



HET LOOPBAANFONDS VOOR DE BAKKERIJSECTOR

ADVIES

**Goed volk vinden
en houden**

STEUN

**Meer rust in
je bakkerij**

NIEUWE TECHNIEKEN

**Van 3D-chocolade
tot desembrood**

OPLEIDINGEN 2026-2027

Jouw medewerkers meteen aan de slag! Dankzij Movimento

ALLES OVER VOEDSELVEILIGHEID

Online opleiding voor bakkers
en chocolatiers.

- voedselveiligheid en -hygiëne
- kruisbesmetting
- allergenen
- persoonlijke hygiëne
- reinigen & desinfecteren

VOLG WAAR EN WANNEER JE WIL

- volledig online
- op eigen tempo
- onmiddellijk beschikbaar
- certificaat na afloop

PRAKTISCH EN HERKENBAAR

- afgestemd op de bakkerijsector
- meteen toepasbaar in de praktijk
- ideale basisopleiding voor
alle medewerkers



Tom De Cock

Adviseur voedselveiligheid en kwaliteit

► tom.de.cock@alimento.be

► 0474 57 58 46



moviemento.net

Onmiddellijk opgeleid. Altijd veilig.

mo*i*emento

Meer dan alleen opleidingen

Elke dag geef jij als bakker het beste van jezelf om lekkere producten te maken. Je zorgt voor kwaliteit, staat klaar voor je klanten en stuurt je mensen aan.

Maar omdat veel bakkerijen kleine zaken zijn, komt er vaak veel op dezelfde schouders terecht: personeel vinden en houden, regels volgen, administratie bijhouden. Dat vraagt tijd en energie.

Net daarom is Alimento er: met ondersteuning die past bij jouw zaak.

Waarschijnlijk ken je ons van opleidingen. Maar wist je dat we meer doen dan dat? We helpen bakkerijen en hun medewerkers ook met advies op maat, financiële tussenkomsten, loopbaanbegeleiding, kinderopvang en externe opleidingspartners.

Of je nu een nieuwe medewerker wil opleiden, wil investeren in veiligheid, vragen hebt over regelgeving of het werk beter wil organiseren. Samen bekijken we wat mogelijk is.

In dit magazine ontdek je niet enkel ons aanbod, maar ook hoe dat er in de praktijk uitziet. Met verhalen van bakkers en tips waar je meteen iets aan hebt. Ik hoop dat het je inspireert en je helpt om je vak, je mensen en je bakkerij sterker te maken.



Jan Vanderhote

Alimento-adviser bakkerijsector

INHOUD



2-3

Zo vind je goed personeel



4-5

Als het papierwerk te veel wordt



6-7

Meer rust in je bakkerij



8-9

Veiligheid en preventie



10-17

Opleidingen

18

Bakkersatelier

19

Externe opleiders

20

Voordelen voor werknemers

Zo vind en houd je goede medewerkers

Blijf je maar zoeken naar de juiste mensen? Vertrekken nieuwe krachten sneller dan je zou willen? Bakkerij Heylen voerde een rekruteringscan uit en won tijd en energie.

“Ik stak veel tijd in aanwerven en zag nieuwe krachten vaak al na enkele dagen weer vertrekken. Dat is frustrerend.”

Els Heylen



“Omdat maar weinig goede kandidaten reageerden op onze vacatures, bracht Alimento ons in contact met een expert”, vertelt zaakvoester Els Heylen. “Het werd al snel duidelijk dat we weinig structuur hadden in onze aanwerving en ons onthaal. Als je zoals ik vele uren per dag werkt, heb je nooit tijd om daarbij stil te staan.”

Krijg concrete tips en tools

“De rekruteringscan gaf ons concrete tips. Samen met de expert heb ik de vacatures herschreven. We maakten ook een gespreksleidraad die ik nu gebruik bij de selectie. Want ook de manier waarop ik omging met sollicitanten, kon beter”, lacht Els.

Minder tijdverlies

“Kandidaten die de nieuwe vacatures lezen, weten meteen wie we zoeken en wat ze van ons mogen verwachten. De selectiegesprekken verlopen gestructureerder en ik weet sneller of er een match is.”

Goed begonnen is half gewonnen

“De scan liet daarnaast zien dat we nieuwkomers beter moeten informeren en opleiden voor ze van start gaan. Als je ze de eerste dag overstelt met informatie, jaag je hen eigenlijk weer naar buiten.”

