GRATIS OPLEIDINGEN VOOR LEERKRACHTEN, TA(C)'S, DIRECTIES ...

Schooljaar 2018-2019

Opleidingen voor leerkrachten uit voedinggerelateerde richtingen

ALIMENTO

Gratis opleidingen voor leerkrachten **2018-2019**

Inleiding

Algemene opleidingen voor leerkrachten

afSTEMmen op food suikervrij cake ... 3
Additieven in voeding - STEM ... 4
De nieuwe voedingsdriehoek ... 5
Vleesarm eten: voor- en nadelen ... 6
2-daagse Het HACCP stappenplan: didactische aanpak voor leerlingen ... 7
Bacteriën in levensmiddelen onder de loep genomen ... 8
Lactose- en glutenintolerantie ... 9
Gefermenteerde voedingsmiddelen - STEM ... 10
Bewaring van voedingsmiddelen en houdbaarheid ... 11
Voedingshygiëne ... 12
Chemie en voeding - STEM ... 13
Voedingsetiket lezen: theorie en praktijk ... 14
Voedingsallergenen - STEM ... 15
Voedingsetiket lezen: theorie en praktijk - workshop 2 ... 16
Kruiden en specerijen in de voeding ... 17
2-daagse Het HACCP stappenplan: didactische aanpak voor leerlingen ... 18
STEM op kaas vertrekkend vanuit wetenschappen ... 19
STEM op kaas vertrekkend vanuit een techniek ... 19
Smaak (STEMworkshop) ... 20
De wet van het etiket ... 21
Bedrijfsbezoek: logistieke organisatie van een voedingsbedrijf ... 22
Workshops met blik op techniek in de industrie ... 23

Specifieke opleidingen bakkerij voor leerkrachten

Sweets & Candy: Artisanaal vervaardigen van zoetwaren - Confiserie ... 24
Pralines en chocolade: creatief werken op events ... 25
Rationeel gebak: praktisch en efficiënt ... 26
Bakken met superfoods ... 27
School of Ice: Kerstbûches en ijsbombes ... 28
Sweet fingerfood: bijtklare desserts ... 29
Desems - theorie ... 30
Desems in verschillende toepassingen ... 31
Slagroompralines: van oerklassiek tot hypermodern ... 32
Ten huize van: Wittamer ... 33
TA-dag ... 34
Partybroden en sierstukken uit brooddeeg ... 35
Ontbijtbereidingen ... 36
Nieuwe bakkerijtechnieken voor minder nachtwerk ... 37
Pralines en chocoladesierstukken ... 38
RAW food: desserten met Julie van den Kerckhove ... 39
Algemene voorwaarden ... 40

INLEIDING

In deze brochure vind je het gratis opleidingsaanbod voor leerkrachten, begeleiders, TA, TAC en directies.

Het aanbod kan lichtjes wijzigen in de loop van het schooljaar. Voor recente informatie rond opleidingen voor leerkrachten verwijzen we naar **alimento.be/onderwijs**.

Hoe inschrijven?

- Inschrijven doe je via onze website alimento.be/nl/onderwijs.
  Lukt het niet, stuur dan gerust een mailtje naar viktoria.khymych@alimento.be.
- Wij bevestigen de goede ontvangst van je inschrijving binnen 10 werkdagen.
  Dit is nog geen bevestiging dat de opleiding effectief doorgaat (bij onvoldoende inschrijvingen kan deze geannuleerd worden).
- Een tiental dagen voor de start van de opleiding ontvang je bericht of de opleiding effectief doorgaat.

Aandacht: bij onaangekondigde afwezigheid rekenen we € 150 per lesdag aan.

Inhoud van de brochure

De voedingsindustrie evolueert voortdurend. Alimento volgt deze evolutie van dichtbij en tracht zo goed mogelijk de nieuwe tendensen en ontwikkelingen via onze opleidingen mee te geven, zodat je als leerkracht 'bij' blijft.
De algemene opleidingen voor leerkrachten zijn voeding gerelateerd (V). Sommige opleidingen passen ook in het STEM-curriculum (V+S).

Nieuw

Voor leerkrachten uit technische richtingen alsook voor leerkrachten logistiek organiseren we specifieke opleidingen. Traditiegetrouw voorzien we ook verschillende opleidingen bakkerij voor de talrijke liefhebbers.

Specifieke vormingsbehoeften

Is er een thema waarover je graag wat meer wil te weten komen? Als er een link is met de voedingsindustrie bekijken we graag of we je kunnen helpen! Ook maatopleidingen voor jouw school behoren tot de mogelijkheden.

Vragen?

Neem gerust contact op met

Lieve Van Camp - adviseur onderwijs
lieve.van.camp@alimento.be
tel 0473 79 60 94.

Guido Devillé - adviseur bakkerijsector
guido.deville@alimento.be
tel 0478 27 84 96.

ALGEMENE OPLEIDINGEN VOOR LEERKRACHTEN

afSTEMmen op food suikervrij cake

Productontwikkeling en STEM vormen een perfecte match. Real life uitdagingen moedigen leerlingen aan om een onderzoekende houding aan te nemer en aan de hand van een STEM-didactiek zelf een voedingsproduct te ontwikkelen.
Aan de hand van een coachingstraject voor leerkrachten secundair onderwijs worden tools en handvaten aangereikt om samen met leerlingen een voedingsproduct te ontwikkelen.

Tijdens de workshops wordt niet alleen gefocust op het didactische luik maar ook op het technologisch aspect. Tijdens de sessie wordt aangeleerd hoe producten ontwikkeld worden en welke technieken heirbij komen kijken.

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door Alimento / IPV vzw

Prijs	Gratis voor leerkrachten, TA en TAC actief in voedingsrichtingen en modules voeding.
Aantal deelnemers	min. 6 - max. 15 (max. 3 per bedrijf)
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Inschrijving **meer info**	Surf naar www.alimento.be/zoek en geef de webcode in. Tel 02 52 88 930 - info@alimento.be

plaats	data	duur	uren	organisator	referentie	webcode
ROESELARE Katholieke Hogeschool Vives Zuid	18/10/2018	6u	van 10 - 16u		IPV/182/41/2501/ 55230/01	121676

Additieven in voeding - STEM

Als we een etiket van een voedingsmiddel bekijken zien we een hele lijst van ingrediënten zoals vetten, eiwitten, suikers, …en soms staan daar kleurstoffen, bewaarmiddelen, stabillisatoren, … en E-nummers op. Voor deze stoffen spreken we van additieven. Inmiddels bevatten de meeste industrieel geproduceerde voedingsmiddelen één of meerdere additieven. Maar ook in onze eigen keuken bij het vervaardigen van een maaltijd bijvoorbeeld gebruiken we wel van die additieven.

