BAKKERIJ

Opleidingen voor bakkers en hun personeel · 2023 - 2024

ALIMENTO

Wat kunnen we voor je doen?

Alimento groepeert 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.

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 absenteïsme? 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
- Rekruteringsscan
- 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 €140 per dag en per deelnemer, met een maximum van €420 per dag en per groep (vanaf 3 personen). Voor kortere opleidingen wordt dat omgerekend naar €18 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

dualimento

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

BAKKERSATELIER

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 ambachtslui 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

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.

Waar: Gent
Wanneer: 13/09
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.

Waar: Gent/Berchem
Wanneer: 20/09 en 18/10
Trainer: Ingrid De Leyn (Universiteit Gent) - Frank Van Vaerenbergh (PIVA)

De wereld van brioches

In deze opleiding hebben we het over brioches. Verschillende technieken, vullingen en afwerkingen komen aan bod. Typische Franse brioches zullen een étalage vormen met een mooi assortiment.

Waar: Berchem
Wanneer: 7/11
Trainer: Les Ambassadeurs du Pain

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.

Waar: Drongen
Wanneer: nog te bepalen
Trainer: Meulstone

Gekoelde degen

Gekoelde degen zorgen voor een flexibele manier van werken en beperken de energiekosten. Je leert over het belang van iedere grondstof, de temperatuur en de rijstijden.

Waar: Berchem
Wanneer: 16/01
Trainer: Ludovic Deblauwe (Abatec bv - Deblauwe Ludovic)

Bakkerijtechnologie

Een cursus voor bevlogen vakmensen. Een goede bakker weet niet alleen hoe je een lekker brood maakt, maar ook waarom een bepaalde combinatie van ingrediënten en handelingen tot een smakelijk resultaat leidt.

Waar: Gent
Wanneer: 17/01 en 24/01
Trainer: Ingrid De Leyn (Universiteit Gent)

Creatief met granen en zaden

In deze opleiding gaan we vanuit 3 basisdegen een aantal broden samenstellen en ze op een economisch verantwoorde manier verwerken.

Waar: Berchem
Wanneer: 4/03
Trainer: Jack Knapen

Viennoiserie

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 opleidingen die hieromtrent zijn gegeven door Alimento in de laatste jaren.

Waar: Berchem
Wanneer: 16/04, 17/04, 18/04, 19/04
Trainer: Guido Devillé

Voorgebakken producten (zomer assortiment)

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

Waar: Berchem
Wanneer: 22/04
Trainer: Ludovic Deblauwe (Abatec)

BANKETBAKKERIJ

Klassiek gebak in een modern kleedje

Aan de hand van nieuwe technieken toont Thomas Mahou hoe je klassieke gebakjes kan omtoveren tot hedendaagse patisserie in een modern jasje.

Waar: Berchem
Wanneer: 3/10, 4/10, 5/10, 6/10
Trainer: Thomas Mahou
(Institut National de la Boulangerie et Pâtisserie)

Lange fijne gebakjes en assortiment cake

In deze opleiding zal Dorian Zonca ons een aantal fijne lange gebakjes demonstreren. Hij zal gebruikmaken van nieuwe technieken en unieke smaakcombinaties. Daarnaast worden een aantal cakes gemaakt.

Waar: Berchem
Wanneer: 30/01, 31/01, 01/02, 02/02
Trainer: Dorian Zonca (Ecole Gastronomique Bellouet Conseil)

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: gaat door bij voldoende inschrijvingen
Trainer: Vincent Bulteel (Inca Valley BV)

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: 26/02
Trainer: Sophie Neirynck

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: 15/03
Trainer: Chocolatoa - Vandeneede Mario

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: 11/09
Trainer: Elke Debou & Katrien Volkaert (AMNorman BV)

Bacteriën in levensmiddelen onder de loep

Deze cursus heeft tot doel een inzicht te verwerven in bacteriën in levensmiddelen. Volgende vragen worden beantwoord: wat zijn bedervers? Wat is het verschil met hygiëne-indicatoren en welke micro-organismen zijn dit? Vanuit deze principes legt de lesgever een link naar de praktijk.

Waar: online
Wanneer: 13/10, 15/03
Trainer: Sophie Van Ranst (Eva Moens Consult BV)

Allergenen

In deze opleiding geven we de nodige input over allergenen: wettelijk kader, verschil allergie vs. intolerantie, risico's op de werkvloer én beheersmaatregelen in de praktijk.

Waar: online
Wanneer: 17/11, 08/03
Trainer: Sophie Van Ranst (Eva Moens Consult BV)

BASIS HACCP: basisvoorwaardenprogramma's grondig verkennen

In deze opleiding worden de basisvoorwaardenprogramma's grondig toegelicht: van reinigings- en desinfectieplannen, tot afvalbeheer en ongediertebestrijding.

Waar: online
Wanneer: 23/11
Trainer: Claude Pardo (Eva Moens Consult BV)

Inleiding tot levensmiddelenmicrobiologie: pasteurisatie, sterilisatie en snelkoeling

Deze cursus heeft tot doel een inzicht te verwerven over bacteriën en hoe ze interageren met levensmiddelen: waar en hoe groeien ze? Wanneer zijn ze 'gevaarlijk'? Vanuit deze principes wil de lesgever in het bijzonder de link leggen naar verhittings- en snelkoelprocessen.

