



Over de training

Jaarlijks wordt een training tot Meester worstmaker aangeboden. Deze training bestaat inmiddels 19 jaar en ruim 240 worstmakers hebben het certificaat 'Meester worstmaker' ontvangen. Een jaar lang gaan de deelnemers op het productiebedrijf aan de slag met het toepassen van kennis in de productie van de volgende onderwerpen:

- gegaarde worstsoorten
- gegaarde vleeswaren
- verduurzaamde worstsoorten
- verduurzaamde vleeswaren
- specialiteiten
- specerijen, kruiden en overige additieven

Op zes centrale trainingsdagen komen praktijk en theorie bij elkaar. Instructies, verdieping van theorie, productbeoordelingen en foutenanalyses zijn de rode draad van deze zes dagen. Op deze trainingsdagen worden ook de toetsen afgenomen.

De training combineert theorie en praktijk. De deelnemers gaan onder begeleiding van Paul van Trigt zelf aan de slag met als doel:

- verdieping van kennis en vaardigheden van de worstmakerij en vleeswarenbereiding
- productie van topproducten

Dit levert de training op

Na het volgen van deze training hebben de deelnemers inzicht en kennis en vaardigheden voor:

- kwaliteits- en rendementsverbetering van product en productie
- zelfstandig kunnen oplossen van productieproblemen van het assortiment worst- en vleeswarensorten

De praktijk van de ambachtelijke productie wordt in een bedrijf uitgevoerd waar alle faciliteiten aanwezig zijn om de productieprocessen uit te kunnen voeren. De eindproducten worden tijdens de centrale trainingsdagen sensorisch beoordeeld en geanalyseerd.

Voor wie is deze training bedoeld

Deze training richt zich op de professionele worstmaker die zich verder wil ontwikkelen op het gebied van de productie van worstsoorten en vleeswaren tot het niveau van Meester. Ruime ervaring in de productie van het basisassortiment en het hebben van basiskennis hiervan is een must. Als vooropleiding is minimaal de mbo-opleiding Slager / Slager worstmaker vereist of het certificaat Worstmaker en voldoende praktijkervaring. Ervaren worstmakers zonder aantoonbare vooropleiding hebben een intakegesprek.

Duur

Zes centrale trainingsdagen van 09.00-15.30 en wekelijks minimaal acht productie-uren gedurende circa tien maanden in 2018/2019.

Data en locatie

De training start op verschillende SVO-locaties in Nederland. Bij voldoende aanmeldingen zal deze starten in:

- Rijswijk : september 2018
- Houten : september 2018
- Zwolle : september 2018
- Best : september 2018

Trainer

Deze training wordt gegeven door vakkundige trainers zoals o.a. Paul van Trigt.

Kosten

€ 1250,- exclusief btw.

Aanvullende kosten

Tijdens de training wordt gebruik gemaakt van het boek Charcuterie deel 2'. Deelnemers die dit boek niet in hun bezit hebben, kunnen deze voor aanvang van de training bestellen bij het Expertisecentrum voor het Slagersambacht voor €150,-. Dit kan aangegeven worden bij de aanmelding. Daarnaast zijn de kosten van de productie voor eigen rekening van de deelnemer.

Subsidie

Sovvb verstrekt een subsidie aan deelnemers die aan de voorwaarden voldoen. <https://www.knsnet.nl/sovvb>

Certificaat

Bij succesvol afronden ontvangt de deelnemer een door SVO Lobex en het Expertisecentrum erkend persoonsgebonden certificaat 'Meester worstmaker'.



EXPERTISECENTRUM
**SLAGERS
AMBACHT**

* Over het Expertisecentrum voor het Slagersambacht

Het Expertisecentrum voor het Slagersambacht is sinds 2017 een onafhankelijke stichting voor het behoud van ambacht en vakmanschap in versspecialzaken. Deze stichting is een initiatief van SVO vakopleiding food en de Koninklijke Nederlandse Slagers.

www.svo.nl

Meer informatie

Voor meer informatie, neem contact op met SVO vakopleiding food, telefoon 030 275 81 11 of via e-mail: info@svo.nl. Direct aanmelden voor deze training kan via www.svo.nl.

SVO
VAKOPLEIDING
FOOD