



BAKKERIJ

Opleidingen voor bakkers en hun personeel · 2024 - 2025

Wat kunnen we voor je doen?

Alimento groepeerde alle sectorale diensten voor voedingsbedrijven, hun werknemers, bakkers en het onderwijs. Alimento kan je ondersteunen bij het managen van je bedrijf. Als sectorcoach hebben wij een antwoord op heel wat vragen over personeelsbeleid en opleidingen.

Onze diensten betalen we met jouw bijdragen

Wist je dat je al betaalt voor onze diensten? Op het brutoloon van alle werknemers van de paritaire comités 118 (arbeiders) en 220 (bedienden) wordt een deeltje afgehouden voor Alimento.



**Alimento luistert naar jou.
Heb je een vraag? Een probleem?
Contacteer ons en dan zoeken we
samen een oplossing.**





Opleidingen

Alimento organiseert een brede waaier aan opleidingen voor bakkers die tewerkgesteld zijn in het paritair comité 118, 118.3 of 220. De meeste opleidingen zijn gratis, soms wordt een eigen bijdrage gevraagd. Bepaalde opleidingen zijn ook geschikt voor leerlingen die een opleiding bakkerij volgen.

Via Alimento kan je ook inschrijven voor opleidingen van andere opleidingscentra, o.a. Chocolate Academy, House of Chocolate en Syntra.

Dankzij Alimento blijf je op de hoogte van de laatste trends en evoluties in je vakgebied. Wij kunnen je ook helpen met advies over diverse aspecten van de organisatie binnen jouw bakkerij.

Het volledige opleidingsaanbod vind je terug op www.alimento.be/bakkerijopleidingen of via de QR-code op de achterflap.

Gratis

Gratis voor alle Belgische bakkers, patissiers of chocolatiers die onder Paritair Comité 118, 118.3 of 220 vallen en minder dan 100 werknemers hebben. Dit geldt ook voor de manager/zaakvoerder indien hij/zij deelneemt samen met de werknemer(s).

Terugbetaling loonkosten via het Vlaams Opleidingsverlof (VOV)

Voor voedingsbedrijven vormen de loonkosten een groot deel van de opleidingskosten. Het Vlaams Opleidingsverlof laat toe om daarvan een deel te recupereren. Belangrijk is wel dat je dit moet aanvragen vóór de start van de opleiding. In Wallonië en Brussel geldt nog het vroegere Betaald Educatief Verlof. De voorwaarden en aanvraagprocedure vind je op www.alimento.be/vov (Vlaanderen) of www.alimento.be/bev (Brussel en Wallonië).

Onze adviesdiensten

Oplossingen voor jouw problemen

Kan je bedrijf de groei niet volgen? Heeft je personeel aanhoudende rugklachten? Krijgen je operatoren de nieuwe productielijn niet onder de knie? Stijgt het absentieïsme? Wat het pijnpunt ook is, weet dat er altijd een oplossing voorhanden is.

Samen met onze partners ontwikkelde Alimento een aantal scans die inzoomen op de meest voorkomende knelpunten. Deze laten toe om meteen naar de kern van het probleem te gaan: een expert stelt een diagnose en werkt meteen ook een oplossing op maat uit. Onze scans zijn eenvoudig, snel en – vooral – efficiënt.

Om deze interventies voor iedereen betaalbaar te houden, hebben **bedrijven tot 100 werknemers recht op een verhoogde tussenkomst** van Alimento.



Personeelsbeleid

Hoe een bedrijf met haar personeel omgaat, bepaalt in sterke mate de productiviteit en het welzijn van de werknemers. Wil je gedreven en tevreden werknemers? Investeer dan in een professioneel HR-beleid op maat van je bedrijf.

- ▶ HR-scan
- ▶ Rekruteringscan
- ▶ Adviesdossier opleiden en leren

Arbeidsorganisatie

De manier waarop het werk georganiseerd wordt, heeft niet alleen een impact op de resultaten, maar ook op het welbevinden en de betrokkenheid van de medewerkers.

- ▶ Organisatiescan
- ▶ De KMO-scan

Welzijn op het werk

Betrokken, gedreven en fitte medewerkers zijn goud waard. Laat welzijnsbedreigingen zoals werkdruk, stress of conflicten niet sluimeren. Ook gezondheidsrisico's zoals ploegenarbeid, nachtwerk of zittend werk vereisen aandacht.

