**PM2 Beroepen en Opleidingen KL / GL**

**H 2 en 5**

**Vakexpert voeding en voorlichting**

MBO-opleiding, nivo 4, BOL/BBL 3-4 jaar.

Binnen het bedrijf waar je gaat werken ben je verantwoordelijk voor de bereiding van voedingsmiddelen. Je zorgt voor de kwaliteit, voedselveiligheid en denkt mee over de beste manier van verpakken. Je kent de regels en zorgt dat deze altijd worden toegepast. Jij bent dé professional op het gebied van voeding. Naast je werkzaamheden draag je je kennis ook over aan anderen. Bijvoorbeeld door presentaties te geven bij bedrijven of scholen.

Bij deze opleiding leer je alles over ons voedsel. De kwaliteit, veiligheid en levensmiddelenleer wordt je geleerd en je verdiept je in de productie. Je leert ook over de sociale, maatschappelijk en culturele belangen van eten en drinken.

<https://www.youtube.com/watch?v=Toz2xaKNdik>

**H 2.5**

**Kwaliteitscoördinator (laborant)/ vakexpert voeding en kwaliteit**

MBO nivo 4.

Als kwaliteitscoördinator werk je bij bedrijven die voedingsmiddelen produceren. Hierbij kun je denken aan melkfabrieken, visfabrieken en de vleeswarenindustrie.

Je werkt binnen de kwaliteitsdienst en het laboratorium. Ook komt het voor dat je als controleur van de voedsel en warenautoriteit op locatie werkzaam bent.

Je neemt monsters van voedingsproducten in verschillende fasen van het proces binnen het bedrijf waar je voor werkt. Vervolgens analyseer je de monsters en voer je kwaliteitscontroles uit. Verder doe je onderzoek naar verbeteren van het product. Hier schrijf je een onderzoeksverslag van. Daarnaast spreek je medewerkers aan op hun gedrag als de kwaliteit van de producten hierdoor in gevaar komt.

<https://www.youtube.com/watch?v=83svbdXjckQ>

**H 2**

**Vakexpert voeding en kwaliteit**

MBO-opleiding; 3 tot 4 jaar; BOL, BBL; Niveau:4

Als vak expert ben jij verantwoordelijk voor de kwaliteit van voedingsproducten. Je test deze producten en analyseert de uitkomsten. Bij problemen reageer jij accuraat. Je zorgt dat de apparatuur die je gebruikt in goede staat is en zorgt dat dit zo blijft.

Je leert alles over voedingskwaliteit en -veiligheid. Je leert hoe je een monster afneemt en hoe je deze kunt onderzoeken. Het onderzoek en de metingen worden gedaan met verschillende machines/apparatuur, hoe je deze bestuurt leer je ook tijdens deze opleiding.

# H 2

# Vakexpert voeding en technologie

MBO-opleiding; 3 tot 4 jaar; BOL, BBL; 4; sector: voeding

Je gaat aan het werk in de voedselindustrie. Hier bereidt je de productbereiding voor en help je ook mee aan het maken van een product. Je zorgt dat dit allemaal gebeurd aan de hand van voedselveiligheid. Je denkt ook mee over hoe deze processen kunnen worden verbeterd. Je werkt veel met anderen samen en geeft leiding waar nodig. Je waarborgt de veiligheid te alle tijden en voorkomt besmettingsbronnen.   
Daarnaast voer je onderzoeken uit en geef je voorlichting over je bevindingen.

Je wordt tijdens deze opleiding meegenomen in het voedingsproces. Je leert alles over voedselkwaliteit, levensmiddelenleer en voedselveiligheid. Je leert hoe je deze producten moet testen op kwaliteit. Je weet aan het eind alle eisen die gelden rond voedselkwaliteit in het hele productieproces.

<https://www.youtube.com/watch?v=aH99eyfRfAo>

**H 2.6 en 5.1**

## SVO vakopleiding food

# Generation Food

MBO-opleiding; 3 jaar; BOL; Niveau 3-4; sector Horeca

In de opleiding Generation Food leer je alles van en over food maar ook over de wereld er om heen. Van de consument en zijn koopgedrag, tot aan processen en leidinggeven binnen bedrijven. Een basis aan bewerkingsvaardigheden, bereiding en presentatie van producten is daarbij belangrijk. Verder ga je aan de slag met marketing, trends in food en ondernemingsplannen.  
Onze opleidingen sluiten goed aan op de praktijk Je gaat vier of vijf dagen per week naar school en doet praktijkervaring op tijdens je stages.

### Opleidingsinhoud

**Jaar 1 - Kijkje in de keuken**  
Het eerste jaar is een gemeenschappelijk basisjaar en neem je iedere week een kijkje bij een ander bedrijf.

**Jaar 2 - Vakmanschap of leidinggeven**  
Wil je specialist in food worden? Dan kun je kiezen voor de richting Allround Food Expert. Of wil je manager worden van een fastservicerestaurant of nieuwe startup? Dan is de richting Food, Hospitality & Leadership echt wat voor jou.  
**Jaar 3 - Eigen baas of manager**  
Droom je van een eigen zaak? Dan studeer jij af als Food Ondernemer (kwalificatie 25165 – Vakman-ondernemer). Als wil je een baan als leidinggevende in een restaurant of op een foodafdeling? Dan studeer je af in de richting Food Management (kwalificatie 25160 – Leidinggevende team/afdeling/project).

<https://www.youtube.com/watch?v=NeYeHcmwrS8>

**H 5.1**

**1e medewerker fastservice**

MBO-opleiding; 1 tot 2 jaar; Leerweg: BBL; Niveau 3; Sector(en): Horeca, voeding

Snelheid, gemak en kwaliteit: daar draait het in de fastservice om. Deze sector bestaat uit on¬der andere fastservicerestaurants, cafetaria’s, lunchrooms, pannenkoekenrestaurants, broodjeszaken en pizza afhaal- en bezorgbedrijven.  
  
Als 1e Medewerker ben je de rechterhand van je manager of misschien wel de manager in opleiding. Je geeft leiding aan een team, coacht je collega’s en zorgt dat de regels in het bedrijf worden nageleefd. Kortom: jij zorgt dat alle werkzaamheden soepel verlopen en dat gasten optimaal worden bediend.

**H 5**

**Vakbekwaam medewerker agrohandel en logistiek**

MBO-opleiding, nivo 3, BOL/BBL, 2-3 jaar

Je kunt aan het werk gaan bij (groothandel) bedrijven in de vers industrie. Je zorgt dat de producten die binnen komen goed worden opgeslagen, gecontroleerd zijn en opnieuw verpakt worden voor het volgende transport.

Tijdens de opleiding leer je ten eerste met welke producten je te maken krijgt. De temperatuur, ruimte en de juiste verpakking zijn belangrijke onderdelen waar je rekening mee moet houden. Je leert ook hoe je transport klaar zet en hoe je leiding kunt geven aan je collega’s.

<https://www.youtube.com/watch?v=na1_hp6xxeg>