In de opleiding gaan we zien wat we allemaal onder de noemer additieven kunnen vinden, wat mag en wat niet, waarom dit allemaal wordt toegevoegd en of het wel gezond is. Wat zijn E-nummers en wat verstaan we onder clean label.

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door Alimento / IPV vzw

Prijs	Gratis voor leerkrachten, TA en TAC actief in voedingsrichtingen en modules voeding.
Aantal deelnemers	min. 4 - max. 15 (max. 3 per bedrijf)
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Inschrijving **meer info**	Surf naar www.alimento.be/zoek en geef de webcode in. Tel 02 52 88 930 - info@alimento.be

plaats	data	duur	uren	organisator	referentie	webcode
BERCHEM Syntra Berchem- Opleidingscentrum Aliment	23/10/2018	7u	van 9u tot 16u	Geertrui Vlaemynck (ILVO)	IPV/182/41/2501/ 55289/01	121764

De nieuwe voedingsdriehoek

Gezond eten: wat is dat nu precies? En hoe zit het met bewegen en lang stilzitten? In de media verschijnen zoveel tegenstrijdige berichten dat je op den duur het bos door de bomen niet meer ziet. Daarom verzamelde het Vlaams Instituut Gezond Leven alle huidige wetenschappelijke kennis over gezonde voeding, beweging en lang stilzitten in de nieuwe voedingsdriehoek en de bewegingsdriehoek.

Tijdens deze workshop wordt er uitgebreid ingegaan op de nieuwe voedingsdriehoek. Deze vertrekt vanuit een holistische visie en is daarom ook opgebouwd uit vijf thema's: voeding en gezondheid, duurzame voeding, voeding en consumentenaspecten, voeding en de sociale, emotionele en culturele context, en bewaren/bereiden van voedsel en voedselveiligheid.

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door Alimento / IPV vzw

Prijs	Gratis voor leerkrachten, TA en TAC actief in voedingsrichtingen en modules voeding.
Aantal deelnemers	min. 4 - max. 20 (max. 3 per bedrijf)
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Inschrijving	Surf naar www.alimento.be/zoek en geef de webcode in.
meer info	Tel 02 52 88 930 - info@alimento.be

plaats	data	duur	uren	organisator	referentie	webcode
GENT Campus Vesalius HoGent	25/10/2018	7u	09:00- 12:30 zonder lunch	Hogeschool Gent	IPV/182/41/2501/ 54893/01	120907

Vleesarm eten: voor- en nadelen

Het is momenteel heel actueel: minder vlees eten of zelfs dagen zonder vlees …. waarbij men even stilstaat bij de kost en de impact van de vleesproductie op onze planeet. Een cruciale vraag: zal het in de toekomst mogelijk blijven om vlees voor iedereen te blijven produceren?

Vlees is een bron van eiwitten en mineralen maar ook van bepaalde vitaminen. We bekijken wat ons lichaam nodig heeft (een gezond dieet) en wat er eventueel in het gedrang komt als we vleesarm eten of een dieet gaan toepassen waarbij helemaal geen vlees of zelfs geen dierlijke producten in voorkomen.

Welke zijn de verschillen in nutritionele waarde of voedingswaarde tussen de vleessoorten (en vis)?

Zijn er alternatieve eiwitbronnen en kunnen die vlees volledig vervangen? Kunnen bepaalde plantaardig eiwitten hiervoor gebruikt worden? Welke vleesvervangers zijn er thans beschikbaar en wat zijn de voor- en de nadelen voor onze gezondheid? En wat met het gebruik van insecten?

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door Alimento / IPV vzw

Prijs	Gratis voor leerkrachten, TA en TAC actief in voedingsrichtingen en modules voeding.
Aantal deelnemers	min. 4 - max. 15 (max. 3 per bedrijf)
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Inschrijving **meer info**	Surf naar www.alimento.be/zoek en geef de webcode in. Tel 02 52 88 930 - info@alimento.be

plaats	data	duur	uren	organisator	referentie	webcode
HOUTHALEN De Barrier	25/10/2018	7u	van 9u tot 16u	Geertrui Vlaemynck (ILVO)	IPV/182/41/2501/ 55421/01	121974

2-daagse Het HACCP stappenplan: didactische aanpak voor leerlingen

Deze opleiding heeft enerzijds tot doel het 'theoretische stappenplan' van de HACCP-systematiek toe te lichten. Tezamen met de deelnemers wordt het HACCP-stappenplan overlopen alsook de methodieken m.b.t. gevarenanalyse. Anderzijds wil de lesgever een 'praktische vertaalslag' maken en een antwoord bieden op volgend gegeven: hoe brengen we deze materie over naar de leerlingen? Aan de hand van didactische tips & tricks trachten we de 'abstracte' materie toegankelijker te maken. Een toffe uitdaging!

Inhoud
- Achtergrond info en historiek van HACCP
- Gevaren voedselveiligheid: welke?
- Het stappenplan 'HACCP' in de wet & in autocontrolegidsen
- Methodiek van de gevarenanalyse
- Overzicht veel voorkomende CCP's en PVA's
- Oefeningen

Bij elk onderdeel wordt ingegaan op de didactiek: hoe overbrengen aan onze leerlingen …

Een interactieve en pragmatische aanpak (tips & tricks uit de praktijkervaring van de lesgeefster); gecombineerd met ervaringsuitwisseling tussen de cursisten.

Duur
2 dagen

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door Alimento / IPV vzw

Prijs	Gratis voor leerkrachten, TA en TAC actief in voedingsrichtingen en modules voeding.
Aantal deelnemers	min. 4 - max. 20 (max. 3 per bedrijf)
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Inschrijving **meer info**	Surf naar www.alimento.be/zoek en geef de webcode in. Tel 02 52 88 930 - info@alimento.be

plaats	data	duur	uren	organisator	referentie	webcode
BERCHEM Syntra Berchem-Opleidingscentrum Alimento	22/11 en 30/11/2018	14u	van 9u tot 16u	Claude Pardo (Eva MOENS Consult V.O.F.)	IPV/182/41/2501/55110/01	121396
ROESELARE Miummm Huis v/d Voeding	30/11 en 06/12/2018	14u	9u00-16u00	Eva Moens (Eva MOENS Consult V.O.F.)	IPV/182/41/2501/55111/01	121399

Bacteriën in levensmiddelen onder de loep genomen

Deze cursus heeft tot doel een inzicht te verwerven m.b.t. bacteriën en hoe ze interageren met levensmiddelen.