- ▶ Ergonomiescan
- ▶ Scan welzijn op het werk
- ▶ Scan gezondheid op het werk
- ▶ Adviesdossier beweging en gezondheid
- ▶ Traject werkhervatting



Ontdek al onze adviesdiensten op
www.alimento.be/advies

Inschrijven

Inschrijven en betalen

Alimento organiseert zelf opleidingen, werkt samen met partners en verzorgt maatopleidingen. De modaliteiten verschillen naargelang het type opleidingen.

- ▶ Alimento-opleidingen: inschrijven kan enkel via www.alimento.be/opleidingen. Alimento stuurt hiervoor een factuur. Annuleren kan tot een week voor de opleiding zonder annuleringsvergoeding. Na afloop kan de werkgever een getuigschrift aanvragen.
- ▶ Partneropleidingen: voor inschrijving, betaling, annulering, evaluatie en getuigschriften kan je bij de partner terecht. De werkgever betaalt altijd rechtstreeks aan de partner. Alimento kan een deel van de opleidingskost terugbetalen aan de werkgever, maar nooit meer dan het factuurbedrag zonder btw. De werknemer kan ook altijd op eigen initiatief een opleiding volgen en die laten terugbetalen dankzij het persoonlijk opleidingsbudget.
- ▶ Maatopleiding: deze gebeurt altijd in onderling overleg tussen jouw bedrijf, Alimento en de lesgever.

Tegemoetkoming in de kosten

Wist je dat in de filières voedselveiligheid, voedingstechnologie, logistiek en arbeidsveiligheid heel wat opleidingen gratis zijn voor bedrijven met minder dan 100 werknemers? Bedrijven met meer dan 100 werknemers krijgen een tegemoetkoming van 50%.

Voor de meeste andere opleidingen bedraagt de tegemoetkoming van Alimento in de kosten €150 per dag en per deelnemer, met een maximum van €450 per dag en per groep (vanaf 3 personen). Voor kortere opleidingen wordt dat omgerekend naar €19 per uur en per deelnemer.

Voor enkele opleidingen hanteren we een andere tegemoetkoming, maar de juiste bedragen vind je sowieso altijd op onze website.



Onze algemene voorwaarden vind je op www.alimento.be/voorwaarden

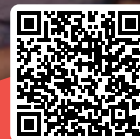
Kinderopvang? Wij betalen mee!

Ontvang tot wel € 1000 per jaar
voor elk kind tot 12 jaar!

Het Loopbaanfonds wil jou zien slagen.

Kinderopvang neemt vaak een grote hap uit het budget.
Met het Loopbaanfonds willen we jonge ouders financieel helpen.
Daarom krijg je dankzij het Loopbaanfonds een toeslag voor kinderopvang.

alimento.be/kinderopvang



Wie krijgt een toeslag?
Voor welke kinderen?
Hoeveel bedraagt die?
Hoe vraag je die aan?

Scan de QR-code om het te ontdekken!



Dualimento

Als je ervoor kiest om een leerling op te leiden, kan Alimento jou daarbij helpen. Op Dualimento vind je alle informatie over werkplekleren en een evaluatietool om de vordering van je bakkersgast op een objectieve manier te beoordelen.

www.dualimento.be



Het Bakkersatelier

In het Bakkersatelier organiseren Alimento en Syntra AB opleidingen voor bakkers, werknemers, leerlingen en leerkrachten. Jonge of toekomstige bakkers, chocolade-, marsepein- en ijsmakers kunnen hier de basisvaardigheden leren om tot een echte vakman uit te groeien. Maar ook ervaren ambachtsslui zijn hier welkom om nieuwe technieken onder de knie te krijgen.

Het Bakkersatelier is een ontmoetingsplaats met ruimte voor dialoog waar ervaren instructeurs jonge en (iets) oudere collega's de kneepjes van het vak leren.

www.bakkersatelier.be

Duaal leren in jouw bakkerij?

Zit je te popelen om jonge mensen de passie voor ons prachtig beroep mee te geven? Dan is duaal leren zeker een optie! Deze nieuwe vorm van werkplekleren is evenwaardig aan voltijds onderwijs. Interesse om een leerling in je eigen bakkerij op te leiden?

Contacteer dan Alimento.

Opleidingsaanbod

Alimento

BAKKERIJ

Nieuwe opleiding

Viennoiserie met een streepje banketbakker

Deze opleiding zal gaan over viennoiserie met vullingen en afwerkingen uit de banketbakkerij. Een opwaardering van je viennoiserie.

