Kwalitatief onderwijs voor volwassenen in Aalst.

Certificaat AMBACHTELIJK SLAGER

- Uitsnijden / uitbenen van het varken — 80
- Uitsnijden / uitbenen van het rund — 80
- Uitsnijden / uitbenen van het kalf — 40
- Uitsnijden / uitbenen van het schaap — 40

worden samen gevolgd

- Winkelklaar maken vers vlees A: varken + rundvlees — 80
- Winkelklaar maken vers vlees B: kalfs, lamsvlees en andere soorten — 40

om de 14 dagen

- Bereiden vers vlees — 80
- Verkoopklare gerechten 1 — 40

om de 14 dagen

- Verkoopklare gerechten 2 — 80

- Vleeswarenbereiding 1 — 80
- Vleeswarenbereiding 2 — 80
- Vleeswarenbereiding 3 — 80
- Vleeswarenbereiding 4 — 80

- Aankoop op voet en geslacht vee — 40
- Beheer en organisatie — 80
- Beheer en organisatie slagerij — 40

certificaat UITSNIJDER / UITBENER

certificaat SPEKSLAGER

certificaat SLAGERSGAST