Houvast bij onthaal

“Daarom hebben we een onthaalbrochure uitgewerkt. Daarin staat ook het arbeidsreglement in begrijpelijke taal. Voor mij is die brochure een geheugensteuntje tijdens de hele inwerkperiode.”

Minder kopzorgen om goed volk te vinden? Een expert kijkt mee en geeft tips waar je meteen iets aan hebt.

“Met duidelijke vacatures en een heldere onthaalbrochure toon je dat je het meent en verhoog je het engagement.”

Els Heylen

Een rekruteringscan, wat is dat?

Een expert bekijkt samen met jou hoe je mensen zoekt, aanwerft en inwerkt. Zo zie je snel waar het vastloopt en wat je meteen kan verbeteren.

Wat levert het op?

Een adviesrapport met concrete tips. Plus hulp voor betere vacatures, een leidraad voor selectiegesprekken of een onthaalbrochure.

Wat kost het?

Twee halve dagen tijd. Alimento komt tussen, afhankelijk van het aantal werknemers onder PC 118/220.



alimento.be/rekruteringscan

Wanneer het papierwerk begint te rijzen

Ambachtelijk bakken zit bij Geert Bossuyt in het bloed. Zo begon zijn vader in 1965, en zo bakt Geert nog altijd. Toch valt zijn zaak niet meer onder de versoepelingen voor kleine bakkerijen. Met een pak extra administratie en controles als gevolg.

“Vroeger zat het atelier gewoon achter de winkel”, vertelt Geert. “Nu liggen die 800 meter uiteen. Anderhalve straat verder. Maar voor de wet betekent dit dat ik mijn producten uitvoer, en mijn zaak dus een zogenaamd industrieel karakter heeft.”

Plots andere regels

“Het hygiënebeleid is geen probleem, in mijn atelier is dat piekfijn in orde, en dat moet ook”, benadrukt hij. “Maar alles traceren en de administratie errond, dat is enorm veel werk. Daar ben je weken zoet mee.”

Eén telefoontje naar Alimento

Geert belde Jan van Alimento. Binnen de week stonden hij en adviseur voedselveiligheid Tom bij hem in de bakkerij om hem met raad en daad bij te staan. Samen vonden ze de juiste expert om alles snel in orde te krijgen.

Meer dan alleen opleidingen

“Iedereen kent Alimento wel van naam, maar weinig bakkers weten wat ze allemaal voor je kunnen doen. Ze organiseren niet alleen interessante vakopleidingen, zoals de demo’s, maar helpen je ook met advies rond onthaal, welzijn en voedselveiligheid bijvoorbeeld.”

Schakel een expert in

Met de steun van Alimento kon Geert een consultant in huis halen. Die hielp hem om zijn administratie, documenten en procedures op punt te zetten. “Omdat we meer dan vijf vaste medewerkers (PC 118/220) hebben, dekte het adviesbudget van Alimento alles”, zegt Geert.



“Zeg niet: bij mij komen ze toch niet controleren. Die tijd is voorbij.”

Geert Bossuyt



Wacht niet tot het moet

Bij de hercontrole van het FAVV bleven er nog maar een paar kleine administratieve opmerkingen over. De rest was in orde. Over twee jaar komen ze terug.

“Zeg niet: bij mij komen ze toch niet over de vloer. Die tijd is voorbij. De tussencategorie tussen heel kleine en grote bakkerijen komt meer en meer in het vizier van controles. Let dus op als je meer dan vijf man in dienst of meer dan één winkel hebt. Je bent maar beter voorbereid.”

Steun maakt administratie haalbaar

“Bakker blijft het mooiste en lekkerste beroep ter wereld. Maar de regels en de administratie worden er niet eenvoudiger op, ook niet voor kleine bakkerijen. Met hulp van iemand die de sector kent en wat financiële steun, wordt het doenbaarder.”

Wil je het verhaal van Geert en de tips van Alimento-adviseur Jan horen? Beluister de volledige Broadcast van Bakkers Vlaanderen:



Goed voorbereid op een FAVV-inspectie

Nieuw in ons opleidingsaanbod: een praktische introductieopleiding die je wegwijs maakt in de belangrijkste FAVV-verplichtingen. Van HACCP en traceerbaarheid tot allergenen en etikettering: helder uitgelegd en meteen bruikbaar in de praktijk.

Interesse? Neem contact op met Tom of ga naar alimento.be/voedselveiligheid.