Waar: Berchem

Wanneer: 21/10

Trainer: Les Ambassadeurs du Pain



Voorgebakken producten

Je leert de basisprincipes van het voorbakken van brood, stokbrood, ciabatta's, variatie aan pistolets,...

Waar: Berchem

Wanneer: 31/01

Trainer: Ludovic Deblauwe (Abatec)

Nieuwe opleiding

Circulair ondernemen, geef je producten een tweede leven

De bedoeling is om op een creatieve manier onverkochte broodproducten te verwerken.

Waar: Berchem

Wanneer: 17/03

Trainer: Ludovic Deblauwe (Abatec)



Nieuwe opleiding

Room-Hybrids-Plantbased

Slagroom, toppings, hybrids, chanty, plantbased, vegan,... De bakkerijmarkt ziet vandaag een ruim aanbod aan roomsoorten en alternatieven. Hoe vergelijk je deze in functie van je producten, bedrijfsfilosofie, productieproces en klantenverwachtingen?

Waar: Berchem

Wanneer: 25/03

Trainer: Bruno Van Vaerenbergh



Nieuwe opleiding

Functies van de grondstoffen en processen in deegbereidingen

Sterke of zwakke bloem? Zacht of hard water? Laag of hoog deegtemperatuur? Samen bespreken we invloeden van basiselementen en evalueren we deze in gebakken producten.

Waar: Berchem

Wanneer: 29/04, 30/04

Trainer: Ludovic Deblauwe (Abatec)



Viennoiserie zonder grenzen

Gerezen bladerdeeg heeft de laatste jaren een sterke evolutie gekend. Niet alleen het assortiment maar ook sommige basistechnieken zijn sterk gewijzigd. Guido Devillé zorgt voor een samenvatting van de verschillende Alimento opleidingen van de afgelopen jaren.

Waar: Berchem

Wanneer: 19/05, 20/05, 21/05, 22/05, 23/05

Trainer: Guido Devillé

Theoretische en praktische benadering van tarwe- en bloemkwaliteit

Theoretische en praktijkkennis rond kwaliteitsbeoordeling van tarwe, eiwitkwaliteit en amylase activiteit, waterabsorberend vermogen, visco-elastische eigenschappen deeg en beschadigd zetmeel. Praktijk: baktest en andere analyses.

Wanneer: op aanvraag

Trainer: Ingrid De Leyn (Universiteit Gent)

Hoe maak ik een goed nutritionbrood?

De opleiding omvat een halve dag theorie gegeven door Ingrid De Leyn (UGent). Je krijgt uitleg over de samenstelling van een nutritioneel brood, en waarmee je allemaal rekening moet houden. De 2e lesdag is een praktijkdag waar Frank Van Vaerenbergh (PIVA Antwerpen) enkele broden demonstreert.

Wanneer: op aanvraag

Trainer: Ingrid De Leyn (Universiteit Gent) - Frank Van Vaerenbergh (PIVA)

Theoretische en praktische benadering van de tarwevermaling

Een praktische opleiding via een graanreinigingsinstallatie en een Bühler-maalautomaat. Er is ook een kwaliteitsbeoordeling van inkomende tarwe via analyse van het vochtgehalte en hectolitergewicht.

Wanneer: op aanvraag

Trainer: Meulstone

BAKKERIJ



Masterclass bakkerij (brood, viennoiserie en decoratie)

Zowel vernieuwde technieken bij het vervaardigen van brood als viennoiserie komen aan bod. Er zal ook aandacht zijn voor verschillende decoraties die veel toepassingen kennen in de bakkerijwereld.

Waar: Berchem

Wanneer: 01/10, 02/10, 03/10, 04/10

Trainer: Aurélien Le Mouillour (MOF)



BANKETBAKKERIJ



Chocolade sierstukken en gebak thema Pasen

Leer sierstukken van chocolade maken door de enige echte Dorian Zonca. Wie zijn sociale mediakanaal volgt, weet dat hij een expert is in het vervaardigen van commerciële chocoladestukken.

Waar: Berchem

Wanneer: 28/01, 29/01, 30/01, 31/01

Trainer: Dorian Zonca (Bellouet Conseil)



Top opleiding

Marsepein als meerwaarde

Sophie deed 23 jaar ervaring op bij patisserie Debaere in Brussel onder de vleugels van chef Thierry Wynant. Nu werkt ze al 3 jaar bij bakkerij Verleysen waar ze instaat voor de marsepeinfiguren, decoraties op het gebak en de verjaardagstaarten.