- hoe groeien ze
- hoe kunnen we deze groei beïnvloeden
- wanneer zijn ze 'gevaarlijk' - bijvoorbeeld: hoe veroorzaken ze een voedselinfectie of voedselintoxicatie...

Vanuit deze principes wil de lesgever vooral de link leggen naar de praktijk. Aan de hand van praktijkvoorbeelden worden enerzijds de risico's m.b.t. microbiologische besmettingen en anderzijds de goede werkmethodieken toegelicht.

Zo wordt bijvoorbeeld concreet ingegaan op de definitie van 'correct verhitten' (pasteuriseren, steriliseren); op een snel afkoelproces; een goede werkmethodiek voor het breken van rauwe eieren of de omgang met rauwe levensmiddelen in het algemeen. Kortom: een praktijkgerichte cursus voorzien van de nodige theoretische achtergrondkennis m.b.t levensmiddelenmicrobiologie. Géén saaie, diepgaande of verregaande wetenschappelijke cursus! Wél: de noodzakelijke kennis & inzichten rond micro-organismen verwerven ... teneinde deze in (én aan de hand van) praktijk(cases) om te zetten (toe te lichten).

Een aanrader!

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door Alimento / IPV vzw

Prijs	Gratis voor leerkrachten, TA en TAC actief in voedingsrichtingen en modules voeding.
Aantal deelnemers	min. 3 - max. 15 (max. 3 per bedrijf)
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Inschrijving **meer info**	Surf naar www.alimento.be/zoek en geef de webcode in. Tel 02 52 88 930 - info@alimento.be

plaats	data	duur	uren	organisator	referentie	webcode
BERCHEM Syntra Berchem- Opleidingscentrum Aliment	3/12/2018	7u	9u00-16u00	Claude Pardo (Eva MOENS Consult V.O.F.)	IPV/182/41/2501/ 55114/01	121402

Lactose- en glutenintolerantie

Allereerst wordt duiding gegeven bij de begrippen allergie versus intolerantie. Nadien zal de focus gelegd worden op twee vaak voorkomende intoleranties, nl. lactose-intolerantie en glutenintolerantie (coeliakie). Hoe kan een intolerantie ontstaan en wat brengt dit fysiologisch teweeg in het lichaam. Hoe ziet een lactosevrij of lactosearm dieet er praktisch uit? Hoe stel je een volwaardige menu op wanneer je intolerant bent voor gluten? Is er een wetgeving verbonden aan producten die bestemd zijn voor een lactosevrij of –arm of glutenvrij dieet? Deze vragen worden behandeld waarbij een bondig overzicht wordt gegeven van mogelijkse alternatieven die kunnen gebruikt worden om een volwaardige voeding na te streven.

Het praktische luik van de workshop omvat:
- een voorstelling van een fractie uit het productengamma, m.n. volwaardige vervangers van koemelk, glutenvrije brood- en bakmixen, industrieel glutenvrij en lactosevrij brood en gebak
- bereiden van brood en gebak aangepast aan de dieetprincipes bij lactose- of glutenintolerantie
- proeven en kritisch evalueren van industrieel lactose- en glutenvrij brood en gebak

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door Alimento / IPV vzw

Prijs	Gratis voor leerkrachten, TA en TAC actief in voedingsrichtingen en modules voeding.
Aantal deelnemers	min. 6 - max. 20 (max. 3 per bedrijf)
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Inschrijving **meer info**	Surf naar www.alimento.be/zoek en geef de webcode in. Tel 02 52 88 930 - info@alimento.be

plaats	data	duur	uren	organisator	referentie	webcode
GENT Campus Vesalius HoGent	14/1/2019	7u	9u00-16u00	Hogeschool Gent	1912501/54895/01	120912

Gefermenteerde voedingsmiddelen - STEM

Wellicht staan we er niet bij stil hoeveel voedingsmiddelen we consumeren die gefermenteerd werden. Eerst en vooral wat is fermenteren nu eigenlijk en wat zijn mogelijke voordelen en/of nadelen.

Zijn die gezonder of juist niet? Welke zijn die gefermenteerde levensmiddelen zoal en kunnen we zo'n fermentatie ook zelf doen. Wat is daarvoor nodig?

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door Alimento / IPV vzw

Prijs	Gratis voor leerkrachten, TA en TAC actief in voedingsrichtingen en modules voeding.
Aantal deelnemers	min. 4 - max. 15 (max. 3 per bedrijf)
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Inschrijving	Surf naar www.alimento.be/zoek en geef de webcode in.
meer info	Tel 02 52 88 930 - info@alimento.be

plaats	data	duur	uren	organisator	referentie	webcode
BERCHEM Syntra Berchem-Opleidingscentrum Aliment	15/1/2019	7u	9u00-16u00	Geertrui Vlaemynck (ILVO)	IPV/191/41/2501/55294/01	121777

Bewaring van voedingsmiddelen en houdbaarheid

Bij het correct bewaren van voedingsmiddelen blijven producten vaak langer goed en hoef je minder weg te gooien. We willen voedselverspilling en verliezen zoveel mogelijk voorkomen doch ook voedselinfecties en ziektes vermijden. Maar hoe doen we dit nu best? Koel bewaren of gekoeld bewaren? Of in de diepvries. In het donker? En wat na opening van een verpakking?
Tijdens de bewaring kunnen er microbiologische problemen ontstaan maar kan er ook chemisch bederf optreden zoals boter die ranzig wordt of een fysisch verlies van kwaliteit. Denk maar aan slap geworden groente of een appel met een rimpelvelletje. Of tijdens de bewaring kunnen ook gewoon de sensorische eigenschappen, geur en kleur van het product achteruit gaan.

In de opleiding gaan we in op wat we verstaan onder goed bewaren en geven we praktische bewaaradviezen om dit te kunnen inschatten waarbij we de balans zoeken tussen voedselveiligheid, gezondheid en duurzaamheid.
We bekijken diverse productgroepen zowel verse als groente en fruit, vlees en vleeswaren, vis en visserijproducten, melk en melkproducten als ook lang houdbare producten en wat daar de gevolgen en of risico's kunnen zijn van een lange bewaring. En anderzijds kijken we ook naar de behandeling die producten hebben ondergaan om de houdbaarheid te verlengen of de rol van de verpakking in de bewaring en wat als de verpakking werd geopend.

