GRATIS OPLEIDINGEN

Voor leerkrachten, TA, TAC, directie · 2022 - 2023

ALIMENTO

Gratis opleidingen

Alimento organiseert een brede waaier aan opleidingen voor leerkrachten. Zo blijf je op de hoogte van de laatste trends en evoluties in je vakgebied.

Voor bepaalde opleidingen zoals banketbakkerij, chocoladebewerking, productie- en procestechnologie heeft Alimento een apart aanbod en organiseert ook workshops voor leerlingen.

Adviseur onderwijs
Geert Van Bever
- geert.van.bever@alimento.be
- 0473 79 60 94

Adviseur bakkerij
Jan Vanderghote
- jan.vanderghote@alimento.be
- 0476 62 35 96

Inschrijvingen
Martine Bourgeois
- martine.bourgeois@alimento.be
- 02 528 89 32 / 0472 25 04 20

Inschrijvingen bakkerij-opleidingen
Vera Viaene
- vera.viaene@alimento.be
- 0473 79 60 94

Alle opleidingen en workshops vind je met hun gedetailleerde omschrijving terug op www.alimento.be/opleidingen

Inschrijven

Inschrijven voor de opleidingen van Alimento kan enkel schriftelijk via onze website www.alimento.be/opleidingen. Opgelet: een inschrijving is pas definitief nadat je een bevestiging hebt ontvangen.

Annuleren van een inschrijving kan enkel schriftelijk, tot één week voor de start van de opleiding.

Is een deelnemer afwezig zonder geldige annulering?

- Bij een gratis opleiding factureren we een annuleringsvergoeding van € 150 pp/dag.
- Bij een betalende opleiding blijf je het inschrijvingsgeld verschuldigd.

Alimento heeft het recht om een opleiding te annuleren wanneer het vereiste aantal deelnemers niet wordt bereikt of in geval van overmacht (bv. ziekte van de instructeur). Alimento kan niet aansprakelijk zijn voor eventuele schade die hieruit zou voorkomen.

Voor elke deelnemer wordt na de opleiding een getuigschrift voorzien.

Pedagogische ondersteuning

Zoek je inspiratie voor lessen over voeding? Alimento ontwikkelde een reeks didactische instrumenten voor leerkrachten uit het lager en middelbaar onderwijs.

Een overzicht van onze didactische instrumenten vind je op www.alimento.be/tools

Dualimento

Alimento kan helpen bij de organisatie van duaal leren en bij de zoektocht naar bedrijven. Op Dualimento vind je meer informatie terug over hoe wij jou kunnen helpen. **www.dualimento.be**

Getuigenis:

"Voor mij mag duaal leren een opstapje zijn naar meer samenwerking tussen scholen en bedrijven. We vinden het fijn om bij te dragen aan onderwijs waarin de praktijk in een bedrijf een grotere plaats krijgt. We vinden dan ook dat de overheid dit soort trajecten meer moet ondersteunen." - **Wim Put, stagementor**

dualimento

Toekomst voor jongeren

Wist je dat de voedingsindustrie één van de grootste industriële werkgevers van het land is? De meer dan 4.200 voedingsbedrijven bieden werk aan bijna 97.000 arbeidskrachten en zoeken constant nieuwe werkkrachten.

- Elke dag staan er duizenden vacatures open!
- De voedingsindustrie is een groeisector met toekomst voor jongeren. Met of zonder specialisatie, kort- of langgeschoold, iedereen kan hier aan de slag.
- De sector zoekt heel diverse profielen.

Een overzicht van de beroepen en duizenden vacatures in onze sector vind je op **www.foodatwork.be**

De Food At Work Student Awards

De innovatiewedstrijd Food At Work Student Awards Vlaanderen daagt jongeren uit het secundair onderwijs uit om nieuwe producten te bedenken en aan een professionele jury voor te stellen. De voedingsproducten moeten innovatief zijn en tegelijkertijd ook over voldoende commercieel potentieel beschikken. De volgende editie zal plaatsvinden in 2023.

Leerlingen uit het technisch onderwijs kunnen meedoen aan de Food At Work Techno Awards, waar ze geconfronteerd worden met een technische uitdaging in een voedingsbedrijf. Dit kan een oplossing zijn voor een bestaand probleem, maar ook het ontwikkelen van een nieuwe machine of werkwijze.

Bedrijfsbezoeken
Om jongeren te laten kennismaken met moderne voedingsbedrijven organiseert Alimento regelmatig bedrijfsbezoeken bij grote en kleine bedrijven. Interesse voor een bedrijfsbezoek? Contacteer gerust Geert Van Bever via geert.van.bever@alimento.be of 0473 79 60 94.

