



GRATIS OPLEIDINGEN

Voor leerkrachten, TA, TAC, directie • 2024 - 2025

Gratis opleidingen

Alimento organiseert een brede waaier aan opleidingen voor leerkrachten om de link te leggen tussen wetenschap/techniek en voeding. Zo blijf je op de hoogte van de laatste trends en evoluties in je vakgebied.

Voor bepaalde opleidingen zoals banketbakkerij en chocoladebewerking heeft Alimento een apart aanbod en organiseren we ook workshops voor leerlingen.

Adviseur onderwijs

Geert Van Bever

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

Inschrijvingen

Séverine Van den Neste

- ▶ severine.vandenneste@alimento.be
- ▶ 02 528 89 51 / 0489 56 42 02



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





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 voortvloeien.

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 werknemers.

- ▶ 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

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:

- ▶ geert.van.bever@alimento.be
- ▶ 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 en we onderzoeken je aanvraag.

Functionele eigenschappen van koolhydraten, eiwitten en vetten

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

Waar: nog te bepalen

Wanneer: 26/09

Opleider: Geertrui Vlaemynck (ILVO-T&V)

Bewaring en bewaringstechnieken van voedingsmiddelen

Om de geproduceerde voeding duurzaam te benutten en verliezen te beperken worden diverse bewaringstechnieken toegepast van farm to fork. Doel is steeds het microbiologisch, (bio)chemisch en fysische bederf te verhinderen of uit te stellen.

Waar: Antwerpen

Wanneer: 08/10

Opleider: Geertrui Vlaemynck (ILVO&V)

Sensoren in de voedingsindustrie

Je maakt kennis met de fysische achtergronden van het werkingsprincipe van de meest voorkomende sensoren in de voedingsindustrie, hun gedrag en eigenschappen.

Waar & wanneer:

- ▶ Regio Oost- en West-Vlaanderen en Brabant: 15/10
- ▶ Regio Antwerpen, Limburg en Brabant: 17/10

Opleider: Yannis Chovanetz (Vinto)

Basis HACCP: basisvoorwaardenprogramma's grondig verkennen

Op zoek naar meer info over basisvoorwaardenprogramma's? Van reiniging en het beheer van de koude keten, tot allergenenbeheer,... Alle BVP's komen aan bod en worden verduidelijkt via praktische tips.

Waar: online

Wanneer: 24/10 of 24/03

Opleider: Eva Moens Consult

Workshop smaak

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

Waar: te bepalen

Wanneer: 05/11

Opleider: Senstech

Het HACCP stappenplan en de basisvoorwaarden: didactische aanpak voor leerlingen

In deze tweedaagse training worden de hygiënische basisvoorwaarden én HACCP uitgediept. Volgende komt aan bod: wat zijn CCP's, hoe toepassen in een lesomgeving, hoe controleren,...?

Waar: online

Wanneer: 14/11 en 18/11 of 13/02 en 17/02

Opleider: Eva Moens Consult





Kwaliteitsbepaling van onze voeding

We gaan kijken naar een aantal analyses die we zelf kunnen doen en gaan zelf aan de slag met microbiologische, chemische en fysische analysevoorbeelden. Daarnaast kijken we naar kwaliteitsanalyses van voeding in het labo.

Waar: te bepalen

Wanneer: 25/11

Opleider: Geertrui Vlaemynck (ILVO-T&V)

Workshop Food Pairing

Tijdens deze workshop wordt het concept van food of flavour pairing uiteengezet en wordt de wetenschappelijke basis ervan kritisch geëvalueerd.

Waar: online

Wanneer: 09/12

Opleider: Senstech

Procestechnologie: deel 1 (OVL+WVL+Br)

We bekijken in detail de bereidingstechniek van een basis voedingsmiddel en gaan ook zelf aan de slag met bereidingen.

Waar & wanneer:

▶ Regio Antwerpen, Limburg en Brabant: 21/01

▶ Regio Oost- en West-Vlaanderen en Brabant: 28/01

Opleider: Geertrui Vlaemynck (ILVO-T&V)

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

Via een interactieve en pragmatische aanpak zal de lesgever de nodige tips en tricks meegeven om FAVV-inspecties met succes te doorstaan.

Waar: online

Wanneer: 6/02 of 10/02

Opleider: Eva Moens Consult

De wet van het etiket

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

Waar: online

Wanneer: 21/02

Opleider: Eva Moens Consult

Bacteriën in levensmiddelen onder de loep (opleiding levensmiddelenmicrobiologie – STEM)

Deze cursus heeft tot doel inzicht te verwerven over bacteriën in levensmiddelen. Volgende vragen worden beantwoord: wat zijn bedervers? Wat is het verschil met hygiëne-indicatoren en welke micro-organismen zijn dit?

Waar: online

Wanneer: 28/02

Opleider: Eva Moens Consult



Inleiding tot levensmiddelenmicrobiologie; pasteurisatie, sterilisatie en snelkoeling – STEM

Deze cursus heeft tot doel inzicht te verwerven in bacteriën en hoe ze interageren met levensmiddelen: waar en hoe groeien ze? Hoe kunnen we deze groei beïnvloeden? Wanneer zijn ze 'gevaarlijk'?

Waar: te bepalen

Wanneer: 18/03

Opleider: Eva Moens Consult



Procestechnologie: deel 2 (OVL+WVL+Br of Antw + Limb + Br)

Waar & wanneer:

- ▶ Regio Antwerpen, Limburg en Brabant: 11/03
- ▶ Regio Oost- en West-Vlaanderen en Brabant: 13/03

Pompen en regelkleppen in de voedingsindustrie

Waar & wanneer:

- ▶ Regio Antwerpen, Limburg en Brabant: 13/03
- ▶ Regio Oost- en West-Vlaanderen en Brabant: 14/03

Fermentatie: praktische toepassing in de klas, deel 1 & 2

Waar: te bepalen

Wanneer:

- ▶ Deel 1: 13/05
- ▶ Deel 2: 22/05

Principes van de meet- en regeltechniek in de voedingsindustrie (Antw + Limb + Br of OVL+WVL+Br)

Waar & wanneer:

- ▶ Regio Antwerpen, Limburg en Brabant: 15/05
- ▶ Regio Oost- en West-Vlaanderen en Brabant: 16/05

Workshop STEM

Keukenlab: inzichten in chemische en moleculaire veranderingen tijdens het koken

Je krijgt inzicht in de wetenschap achter het koken. Na een kort theoretisch kader over de chemische en moleculaire principes hiervan, gaan we aan de slag in de keuken met voorbeelden zoals emulsies, schuimen,...

Waar: Gent

Wanneer: te bepalen, februari-maart 2025

Opleider: HoGent

Workshop STEM

Fermentation celebration: de wonderere wereld van fermentatie in de voedingsindustrie

We verkennen de technologie achter enkele gefermenteerde producten, bekijken welke micro-organismen de fermentatie veroorzaken, en beoordelen hoe deze de smaak van het eindproduct beïnvloeden.

Waar: Gent

Wanneer: te bepalen, februari-maart 2025

Opleider: HoGent



Interesse in specifieke opleidingen bakkerij
voor leerkrachten?



Vraag meer informatie bij Jan Vanderghote
via jan.vanderghote@alimento.be of
0476 62 35 96

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

Séverine Van den Neste

- ▶ severine.vandenneste@alimento.be
- ▶ 02 528 89 51 / 0489 56 42 02