



Prijslijst Ambachtelijk Slager 2011-2012 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 2	€ 80	-	€ 80
Vleeswarenbereiding 3	€ 80	-	€ 80
Vleeswarenbereiding 4	€ 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
---	---