestaat uit 4 luiken:

1. opleiding
2. advies over ondernemen
3. advies over innoveren
4. advies internationaliseren.

Opleidingen die door een erkende dienstverlener worden gegeven, kunnen voor 50% worden gesubsidieerd met een maximum van 2.500 euro per kalenderjaar.

Hoe de subsidie aanvragen?

Via de website www.kmo-portefeuille.be

U heeft het erkenningsnummer van ons CVO nodig: DV.O100061

Procedure CVO 'Tanera'

Aan de balie betaal je het inschrijvingsgeld van de cursus die je wil volgen.

Je werkgever doet onmiddellijk een aanvraag tot subsidiëring bij de KMO-portefeuille.

De werkwijze is uitgebreid beschreven op hun website www.kmo-portefeuille.be.

Wanneer de subsidiëring van je inschrijvingsgeld op onze rekening is gestort, word je via een secretariaatsmedewerker hiervan op de hoogte gebracht.

Nu kunnen we het inschrijvingsgeld dat je aanvankelijk zelf hebt betaald, op jouw rekeningnummer terugstorten.





**Kwalitatief onderwijs
voor volwassenen in Aalst.**



Didactisch restaurant Terlinden

Het didactisch restaurant Terlinden staat gekend als een stijlvol restaurant dat topgastronomie serveert.

De cursisten uit de modules visgerechten bereiden heerlijke menu's op maandag- en dinsdagavond. Op woensdag- en donderdagavond staan de cursisten uit de module dienst aan de kaart / keuken voor u paraat. Dit onder leiding van vakkundige praktijkchefs.

De cursisten uit hulpkelner en kelner begeleiden en bedienen u in stijl en volgens de voorgeschreven etiquette.

Voor het menu betaalt u 30€ U kan zelf een wijn kiezen uit onze mooi uitgebalanceerde wijnkaart of advies vragen aan het zaalpersoneel.

Reserveren kan op 053/76.80.41 van maandag tot donderdag telkens van 18.00 uur tot 21.30 uur.



Klantendiensten op 'de Ledebaan'

Zin in een schoonheidsbehandeling of een trendy haarsnit?
Professioneel geschoolde leraren en hun cursisten staan voor je klaar.

Schoonheidsinstituut

- Lichaamsverzorging:
ontharen, cellulitis behandeling, behandeling van rug en decolleté, behandeling van de buste, ontspanningsmassage.
- Handverzorging: volledige huid- en nagelverzorging, gelnagels.
- Gelaatsverzorging, make-up advies.
- Voetverzorging.

Voor een afspraak kan je op maandag, dinsdag, woensdag en donderdag tussen 15 en 17u. telefoneren naar: 053/76 92 78

Kappersalon

- Haarverzorging, snit, permanent, kleuring
- Kleurenconsulent

Voor een afspraak kan je op maandag, dinsdag, woensdag en donderdag van 18u tot 22u telefoneren naar: 0476/586 407.



**Kwalitatief onderwijs
voor volwassenen in Aalst.**



Klantendiensten op 'de Welvaart'

Carrosserie

herstellen van plaatwerk en spuiten van carrosseriewerk

Autotechnieken

algemeen onderhoud van voertuigen, opsporen en herstellen van defecten

Lassen

zowel hoek-, plaat- als buislassen

Voor een afspraak kan je op maandag, dinsdag, woensdag en donderdag na 17u. telefoneren
naar: 053/78 70 29 of 0499/517 058



**Kwalitatief onderwijs
voor volwassenen in Aalst.**



Inschrijvingsvoorwaarden Centrum voor Volwassenenonderwijs 'Tanera'

Vermindering van inschrijvingsgeld.

Volgende cursisten betalen **geen inschrijvingsgeld**

- cursisten met een inkomen via maatschappelijke dienstverlening of met een leefloon
- niet-werkende verplicht ingeschreven werkzoekenden die nog geen recht hebben op een wachtuitkering

Volgende cursisten betalen **een verminderde bijdrage** van 0,25 EUR per lesuur (wat overeenkomt met 20 Euro voor een gemiddelde module van 80 lestijden).

- uitkeringsgerechtigde werklozen
- alle cursisten die in het bezit zijn van een van de volgende attesten of die ten laste zijn van een persoon die in het bezit is van een van de volgende attesten:
 - o een attest, uitgereikt door de bevoegde overheid, waaruit arbeidsongeschiktheid van ten minste 66% blijkt;
 - o een attest waaruit het recht blijkt op een integratietegemoetkoming aan gehandicap-ten;
 - o een attest waaruit de inschrijving bij het Vlaams Agentschap voor Personen met een Handicap blijkt;

De volledige lijst van de groepen die beroep kunnen doen op een vermindering van inschrijvingsgeld kan je via onze website www.tanera.be raadplegen

Inschrijvingen

- De inschrijvingsgelden en diverse kosten worden onmiddellijk bij inschrijving geïnd.
- Een inschrijving is persoonlijk en kan dus nooit doorgegeven worden aan derden.
- Wie recht heeft op een vermindering van zijn inschrijvingsgeld, dient de vereiste attesten voor te leggen op het ogenblik van inschrijving. Indien het attest, niet bij inschrijving kan ingediend worden, zal men eerst het inschrijvingsgeld betalen. Als men het attest binnen de 14 dagen indient, zal het inschrijvingsgeld terug betaald worden.
- Inschrijvingen via e-mail, fax of telefoon zijn niet mogelijk. De cursisten moeten zich persoonlijk aanbieden.

Annulatie van inschrijving

- Het inschrijvingsgeld en maaltijdgeld kan terugbetaald worden tijdens de eerste 14 dagen van de cursus. De kosten voor de cursus kunnen nooit terugbetaald worden.
- Om geldig te annuleren biedt de cursist zich tijdens de openingsuren met het originele ontvangstbewijs (getekend inschrijvingsformulier) aan op het secretariaat. De directeur van ons centrum beslist over de geldigheid van de gemotiveerde aanvraag.
- Belangrijk is dus om je stopzetting steeds formeel te melden op het secretariaat van je opleiding. Tot de dag dat je je stopzetting meldt, beschouwen wij je als ingeschreven, ongeacht of je de lessen volgt of niet.