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door Alimento / IPV vzw

Prijs	Gratis voor leerkrachten, TA en TAC actief in voedingsrichtingen en modules voeding.
Aantal deelnemers	min. 4 - max. 15 (max. 3 per bedrijf)
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Inschrijving **meer info**	Surf naar www.alimento.be/zoek en geef de webcode in. Tel 02 52 88 930 - info@alimento.be

plaats	data	duur	uren	organisator	referentie	webcode
HOUTHALEN De Barrier	17/1/2019	7u	van 9u tot 16u	Geertrui Vlaemynck (ILVO)	IPV/191/41/2501/ 55422/01	121976

Voedingshygiëne

Hygiënisch werken is van erg groot belang bij het produceren, bereiden en bewaren van voedingsmiddelen. Voedingsmiddelenbesmettingen komen ondanks een strenge hygiënewetgeving en een verplicht kwaliteitssysteem nog steeds courant voor. Er worden daarom steeds hogere eisen gesteld aan medewerkers die in een bedrijf/organisatie omgaan met voeding. De ervaring leert dat wanneer deze medewerkers zich bewust zijn van voedingshygiëne en de acties om voedingsmiddelenbesmettingen te voorkomen goed begrijpen, er betere resultaten bereikt worden.
Tijdens deze workshop worden de verschillende basistesten voor het opsporen van micro-organismen uitgevoerd om dan vervolgens een analyse van de resultaten uit te voeren. Op deze manier wordt duidelijk hoe belangrijk het is om hygiënisch te werken en waar de gevaren schuilen in een keuken naar voedselbesmettingen toe.

Voormiddag: staalname didactische keuken AP Hogeschool
- keuken in werking; “propere” keuken; persoonlijke hygiëne
- testen van voedingsproducten: rauw, bewerkt, bewaard
- bronnen van kruisbesmetting: snijplank, messen, voeding
- testen worden uitgevoerd met behulp van RODAC, swab, dipslides, fall out, ATP

Namiddag: bespreking resultaten soortgelijke stalen
- Detectie Enterobacteriaceae,
- Detectie van Staphylococcus aureus
- Toekennen van hygiënescore
- Beoordelen van microbiologische stalen uit de keuken.

De eigen resultaten van stalen genomen in de didactische keuken worden na bebroeding van het materiaal gefotografeerd en doorgestuurd.

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door Alimento / IPV vzw

Prijs	Gratis voor leerkrachten, TA en TAC actief in voedingsrichtingen en modules voeding.
Aantal deelnemers	min. 4 - max. 15 (max. 3 per bedrijf)
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Inschrijving	Surf naar www.alimento.be/zoek en geef de webcode in.
meer info	Tel 02 52 88 930 - info@alimento.be

plaats	data	duur	uren	organisator	referentie	webcode
ANTWERPEN Artesis-Plantyn	22/1/2019	6u	van 9u tot 15u	Githa Maes (Artesis-Plantyn Hogeschool)	IPV/191/41/2501/ 55297/01	121790

Chemie en voeding - STEM

De workshop “Chemie in voeding” biedt leerkrachten van de 1ste, 2de en 3de graad de kans om hun kennis rond de chemische samenstelling van voedsel bij te werken. Eerst wordt kort een theoretische achtergrond geschetst van de biomoleculen die onze voeding opbouwen. Daarna voeren we dan in het labo enkele praktische experimenten uit die deze inzichten verder illustreren.

Er wordt gekozen voor proefjes die ook bruikbaar zijn in de klas met leerlingen en die heel illustratief zijn. Voorbeelden zijn: glycogeenisolatie in lever, lactose isolatie uit melk, aantonen van eiwitten, suikers, lipiden, aantonen van verschillen tussen suikers en eiwitten...

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door Alimento / IPV vzw

Prijs	Gratis voor leerkrachten, TA en TAC actief in voedingsrichtingen en modules voeding.
Aantal deelnemers	min. 6 - max. 18 (max. 3 per bedrijf)
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Inschrijving **meer info**	Surf naar www.alimento.be/zoek en geef de webcode in. Tel 02 52 88 930 - info@alimento.be

plaats	data	duur	uren	organisator	referentie	webcode
GENT Campus Vesalius HoGent	31/1/2019	3u	van 9u tot 12u	Hogeschool Gent	IPV/191/41/2501/ 54899/01	120919

Voedingsetiket lezen: theorie en praktijk

Het etiket is het visitekaartje van een voedingsmiddel. Eind 2016 is de nieuwe wetgeving vollegig in voege gegaan en dienen voorverpakte voedingsmiddelen voorzien te zijn met het juiste etiket. De wetgever tracht een handvat aan de consument aan te bieden om doordachte keuzes te maken, maar in de praktijk blijkt dit niet steeds evident te zijn.

Tijdens de eerste deel workshop zullen deelnemers leren wat de algemene spelregels zijn bij het opstellen van een voedingsetiket. Wat is er gewijzigd sinds de nieuwe wetgeving? Er wordt ook verder ingegaan op welke informatie een producent dient te voorzien op het etiket van zijn voedingsmiddelen. Wat vertelt de ingrediëntenlijst ons? Hoe kunnen we aan de hand van het voedingsetiket een idee krijgen over de kwaliteit van het product? Naast deze algemene informatie, wordt ook eens stilgestaan bij voedings- en gezondheidsclaims die vaak vermeld worden op het etiket. Welke claims zijn wettelijk toegelaten en wat zijn de valkuilen? De theorie wordt steeds aan de hand van een aantal concrete voorbeelden toegelicht. Er wordt getracht om het voedingsetiket zowel uit de bril van de producent als van de consument te benaderen.

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door Alimento / IPV vzw

Prijs	Gratis voor leerkrachten, TA en TAC actief in voedingsrichtingen en modules voeding.
Aantal deelnemers	min. 6 - max. 20 (max. 3 per bedrijf)
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Inschrijving **meer info**	Surf naar www.alimento.be/zoek en geef de webcode in. Tel 02 52 88 930 - info@alimento.be

plaats	data	duur	uren	organisator	referentie	webcode
MELLE Campus Melle	20/2/2019	3,5u	09u00-12u30	Melissa Camerlinck (Campus Melle HoGent)	IPV/191/41/2501/ 54901/01	120923

Voedingsallergenen - STEM

Je krijgt een overzicht van de meest belangrijke allergenen in onze voeding en de typische voedingsmiddelen waarin deze voorkomen.
De meest recente wetgeving wordt besproken en de meest opvallende nieuwigheden worden op een begrijpelijke manier uitgelegd.