Adviseur voedselveiligheid en kwaliteit

Tom De Cock

▶ tom.de.cock@alimento.be

▶ 0474 57 58 46



Meer autonomie in het team, meer rust in de bakkerij

Alles zelf willen oplossen lijkt soms de snelste weg. Tot je merkt dat je team staat te wachten en jij de hele nacht van hot naar her rent. Zo begon ook Mihai Dohotar toen hij teamleider werd bij Bakkerij Aernoudt.

“Ik was net een politieagent: de hele nacht liep ik alles te controleren.”

Mihai Dohotar

“De tips die ik tijdens de opleiding kreeg, kon ik meteen in de praktijk brengen.”

Mihai Dohotar

Een opleiding rond leidinggeven hielp hem om het anders aan te pakken. Hij leerde beter luisteren en feedback geven. Maar vooral: het werk zo organiseren dat niet alles van hem afhing.

Pistolets inpakken of taken verdelen?

Op een nacht liep de productie achter op schema. De pistolets moesten dringend vertrekken om op tijd in de winkels te liggen. Mihai begon ze zelf in bakken te steken.

“Toen ik achteromkeek, zag ik drie medewerkers wachten op instructies. Ik was zo druk bezig dat ik vergat iedereen een taak te geven. Terwijl dat net veel efficiënter was geweest.”

Vertrouwen doet groeien

“Ik leerde dat ik mijn teamleden meer autonomie moest geven. Had een brood een afwijkende vorm, dan kwamen ze telkens vragen: mag dit nog naar de winkel of moet het weg? Als je hen toont hoe het moet en vertrouwen geeft, nemen mensen zelf initiatief.”



“Als je het werk anders organiseert, valt er veel druk van je schouders.”

Mihai Dohotar

Eindelijk tijd om team te leiden

Zo kreeg Mihai ruimte voor zijn eigen taken als teamleider. “Ze kwamen niet meer bij het minste probleem aan mijn mouw trekken. Je steekt er in het begin wel wat tijd in, maar die win je dubbel en dik terug.”

Eerst afkoelen, dan praten

Mihai leerde ook hoe hij moeilijke gesprekken en conflicten kon aanpakken. “In de opleiding oefenden we met situaties die we zelf hadden meegemaakt. De tips kon ik meteen gebruiken. Ik spreek iemand nu niet meer meteen aan op een fout, maar wacht tot we allebei afgekoeld zijn.”

Minder werkdruk

“De opleiding was een cadeau waar ik nog elke dag iets aan heb”, besluit Mihai. “Als je medewerkers autonomie geeft, krijg je een team waarop je kunt bouwen. En er valt heel wat druk van je schouders.”

Wil je dat je bakkerij beter draait zonder zelf overal te moeten inspringen? Alimento helpt bakkers en teamleiders met opleiding en advies op maat.



alimento.be/persoonlijkevaardigheden

Wacht niet op controle. Of erger: een ongeval

**Hete ovens, scherpe messen, draaiende machines,
bloemstof ... In een bakkerij zijn risico's overal.
Maar net omdat je er dag en nacht tussen staat,
zie je ze vaak niet meer.**



Toch moet je alle risico's in je bakkerij in kaart brengen. Zodra iemand bij je werkt, geldt de welzijnswet. Ook al zijn het enkel flexi's of jobstudenten.

“Vooral kleinere bakkers zijn niet echt bezig met die verplichte risicoanalyses”, zegt Jens Thyssen, die voor Alimento opleidingen geeft rond de OiRA-tool. “En dat begrijp ik wel. Ze hebben gewoon duizend andere dingen aan hun hoofd.”

Wat moet je anders doen?

De OiRA-tool (Online Interactieve Risico-Analyse) maakt het makkelijk voor je. Je beantwoordt online vragen over je zaak en krijgt een overzicht van je werkpunten. Die kan je dan zelf of via je externe dienst voor preventie en bescherming op het werk aanpakken.

Begeleiding bij eerste stappen

Via Alimento kan je gratis een opleiding volgen rond deze tool. Jens: “Een bakker is bezig met brood, niet met computers. Daarom gaan we samen door de tool. We maken een account voor je aan, bekijken de vragen en vullen stukken in. Na de opleiding is er al een deel gedaan en weet je hoe je verder moet.”

Deelnemers aan het woord

“We ontdekten verplichtingen waar we nog niet van gehoord hadden.”

