**Beroepen in de voeding sector – Keuzevak voeding hoe maak je het**

* Kwaliteit controleren en zorgen dat er niets mis gaat bij het produceren van voeding H 1.1 en H2)
<https://www.clusius.nl/mbo/voeding-kwaliteit>
* Onderhoud van machines in de voedingsindustrie ( H1.2, H2)
<https://www.clusius.nl/mbo/voeding-technologie>
* Marketing/manager van een supermarkt (H 3.1, 3.3) <https://supermarkt.nl/beroepsopleidingen/>
* Voedingsadviezen geven aan mensen ( H3)

<https://www.roc.nl/default.php?fr=details&id=9076&inst=70>

* Voeding en duurzaamheid/gezondheid H3.3, H4.1)

<https://www.clusius.nl/mbo/voeding-voorlichting>

* Alles leren over kooktechnieken/ de nieuwste manieren van voedselbereiding

<https://www.rocva.nl/MBO-onderwijs/Sectoren/Horeca-Bakkerij-Facilitair/Gespecialiseerd-Kok> ( H4.3)

* Koken voor zorginstellingen ( H3.2)

<https://www.rocva.nl/Cursussen-Trainingen/Horeca-Bakkerij-Facilitair/Koken-en-Gastvrijheid-in-de-Zorg>

* Nieuwe voedingsmiddelen bedenken/trends in voeding ( H 3.3 , H4)

<https://www.clusius.nl/mbo/voeding-technologie>

* Verpakkingen of handige producten bedenken bij voedingsproducten ( H.4)

<https://www.studentum.nl/opleidingen/mediacollege-amsterdam/medewerker-creatieve-productie-152799>