



## GRATIS OPLEIDINGEN VOOR LEERKRACHTEN, TA, TAC, DIRECTIE 2019-2020

////////////////////////////////////

## 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 organiseert Alimento ook workshops voor de leerlingen.

### Adviseur onderwijs

Lieve Van Camp

- ▶ [lieve.van.camp@alimento.be](mailto:lieve.van.camp@alimento.be)
- ▶ 0473 79 60 94

### Adviseur bakkerij

Guido Devillé (tot begin 2020)

- ▶ [guido.deville@alimento.be](mailto:guido.deville@alimento.be)
- ▶ 0478 27 84 96

### Adviseur bakkerij

Jan Vanderghote (vanaf september)

- ▶ [jan.vanderghote@alimento.be](mailto:jan.vanderghote@alimento.be)
- ▶ Jan vervangt Guido

### Inschrijvingen

Viktoria Khymych

- ▶ [viktoria.khymych@alimento.be](mailto:viktoria.khymych@alimento.be)
- ▶ 02 528 89 56



Alle opleidingen en workshops vind je terug op [www.alimento.be/opleidingen](http://www.alimento.be/opleidingen)



## Toekomst voor jongeren

Wist je dat de voedingsindustrie een van de grootste industriële werkgevers van het land is? De meer dan 4.400 voedingsbedrijven bieden werk aan 91.000 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](http://www.foodatwork.be)

## Pedagogische ondersteuning

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

- ▶ **www.klasinbedrijf.be:** neem je klas mee op virtueel bedrijfsbezoek.
- ▶ **www.vliegindesoep.be:** leer de tien basisregels van de voedselhygiëne.
- ▶ **Minigames hygiëne en voedselveiligheid:** een ludieke manier om voedselveiligheid en hygiënisch werken onder de knie te krijgen.
- ▶ **S(t)imulerend kiezen:** een interactieve quiz over de industrie.
- ▶ **Etenschappen – integrale opdrachten over voedingstechnologie:** volledig uitgewerkt didactisch materiaal rond vier voedingsthema's (chocolade, bier, kaas en brood).
- ▶ **Portaalsites rond STEM:** een overzicht van de belangrijkste STEM-sites in het Vlaamse onderwijsland.
- ▶ **Het Alimento-youtubekanaal:** op [www.youtube.com/IPVIFP](http://www.youtube.com/IPVIFP) vind je een reeks didactische video's over de sector.
- ▶ Voor de bakkerijsector heeft Alimento een aantal **handboeken uitgegeven** zoals 'Handleiding voor de (banket)bakker', 'Ondernemen voor (banket)bakkers', 'Viennoiserie zonder grenzen' en 'Voedingsleer'.



Een overzicht van onze didactische instrumenten vind je op [www.alimento.be/tools](http://www.alimento.be/tools)



## De Food At Work Student Awards



De jaarlijkse 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.



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 Hilde Wynen via [hilde.wynen@alimento.be](mailto:hilde.wynen@alimento.be) of 0476 99 07 99.

### Vormingen op maat

Wil je een opleiding op maat van je school. Stel 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 Lieve Van Camp.

## Algemene opleidingen voor leerkrachten

### Coaching voor trajectbegeleiders leren en werken

Deze praktische opleiding ondersteunt trajectbegeleiders om hun rol professioneel op te nemen. Er wordt o.a. ingezoomd op succesfactoren voor een goed traject, voorbereiding van de jongeren en het online evalueren via de opvolgingstool van Alimento.

**Waar:** Berchem | Syntra Berchem-Opleidingscentrum Alimento

**Wanneer:** 24/09/2019

**Opleider:** Elfa Crea BVBA

### Blik op techniek in de industrie: sensortechnologie

Door de groeiende populariteit van slimme fabrieken groeit de behoefte aan sensortechnologieën. Deze garanderen nauwkeurigheid, consistentie in de productie en veiligheid. In deze workshops maak je kennis met deze alomtegenwoordige technologieën.

**Waar:** Ardoie | Ardo nv

**Wanneer:** 14/11/2019

**Opleider:** VINTO

### afSTEMmen op food: suikervrij cake

Productontwikkeling en STEM vormen een perfecte match! Hogeschool VIVES reikt tools en handvaten aan om samen met leerlingen suikerarme cake te ontwikkelen. Naast het didactische luik wordt er ook gefocust op het technologische aspect.

