**Helicon Voeding en welzijn**

Proeve van Bekwaamheid

Fijn dat u interesse heeft in het faciliteren van een Proeve van bekwaamheid van examenstudenten van de opleiding Voeding en welzijn. Tijdens deze Proeve laten zij in de praktijk zien wat ze de afgelopen jaren hebben geleerd en zij klaar zijn om gediplomeerd te worden. Middels deze brief willen we u informatie geven over wat het meewerken aan deze Proeve voor u, als bedrijf, betekent.

## Eisen examenlocatie

De examenlocatie is een bedrijf/omgeving waar alle opdrachten uit het examen uitgevoerd kunnen worden.

Aanvullende eisen aan de examenlocatie:
- Het bedrijf draagt zorg voor de productie, verwerking en verkoop van het product.
- Het bedrijf heeft rechtstreeks contact met klanten/consumenten.
- Met een voorlichtingsproject binnen het bedrijf worden klanten geadviseerd welke rol het product speelt in een gezonder of duurzamer voedselpatroon.

## Thema’s

De daadwerkelijke opdrachten worden pas uitgereikt aan de student als deze toelaatbaar is voor de Proeve. Dit wordt tijdig kenbaar gemaakt door de examencommissie van de school. Hieronder staan de opdrachten globaal in twee thema’s uitgelegd.

### Thema 1

De student werkt volgens protocol en bedrijfsrichtlijnen mee aan de productie van het voedselproduct. Hij/zij draagt zorg voor de kwaliteit en veiligheid van het voedsel door de werkzaamheden uit te voeren volgens de kwaliteitseisen en richtlijnen voor voedselveiligheid. De student verzorgt een bedrijfsrondleiding voor de examinator waarbij hij/zij aantoont hoe het bedrijf op een veilige manier kwalitatief voedsel produceert en bespreekt de verbetermogelijkheden.

### Thema 2

De student zet binnen het bedrijf een voorlichtingsproject op om advies te geven over het voedselproduct aan de klant. In het project moet aandacht zijn voor het gezonder of duurzamer maken van het voedingspatroon van de klant, en doet de student een klantonderzoek. De student werkt projectmatig en bewaakt de projectdoelen en -resultaten door goed te plannen en organiseren. Door af te stemmen en samen te werken met de bedrijfsleider, collega’s en (externe) deskundigen.

Bij een voorlichting kan gedacht worden aan;

* Medewerkers van een cateringbedrijf voorlichten over een nieuw product dat goed past binnen een gezond of duurzaam voedingspatroon.
* Klanten van een chocolaterie voorlichten over een bepaald (duurzaam/gezond) product uit het assortiment.
* Een interactieve voorlichting aan kinderen van een basisschool, gericht op gezonde voeding.

# Details

### Wanneer

Voorbereiding: **6 mei t/m 7 juni** (vijf weken).
Praktijkexamen: één dagdeel gepland in de periode **3 t/m 21 juni**
Herkansingen: **24 t/m 28 juni**

### Verwachtingen examenlocatie

* Tijdens de Proeve is meewerken in het primaire proces niet de hoofdtaak van de student. Het is wel belangrijk dat de student inzicht krijgt in het productieproces..
* Student ondersteunen bij het uitvoeren van het voorlichtingsproject.
* Wekelijks de voortgang met de student bespreken.
* Tijdens het praktijkexamen een gecommitteerde aanleveren.
	+ Een gecomitteerde is nodig om te beoordelen of er volgens de richtlijnen van het bedrijf gewerkt wordt en beoordeelt mee tijdens het praktijkexamen.
	+ Dit is één dagdeel in de periode van 3 t/m 21 juni.
	+ De stagebegeleider mag **niet** de gecommiteerde zijn.
* Tijdens het praktijkexamen moet de student een presentatie geven over haar voorlichtingsproject aan de opdrachtgever (stagebegeleider), deze moet hiervoor beschikbaar zijn.

###

### Verwachtingen student

* Student werkt het merendeel van de tijd aan het voorlichtingsproject. De student mag hier, in samenspraak met het bedrijf, ook (gedeeltelijk) thuis aan werken.
* Student werkt een aantal dagen mee in de productie om deze te ervaren en te kunnen zien hoe er voedselveilig wordt gewerkt.
* Student werkt zelfstandig, zonder de hulp van school, maar met collega’s.