De wetgever legt een lijst vast met allergenen die verplicht vermeld moeten worden op een voedingsetiket. Maar daarnaast is het ook belangrijk te weten wat dit betekent voor samengestelde ingrediënten; er kan tijdens de voedselbereiding kruisbesmetting kan optreden. Er dient een duidelijke communicatie te zijn naar de eindgebruiker. Er wordt gewerkt met concrete praktische voorbeelden en verpakkingen. Bovendien zullen er enkele eenvoudige tests als didactisch materiaal getoond worden om de aanwezigheid van een specifiek allergeen in een product of in de omgeving aan te tonen.

In een tweede deel wordt het biomedisch aspect van een allergische reactie uiteengezet.
Een voedselallergeen veroorzaakt een fysiologische respons met milde (jeuk, misselijkheid, diarree) tot ernstige (koorts, vochtopstapeling t.h.v. keel) symptomen. In uitzonderlijke situaties kan een anafylactische shock optreden, waarbij snelle injectie van een dosis adrenaline (Epipen®) een (tijdelijk) redmiddel kan zijn. Deze pen zal worden gedemonstreerd.
Het verschil tussen allergie en pseudo-allergie (intolerantie) wordt duidelijk gemaakt a.d.h.v. een aantal concrete voorbeelden (lactose-intolerantie, pseudo-allergie door voedingsmiddelen die van nature uit veel histamine bevatten, alcohol flush syndrome).

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door Alimento / IPV vzw

Prijs	Gratis voor leerkrachten, TA en TAC actief in voedingsrichtingen en modules voeding.
Aantal deelnemers	min. 4 - max. 15 (max. 3 per bedrijf)
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Inschrijving	Surf naar www.alimento.be/zoek en geef de webcode in.
meer info	Tel 02 52 88 930 - info@alimento.be

plaats	data	duur	uren	organisator	referentie	webcode
ANTWERPEN Artesis-Plantyn	21/2/2019	6u	van 9u tot 15u	Koen Vanherle - Nicolas Paraskevopulos (Artesis-Plantyn Hogeschool)	IPV/191/41/2501/ 55382/01	121894

Voedingsetiket lezen: theorie en praktijk - workshop 2

Het etiket is het visitekaartje van een voedingsmiddel. Eind 2016 is de nieuwe wetgeving vollegig in voege gegaan en dienen voorverpakte voedingsmiddelen voorzien te zijn met het juiste etiket. De wetgever tracht een handvat aan de consument aan te bieden om doordachte keuzes te maken, maar in de praktijk blijkt dit niet steeds evident te zijn.

Tijdens de tweede workshop wordt de theorie omgezet in de praktijk. Er worden een aantal begeleide oefeningen voorzien waarbij gebruik wordt gemaakt van praktijkvoorbeelden. Tijdens deze oefensessie wordt getracht om de kritische blik aan te scherpen en inzicht te krijgen in de informatie op het voedingsetiket. Volgende oefeningen komen aan bod:

- Berekenen van de voedingswaarde en opstellen van een voedingswaardetabel op basis van een recept (incl. %RI).
- Opstellen van een ingrediëntenlijst op basis van technische fiches van grondstoffen, receptuur en beoogde verpakking.
- Oefeningen op kwantitatieve ingrediëntendeclaratie.
- Oefeningen op receptuuraanpassingen m.b.t.tot de vermelding van voedingsclaims (bv. Light)
- Oefeningen op juiste productbenamingen (bv. Chocolade versus cacaofantasie).

Er worden ook suggesties gegeven over de didactische principes die kunnen gehanteerd worden om deze materie te verwerken in lessen op het niveau van secundair onderwijs.

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door Alimento / IPV vzw

Prijs	Gratis voor leerkrachten, TA en TAC actief in voedingsrichtingen en modules voeding.
Aantal deelnemers	min. 6 - max. 20 (max. 3 per bedrijf)
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Inschrijving	Surf naar www.alimento.be/zoek en geef de webcode in.
meer info	Tel 02 52 88 930 - info@alimento.be

plaats	data	duur	uren	organisator	referentie	webcode
MELLE Campus Melle	27/2/2019	7u	09:00- 12:30 zonder lunch	Melissa Camerlinck (Campus Melle HoGent)	IPV/191/41/2501/ 54908/01	120930

Kruiden en specerijen in de voeding

Kruiden en specerijen worden gebruikt als smaakmakers maar kunnen nog meer betekenen in onze voeding. Je kunt in de keuken verse of gedroogde kruiden of specerijen gebruiken.
Kruiden en specerijen geven gerechten meer smaak. Ze zijn geschikt om zout mee te vervangen. Het is namelijk niet goed om te veel zout binnen te krijgen. In het bijzonder voor mensen die te kampen hebben met geur- en/of smaakverlies zijn kruiden belangrijk in de bereiding van de maaltijden. Kruiden zijn echter niet alleen smaakmakers. Veel kruiden dragen bij als antioxidans of kunnen bijdragen aan de gezondheid denken we maar aan kurkuma. Er bestaan inderdaad nogal wat kruidengeneesmiddelen.

Er zijn dus meerdere redenen om kruiden te gebruiken.
Ook de processen bij de bereiding kunnen de eigenschappen of de smaak van kruiden veranderen en daar moet in de mate van het mogelijke rekening mee gehouden worden. Het gebruik van kruiden is niet steeds zonder gevaar. Best respecteer je de aangegeven beperkingen daar sommige kruiden giftig zijn, soms enkel bij chronisch gebruik.
We gaan dus op verkenning naar het gebruik en de mogelijkheden van kruiden en specerijen in de voeding.

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door Alimento / IPV vzw

Prijs	Gratis voor leerkrachten, TA en TAC actief in voedingsrichtingen en modules voeding.
Aantal deelnemers	min. 4 - max. 15 (max. 3 per bedrijf)
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Inschrijving **meer info**	Surf naar www.alimento.be/zoek en geef de webcode in. Tel 02 52 88 930 - info@alimento.be

plaats	data	duur	uren	organisator	referentie	webcode
BERCHEM Syntra Berchem-Opleidingscentrum Alimento	19/3/2019	7u	van 9u tot 16u	Geertrui Vlaemynck (ILVO)	IPV/191/41/2501/55450/01	122053

2-daagse Het HACCP stappenplan: didactische aanpak voor leerlingen

Deze opleiding heeft enerzijds tot doel het 'theoretische stappenplan' van de HACCP-systematiek toe te lichten. Tezamen met de deelnemers wordt het HACCP-stappenplan overlopen alsook de methodieken m.b.t. gevarenanalyse. Anderzijds wil de lesgever een 'praktische vertaalslag' maken en een antwoord bieden op volgend gegeven: hoe brengen we deze materie over naar de leerlingen? Aan de hand van didactische tips & tricks trachten we de 'abstracte' materie toegankelijker te maken. Een toffe uitdaging!