**Waar:** Roeselare | Katholieke Hogeschool Vives Zuid

**Wanneer:** 26/11/2019

### 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:** Gent | Hotelschool Gent

**Wanneer:** 5/12/2019

**Opleider:** Claude Pardo (Eva Moens Consult BVBA)

### Geur en kleur in onze voeding

Wat zijn de natuurlijke geur- en kleurstoffen in de voeding? Wat is het effect van bereidingsprocessen of bewaring op die kleur? Wat is de chemie achter die geuren? Deze maar ook andere vragen over geuren en kleuren in onze voeding worden tijdens deze opleiding beantwoord.

**Waar:** Houthalen | De Barrier

**Wanneer:** 10/12/2019

**Opleider:** Geertrui Vlaemynck (ILVO)

### Workshop for dummy's: productsamenstelling

Tijdens de workshop productsamenstelling worden verschillende producten van diverse productengroepen vergeleken. Klopt ons buikgevoel bij beoordeling? Het uiteindelijke doel is om linken te leggen tussen de voedingswaarde en de ingrediënten. Er wordt inzicht gegeven in gezonde voeding.

**Waar:** Antwerpen | Artesis-Plantyn

**Wanneer:** 12/12/2019

**Opleider:** Artesis-Plantyn Hogeschool

### Workshop: de STEM van ijs

We verdiepen ons in alle facetten van roomijs: productie-proces, functionaliteit van ingrediënten, sensorisch profiel, voedingswaarde ... Uiteraard maken en proeven we ook ijs! We reiken je tools aan voor je eigen lessen zoals de berekeningstool voedingswaarde.

**Waar:** Gent | Hogeschool Gent Campus Schoonmeersen (Gebouw B)

**Wanneer:** 16/01/2020

**Opleider:** Hogeschool Gent

### Workshop: voedingsetiket

Voorverpakte levensmiddelen moeten voorzien worden van een correct etiket. Het toepassen van de etiketteringswetgeving is in de praktijk niet evident. We geven inzicht in de info die een etiket moet vermelden en tonen hoe een etiket op te stellen.

**Waar:** Melle | Campus Melle

**Wanneer:** 21/01/2020

**Opleider:** Hogeschool Gent

### Voedingshygiëne

Tijdens deze workshop worden de basistesten voor het opsporen van micro-organismen uitgevoerd om een analyse van de resultaten uit te voeren. Op deze manier wordt duidelijk hoe belangrijk het is om hygiënisch te werken en waar in de keuken de gevaren voor voedselbesmettingen schuilen.

**Waar:** Antwerpen | Artesis-Plantyn

**Wanneer:** 23/01/2020

**Opleider:** Githa Maes (Artesis-Plantyn Hogeschool)

### Het HACCP stappenplan en de basisvoorwaarden: didactische aanpak voor leerlingen

In deze training worden de hygiënische basisvoorwaarden én HACCP uitgediept. Volgende komt aan bod: wat zijn CCP's, hoe deze toepassen in een lesomgeving, hoe controleren ...? Didactische tips én voorbeelden zitten vevat in deze training: een aanrader!

**Waar:** Houthalen | De Barrier

**Wanneer:** 23/01/2020 en 28/01/2020

**Opleider:** Claude Pardo (Eva Moens Consult BVBA)

### De nieuwe voedingsdriehoek

Gezond eten: wat is dat nu precies? En hoe zit het met bewegen? In de media verschijnen zoveel tegenstrijdige berichten. Daarom werd alle huidige kennis over gezonde voeding en beweging gebundeld in de nieuwe voedingsdriehoek en bewegingsdriehoek.

**Waar:** Gent | Campus Vesalius HoGent

**Wanneer:** 29/01/2020

**Opleider:** Hogeschool Gent

### Smaak (STEM workshop)

Navorming 'Smaak van voedingsmiddelen begrijpen en meten: troef voor de ontwikkeling van succesvolle voeding van de toekomst'

**Waar:** Berchem | Syntra Berchem-Opleidingscentrum Alimento

**Wanneer:** 4/02/2020

**Opleider:** Inge Dirinck (Sens Tech Vlaams Adviescentrum Sensoriek voor voedingsmiddelen & contactmaterialen)

### 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:** Berchem | Syntra Berchem-Opleidingscentrum Alimento

**Wanneer:** 11/02/2020

**Opleider:** Claude Pardo (Eva Moens Consult BVBA)

### STEM op kaas vertrekkend vanuit een techniek

Tijdens deze sessie maken we via een eenvoudig recept kaas en bespreken we het kaasproces en de werking van zuren op melk. Speciale aandacht gaat naar de fysische en wiskundige aspecten bij de gemaakte kaaspers.