Sophie Verbeke van Bakkerij Domestic

“Er komt een dag dat het menens is. Voor ons was deze opleiding de start om er eindelijk werk van te maken.”

Geert Bossuyt van Bakkerij Bossuyt

Goed voor je mensen. Goed voor je bakkerij.

De centen blijven belangrijk. Maar wie zijn mensen – en zeker jong talent – wil houden, moet meer bieden dan een goed loon. Een fijne sfeer, een gezonde werkomgeving en kansen om bij te leren zijn minstens even belangrijk.

Daarom ondersteunen we bakkerijen en hun medewerkers niet alleen met opleidingen rond EHBO en brandpreventie, maar ook rond welzijn op het werk.

Denk aan beter slapen, rugklachten voorkomen of omgaan met stress.

Want wie zijn team goed soigneert en erin investeert, krijgt er veel voor terug.



alimento.be/welzijn



alimento.be/arbeidsveiligheid

Zo doen collega's het

Online duurt de opleiding zo'n drie uur. Live kan het wat uitlopen, omdat de deelnemers dan meer ervaringen uitwisselen met elkaar. “De ene zegt waar hij iets zet in het magazijn, de andere vertelt over een kiepsysteem in zijn atelier. Ze leren soms meer van elkaar dan van mij”, lacht Jens.

Je bent vertrokken

“Alles in orde hebben, kan niet van vandaag op morgen. En dat hoeft ook niet”, benadrukt Jens. “Maar na de opleiding ben je vertrokken en kan je er bijvoorbeeld om de twee weken een uurtje voor vrijmaken.”

Beter voorbereid

“Vroeg of laat komen er ook inspecties in kleine bakkerijen. Dan kan je zeggen: ik ken OIRA en dit zijn mijn actiepunten. Als je kunt tonen dat je hier al proactief mee bezig bent, sta je veel sterker dan wanneer je uit de lucht komt vallen.”

Wil je ook klaar zijn voor wat komt en problemen vermijden? Met de gratis OIRA-opleiding zetten we je op weg.



OPLEIDINGEN



ONZE ADVIESDIENSTEN

Personeelsbeleid

Wil je gemotiveerde medewerkers die met de glimlach komen werken? Dan loont het om goed na te denken over je personeelsbeleid. Hoe je mensen aanwerft, begeleidt en laat groeien, heeft een grote invloed op de sfeer én op de resultaten van je bakkerij.

Een expert bekijkt waar het beter kan en helpt je op weg met:

- Hr-scan
- Rekruteringsscan
- Adviesdossier opleiden en leren

Arbeidsorganisatie

Als je het werk goed organiseert, gaat het vlotter en voelen teamleden zich meer betrokken. Weet je niet goed waar te beginnen? Met een scan ontdek je snel waar de knelpunten en kansen liggen:

- Organisatiescan
- Kmo-scan

Welzijn op het werk

Medewerkers die zich goed voelen, werken beter. Laat werkdruk, stress of conflicten daarom niet aanslepen. Ook zwaar werk, ploegenarbeid en nachtwerk kunnen wegen op de gezondheid. Met concrete tips en praktische ondersteuning voorkom of verzacht je al veel problemen:

- Ergonomiescan
- Welzijnsscan
- Gezondheidsscan
- Advies beweging en gezondheid
- Traject werkhervatting

Ontdek al onze adviesdiensten:



alimento.be/advies

BAKKERIJ

Bakken zonder eieren (plantaardig)

Na een korte introductie tot het NovoBake-project geeft Joris Schildknecht van Vegan Academy een praktijkgerichte presentatie met proevertjes rond plantaardige oplossingen voor gebak en patisserie.

 08/09

 HoGent

 Berchem

Theoretische en praktische achtergrond voor het werken met desem in de bakkerij

Desem is helemaal terug van weggeweest en blijft de basis van authentiek brood. Ontdek hoe je met de juiste kennis en technieken meer smaak, aroma en karakter aan je desembroden geeft.

 20/10

 Jelle Marckx (JM FoodTech)

 Berchem

Viennoiserie zonder grenzen

Cruffin, tiramisu-brownie, nacho-koffiekoek... In deze boeiende demo leer je het allemaal! We starten met het basisrecept voor viennoiserie, waarna we samen unieke creaties leren maken (en proeven). Stijn Van Kerckhoven is de uitgelezen persoon om deze technieken te demonstreren. Hij heeft zijn strepen verdiend op internationale wedstrijden en is een graag geziene opleider. Daarnaast is hij actief als leerkracht in Kogeka Geel.