Vormingen op maat
Wil je een opleiding op maat van je school? Stel dan een team samen van minimum 8 personen (een studiedag, vakvergadering ...) en de opleider zorgt voor een boeiende workshop aangepast aan de noden van jouw school. Contacteer Geert Van Bever via geert.van.bever@alimento.be of 0473 79 60 94.

Opleidingen voor leerkrachten

Eiwitten in onze voeding, heden en toekomst

Hierbij gaan we in op het belang van eiwitten in onze voeding en dit voor verschillende leeftijdscategorieën.

Waar: Kortrijk, Kortrijk Xpo meeting center
Wanneer: 25 oktober 2022
Opleider: Geertrui Vlaemynck (ILVO-T&V)

TA-dag

Ons jaarlijkse infomoment voor TA's

Waar: Mechelen, KITOS vzw (COLOMAplus)
Wanneer: 26 oktober 2022

Zin en onzin van de oorsprongsetikettering

Producenten kunnen op het etiket van voedingsproducten bijkomende informatie plaatsen over de oorsprong van het product. In Europa is sedert 1 april 2020 een nieuwe wetgeving van kracht.

Waar: Berchem, Syntra Berchem-Opleidingscentrum Alimento
Wanneer: 9 november 2022
Opleider: Sarah Laenen (Eva Moens Consult)

Workshop Smaak

Smaak van voedingsmiddelen begrijpen en meten is een troef voor de ontwikkeling van succesvolle voeding van de toekomst.

Waar: Roeselare, Huis van de Voeding
Wanneer: 14 november 2022
Opleider: Inge Dirinck (Senstech)

Verpakking en houdbaarheid van levensmiddelen: mogelijkheden van MAP

Waar: Gent, Pack4Food
Wanneer: 18 november 2022
Opleider: Jitske Neirinck (Pack4Food)

BASIS HACCP: basisvoorwaardenprogramma's grondig verkennen

Op zoek naar meer info m.b.t. de basisvoorwaardenprogramma's: reiniging, beheer koude keten, persoonlijke hygiëne, allergenenbeheer, afvalbeheer, traceerbaarheid ... Alle BVP's komen aan bod in deze opleiding en worden verduidelijkt via praktische tips.

Waar: online
Wanneer: 24 november 2022
Opleider: Claude Pardo (Eva Moens Consult)

De wet van het etiket

Waar: online
Wanneer: 2 december 2022 en 10 maart 2023
Opleider: Sophie Van Ranst (Eva Moens Consult)

E-nummers in de voeding

Inzicht in additieve stoffen die tijdens het productieproces bewust aan voedingsmiddelen worden toegevoegd om verschillende redenen. Wat zijn de redenen en welke mogelijkheden en/of eventueel keuzes zijn er dan?

Waar: Berchem, Syntra Berchem-Opleidingscentrum Alimento
Wanneer: 12 januari 2023
Opleider: Geertrui Vlaemynck (ILVO-T&V)

Het HACCP stappenplan en de basisvoorwaarden: didactische aanpak voor leerlingen (2 dagen)

Volgende komt aan bod: wat zijn CCP's, hoe deze toepassen in een lesomgeving, hoe controleren ...? Didactische tips én voorbeelden zitten vervat in deze training: een aanrader!

Waar: online
Wanneer: 19 januari 2023 en 23 januari 2023
Opleider: Claude Pardo (Eva Moens Consult)

Een leerlijn onderzoekend/ontwerpend leren met kaas en brood realiseren, hoe doe je dat?

In STEM-projecten staat het probleemoplossend werken centraal.

Waar: Diepenbeek, UCLL (Agoralaan Gebouw B)
Wanneer: 24 januari 2023
Opleider: Filip Poncelet (UCLL)

Duurzaamheid en verpakking

Deze opleiding staat in het teken van trends en ontwikkelingen in het kader van duurzame voedselverpakkingen.

Waar: Gent, Pack4Food
Wanneer: 27 januari 2023
Opleider: Jitske Neirinck (Pack4Food)

Kwaliteit van onze voeding STEM

Fraude kan in sommige gevallen ook een groot risico vormen voor de volksgezondheid. Wat kunnen wij doen?

Waar: Roeselare, Huis van de Voeding
Wanneer: 2 februari 2023
Opleider: Geertrui Vlaemynck (ILVO-T&V)

Hoe bereidt een school zich voor op een FAVV-inspectie?