Waar: online
Wanneer: 04/12, 14/03
Trainer: Claude Pardo (Eva Moens Consult BV)

Workshop Food Pairing

Tijdens deze workshop wordt het concept van food pairing of flavour pairing uiteengezet en wordt de wetenschappelijke basis ervan kritisch geëvalueerd. Het belang van food pairing voor succesvolle productontwikkelingen in de voedingsindustrie komt aan bod.

Waar: online
Wanneer: 05/12
Trainer: Inge Dirinck (Senstech)

E-nummers in de voeding

Inzicht in additieve stoffen die om verschillende redenen tijdens het productieproces bewust aan voedingsmiddelen worden toegevoegd. Waarom? En welke mogelijkheden of keuzes zijn er?

Waar: nog te bepalen
Wanneer: 16/01
Trainer: Geertrui Vlaemynck (ILVO-T&V)

Functionele eigenschappen en belang van koolhydraten, eiwitten en vetten in onze voeding

We gaan in op twee belangrijke vragen bij het beoordelen van een aantal voedingsmiddelen; wat zit erin en waartoe dient deze component? Hierbij kijken we voornamelijk naar eiwitten, vetten en koolhydraten.

Waar: nog te bepalen
Wanneer: 27/02
Trainer: Geertrui Vlaemynck (ILVO-T&V)

Voeding, microbioom en gezondheid

Micro-organismen beïnvloeden de opname van voedingsstoffen en medicijnen. Wat is het mogelijke effect ervan op onze gezondheid en kunnen we zelf iets doen?

Waar: nog te bepalen
Wanneer: 25/04
Trainer: Geertrui Vlaemynck (ILVO-T&V)

Toepassingen ultrasone procesbewerking op voedingsmiddelen

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

Waar: Berchem
Wanneer: te bepalen
Trainer: Eddy Van Den Langenbergh (Syntra Campus Berchem)

IJS

Voor onze opleidingen van ijs werken we samen met externe opleiders. Hieronder een greep uit ons aanbod. Het volledige overzicht vind je terug op onze website onder de subsector 'ijs'.

Gespecialiseerd ijsbereider

In deze opleiding wordt dieper ingegaan op de functie en toepassing van grondstoffen in de bereiding van ijs.

Waar: Vlaardingen, Nederland
Wanneer: raadpleeg kalender lesgever
Trainer: IJscentrum

IJsbereiding: smaak vanuit de basis

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

Waar: Vlaardingen, Nederland
Wanneer: raadpleeg kalender lesgever
Trainer: IJscentrum

IJsbereiding: alcohol in ijs

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

Waar: Vlaardingen, Nederland
Wanneer: raadpleeg kalender lesgever
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: 06/10, 02/02
Trainer: Sophie Van Ranst (Eva Moens Consult BV)

Zin en onzin van de oorsprongsetikettering

Producenten kunnen op het etiket van voedingsproducten bijkomende informatie plaatsen over de oorsprong van het product. In bepaalde gevallen is dat zelfs verplicht. Maar Europa heeft ook werk gemaakt van specifieke regels voor vrijwillige oorsprongsetikettering. Brengt deze meer duidelijkheid voor de consument?

Waar: online
Wanneer: 01/03
Trainer: Sarah Laenen (Eva Moens Consult BV)

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
Wanneer: 28/03
Trainer: Melissa Camerlinck (Hogeschool Gent)

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 in elke Vlaamse provincie 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 Eric Thyssen blikt 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: Eric Thyssen (Thyssen Consultancy)
Locaties en data:

- Opleidingscentrum Alimento-Syntra Berchem: 19/03
- Regio Gent: 06/05

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

Opleidingsaanbod
Syntra

SYNTRA

Chocolatier (1e jaar, totaal 2)

Ijsbereider (1e jaar, totaal 2)

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

Dieetijs en alternatieve bereidingen

Marsepein

Ontdek de geheimen van de moderne patisserie: van texturen tot smaken en kleuren

Confituur

School of ice: kerstbûches en ijsbombes

Degen op basis van poolisch

Marshmallows in al zijn vormen

Industrial food innovation

Suikertrekken: ontdek de kunst van suikerambacht!

Inschrijven?

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

Alimento-tussenkomst:

- Alimento voorziet voor deze Syntra opleidingen een financiële tegemoetkoming van max. €140 per dag en per deelnemer die werkt onder PC 118 of PC 220 en voor leerkrachten bakkerij.

SYNTRA

Externe opleiders

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

ART of CHOCOLATE
BELGIAN MASTERCLASSES

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

DARCIS
CHOCOLATIER

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

HOUSE of CHOCOLATE

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

VALRHONA

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

www.ranson.be/inspirations

RANSON

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. €140 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

Notities

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
Martine Bourgeois
- martine.bourgeois@alimento.be
- 02 528 89 32

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