 20/01, 22/01

 Stijn Van Kerckhoven

 Berchem



Functies van de grondstoffen en processen in deegbereidingen

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

 28/04

 Ludovic Deblauwe (Abatec)

 Berchem





OPLEIDINGEN

CHOCOLADE

NIEUWE UNIEKE OPLEIDING

3D-printing met getempereerde chocolade

Sneller unieke chocoladedecoraties maken, personalisatie aanbieden én je aanbod onderscheiden? Ontdek hoe je efficiënt produceert zonder in te leveren op je eigen stijl, van tempereren tot afwerking.

 14/09
 by Flow
 Berchem

From bean to bar

Kennismaking met het chocolade-productieproces a.d.h.v. theorie en recepten. We maken onze eigen chocolade, zowel ambachtelijk in een stenen vijzel als machinaal met kleine labomachines.

 24/09, 25/09
 Mario Vandeneede (Chocolatoa)
 Berchem



BANKETBAKKERIJ

Masterclass banket

Recht uit de finale van de prestigieuze MOF Pâtisserie deelt Thomas Mahou zijn nieuwste technieken en inzichten. Een unieke kans om innovatieve ideeën rechtstreeks van een topchef te ontdekken.

 12/05, 13/05, 14/05
 Thomas Mahou
 Berchem



VOEDINGSTECHNOLOGIE

Rol van sensorische kwaliteit en smaak bij productontwikkeling van voedingsmiddelen

Waarom slaat het ene voedingsproduct wel aan en het andere niet? Je leert hoe sensorische analyses helpen om producten beter af te stemmen op de verwachtingen van de consument.

 20/10
 Senstech
 te bepalen

De wet van het etiket

Etikettering roept vaak vragen op. Tijdens deze opleiding leer je de wetgeving correct toepassen en voedingsetiketten opstellen volgens de geldende regels.

 22/10
 Lara Gorissen
(Eva Moens Consult)
 online

Basis HACCP: basisvoorwaarden-programma's grondig verkennen

In deze opleiding worden de basisvoorwaardenprogramma's grondig toegelicht: reinigings- en desinfectieplannen, ongediertebestrijding, afval- en allergenenbeheer, ...

 20/11, 25/02
 Claude Pardo
(Eva Moens Consult)
 online

Food pairing: wetenschappelijke inzichten

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

 26/11
 Senstech
 online



Workshop smaak: begrijpen en meten. Proef de wetenschap achter smaak

Waarom smaakt iets zoet, zuur, bitter of umami? Tijdens deze interactieve workshop ontdek je hoe smaak werkt en hoe je die objectief kunt beoordelen.

 01/12

 Senstech

 te bepalen

Scheidings- en productietechnieken in een voedingsbedrijf

Van theorie naar praktijk: maak kennis met de technieken achter de productie van bloem en pasta. Je sluit de opleiding af met een uniek bedrijfsbezoek aan de bloemmolens van Soubry.

 02/12

 Hogeschool VIVES

 Roeselare

Bacteriën in levensmiddelen onder de loep

Welke bacteriën komen voor in levensmiddelen en welke risico's brengen ze met zich mee? Je leert het verschil tussen bederfbacteriën, hygiëne-indicatoren en andere relevante micro-organismen.

 04/12

 Eva Moens Consult

 online

Functionele eigenschappen van koolhydraten, eiwitten en vetten

Wat zit er in onze voeding en welke functie hebben die ingrediënten? Je krijgt inzicht in de rol van eiwitten, vetten en koolhydraten.

 03/02

 Geertrui Vlaemynck

 te bepalen

Sensoren in de voedingsindustrie

Leer hoe sensoren werken en welke rol ze spelen in productieprocessen binnen de voedingsindustrie.

 19/02

 VINTO

 te bepalen

Inleiding tot levensmiddelenmicrobiologie: pasteurisatie, sterilisatie en snelkoeling

Hoe zorg je ervoor dat micro-organismen veilig worden uitgeschakeld? Ontdek hoe je de juiste tijd- en temperatuurcombinaties bepaalt.

 04/03

 Claude Pardo
(Eva Moens Consult)

 online

Kritisch omgaan met voedingsetiketten: wat betekenen claims en welke info is wettelijk bepaald?

