**PM2 Beroepen en Opleidingen BL**

**H2**

**Allround medewerker versindustrie/ Operator versindustrie**

MBO-opleiding, nivo 3. BBl. 1-2 jaar.

Als allround medewerker versindustrie begeleid je medewerkers bij de productiewerkzaamheden. Het is belangrijk om kennis te hebben van kwaliteits eisen, de producten en de machines.Je let op en controleert het productieproces zodat het goed verloopt en de planning gehaald wordt. Je kunt je verder specialiseren in leidinggeven, procestechniek of product/kwaliteit.

<https://www.youtube.com/watch?v=TMOYRQfRlVk&list=PLpzzKmBAMvwRgDV5NPAX0NpgmFjR694Ez&index=53>

<https://www.youtube.com/watch?v=ElCouqJFyjQ&list=PLpzzKmBAMvwRgDV5NPAX0NpgmFjR694Ez&index=175>

**H2**

**Medewerker voeding en technologie/**

MBO-opleiding; 1 tot 2 jaar;BOL, BBL; Niveau 2; sector: voeding

Je gaat aan het werk in de voedingsbranche, waar je allerlei soorten producten bereidt, controleert en verpakt. Je bent aan de slag op verschillende plekken in het productieproces.  
Je werkt via een strakke tijdsplanning en zorgt dat het werk op tijd klaar is.

Je leert alles over het verwerkingsproces van voeding zoals snacks, snoep, taart en sauzen. Je leert hoe je deze producten moet bereiden, verpakken en controleren. Je neemt ook een kijkje in het laboratorium, daar leer je het berekenen van recepturen. Hygiëne en veiligheid zijn belangrijke onderdelen van deze opleiding.

<https://www.youtube.com/watch?v=DWeA1_UKteo>

**H2**

**Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie (Entree crebonr. 23110)**

MBO-opleiding; 1-2 jaar; BOL, BBL; Niveau 1; Sector(en): Voeding en Horeca

Als een assistent horeca, voeding of voedingsindustrie, kan je in verschillende soorten sectoren werken.Denk hierbij aan de voedings- en mengvoederindustrie of bij bedrijven in de sector brood en banket of in de horeca.  
  
In de horeca kun je als assistent horeca, voeding of voedingsindustrie, aan de slag in een restaurant, café, fastservice-bedrijf, catering of een kiosk met voedingsmiddelen. Ga je aan het werk in de brood en banket sector? Denk dan aan een groot- of kleinbedrijf met een ambachtelijke brood en banketbakkerij.

Bij de opleiding assistent horeca, voeding en voedingsindustrie staat hygiëne op de eerste plaats! Je werkt met voedsel en zult daarom extra voorzichtig moeten zijn. Je leert daarom hoe je de keuken, maar ook de keukengereedschappen, schoon en netjes houdt. Andere leerpunten die aan bod komen tijdens je studie zijn het bewerken en verwerken van voedingsproducten.

<https://www.youtube.com/watch?v=vc7aYVZFQPo>

**H4**

**Medewerker voeding en technologie**

MBO-opleiding: nivo 2, BOL, BBL opl. 1-2 jaar

Je gaat aan het werk in de voedingsbranche, waar je allerlei soorten producten bereidt, controleert en verpakt. Je werkt op verschillende plekken in het productieproces.  
Je werkt via een strakke tijdsplanning zodat het werk op tijd klaar is.

Je leert alles over het verwerkingsproces van voeding zoals snacks, snoep, taart en sauzen. Je leert hoe je deze producten moet bereiden, verpakken en controleren. Je neemt ook een kijkje in het laboratorium en leert over berekenen van recepten. Hygiëne en veiligheid zijn een belangrijk onderdeel van deze opleiding.  
<https://www.youtube.com/watch?v=DWeA1_UKteo>

**H5.1**

**Bedrijfsleider vers / teamleider vers**

MBO-opleiding;1 tot 2 jaar; BBL; Niveau 4; sector Versindustrie

De opleiding Bedrijfsleider vers is bedoeld voor medewerkers die hun ondernemer ondersteunen en meer willen leren over kwaliteitsmanagement, personeelsmanagement, financieel management en marketing. De opleiding sluit aan op de praktijk en biedt medewerkers de kans om een mbo-diploma op niveau 4 te behalen.  
  
Je bent in de versspeciaalzaak of supermarkt de rechterhand van de ondernemer en je kunt meedenken. Verder houd je de ondernemer scherp en kun je de dagelijkse gang van zaken overnemen.

<https://www.youtube.com/watch?v=KRP_eWUsVSI>

**H5**

**Logistiek medewerker.**

Nivo 2, BOL/BBL

Je werkt in een groot magazijn of warehouse waar goederen (spullen) opgeslagen zijn, die uit het buitenland komen. Jij helpt bij het lossen, maar zet ook bestellingen klaar voor vertrek. Ook houd je de voorraad bij.

<https://www.youtube.com/watch?v=2L8eyRkKtpE> (erg leuk filmpje! Gaat meer over distributie)

**H5**

**Medewerker agrohandel en logistiek**

MBO-opleiding;1 tot 2 jaar;BOL, BBL; Niveau:2; Sector(en): Groen en Agrarisch

Beroepsbeeld: waar werk je en wat doe je?

Je zal meestal aan het werk gaan in grote hallen en/of opslagruimtes van groothandelaren. Hier krijg je te maken met allerlei soorten producten; bloemen en planten, maar ook groente en fruit. Jij bent als medewerker verantwoordelijk voor het verkoop-klaar maken van de producten.

Je leert over het bewerken, verpakken en bewaren van versproducten. Daarbij leer je hoe je deze producten kunt opslaan om ze vervolgens weer te transporteren, met behulp van computersystemen.

<https://www.youtube.com/watch?v=elkFQ6Br5P4>

**H5.**

**Logistiek medewerker**

**Richting binnen: Logistiek Medewerker**

MBO-opleiding; 2 jaar; BOL, BBL; Niveau 2; sector Logistiek

Uitvoerende taken, zoals het lossen, controleren, inslaan, stickeren, sorteren en ompakken van goederen zijn de werkzaamheden van een logistiek medewerker.   
Verdere werkzaamheden kunnen zijn het verzendklaar maken van goederen, orderverzamelen, (ver)plaatsen van goederen en het beheer van opgeslagen goederen. Geautomatiseerde systemen zijn je werkterrein waarin je gebruik maakt van interne transportmiddelen.

<https://www.youtube.com/watch?v=9f11-J2NbkM>

<https://www.youtube.com/watch?v=aZfE6xnhe8A>