

De job van slager, iets voor jou?

Hoe ziet de job van een slager eruit? Michael Tetros, die de opleiding Slager distributie bij CVO HIK volgde, getuigt vol blijdschap als kersverse slager op zijn nieuwe werkplek.

Michael heeft een slageropleiding van zes maanden gevolgd bij CVO HIK, stage gelopen bij Colruyt Beringen en meteen een vast contract gekregen. “De voordelen van deze opleiding zijn zeker de korte opleidingsperiode, een stageplaats, een diploma en het snel vinden van werk”, aldus Michael.

Behalve het correct verwerken van vlees, haalde hij nog twee andere belangrijke pijlers van de opleiding aan: “We leerden vele dingen, zoals hygiëne. Dat is het belangrijkste op de werkplaats. Het tweede belangrijkste is veiligheid. We leren alle machines gebruiken.”



Hoe ziet zijn dag als slager eruit?

“We leren vers varkens-, runds- en kalfsvlees mengen met kruiden. Elke dag begin ik vers gehakt en chipolataworsten te maken. Daarna verpak ik het en leg ik het in de koeltoeg. We praten ook veel met klanten om hen te helpen”, vertelt Michael over zijn job als slager.

Slager worden, ook iets voor jou?

Op **15 januari 2018** start er een nieuwe opleiding **Slager distributie**, in samenwerking met VDAB. Tijdens deze opleiding, die **14 weken** duurt, leiden ervaren leraren je op tot medewerker in een slagerij van een keten of warenhuis. Je krijgt niet alleen heel wat technische vaardigheden onder de knie zoals versnijden, verwerken en verpakken van vlees en slagerijproducten, maar je leert ook meer over de verkoop en presentatie aan de toonbank.

Meer info over de opleiding Slager distributie vind je op www.vdab.be/opleidingen.

Via deze link kan je de volledige getuigenis van Michael Tetros bekijken:
<https://youtu.be/uKooT7gjTx8>.