**Waar:** Diepenbeek | UCLL

**Wanneer:** 13/02/2020

**Opleider:** UCLL

### Workshop: de STEM van moleculair koken

Je krijgt inzicht in de wetenschap achter “moleculaire” kooktechnieken. Na een kort theoretisch kader over de chemische en fysische principes erachter, gaan we aan de slag in de keuken voor het maken van warm ijs, nepkaviaar, gin tonic gelbolletjes ...

**Waar:** Gent | Campus Vesalius HoGent

**Wanneer:** 20/02/2020

**Opleider:** Hogeschool Gent

### Duurzaam verpakken

De opleiding focust op de eigenschappen van verpakkingsmaterialen, hoe deze voedselverliezen kunnen reduceren, wat eco-design is, hoe bioplastics hierin passen, welke recyclagetechnieken er zijn en welke maatregelen door de overheid worden genomen.

**Waar:** Gent | Pack4Food vzw

**Wanneer:** 5/03/2020

**Opleider:** Peter Ragaert - An Vermeulen (Pack4Food vzw)

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

Deze cursus heeft tot doel scholen voor te bereiden op een succesvolle FAVV-inspectie. De inspectielijsten worden in detail toegelicht en via pragmatische ‘tips en tricks’ zal de lesgever u coachen teneinde FAVV-inspecties met succes te doorstaan.

**Waar:** Gent | Hotelschool Gent

**Wanneer:** 12/03/2020 en 17/03/2020

**Opleider:** Claude Pardo (Eva Moens Consult BVBA)

### Polysacchariden met bindkracht

Er zijn veel soorten zetmeel, afkomstig van verschillende plantaardige bronnen en ze hebben vaak verschillende eigenschappen en toepassingsmogelijkheden. We overlopen er een aantal en bekijken ook praktisch de eigenschappen, hun binding, invloed op uitzicht, geur en smaak.

**Waar:** Berchem | Syntra Berchem-Opleidingscentrum Alimento

**Wanneer:** 19/03/2020

**Opleider:** Geertrui Vlaemynck (ILVO)

### Onze voeding doorgelicht

Tal van chronische ziektes zoals diabetes type 2, obesitas, hart -en vaatziekten zijn gelinkt aan onze voeding en onze levenswijze. In deze opleiding lichten we onze behoeftes toe in het kader van een evenwichtige voeding.

**Waar:** Houthalen | De Barrier

**Wanneer:** 24/03/2020

**Opleider:** Geertrui Vlaemynck (ILVO)

### De wet van het etiket

Deze opleiding leidt tot duidelijke antwoorden m.b.t. de etiketteringswetgeving voor de detailhandelaar: wat & wanneer wel (of niet) etiketteren, allergenen (mondeling of schriftelijk), voedingswaarde berekenen én correct weergeven op een etiket ...

**Waar:** Berchem | Syntra Berchem-Opleidingscentrum Alimento

**Wanneer:** 26/03/2020

**Opleider:** Claude Pardo (Eva Moens Consult BVBA)

### Lactose- en glutenintolerantie

Waarin verschilt een allergie van een intolerantie? Wat brengt lactose-intolerantie en glutenintolerantie teweeg in het lichaam? Hoe ziet een lactosevrij of -arm of glutenvrij dieet eruit? We trekken ook de keuken in om enkele producten te bereiden.

**Waar:** Gent | Campus Vesalius HoGent

**Wanneer:** 28/04/2020

**Opleider:** Jessie Callewaert (Hogeschool Gent)



Schrijf je in voor onze opleidingen op [www.alimento.be/opleidingen](http://www.alimento.be/opleidingen)

## Specifieke opleidingen bakkerij voor leerkrachten

### | TA-dag

Een informatiedag voor TA's en TAC's bakkerij-banketbakkerij, georganiseerd door Alimento en Bakkers Vlaanderen.