Inhoud
- Achtergrond info en historiek van HACCP
- Gevaren voedselveiligheid: welke?
- Het stappenplan 'HACCP' in de wet & in autocontrolegidsen
- Methodiek van de gevarenanalyse
- Overzicht veel voorkomende CCP's en PVA's
- Oefeningen

Bij elk onderdeel wordt ingegaan op de didactiek: hoe overbrengen aan onze leerlingen …

Een interactieve en pragmatische aanpak (tips & tricks uit de praktijkervaring van de lesgeefster); gecombineerd met ervaringsuitwisseling tussen de cursisten.

Duur
2 dagen

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door Alimento / IPV vzw

Prijs	Gratis voor leerkrachten, TA en TAC actief in voedingsrichtingen en modules voeding.
Aantal deelnemers	min. 4 - max. 20 (max. 3 per bedrijf)
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Inschrijving **meer info**	Surf naar www.alimento.be/zoek en geef de webcode in. Tel 02 52 88 930 - info@alimento.be

plaats	data	duur	uren	organisator	referentie	webcode
Gent	21/03/2019 en 25/03/2019	14u	9u00-16u00	Eva Moens (Eva MOENS Consult V.O.F.)	IPV/191/41/2501/ 55116/01	121405

STEM op kaas vertrekkend vanuit wetenschappen

We maken via een eenvoudig recept kaas. Het coaguleren van de rauwe melk gebeurt met stremsel, het verwijderen van de wei met een gemaakte kaaspers/kaasvorm, de verpakking in een bioplastic. We onderzoeken de optimale temperatuur/pH/inwerktijd van het stremsel. Als meettoestel bouwen we een turbidimeter met een breadboard. Speciale aandacht hebben we voor de statistische verwerking van de meetresultaten.

We vergelijken via identificatiereacties de samenstelling van de kaas met de oorspronkelijke rauwe melk.
Tijdens de sessie bespreken we het kaasproces, de werking van stremsel en de samenstelling van melk en kaas en uiteraard ook de praktische uitvoering van de sessie in je eigen klas.

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door Alimento / IPV vzw

Prijs	Gratis voor leerkrachten, TA en TAC actief in voedingsrichtingen en modules voeding.
Aantal deelnemers	min. 6 - max. 15 (max. 3 per bedrijf)
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Inschrijving **meer info**	Surf naar www.alimento.be/zoek en geef de webcode in. Tel 02 52 88 930 - info@alimento.be

plaats	data	duur	uren	organisator	referentie	webcode
DIEPENBEEK UCLL	21/3/2019	3u	13u30-16u30	UCLL	IPV/191/41/2501/ 55388/01	121899

STEM op kaas vertrekkend vanuit een techniek

We maken via een eenvoudig recept kaas. Het stremmen van de rauwe melk gebeurt met zuurtoevoeging, voor het verwijderen van de wei maken we zelf een kaaspers en kaasvorm. Het rijpen van de kaas gebeurt in een “Arduino-gestuurde” box. We onderzoeken de coagulerende werking van zuur op melk, bouwen via een 3D-ontwerp een geschikte kaaspers/kaasvorm en demonstreren de box (met temperatuur/ vochtgehalte controle en registratie) . Speciale aandacht hebben we voor fysische en wiskundige aspecten bij de gemaakte kaaspers.
Tijdens de sessie bespreken we het kaasproces, de werking van zuren op melk en uiteraard ook de praktische uitvoering van de sessie in je eigen klas.

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door Alimento / IPV vzw

Prijs	Gratis voor leerkrachten, TA en TAC actief in voedingsrichtingen en modules voeding.
Aantal deelnemers	min. 6 - max. 15 (max. 3 per bedrijf)
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Inschrijving **meer info**	Surf naar www.alimento.be/zoek en geef de webcode in. Tel 02 52 88 930 - info@alimento.be

plaats	data	duur	uren	organisator	referentie	webcode
DIEPENBEEK UCLL	28/3/2019	3u	13u30-16u30	UCLL	IPV/191/41/2501/ 55391/01	121904

Smaak (STEMworkshop)

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

- introductie: wat is smaak (aroma/geur, smaak op de tong en mondgevoel)
- nieuwe inzichten in smaakperceptie
- praktische testen: basissmakentest en geurherkenningstest
- belang van smaak voor consument én voedingsindustrie
- hoe smaak meten?
- smaaktesten: consumententesten en analytische sensorische testen (bv. triangeltest)
- praktische test: triangeltest
- instrumentele technieken om smaak te meten
- foodpairing: tipje van de sluier

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door Alimento / IPV vzw

Prijs	Gratis voor leerkrachten, TA en TAC actief in voedingsrichtingen en modules voeding.
Aantal deelnemers	min. 4 - max. 15 (max. 3 per bedrijf)
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Inschrijving **meer info**	Surf naar www.alimento.be/zoek en geef de webcode in. Tel 02 52 88 930 - info@alimento.be

plaats	data	duur	uren	organisator	referentie	webcode
ROESELARE Miummm Huis v/d Voeding	28/3/2019	3u	09u30-12u30		IPV/191/41/2501/55428/01	121984

De wet van het etiket

Op 13 december 2016 is de verplichting tot het etiketteren van nutritionele gegevens op voorverpakte levensmiddelen van kracht gegaan (behoudens enkele uitzonderingen).

Via de nieuwe reglementering (Verordening 1169/2011) zijn de inhoud, uitdrukking en presentatie van de voedingswaarde wettelijk gereglementeerd. In deze opleiding wordt van A tot Z uitgelegd hoe een nutritioneel etiket moet opgesteld worden conform de wettelijke bepalingen. Wat moet, wat mag en hoe wordt de info weergegeven op het etiket? Aan de hand van enkele oefeningen leren we de nutritionele samenstelling berekenen.

