



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

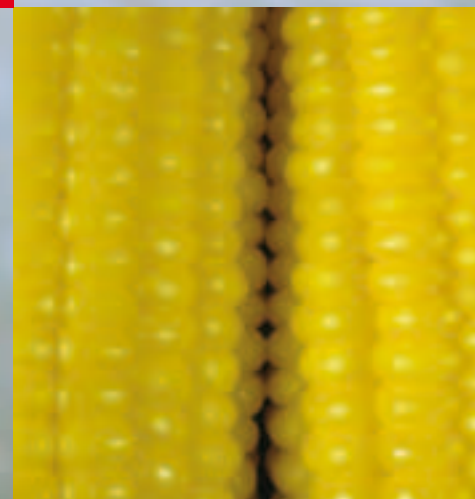
food

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

Feiten op een rijtje

De studie

De theoretische leerstof is beroepsgericht en algemeen vormend. Materialenkennis en praktijkvorming zijn beroepsgericht.

Excursies

Meerdere excursies van een dag.
Buitenlandstages indien mogelijk.

Zelfstudie of huiswerk

Leren.
Uitwerken van opdrachten.
Maken van werkstukken.
Opzetten en uitvoeren van projecten.

Externe praktijktraining

Een aantal dagen per jaar.

Beroepspraktijkvorming (BPV)

Circa 100 dagen stage per jaar inclusief blokstages.
Soms zijn er mogelijkheden voor een stage in het buitenland.

Beperkingen die leren en werken lastig maken

Het Groenhorst College heeft mogelijkheden waar je zelf misschien niet aan denkt en die misschien wel passend zijn voor jou. Neem contact met ons op.

Verder met je MBO-diploma

In het derde en het vierde leerjaar van niveau 4 kun je kiezen voor een specialisatie in de richting van jouw voorkeur. Je kunt met je diploma aan het werk of door naar het HBO.

Kosten

Tot en met je zeventiende jaar ben je geen lesgeld verschuldigd aan de overheid. Daarna heb je recht op studiefinanciering. Er zijn kosten voor boeken, dictaten, kopieën, excursies, externe praktijktraining, verzekering en materialen. Kijk op: www.groenhorstcollege.nl. Daar vind je meer informatie. Je kunt ook telefonisch contact met ons opnemen.

Aanmelden

Gebruik het formulier dat bij deze brochure hoort. Om jou op een goede manier te kunnen plaatsen in de opleiding, is het gewenst om je vóór **1 april** aan te melden.

Locatie Ede

Zandlaan 31
Postbus 352
6710 BJ Ede
0318-675300
info.ede@groenhorstcollege.nl
Niveau 1, 2, 3 en 4 (BOL&BBL)

Locatie Almere

Heliumweg 1
Postbus 60080
1320 AB Almere
036 547 72 00
info.almere@groenhorstcollege.nl
Niveau 1, 2, 3 en 4 (BOL&BBL)

Locatie Emmeloord

De Balkan 16
Postbus 4
8300 AA Emmeloord
0527 256400
info.emmeloord@groenhorstcollege.nl
Niveau 1, 2, 3 en 4 (BOL&BBL)

MBO Food

Good Food

Inhoud van de opleiding

Er wordt praktijkgericht gewerkt. De meest recente ontwikkelingen, wet- en regelgevingen op het gebied van voeding vind je terug in de theoretische lesstof en in de praktijklessen. De school beschikt over in- en externe praktijkfaciliteiten en stageplaatsen voor beroeps- en bedrijfsgericht onderwijs. En er is aandacht voor je algemene ontwikkeling. Denk bijvoorbeeld aan bedrijfsvaardigheden, computervaardigheid, marktverkenning, verkooptechnieken en taalvaardigheid.

Vooropleiding en intake

Je kunt MBO Food doen na het Voorbereidend Middelbaar Beroepsonderwijs (VMBO) of na een vooropleiding op een vergelijkbaar niveau. Vóór we je toelaten op de opleiding, is er eerst een (intake)gesprek. Tijdens dat gesprek kun jij vertellen waarom je voor deze opleiding kiest en kan de school uitleggen wat ze jou te bieden heeft en wat er van jou wordt gevraagd.