**Waar:** Aalst | TechnoGo Ledebaan Aalst

**Wanneer:** 14 november 2019

### | Respectus Panis

De moderne manier van brood maken is niet zo goed. De bakkers willen daarom terug naar de traditionele werk- en productiewijzen. De broodambassadeurs stellen die samen met bakkers, wetenschappers en voedingsdeskundigen weer op punt.

**Waar:** Berchem | Syntra Berchem-Opleidingscentrum Alimento

**Wanneer:** 19, 20, 21 en 22 november 2019

**Opleider:** Les ambassadeurs du Pain

### | Eindejaarsgebak in een mooi kleedje

Dorian Zonca, Meester Pâtissier en lesgever bij Bellouet in Frankrijk deelt opnieuw zijn expertise en kunstzinnigheid zodat je je eindejaarsgebak naar een hoger niveau kan tillen, met extra aandacht voor nieuwe technieken, een sublieme afwerking enz.

**Waar:** Berchem | Syntra Berchem-Opleidingscentrum Alimento

**Wanneer:** 10 en 11 maart 2020

**Opleider:** Dorian Zonca (Ecole Gastronomique Bellouet Conseil)

### | Viennoiserie zonder grenzen

Gerezen bladerdeeg kende de laatste jaren een sterke evolutie wat betreft het assortiment en de basistechnieken. Hier krijg je een overzicht van de technieken met aandacht voor de grondstoffen, de bereiding, het kneden, toeren en verwerken. Bedoeld voor leerlingen derde graad.

**Waar:** Het Bakkersatelier

**Wanneer:** Op aanvraag

**Opleider:** Guido Devillé (Alimento)

### | Decoratiebroden

Verschillende technieken voor het vervaardigen van decoratiebroden. Werken met sjablonen, figuren, verschillende vormen. Geschikt om buffetten of etalage te decoreren. Bedoeld voor leerlingen derde graad.

**Waar:** Het Bakkersatelier

**Wanneer:** Op aanvraag

**Opleider:** Guido Devillé (Alimento)



Schrijf je in voor onze opleidingen op [www.alimento.be/opleidingen](http://www.alimento.be/opleidingen)

Hebben jullie nood aan een opleiding en is het niet mogelijk om deze te geven in je eigen school? Dan kan het Bakkersatelier hiervoor een oplossing zijn. Wij organiseren opleidingen op maat van leerlingen of leerkrachten. Meer informatie op [www.bakkersatelier.be](http://www.bakkersatelier.be). Of anders contacteer je gewoon Guido Devillé.



## Algemene voorwaarden

Inschrijven voor de opleidingen van Alimento kan enkel schriftelijk via onze website [www.alimento.be/opleidingen](http://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 voortvloeien.

Voor elke deelnemer wordt na de opleiding een getuigschrift voorzien.



# www.alimento.be

Het volledige aanbod voor leerkrachten bekijk je op [www.alimento.be/onderwijs](http://www.alimento.be/onderwijs)

Schrijf je in op onze nieuwsbrief voor leerkrachten op [www.alimento.be/nieuwsbrief](http://www.alimento.be/nieuwsbrief)

Volg ook onze Facebook-pagina [www.facebook.com/alimentovoorleerkrachten](https://www.facebook.com/alimentovoorleerkrachten)



Verantwoordelijke uitgever: Henk Dejonckheere, Alimento-IP/zvw, Birminghamstraat 225, 1070 Anderlecht

## Contact

### Adviseur onderwijs

Lieve Van Camp

- ▶ [lieve.van.camp@alimento.be](mailto:lieve.van.camp@alimento.be)
- ▶ 0473 79 60 94

### Adviseur bakkerij

Guido Devillé (tot begin 2020)

- ▶ [guido.deville@alimento.be](mailto:guido.deville@alimento.be)
- ▶ 0478 27 84 96

### Adviseur bakkerij

Jan Vanderghote (vanaf september)

- ▶ [jan.vanderghote@alimento.be](mailto:jan.vanderghote@alimento.be)
- ▶ Jan vervangt Guido

### Inschrijvingen

Viktoria Khymych

- ▶ [viktoria.khymych@alimento.be](mailto:viktoria.khymych@alimento.be)
- ▶ 02 528 89 56