



Mbo-opleiding Productiemedewerker slagerij (niveau 2, BBL)

Als productiemedewerker slagerij ontvang je elke dag het binnengekomen vlees en de vleeswaren. Het is jouw verantwoordelijkheid om te controleren of het vlees in orde is. Je bewerkt het vlees en zorgt dat het vlees goed wordt bewaard en je maakt vleesproducten die de klant direct kan bereiden. In de opleiding productiemedewerker slagerij krijg je alle kennis mee voor deze baan.

Dit kun je ermee

- Je hebt inzicht in het productieproces en levert daar een positieve bijdrage aan.
- Vleesdelen van rund en varken herkennen is voor jou geen enkel probleem.
- Je kunt vleesdelen van rund en varken bewerken, verwerken verpakken en presenteren.
- Je kijkt kritisch naar het productieproces en draagt verbeterpunten aan.
- Je weet hoe je veilig en schoon moet werken.
- Je bent in staat een goed verkoopgesprek te voeren met verschillende typen klanten.

Dit leer je

- **Productie:**
Herkennen en bewerken van vleesdelen van rund- en varkensvlees. Portioneren, verwerken, verpakken en presenteren van vlees. Verspilling voorkomen.
- **Hygiëne:**
Werkruimte en materialen schoonhouden. Persoonlijke hygiëne.
- **Verkoop:**
Klantbestellingen maken. Presenteren op schaal. Effect van verpakking op productkwaliteit.

- **Ontvangst:**
Correct ontvangen en opslaan van vlees. Beoordelen kwaliteit. Goed reageren bij afwijkingen.
- **Functioneren:**
Werkhouding en instelling. Nederlands en rekenen aan de hand van praktijkvoorbeelden.

Zo ziet jouw opleiding eruit

- **Handen uit de mouwen:**
Bij ons geen hele dagen theorie. Je gaat één dag in de week naar school en de rest van je tijd werk je bij je leerbedrijf. Dit heet leren volgens de beroepsbegeleidende leerweg (BBL).
- **Persoonlijk:**
Wij vinden het belangrijk dat je de aandacht krijgt die je verdient. Je wordt dan ook intensief begeleid door onze docenten en je mentor.
- **Ervaringen uitwisselen:**
Op school krijg je theorielessen en werk je aan praktijkgerichte opdrachten. Zelfstandig en ook in groepjes. Zo wissel je ervaringen uit met andere studenten en leer je veel van elkaar.
- **Leer het van de expert:**
Onze docenten komen uit de praktijk. Zij hebben ervaring met het werken met versproducten en zijn experts op hun vakgebied.

Praktische informatie

Duur:

De opleiding duurt 2 jaar. Heb je werkervaring of de juiste vooropleiding dan rond je de opleiding gemiddeld in 1 jaar af.

Instroommomenten en -eisen:

Kijk voor de instroommomenten op onze website.

Om te kunnen starten met deze opleiding is een afgeronde mbo niveau-1 opleiding of een afgeronde vmbo-, vbo- of lbo-opleiding nodig.

Na aanmelding nemen we contact met je op voor een intakegesprek. Het is mogelijk dat je daarna nog een intake-test taal of rekenen doet. Deze test is om jouw niveau te bepalen, jou een studieadvies te geven en je beter te kunnen begeleiden tijdens jouw opleiding. Kijk voor meer informatie over aanname en intake op www.svo.nl/studenten.

Toetsen en examens:

De kerntaken worden afgerond met één of meerdere theorie- en/of praktijktoetsen. De toetsen Nederlands en rekenen worden centraal afgenomen. Als alle toetsen zijn gehaald, rond je de opleiding af met een eindtoets.

Diploma

Na afronding van de opleiding ontvang je het diploma Medewerker vers (crebonummer 25423).

Locatie:

Kijk voor de locaties waar deze opleiding gegeven wordt op onze website.

Kosten

Kijk voor het uitgebreide overzicht van de kosten op de website.

Subsidies:

Voor werkgevers die een BBL-student begeleiden is er subsidie mogelijk.

Kijk voor meer informatie op www.svo.nl/subsidie

Verder leren?

Je kunt hierna doorstromen naar onze mbo-opleiding Slager (niveau 3).

Inschrijven

Enthousiast geworden? Je kunt je snel en eenvoudig inschrijven via www.svo.nl. Na inschrijving nemen we contact met je op voor een intakegesprek.

www.svo.nl/pmslagerij

Meer informatie

Wil je meer informatie over de mbo-opleidingen van SVO vakopleiding food? Of wil je je meteen aanmelden? Kijk dan op www.svo.nl/pmslagerij of neem contact via 030 275 81 11 of info@svo.nl.