We duiken in de wetgeving rond voedselinformatie, bespreken welke vermeldingen op etiketten verplicht zijn, en ontrafelen hoe voedings- en gezondheidsclaims wettelijk geregeld zijn.

 11/03

 Lara Gorissen
(Eva Moens Consult)

 online

Kwaliteitsbepaling van onze voeding

Ga zelf aan de slag met eenvoudige microbiologische, chemische en fysische analyses. Zo krijg je inzicht in hoe de kwaliteit van voedingsmiddelen wordt beoordeeld.

 14/04

 ILVO

 te bepalen

Fermentatie en bewaringstechnieken van voedingsmiddelen

Ontdek hoe je de houdbaarheid van voedingsmiddelen verlengt en bederf voorkomt. Je gaat ook praktisch aan de slag met fermentatie en maakt onder andere yoghurt, zuurkool, desem en kombucha.

 21/04

 Geertrui Vlaemynck

 te bepalen

Sportreep voor duursporters

Ontwikkel je eigen sportreep en leer hoe voeding topprestaties ondersteunt. Je stelt een recept samen, voert verschillende analyses uit en ontdekt hoe je de resultaten vertaalt naar de praktijk.

 28/04

 Michèle Desmet
(Hogeschool VIVES)

 Roeselare

Keukenlab: inzichten in chemische en moleculaire veranderingen tijdens het koken

Ontdek de wetenschap achter koken en begrijp waarom bepaalde technieken werken. Na een korte theoretische introductie ga je zelf aan de slag met onder andere emulsies en schuimen.

 28/05

 HoGent

 te bepalen

Principes van pasteurisatie, sterilisatie en snelkoeling: introductietraining voor niet-microbiologen

In deze opleiding worden de processen pasteuriseren, steriliseren en snelkoelen nader toegelicht. De onderbouwing, validatie en barema's worden toegelicht vanuit een microbiologische bril.

 te bepalen

 Sophie Van Ranst
(Eva Moens Consult)

 Grobbendonk



**IJS**

Voor onze opleidingen rond ijs werken we samen met externe opleiders. Raadpleeg de kalender van de lesgever om te weten wanneer de opleidingen plaatsvinden. Het volledige overzicht vind je op:



alimento.be/ijsopleidingen

Gespecialiseerd ijsbereider - technologie

Aan het eind van de cursus ben je in staat om zelf recepturen te ontwikkelen voor het bereiden van ambachtelijk ijs met een verantwoorde prijs-kwaliteit-verhouding.

Gespecialiseerd ijsbereider - vaktechniek

Leer alles over verwerkingstechnieken van diverse ijssoorten in ijs taarten en -gebak en ga creatief aan de slag met ijscreaties.

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.

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.

Ijsbereiding: smaak vanuit de basis

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

Ijsbereiding: vegan ijs

Je leert waar rekening mee te houden wanneer je koemelk vervangt door amandeldrank. We bekijken wat

“Je leert nieuwe technieken, maar steekt ook veel op van de andere bakkers in de opleiding.”

plantaardige eiwitten doen in een mix t.o.v. dierlijke eiwitten.

Ijsbereiding: bindmiddelen en emulgatoren

Je leert de functie van bindmiddelen en emulgatoren begrijpen. Daarnaast leer je zelf enkelvoudige en meervoudige bindmiddelen op te bouwen.

Suikerreductie in ijs

Leer ijs maken met minder suiker a.d.h.v. vervangende vezels en zoetstoffen.

Receptuur berekenen

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

VEILIGHEID EN PREVENTIE**Implementeren OIRA-tool bakkerij**

Een veilige bakkerij begint met inzicht in de risico's op de werkvloer. Tijdens deze praktijkopleiding leer je hoe je gevaren herkent en meteen omzet in concrete verbeteracties.



21/10, 31/05



Jens Thyssen



online



OIRA

AANBOD SYNTRA

 Syntra Midden-Vlaanderen



Brood- en banketbakker

Medewerker bakkerij

Desembrood

Mediterraanse broden en pizza's

Macarons

Luxe eclairs

Mattentaarten

Biscuit(taarten)

Chocolatier

Start to chocolate

**Ambachtelijke chocoladebewerking:
thema Pasen**

Ijsbereider

**Specialisatie en verdieping in
ijsbereiding**

Dieetijds en alternatieven

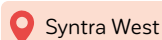
Alimento-tussenkomst

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.

