

Word jij Young Food professional?

Food, Life & Innovation

Wat eet jij eigenlijk? Hoe is dat precies gemaakt? Waar komt jouw voedsel vandaan en hoe komt het uiteindelijk op jouw bord terecht? Weet je ook of het gezond voor je is? Dit en nog veel meer leer je tijdens de mbo-opleiding Food, Life & Innovation bij Terra MBO. Na je opleiding ben je een eerste klas Young Food Professional. Maak jij van voeding en lifestyle je werk?

Food, Life & Innovation



**Vanaf de bron
tot op je bord**



Alles bij deze opleiding heeft te maken met voedsel, milieu en gezondheid.



Bezig met de praktijk

Met de opleiding Food, Life & Innovation bij Terra MBO leer je alles over voedsel, vanaf de bron tot dat het op je bord ligt. Alles bij deze opleiding heeft te maken met voedsel, smaak, beleving, milieu en gezondheid. Dit leer je vooral in de praktijk. Daarom vindt deze opleiding veel buiten de school plaats. Je bezoekt allerlei bedrijven, zoals voedselverwerkingsbedrijven, agrarische bedrijven, de verpakkingindustrie, maar ook ziekenhuizen of verzorgingstehuizen. Je voert praktijkopdrachten uit met vragen van deze bedrijven.



Aan de slag als expert

Na het afronden van de opleiding Food, Life & Innovation krijg je het diploma Vakexpert Voeding & Voorlichting (niveau 4). Hiermee kun je veel kanten op. Denk aan: voedingsvoorlichter, gezondheidscoach, voedingsdeskundige, voedingsinkoper, marketingmedewerker, logistiek manager en nog veel meer. Natuurlijk hangt dit af van je keuzes tijdens je opleiding. Voor jezelf beginnen met een eigen bedrijf? Ook dan sta je na deze opleiding sterk in je schoenen. Ten slotte kun je ook kiezen voor een vervolgopleiding op hbo-niveau.

Er is veel werk in de wereld van voeding en voorlichting. Pak jij je kans?





Na de opleiding weet je

- welke reis voedsel maakt vanaf de bron tot op je bord;
- welke invloed voeding op je gezondheid heeft;
- hoe je voorlichting kunt geven over voeding;
- welke trends er zijn op het gebied van voeding;
- hoe ingrediënten en producten geteeld en gemaakt worden op boerderijen en in fabrieken;
- alles over verschillende grondstoffen en hoe je deze kunt gebruiken voor een smakelijke maaltijd of een bijzonder ingrediënt;
- hoe je tijdens en na het productieproces de kwaliteit van voeding kunt controleren;
- wat je kunt doen om voedselverspilling tegen te gaan;
- welke gevolgen het maken en vervoeren van voedsel heeft voor het milieu en hoe dat beter kan;
- de rol van reclame en marketing, zoals de verpakking en fotografie.

Food, Life & Innovation



Leren doe je ook in de praktijk. Jij gaat langs bij bedrijven in de wereld van voeding.

Ga aan de slag als voedingsvoorlichter, gezondheidscoach, voedingsinkoper en meer

Vanuit niveau 4 kan je ook doorstromen naar het hbo.

Food, Life & Innovation



Jij geeft straks professionele voorlichting over voeding & gezondheid

Meer informatie

www.wordfoodprofessional.nl
info@mboterra.nl