Deze cursus heeft tot doel scholen voor te bereiden op succesvolle FAVV-inspecties.

Waar: online
Wanneer: 9 februari 2023 en 13 februari 2023
Opleider: Claude Pardo (Eva Moens Consult)

Consistentie van voeding

De consistentie is één van de sensorische eigenschappen van een levensmiddel en vormt de basis van de textuur. Onder de noemer textuur kunnen vele kenmerken van voedsel geplaatst worden.

Waar: Kortrijk, Kortrijk Xpo Meeting Center
Wanneer: 28 februari 2023
Opleider: Geertrui Vlaemynck (ILVO-T&V)

Workshop Foodpairing

Tijdens de workshop Foodpairing wordt het principe van foodpairing of flavourpairing uiteengezet en wordt de wetenschappelijke basis ervan kritisch geëvalueerd.

Waar: Berchem, Syntra Berchem-Opleidingscentrum Alimento
Wanneer: 7 maart 2023
Opleider: Inge Dirinck (Senstech - Sensnet VZW)

Workshop: wat vertelt het etiket ons (niet)?

Eerst leer je over de wettelijke spelregels van een etiket. Daarna leer je hoe je dit kan verwerken in de les.

Waar: Melle, Campus Melle (gebouw Melle)
Wanneer: 21 maart 2023
Opleider: Melissa Camerlinck (Hogeschool Gent)

Workshop: de STEM van moleculair koken

Je krijgt inzicht in de wetenschap achter “moleculaire” kooktechnieken.

Waar: Gent, Campus Vesalius HoGent
Wanneer: 28 maart 2023
Opleider: Melissa Camerlinck (Hogeschool Gent)

Voeding, microbioom en gezondheid

Op elke vierkante centimeter van ons lichaam vinden we bacteriën. Maar wat moeten we ermee? Vandaag de dag is het een hot topic en wordt er veel onderzoek rond gedaan.

Waar: Berchem, Syntra Berchem-Opleidingscentrum Alimento
Wanneer: 20 april 2023
Opleider: Geertrui Vlaemynck (ILVO-T&V)

Inleiding tot levensmiddelenmicrobiologie: pasteurisatie, sterilisatie en snelkoeling – STEM

De basis van microbiologische conserving van voedsel is het doden van alle aanwezige micro-organismen.

Waar: online
Wanneer: 24 april 2023
Opleider: Claude Pardo (Eva Moens Consult)

Voedingshygiëne

Hoe belangrijk is het om hygiënisch te werken en waar schuilen de gevaren in een keuken naar voedselbesmettingen toe?

Waar: Antwerpen, AP Hogeschool Antwerpen
Wanneer: 27 april 2023
Opleider: Els Van Eyken (AP Hogeschool Antwerpen)

Gefermenteerde voedingsmiddelen – STEM

Wat is fermenteren nu eigenlijk? Op welke voedingsmiddelen kan je dit toepassen? Welke materialen gebruik je en hoe ga je praktisch aan de slag? In deze opleiding koppelen we theorie aan praktijk.

Waar: Roeselare, Huis van de Voeding
Wanneer: 3 mei 2023
Opleider: Eddy Van Den Langenbergh

Verwerking van voedseloverschotten

De aandacht om bij de productie van voedingsmiddelen rekening te houden met de verwerking van overschotten wordt steeds groter.

Waar: Puurs, Hof ter Zielbeek
Wanneer: 9 mei 2023
Opleider: Geertrui Vlaemynck (ILVO-T&V)

Interesse in specifieke opleidingen bakkerij voor leerkrachten?

Vraag meer informatie bij Geert Van Bever via geert.van.bever@alimento.be of 0473 79 60 94

Notities

www.alimento.be

Het volledige aanbod voor leerkrachten bekijk je op
www.alimento.be/onderwijs

Schrijf je in op onze nieuwsbrief voor leerkrachten op
www.alimento.be/nieuwsbrief

Volg ook onze Facebook-pagina
www.facebook.com/alimentovoorleerkrachten

Contact

Adviseur onderwijs

Geert Van Bever

- geert.van.bever@alimento.be
- 0473 79 60 94

Inschrijvingen

Martine Bourgeois

- martine.bourgeois@alimento.be
- 02 528 89 32 / 0472 25 04 20

V.U.: Henk Dejonckheere, Alimento | IPV vzw - Birminghamstraat 225 - 1070 Anderlecht - 02/52 88 930 - 0442.973.363 - RPR Brussel - www.alimento.be