Inschrijven

Ga naar de website van Syntra of scan de QR-codes voor meer info.





Brood- en banketbakker

Basis patisserie voor koffiebars & tearooms

Verfijnde patissierietechnieken

Degen op basis van poolish

Macaron de Paris

Sweet fingerfood: bijtklare desserts

Masterclass vullingen: techniek, stabiliteit & toepassing

Chocolatier

Chocolate university: from bean to bar

Chocoladekunst

Marsepein

Confiserie

Sweets & Candy: artisaanaal vervaardigen van zoetwaren

Ontbijtbereiding

Confituur

Ijsbereider

Dieetijs en alternatieve ijsbereidingen

Kerstbuchen en ijsbombes

School of ice

INSCHRIJVEN

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

- **Alimento-opleiding:** inschrijven kan via alimento.be/bakkerijopleidingen. Alimento stuurt hiervoor een factuur. Annuleren kan tot een week voor de opleiding zonder annuleringsvergoeding. Na afloop kan de werkgever een getuigschrift aanvragen.
- **Partneropleiding:** 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.

Financiële tussenkomst

Zowel werknemers (PC 118/220) als leerkrachten kunnen onze opleidingen gratis volgen. Maar ook zelfstandige bakkers kunnen gebruikmaken van ons opleidingsaanbod. Zij betalen € 100 per dag voor deze opleidingen, maar kunnen ook gratis deelnemen op voorwaarde dat er minstens één medewerker dezelfde opleiding volgt.

Voor bepaalde opleidingen voorziet Alimento een financiële tegemoetkoming voor werknemers uit PC 118/220 en voor leerkrachten bakkerij. Die bedraagt maximaal € 150 per dag per deelnemer. Kom je met een groep van minstens 3 personen? Dan bedraagt de tussenkomst maximaal € 450 per dag per groep. Voor kortere opleidingen rekenen we de steun om naar € 20 per uur per deelnemer.

Contacteer Jan Vanderghote om te weten of jouw opleiding hiervoor in aanmerking komt.

Onze algemene voorwaarden vind je op:



alimento.be/voorwaarden



Eén atelier. Honderden opleidingen. Duizenden deelnemers.

Al bijna tien jaar brengt het Bakkersatelier in Berchem bakkers, studenten, leerkrachten en professionals samen. Van desem en viennoiserie tot marsepein, chocolade en de nieuwste technieken: duizenden deelnemers vonden er de voorbije jaren hun weg naar een praktijkopleiding van Alimento.



Externe opleiders

Al een krak in je vak of net gestart?
Van verfijnde chocolade tot haute patisserie en bakkerijtechnieken: bij deze externe partners leer je van de beste en bouw je verder aan je stiel.

Ambassadeurs du Pain

Via wedstrijden, technische dagen en publicaties deelt dit netwerk de nieuwste technieken en trends in de ambachtelijke bakkerij.



Art of Chocolate

Leer meer over de oorsprong van chocolade, ontdek premium creaties en creëer de ultieme winkelervaring.



Bellouet Conseil

Creatief aan de slag met patisserie, chocolade, ijs of bakkerij? Hier leer je de nieuwste technieken van erkende experts uit het vak.



Chocolate Academy

Volg online of offline lessen bij de enige echte Callebaut-chocoladehub voor professionele vakmensen en chefs.



Chocolate World

Ontdek seizoensgebonden masterclasses rond thema's zoals Halloween, kerst en valentijn. Chocolate-experts tonen je de nieuwste technieken en begeleiden je persoonlijk.

Chocolate World

Darcis Chocolatier

Wil je gespecialiseerde technieken leren of verder op punt stellen? Darcis Chocolatier biedt masterclasses van 1 tot 3 dagen voor professionals in chocolade, suikerwerk en bakkerij.



École Bourgeois Frères

Fris je basiskennis op of leer nieuwe bakkerijtechnieken in opleidingen van 1 tot 10 dagen. Ook werken met niet-gecorrigeerde bloem komt aan bod.



House of Chocolate

Masterclasses die je creativiteit voeden. Ontdek verrassende technieken en leer hoe je de mooiste chocolaatjes maakt.



IJscentrum

Een bolletje inspiratie nodig? Bij het IJscentrum leer je alles over het bereiden van ambachtelijk ijs, van de basis tot de nieuwste trends.



INBP

Al meer dan 50 jaar is INBP een vaste waarde voor bakkers, banketbakkers, chocolatiers en confiseurs. Ontdek inspirerende opleidingen die je zaak naar een hoger niveau tillen.



