

# Ambachtelijk slager worden



Slagerijarbeiders werken dikwijls 's nachts en altijd in de koude van de frigo's. Een mes moet je met precisie kunnen gebruiken, en je loopt steeds het risico om één van je vingers of een pees over te snijden. Je rug lijdt onder het gewicht... Nochtans spreken de slaggers, de versnijders en ook de slachters vol passie over hun vak. In de mate althans dat ze er goed op voorbereid geweest zijn...

Het 'Handboek voor de slager' is meer dan 500 bladzijden dik verdeeld over drie grote hoofdstukken: Vee en vlees (aankopen en versnijden), Charcuterie en Culinaire bereidingen. Over een periode van drie tot vier jaar leren de studenten de karakteristieken van een "vleestype"-koe, weten ze dat "de nieren van een volwassen rund niet voor consumptie geschikt zijn", kunnen ze op basis van de vetkleur het karkas van een schaap onderscheiden van dat van een geit, kunnen ze versnijden volgens het beendergestel van het dier en weten ze

hoe je hesp, paté en salami kan bereiden en bewaren.

Het programma bereidt voor op een ambacht, op een stiel met heel veel facetten. Het probleem is dat er in Brussel al sinds enkele jaren geen secundaire beroepsschool voor slager meer bestaat. Dat zou enerzijds te wijten zijn aan een gebrek aan leerlingen, anderzijds aan de enorme investeringen om de praktijkateliers in overeenstemming te brengen met de FAVV-normen.

## **In Brussel, via een stage-contract of via avondschool**

Wanneer een vijftienjarige Brusselaar “slagerij” wil studeren en niet op internaat wil, is het enige alternatief deeltijds beroepssecundair onderwijs (DBSO) of een stage-contract. Dino Quedo, 25 jaar en ambulante slagersbaas, herinnert zich: “Op het INFAC waren we met vijftien. Driekwart deed stage bij Renmans. We waren maar met twee of drie om dat bij een kleine slager te doen. Ikzelf was hier dichtbij, in de Boucherie Ma Campagne.”

Vanaf 18 jaar kan je ook terecht in het volwassenenonderwijs. In CERIA/COOVI wordt de opleiding georganiseerd door het Instituut Roger Lambion. Ze duurt tweeënehalf jaar en omvat ook twee bedrijfsstages. Directrice Mevrouw Ceuppens preciseert dat haar school “vanaf nu voor de Franse gemeenschap het enige traject is dat in avondschool een cursus slagerij organiseert.” Er zijn 48 inschrijvingen waarvan – ongezien! – tien meisjes die “zoals alle jongens, de kwartieren van de dieren versjouwen.”

De afdeling heeft haar overleven te danken aan de andere afdelingen op de campus, waar “alles in elkaar past”: “Onze leerlingen versnijden vlees of maken marinades voor de praktijkrestaurants van de afdeling Restaurant.” Zij heeft zich ook gewaagd aan een Publiek-Private Samenwerking met Viangro. Het bedrijf ontdekte een probleem met de

leeftijdpiramide van de werknemers: “Alle lijn- en productiechefs bereiken stilaan de pensioenleeftijd. Viangro heeft daarom aan zijn arbeiders de mogelijkheid gegeven om een diploma te behalen, zodat zij de toekomstige vrije posten zouden kunnen overnemen.”

De opleiding wordt georganiseerd in modules waaronder Charcuterie en Management. De leerlingen kunnen de modules à la carte kiezen, maar om zelf een zaak te starten moeten ze wel alle modules gevolgd hebben. Nadien kunnen ze de familiezaak overnemen, op de markt gaan staan of lijnchef worden in de vleesindustrie.