



Groenhorst College

Jouw feestje

Als toekomstig food operator, voedselkundige of food stylist, maak jij het verschil. Je bent in staat om eigenwijs en trendgevoelig vorm te geven aan nieuwe levensmiddelenproducten. Je speelt met je producten handig in op nieuwe trends. Rond de feestdagen laat jij je misschien extra inspireren en verras je de branche met speciale kerstkransen, paaseitjes, pepernoten, moederdagbonbonnetjes of vaderdagcola. Je stimuleert het winkelpubliek om jouw producten te blijven kopen en verleidt ze om daarvoor terug te komen naar de winkel. Maar mogelijk ben jij ook degene die ervoor zorgt dat mensen gezond en wel van al dat moois kunnen genieten. Want voedsel moet natuurlijk wel veilig zijn. Jouw werk, jouw feestje.

Waar?

Locatie Ede Niveau 1, 2, 3 en 4 (BOL & BBL)
0318 67 53 00
info.ede@groenhorstcollege.nl

Locatie Almere Niveau 1, 2, 3 en 4 (BOL & BBL)
036 547 72 00
info.almere@groenhorstcollege.nl

Meer weten?

Kom naar de open dagen (data op website)
Bezoek onze website
(www.groenhorstcollege.nl)
Neem telefonisch contact met ons op
Maak een persoonlijke afspraak

short story

Het Groenhorst College maakt deel uit van de aeres groep. De aeres groep verzorgt:

- Praktijkonderwijs
- Voorbereidend Middelbaar Beroepsonderwijs (VMBO)
- Middelbaar Beroepsonderwijs (MBO)
- Hoger Beroepsonderwijs (HBO)
- Cursus- en contractonderwijs

Good Food

mbo food

food = good



GH-GF-FOOD-FOLDER, JULI 2010

Happy and healthy Eten en drinken zijn noodzakelijk voor onze gezondheid maar ook voor ons gevoel van geluk en voldoening. Verantwoord, evenwichtig, gezond en aantrekkelijk eten en drinken maakt mensen gelukkiger. Dat kan zijn omdat het caloriearm, supergezond, leuk om te zien, lekker om te proeven, trendy, beproefd ouderwets of gewoon noodzakelijk is.

100% jij En daar werk jij aan mee tijdens je opleiding en later als je levensmiddelen ontwerpt, produceert of controleert. Als je produceert, werk je met je hoofd en je handen, als je ontwerpt krijgen je creatieve ambities de ruimte en als je controleert je gevoel voor detail en nauwgezetheid. Kwaliteit en creativiteit? 100% jij. Dat maakt het verschil.

Good Food

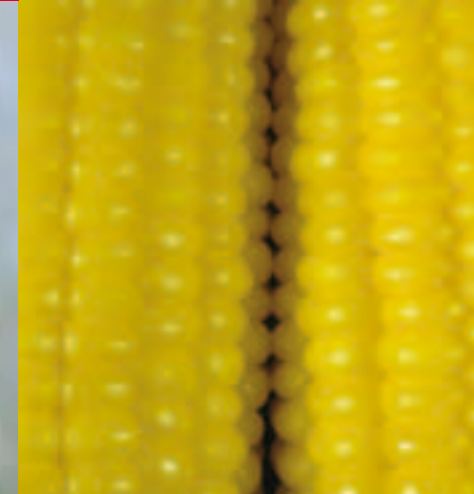
food

That's the question De vraag is steeds: wat moet je nu en in je latere werk weten en kunnen? Het antwoord op die vraag is de sleutel van de opleiding. Je leert algemene vaardigheden en beroepsvaardigheden waar je straks echt iets aan hebt. Maar niet alleen het antwoord zelf is belangrijk. De manier waarop je het vindt en de dingen die je ermee doet, maken dat je uiteindelijk creatief en oplossingsgericht leert denken en werken.

Working Apart together (W.A.T) Omdat je later ook niet altijd alleen werkt, leer je tijdens je opleiding al samenwerken. Zo leer je van elkaar en maak je jezelf en anderen sterker door kennis, kunde en talenten onderling uit te wisselen. W.A.T. maakt dat je binnen een groep oplossingen leert vinden. Je wordt daarbij begeleid door een docent.



Proost Kies jij voor MBO Foods? Dan kies je niet alleen voor een veelzijdige opleiding maar ook voor een verantwoorde toekomst. Waarom? Omdat de aandacht voor gezond en lekker voedsel toeneemt en dat komt mooi uit. Er is volop aandacht voor het ontwikkelen, produceren en vormgeven van inlandse en buitenlandse foods met behulp van een oneindige reeks grondstoffen. Als je niveau 4 van het MBO met succes afsluit, kun je ook kiezen voor het HBO (Hoger Beroepsonderwijs). Proost. Op een succesvolle toekomst.



surf to the future
www.goodfood.nu



Fun?

Your own peanutbutter

w.a.t.

working apart together