Molens Dedobbeleer

Van akker tot bakker: Dedobbeleer levert kwaliteitsvolle bloem en meel. Daarnaast ondersteunt het familiebedrijf bakkers met technisch advies en receptontwikkeling.



Ranson Inspirations

Kom mee proeven van haute patisserie in Parijs, Londen of Brussel. Doe inspiratie op en ontdek de meest innovatieve concepten.



Valrhona

Van initiatie tot perfectie: bij L'École Valrhona leer je de knepen van het vak in chocolade, patisserie, bakkerij en ijs.



Bekijk al onze erkende partners:



alimento.be/partners

OPLEIDINGS- BUDGETTEN

Dat bakkers van aanpakken weten, hoeven we je niet te vertellen. Maar soms is een financieel duwtje in de rug meer dan welkom.

Extra steun wanneer het nodig is

Een jonkie dat zijn eerste stappen zet. Een oude rot die een nieuw avontuur begint. Alimento voorziet extra opleidingssteun voor werknemers op kantelpunten in hun loopbaan.

Nieuwe functie, nieuwe skills

Wordt een medewerker teamleider, verandert het takenpakket of komt iemand terug na een lange afwezigheid? Met de juiste opleiding of bijscholing verlopen zulke overstappen een pak vlotter.

Ontdek of je recht hebt op een **extra opleidingsbudget tot € 2.500**.



alimento.be/opleidingsbudgetten

Zelf aan zet

Wil een werknemer op eigen initiatief een opleiding volgen? Om zich te specialiseren of gewoon uit interesse? Dan betaalt Alimento het inschrijvingsgeld gedeeltelijk of volledig terug.



alimento.be/persoonlijk-opleidingsbudget

Hulp bij ontslag

Werknemers die ontslagen werden, hebben recht op een opleidingsbudget tot € 2.500 om hun kansen op de arbeidsmarkt te vergroten.



alimento.be/opleidingnaontslag



FINANCIËLE VOORDELEN

Extra vergoeding bij ziekte of werkloosheid

Werknemers die langdurig ziek of tijdelijk werkloos zijn, kunnen een aanvullende vergoeding krijgen van het sociaal fonds.

Einde loopbaan en pensioen

Alle werknemers bouwen een aanvullend pensioen op via het sociaal fonds.

Voor sommigen bestaat ook een specifieke regeling voor landingsbanen.

Steun voor kinderopvang

Alimento kan tot € 1.000 per jaar per kind terugbetalen voor kinderopvang of vakantiecampen van kinderen tot 12 jaar. Werken beide ouders in de voedingssector? Dan krijgen ze allebei een tussenkomst.

Mooi meegenomen, toch?



alimento.be/voordelenvoorbakkers

Hoofredactie

Evi Alens

Redactie

Evi Alens

Betty Cortvriendt

Eindredactie

Evi Alens

Betty Cortvriendt

Vanessa Mondelaers

Opleidingsadviseurs

Tom De Cock

Jan Vanderghote

Fotografie

Noticed Agency

Voka

Grafisch ontwerp en lay-out

Mona Habibzadeh

Verantwoordelijke uitgever

Henk Dejonckheere

Met dank aan

Geert Bossuyt - Bakkerij
Bossuyt

Mihai Dohotar - Bakkerij
Aernoudt

Els Heylen - Bakkerij Heylen

Jens Thyssen

Sophie Verbeke - Bakkerij
Domestic



We helpen je graag verder

Niet gevonden wat je zocht? Of ben je op zoek naar een opleiding op maat van jouw bakkerij? We denken graag met je mee en bekijken samen wat mogelijk is.

Schaaf je kennis en skills bij met onze opleidingen en workshops:



alimento.be/bakkerijopleidingen

Laat je inspireren door ons didactisch materiaal:



alimento.be/bakkerijtools

Volg ons op Facebook en blijf op de hoogte:



facebook.com/alimentovoorbakkers



Adviseur bakkerij

Jan Vanderghote

► jan.vanderghote@alimento.be

► 0476 62 35 96

Inschrijven voor een opleiding?

Séverine Van den Neste

► severine.vandenneste@alimento.be

► 0489 56 42 02

Kinderopvang? Wij betalen mee!

Ontvang tot €1.000 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.

▲ L I M E N T O ●



alimento.be/kinderopvang

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