Verder wordt in deze les ook ingegaan op volgende vragen:

- "Voorverpakt of niet-voorverpakt? Wel of niet etiketteren?"
- "Volledige etikettering of mogelijke versoepelingen?"
- "Wel of geen voedingswaarde etikettering verplicht?"
- "Allergenen: schriftelijk etiketteren of mondeling communiceren?"
- …

Deze en vele andere vragen worden van A tot Z verduidelijkt in dit programma. Daarbij wordt rekening gehouden met de recente nota (mei 2016) van het FAVV inzake etiketteringsverplichtingen in de detailhandel alsook met de vigerende wetgeving (Verordening 1169/2011) inzake deze materie.

Kortom: in deze opleiding wordt een duidelijk overzicht gebracht m.b.t. de diverse verplichtingen én versoepelingen inzake de nutritionele etikettering én de etiketteringswetgeving voor de detailhandelaar.

Agenda
Volgende onderwerpen staan op de agenda:
- Nutritionele etikettering
  - wat moet en wat mag
  - hoe uitdrukken
  - hoe berekenen
  - Ooefening
- voorverpakte levensmiddelen
  - definitie
  - wat moet op het etiket
  - wat zijn de versoepelingen
- PFDS levensmiddelen ('Pre-packed For Direct Sale' oftewel 'Levensmiddelen verpakt met het ook op onmiddellijke verkoop')
  - definitie: wat is PFDS
  - wat moet wel/niet op het etiket
- niet-voorverpakte levensmiddelen
  - definitie
  - wat met etikettering?
- Consumentenverpakkingen vs. business-to-business verpakkingen
- Allergenen: wat wel/niet etiketteren?

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door Alimento / IPV vzw

Prijs	Gratis voor leerkrachten, TA en TAC actief in voedingsrichtingen en modules voeding.
Aantal deelnemers	min. 4 - max. 15 (max. 3 per bedrijf)
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Inschrijving **meer info**	Surf naar www.alimento.be/zoek en geef de webcode in. Tel 02 52 88 930 - info@alimento.be

plaats	data	duur	uren	organisator	referentie	webcode
ROESELARE Miummm Huis v/d Voeding	30/4/2019	7u	9u00-16u00	Claude Pardo (Eva MOENS Consult V.O.F.)	IPV/191/41/2501/ 55117/01	121407

Bedrijfsbezoek: logistieke organisatie van een voedingsbedrijf

Dit schooljaar voorzien we bedrijfsbezoeken met een kijkje in de logistieke wereld van een voedingsbedrijf.

Doelgroep

Deze bedrijfsbezoeken worden hoofdzakelijk voor leerkrachten handel/kantoor/logistieke richtingen georganiseerd.

Interesse?

Neem voor meer informatie contact op met Lieve Van Camp (adviseur onderwijs); lieve.van.camp@alimento.be, tel 0473 79 60 94.

Workshops met blik op techniek in de industrie

Dit schooljaar voorzien we terug workshops die je laten kennismaken met de nieuwste technische ontwikkelingen in de voedingsindustrie.

Doelgroep:
Leerkrachten uit secundaire technische richtingen BSO/TSO en STEM.

Programma:

Reliability maintenance
Betrouwbaarheid is in een industriële omgeving dé basisvoorwaarde voor succes. Machines die doen wat ze moeten doen, op de momenten dat dit ervan verwacht wordt. Het doel is dus om zo weinig mogelijk storingen te hebben, en alleszins de impact van storingen te minimaliseren. Verschillende onderhoudstechnieken integreren, vergroten de kans dat een machine of onderdeel gedurende de ontwerplevenscyclus op de vereiste wijze zal functioneren, met een minimum aan onderhoud.

28/02/2019 van 09u tot 13u

Technologieën in automatisering: sensortechnologieën
De groeiende populariteit van slimme fabrieken zal de behoefte aan sensortechnologieën doen toenemen, aangezien ze de nauwkeurigheid van de specificaties garanderen en de consistentie in de productie handhaven. Bovendien zorgen sensortechnologieën ook voor de veiligheid van de apparatuur en de industriële omgeving.

25/10/2018 van 09u tot 13u

Interesse?

Neem voor meer informatie contact op met Eefje Van Lancker; eefje.van.lancker@vinto.be tel: 0476 96 94 01

SPECIFIEKE OPLEIDINGEN BAKKERIJ VOOR LEERKRACHTEN

Alle opleiding op onze website die bestemd zijn voor bakkers kunnen ook door leerkrachten gevolgd worden.

Scholen krijgen tijdens het schooljaar 2018-2019 de kans om in te schrijven voor de opleidingen "Evolutie in gerezen bladerdeeg" en "Brioches".

Deze opleidingen worden gratis aangeboden en gegeven door Guido Devillé, schrijver van het boek "Viennoiserie zonder grenzen". Elke deelnemende leerling en leerkracht krijgt dit boek gratis aangeboden.

Scholen kunnen in overleg met Guido Devillé een of meerdere data vastleggen. Het minimum aantal leerlingen per opleiding is 45 deelnemers. De opleidingen zijn geschikt voor de volledige derde graad.

Sweets & Candy: Artisanaal vervaardigen van zoetwaren - Confiserie

Omschrijving
De naam dekt de lading: zoetigheden en snoeprgoed... Maar dan wel artisanaal gemaakt! Tijdens deze sessies leer je alles wat een vakman moet weten over suiker verwerken en bewerken. Confiserie wordt volledig behandeld. Volgende thema's worden aangehaald: initiatie suiker bewerken, marshmallows, boterkaramels, zachte snoep, harde snoep.

Programma
- Initiatie suiker bewerken
- Marshmallows
- Boterkaramels
- Zachte snoep
- Harde snoep

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door onze partners

ALIMENTO tussenkomst	Max. 130 EUR/pers/opl
Aantal deelnemers	max 3 deelnemers per bedrijf
Inschrijving meer info	Rechtstreeks bij lesgevers: zie lijst hieronder.

plaats	Data	erkende lesgevers	contactpersoon	webcode
Brugge	25/09,09/10, 23/10,06/11, 20/11, 04/12 en 18/12/2018, 08/01, 22/01 en 05/02/2019	Syntra West - Campus Brugge	www.syntrawest.be	121247

Pralines en chocolade: creatief werken op events

Wat kan je als chocolatier doen om je zaak ook buiten de muren van het atelier in de kijker te zetten? Meer en meer wordt je als chocolatier gevraagd om deel te nemen aan culinaire events, jaarmarkten, verjaardagsfeestjes, enz. Maar wat kan je dan juist doen om ervoor te zorgen dat mensen jou en je zaak nooit vergeten?