Meer over de BOL en BBL

MBO Food wordt aangeboden op de niveaus 1, 2, 3 en 4 van de Beroepsopleidende leerweg (BOL) en Beroepsbegeleidende leerweg (BBL).

BBL

Je hebt een arbeidsovereenkomst met een omvang van 3 dagen per week en voor minimaal 120 dagen per jaar bij een , voor de opleiding die je wilt volgen, erkend opleidingsbedrijf dat voorkomt in het register van Aequor en je gaat 1 dag per week naar school.

BOL

Ongeveer de helft van het jaar ben je op school. De andere helft volg je BPV. Je kunt dat stage noemen maar binnen het MBO praten we over Beroepspraktijkvorming (BPV). Soms zijn blokstages mogelijk. Informeer daarnaar bij je eigen locatie. De BOL-leerbedrijven zijn door Aequor gecertificeerd. Binnen de BOL niveau 4 MBO Food zijn er opnieuw keuzemogelijkheden (differentiaties). Zo kun je dus kiezen voor de inhoud van leerstof en werk waar je zelf het meest aan hebt.

Toelating en resultaat

Niveau 1: Assistent voeding (BOL & BBL)

Welkom zonder diploma.

- De opleiding duurt één jaar.
- Met je diploma kun je aan de slag in de voedingsbranche of door naar niveau 2.

Niveau 2: Voedingsoperator (BOL & BBL)

Welkom met

- > Het diploma VMBO basisberoepsgerichte leerweg.
- > MBO diploma Assistent voeding niveau 1.
- De opleiding duurt twee jaar.
- Met je diploma kun je aan de slag in veel bedrijven binnen de voedingsbranche of door naar niveau 3.

Niveau 3: Allround voedingsoperator (BOL& BBL)

Welkom met

- > VMBO diploma (kaderberoepsgerichte, gemengde of theoretische leerweg).
- > MBO diploma Voedingsoperator niveau 2.
- > Drie jaar HAVO met overgangsbewijs naar HAVO 4.
- De opleiding duurt drie jaar.
- Met je diploma kun je aan de slag in veel bedrijven binnen de voedingsbranche of door naar niveau 4.

Niveau 4: Voedingspecialist (BOL)

Welkom met

- > VMBO diploma (kaderberoepsgerichte, gemengde of theoretische leerweg).
- > Drie jaar HAVO met overgangsbewijs naar HAVO 4.
- > MBO diploma Allround voedingsoperator niveau 3.
- De opleiding duurt vier jaar.
- Met je diploma kun je aan de slag als specialist, manager of coördinator in vrijwel alle bedrijven binnen de voedingsbranche of door naar het HBO.

De beroepsniveaus

> Niveau 1: Assistent voeding

Je werkt samen met een leidinggevende collega en helpt over de hele linie een handje mee.

> Niveau 2: Voedingsoperator

Je werkt samen met een leidinggevende collega en kunt zelfstandig veel van de minder ingewikkelde dagelijkse werkzaamheden uitvoeren.

> Niveau 3: Allround voedingsoperatoroperator

Je werkt zelfstandig en bent op de hoogte van alles wat nodig is voor de uitvoering van alle dagelijkse werkzaamheden en processen.

> Niveau 4: Voedingspecialist

Je werkt zelfstandig, bent op de hoogte van alles wat nodig is voor de uitvoering van alle dagelijkse werkzaamheden maar je kunt ook leidinggeven en managementtaken uitvoeren.

Inhoud en diplomering

Competenties

Welke opleiding je ook kiest, je werkt altijd met competenties. Competenties zijn een combinatie van kennis, vaardigheden en houding rond een thema of vakgebied. Dat kan om theoretische kennis of praktische vaardigheden gaan die je op school aanleert, maar ook om zaken die je leert door bijvoorbeeld werkervaringen of eerdere opleidingen. Voorbeelden: vakantiewerk bij een supermarkt, horecabedrijf of hamburgergigant. Ervaring met klanten, klantadvies en klachtenafhandeling. Een cursus DTP vormgeving. Een cursus startende ondernemer of computervaardigheid. Ervaring met productpresentaties. Aantoonbare maatschappelijke vorming. In de opleiding zijn algemene vorming, communicatie, computergebruik en culturele vorming ook competenties. De ontwikkeling van je competenties wordt vastgelegd in een prestatiedossier.