Waar: Berchem

Wanneer: 24/02

Trainer: Sophie Neiryneck

Suikerreductie in klein gebak

In deze opleiding leren we hoe je suikerreductie kan uitvoeren op moderne patisserie. Daarnaast wordt er dieper ingegaan hoe je smaak in balans kan houden met suikeralternatieven.

Waar: Berchem

Wanneer: op aanvraag

Trainer: Vincent Bulteel (Inca Valley)

CHOCOLADE

Chocolade maken van boon tot reep

Tijdens deze opleiding laten we de deelnemers kennismaken met het chocoladeproductieproces aan de hand van theoretische achtergrond en concrete recepten.

Waar: Berchem

Wanneer: 05/05

Trainer: Chocolatoa - Vandeneede Mario



Inleiding tot de chocoladeproductie voor operatoren

Verwerven van basiskennis rond de grondstoffen en het fabricageproces van chocolade waarbij praktisch inzicht centraal staat.

Waar: Berchem

Wanneer: op aanvraag



VOEDINGSTECHNOLOGIE

Verbeteren van uw Nutri-Score

Wij geven je graag tips & tricks om je Nutri-Score te verbeteren. Samen duiken we in enkele casestudies waarin we de Nutri-Score van een product naar een hoger niveau optrekken door herformulering. Benieuwd welke verbetering mogelijk is voor jouw producten?

Waar: online

Wanneer: 23/09

Trainer: Charlotte Behaeghe & Katrien Volkaert (AMNorman)

Etikettering van additieven

De deelnemers verwerven inzicht in de Additieven Verordening 1333/2008 (toegestane additieven, toegestane hoeveelheid, notering worden behandeld) en leren deze toepassen in de praktijk.

Waar: Bunnik, Nederland

Wanneer: 08/10

Trainer: Précon Food Consultants

Future of food: een praktische gids naar duurzaamheid

In 2 sessies gaan we dieper in op duurzaamheid in de voedingsindustrie en hoe we als professionals een bijdrage kunnen leveren.

Waar: Brugge

Wanneer: 16/10 en 23/10

Trainer: Syntra West

Future of food: nieuwe trends in de voeding – feiten en fabels ontrafeld

In 2 sessies ga je op zoek naar wetenschappelijk onderbouwde argumenten voor en tegen bepaalde voedingshypes en trends. Je leert kritisch kijken naar de effectieve waarde van alternatieve eetpatronen en producten.

Waar: Brugge

Wanneer: 21/11 en 28/11

Trainer: Syntra West

Industrial Food Innovation

In dit traject leer je, onder begeleiding van coaches, concrete nieuwe, bestaande of verbeterde voedingsproducten ontwikkelen, testen en analyseren.

Waar: Roeselare

Wanneer: 06/01

Trainer: Syntra West

Productontwikkeling: additieven & clean label

De laatste jaren stijgt de vraag naar producten met een clean label en heerst meer en meer het idee 'hoe minder additieven, hoe beter'. Hoever kan en mag men hierin meegaan?

Waar: online

Wanneer: te bepalen

Trainer: Elke Debou & Katrien Volkaert (AMNorman)

Opleiding
volgen?
Wij betalen
mee!

Ik wist
dat niet



Het Loopbaanfonds wil jou zien slagen.

Heb je nood aan opleiding of goesting om iets bij te leren?
Met het Loopbaanfonds kan je via je werkgever of op eigen initiatief een cursus volgen en de kosten laten terugbetalen.

alimento.be/mijnopleidingen



Wie krijgt een toeslag?
Voor welke kinderen?
Hoeveel bedraagt die?
Hoe vraag je die aan?

Scan de QR-code om het te ontdekken!

Toepassingen ultrasonische procesbewerking op voedingsmiddelen

Ultrasonische geluidsgolven worden steeds meer toegepast op het proces van voedingsmiddelen. In deze praktijkgerichte opleidingen demonstreren we u diverse toepassingen.

Waar: Berchem

Wanneer: te bepalen

Trainer: Eddy Van Den Langenbergh (Syntra)

IJS

Voor onze opleidingen van ijs werken we samen met externe opleiders. Hieronder een greep uit ons aanbod. Raadpleeg de kalender van de lesgever om te weten wanneer de opleidingen doorgaan. Het volledige overzicht vind je terug op onze website onder de subsector 'ijs'.