Prestatiedossier (of portfolio)

Een prestatiedossier is een overzicht van de kennis, vaardigheden en ervaringen die je opdeed en op schrift stelde. Waar nodig laat je elke verworven competentie bevestigen door docenten, stagebegeleiders, praktijkdocenten of anderen die met jou samenwerkten en kunnen beoordelen of je de bedoelde vaardigheid daadwerkelijk voldoende beheerst.

CKS

Leren en studeren via het verwerven van competenties noemen we leren en studeren in een competentiegerichte kwalificatiestructuur (CKS).

Proeve van Bekwaamheid

Als je met je prestatiedossier voldoende verworven competenties rond een thema of vakgebied kunt aantonen, kun je over dat thema of vakgebied een Proeve van Bekwaamheid afleggen. Een Proeve van Bekwaamheid gaat over meerdere competenties en over het totaal van de kennis en vaardigheden die je daarbij opdeed. Theoretische kennis, presentatie en praktische testen en opdrachten kunnen dus deel uitmaken van zo'n proeve. Er zijn Proeven van Bekwaamheid die je in de beroepspraktijk aflegt en die de school samen met jouw stagebegeleider of werkgever beoordeelt.

Elke Proeve van Bekwaamheid die je goed doet, levert je een bewijsstuk op. Al die bewijsstukken tellen mee voor je einddiploma en blijven ook op zichzelf van waarde.

Voordelen

Leren en praktijk gaan samen. Je bent voorbereid op de arbeidspraktijk van alledag. Je hoeft niet in een keer alles uit de kast te halen tijdens een eindexamen maar kunt je energie verdelen. Je haalt tijdens de hele opleiding bewijsstukken die aantonen wat je al kunt en die waardevol blijven.

Diploma

Je krijgt je diploma als je voldoende uren praktijkonderwijs volgde, voldoende praktijkhandelingen uitvoerde, goed functioneerde, alle Proeven van Bekwaamheid afsloot met voldoende resultaat en hebt voldaan aan de opleidingseisen voor Nederlands, Engels, rekenen, leren-loopbaan-burgerschap en de wettelijke beroepsvereisten.

Meer over beroepspraktijkvorming (BPV)

Ervaringen die je in de beroepspraktijk opdoet, tellen mee voor je studie. We noemen dit beroepspraktijkvorming (BPV). Ze maken deel uit van je prestatiedossier.

Duur en vergoeding

- **BOL:** Circa 100 stagedagen per jaar; dit kan zijn twee dagen per week of blokstages van meerdere weken.
Je loopt stage met eventueel een persoonlijke vergoeding.
- **BBL:** Minimaal drie dagen BPV per week met arbeidsovereenkomst.

Voorwaarden en regels voor beroepspraktijkvorming (BPV)

Het bedrijf of de instelling moet:

- Een erkend opleidingsbedrijf zijn voor de opleiding die je volgt, dat is opgenomen in het BPV register van Aequor (kijk op www.aequor.nl of op www.stagemarkt.nl).
- Werk bieden dat past bij je opleidingsniveau.
- Voldoende begeleiding geven.

Er is een praktijkovereenkomst getekend door:

- Jou (of je ouders of verzorgers als je minderjarig bent).
- Het opleidingsbedrijf.
- Het Groenhorst College.
- Aequor (alleen bij BBL).

De BPV is voldoende als je:

- Het aantal afgesproken werkdagen aanwezig bent geweest.
- Voldoende (verschillende) praktijkhandelingen hebt uitgevoerd.
- Persoonlijk goed hebt gefunctioneerd.

De school zorgt voor een geschikt BPV-bedrijf.

Good
Food