Ijsbereiding

In deze 5-daagse opleiding wordt de basis gelegd van grondstoffenkennis en receptuur berekenen van ijsbereiding. Je leert het onderhoud en de werking van ambachtelijke ijsbereidingsmachines.

Waar: Vlaardingen, Nederland

Trainer: IJscentrum

Ijsbereiding: alcohol in ijs

In deze halve dag leer je een recept opstellen voor ijs op water- en melkbasis. Je krijgt inzicht in de vriespuntverlagende werking van alcohol.

Waar: Vlaardingen, Nederland

Trainer: IJscentrum



Ijsbereiding: cacao en chocolade-ijs

Je leert de werking van cacao en chocolade in ijs kennen. Ook de verschillen in cacaopoeders en chocoladesoorten komen aan bod.

Waar: Vlaardingen, Nederland

Trainer: IJscentrum

Ijsbereiding: smaak vanuit de basis

Dit is een praktische training van 1 dag met als doel ijsbereiders kennis te laten maken met de mogelijkheden om van verse en rauwe producten ijs te bereiden.

Waar: Vlaardingen, Nederland

Trainer: IJscentrum

Suikerreductie in ijs

Je leert recepturen aan te passen zodat je ijs creëert met minder suiker. Dat kan door het weglaten van suikers of het toepassen van vervangende suikers en vezels.

Waar: Vlaardingen, Nederland

Trainer: IJscentrum

Ijsbereiding: vegan ijs

Je leert waar rekening mee te houden wanneer je koemelk vervangt door amandeldrank. We bekijken wat plantaardige eiwitten doen in een mix t.o.v. dierlijke eiwitten.

Waar: Vlaardingen, Nederland

Trainer: IJscentrum

Receptuur berekenen

Inzicht in recepturen is onontbeerlijk voor wie zijn eigen recepten wil ontwikkelen of een andere draai wil geven aan zijn ijs.

Waar: Vlaardingen, Nederland

Trainer: IJscentrum

WETGEVING

De wet van het etiket

Deze opleiding leidt tot antwoorden over de etiketteringswetgeving voor de detailhandelaar: wanneer wel (of niet) etiketteren, allergenen, voedingswaarde berekenen én correct weergeven op een etiket.

Waar: online

Wanneer: 21/02

Trainer: Eva Moens Consult

VEILIGHEID EN PREVENTIE IN DE BAKKERIJ

Gratis workshops OiRA-tool

OiRA is een online tool om risicoanalyses op het gebied van gezondheid en veiligheid op uw werkplek uit te voeren. Alimento en Bakkers Vlaanderen organiseren gratis workshops voor het implementeren van de Oira-tool in de bakkerij. De workshops worden georganiseerd voor zowel de zaakvoerders, medewerkers als leerkrachten uit de bakkerijsector. Er is geen voorkennis vereist.

Lesgever Jens Thyssen blijkt alvast enthousiast vooruit: "We maken voor iedereen een account aan en gaan direct aan de slag. Eerst belichten we de belangrijke punten en leren de deelnemers om deze in de tool in te voeren. In de namiddag gaan we verder, en verdiepen we ons in specifieke vragen van de deelnemers aangaande veiligheid en preventie in de bakkerijsector."

Trainer: Jens Thyssen (Thyssen Consultancy)

Locaties en data:

- ▶ Online: 18/11, 16/06
- ▶ Regio Antwerpen: 21/01

Gratis voor iedereen in de bakkerijsector

Niet alleen werknemers onder PC 118.3/220, maar ook hun zelfstandige werkgevers en leerkrachten kunnen deze opleidingen gratis volgen.



**Loop je
soms verloren?
Een coach helpt
je vooruit.**

**Ik wist
dat niet**



Het Loopbaanfonds wil jou zien slagen.

Iedereen zit wel eens met vragen over het werk of de toekomst. Bespreek jouw uitdagingen met een coach en werk aan concrete oplossingen. Het Loopbaanfonds betaalt de kosten van deze loopbaanbegeleiding.

alimento.be/loopbaanbegeleiding



Wie krijgt een toeslag?
Voor welke kinderen?
Hoeveel bedraagt die?
Hoe vraag je die aan?

Scan de QR-code om het te ontdekken!

Opleidingsaanbod

Syntra



SYNTRA



Ijsbereider (1 jaar)

Chocolatier (1e jaar, totaal 2)

Brood en banketbakker : Medewerker bakkerij
(1e jaar, totaal 3)

Chocolate university: confiserie

Chocolate university: marsepein

Chocolate university: chocoladekunst

Chocolate university: pakketaanbiedingen

Confituur

Ontbijtbereiding

School of ice: kerstbûches en ijsbombes

School of ice: een meesterlijke gids voor
plantaardig ijs

School of ice: dieetijs en alternatieve ijsbereidingen

School of ice: pakketaanbiedingen

Vegan patisserie

Macarons de Paris



Inschrijven?

Ga naar de website van Syntra: www.syntra.be

Alimento-tussenkomst:

- ▶ Alimento voorziet voor deze Syntra opleidingen een financiële tegemoetkoming van max. €150 per dag en per deelnemer die werkt onder PC 118 of PC 220 en voor leerkrachten bakkerij.



Art of Chocolate

Gedreven door onze passie voor Belgische chocolade delen we onze filosofie van-boon-tot-consument met collega-professionals van over de hele wereld. Wat kan je verwachten?

- ▶ De oorsprong en de geschiedenis van het product beter begrijpen.
- ▶ Verfijnde en premium chocolaatjes ontdekken.
- ▶ De ultieme winkelervaring creëren.
- ▶ De traditionele Belgische chocolade savoir-faire.

www.artofchocolate.be



Chocolate Academy

Inspiratie, Training & Advies om jouw artisanale onderneming te laten groeien. Een chocoladehub voor professionele vakmensen & chefs wereldwijd. Volg online en offline professionele lessen. Scherp je vaardigheden aan met professionele, gerenomeerde chefs.

www.chocolate-academy.com



CHOCOLATE ACADEMY

Darcis Chocolatier

De Masterclass bestaat uit een professionele training van 1 tot 3 dagen (afhankelijk van het onderwerp) waarin een chef de deelnemers zijn gespecialiseerde technieken aanleert. Deze opleidingen voor professionals uit de suiker-, chocolade- of bakkerijsector zijn ideaal om je vaardigheden te verbeteren.

www.darcis.com



House of Chocolate

Voed je creativiteit, vergroot je kennis en breid je vaardigheden uit in onze Masterclasses in het House of Chocolate® in Moeskroen. Een buitenkans om verbazingwekkende technieken en nieuwe manieren te ontdekken om de mooiste chocolaatjes te maken.

www.houseofchocolate.eu



Valrhona

L'École Valrhona biedt uitstekende trainingsprogramma's, gaande van initiatie tot het perfectioneren van handelingen en technieken. Chocolade, banketbakkerij, bakkerij, ijs, desserts...

www.valrhona.com



Ranson: inspirations

Kom mee proeven van haute patisserie in Parijs of Londen! Check de website voor deze niet te missen opleidingen:

- ▶ Trendtour Parijs
- ▶ Trendtour Londen
- ▶ Trendtour Brussel

www.ranson.be/inspirations



Inschrijven?

Ga naar de website van de opleider.

Alimento-tussenkomst:

- ▶ Afhankelijk van de aard van de opleiding kan Alimento een financiële tegemoetkoming uitbetalen van max. €150 per dag en per deelnemer die werkt onder PC 118 of PC 220 en voor leerkrachten bakkerij.
- ▶ Om te weten of de opleiding die je wil volgen hiervoor in aanmerking komt, contacteer je eerst Jan Vanderghote.

Adviseur bakkerij

Jan Vanderghote

- ▶ jan.vanderghote@alimento.be
- ▶ 0476 62 35 96

Wat kunnen we voor je doen?

Alimento werkt ook op maat van je bedrijf.

- ▶ Vind je een opleiding niet terug?
- ▶ Wil je een opleiding voor een hele groep werknemers organiseren?

Contacteer ons, onze medewerkers helpen je verder.



Alle opleidingen en workshops vind je terug op

www.alimento.be/bakkerijopleidingen

Contacteer jouw adviseur!

Adviseur bakkerij

Jan Vanderghote

- ▶ jan.vanderghote@alimento.be
- ▶ 0476 62 35 96

Inschrijvingen

Séverine Van den Neste

- ▶ severine.vandenneste@alimento.be
- ▶ 0489 56 42 02