Programma
• Chocolade lolly's
• gevulde schuimpjes
• werken met seizoensfruit
• sneeuwballen met vanille, aarbei, framboos
• pralines met kaas
• ...

Methodologie
Workshop
Gelieve beroepskledij + klein materiaal mee te brengen (spatel, pralineervorkje...)

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door onze partners

ALIMENTO tussenkomst	Max. 130 EUR/pers/opl
Aantal deelnemers	max 3 deelnemers per bedrijf
Inschrijving meer info	Rechtstreeks bij lesgevers: zie lijst hieronder.

plaats	Data	erkende lesgevers	contactpersoon	webcode
Brugge	25/9/2018	Syntra West - Campus Brugge	www.syntrawest.be	122347

Rationeel gebak: praktisch en efficiënt

Omschrijving
Eenvoud siert...Traditioneel met een twist!
Belgisch fruit: appels , peren, krieken, pruimen, noten, bessen...
Herkenbare en smakelijke ingrediënten om rationeel en hedendaags drooggebak op te nemen in het assortiment.

Programma
- Pommes Paris
- Mirliton
- Bois de Boulogne
- Caramella
- Murcia
- Poire Pecan
- ...

Voorkennis
U genoot een degelijke banketbakkersopleiding of heeft gelijkwaardige ervaring. U beheerst de basiskennis, handelingen en technieken.

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door onze partners

ALIMENTO tussenkomst	Max. 130 EUR/pers/opl
Aantal deelnemers	max 3 deelnemers per bedrijf
Inschrijving meer info	Rechtstreeks bij lesgevers: zie lijst hieronder.

plaats	Data	erkende lesgevers	contactpersoon	webcode
Brugge	4/10/2018	Syntra West - Campus Brugge	www.syntrawest.be	122350

Bakken met superfoods

Nu de eigenschappen van zogenaamde superfoods meer en meer aangetoond worden , groeit de vraag bij de klant naar dit product.
Het is echter niet alledaags om deze prodcuten in onze algemene gewoonten te integreren.

Omschrijving
Chef Yves leert je de eigenschappen van verschillende superfoods kennen en leert je hoe je deze kan verwerken in gebak. Van granenreep tot brood met zeewier. Niets is onmogelijk, eens je de techniek onder de knie hebt!

Inhoud
- detoxbrood: broodje met erg veel voedingsvezels en verrijkt met chlorella en spirulina
- broodje met maca en lucuma, noten en cranberry's
- zachte luxe met gojibessen
- mueslibar's op basis van quinoa, noten en bessen
- ...

Methodologie
Dit is een workshop
Gelieve gepaste beroepskledij en klein materiaal (klopper, spatel, pottenlikker, keukenmessen) mee te brengen.

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door onze partners

ALIMENTO tussenkomst	Max. 130 EUR/pers/opl
Aantal deelnemers	max 3 deelnemers per bedrijf
Inschrijving meer info	Rechtstreeks bij lesgevers: zie lijst hieronder.

plaats	Data	erkende lesgevers	contactpersoon	webcode
Brugge	9/10/2018	Syntra West - Campus Brugge	www.syntrawest.be	122362

School of Ice: Kerstbûches en ijsbombes

Heerlijke en gewaagde combinaties in najaar ijs gebak

Programma
- berekenen en uitbalanceren van ijsrecepten
- bereiden van ijs, sorbets, mousses en vullingen voor ijstaarten
- rationele afwerkingen.
- nieuwe trends
- gewaagde smaakcombinaties

Methodologie
Dit is een workshop, gelieve gepaste kledij en klein materiaal mee te nemen (klopper, spatel, ..)

Voorkennis
U volgde de opleiding bakker of ijsbereider, of bent aan de slag in de sector

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door onze partners

ALIMENTO tussenkomst	Max. 130 EUR/pers/opl
Aantal deelnemers	max 3 deelnemers per bedrijf
Inschrijving meer info	Rechtstreeks bij lesgevers: zie lijst hieronder.

plaats	Data	erkende lesgevers	contactpersoon	webcode
Brugge	10/10/2018	Syntra West - Campus Brugge	www.syntrawest.be	122351

Sweet fingerfood: bijtklare desserts

Omschrijving
In een steeds sneller draaiende wereld zonder klassieke rustpauzes verwacht de nieuwe generatie consumenten een elegant assortiment snelle maar daarom niet minder verrassende zoete verleiders. Samen met een take away koffie en de krant kan een elegant aanbod kleine desserts het kassaticket aandikken. Dynamiseer de trage namiddagen met sfeer en beleving door zoete tapas en microdesserten aan te bieden samen met een geselecteerde origine koffie, café latte of bloemeninfuus.
Leer in 2 lessen, met een minimum aan technische aanpassingen of ingewikkelde recepten hoe je deze trend kan vertalen naar je eigen zaak .

Programma
• minigebak
• dessert glaasjes
• fingerfood
• Chocolade, yuzu, sisho cress, donut,
• Crumbles, crèmeux, schuim
• Cake, brownie, blondie,
• Smaakinfusie
• ...

Methodologie
Dit is een workshop
Gelieve gepaste beroepskledij en klein materiaal (klopper, spatel, pottenlikker, keukenmessen) mee te brengen.

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door onze partners

ALIMENTO tussenkomst	Max. 130 EUR/pers/opl
Aantal deelnemers	max 3 deelnemers per bedrijf
Inschrijving meer info	Rechtstreeks bij lesgevers: zie lijst hieronder.

plaats	erkende lesgevers	contactpersoon	webcode
Brugge	Syntra West - Campus Brugge	www.syntrawest.be	121249

Desems - theorie

In zijn zoektocht naar authenticiteit en gezonde voedingsproducten jaagt de bakkersklant de vraag naar zuurdesem- en speltbrood de hoogte in. Over de gezondheidsaspecten kan er gediscussieerd worden maar dat is niet het enige waar de klant naar op zoek is.

Smaak en textuur zijn zoniet nog een stuk belangrijker. En daarin scoren zuurdesem en spelt zeer hoog. In deze opleiding krijgt u alvast de theoretische kennis vooraleer aan de slag te kunnen gaan met desems.

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door onze partners

ALIMENTO tussenkomst	Max. 130 EUR/pers/opl
Aantal deelnemers	max 3 deelnemers per bedrijf
Inschrijving meer info	Rechtstreeks bij lesgevers: zie lijst hieronder.

plaats	Data	erkende lesgevers	contactpersoon	webcode
Brugge	22/10/2018	Syntra West - Campus Brugge	www.syntrawest.be	122353

Desems in verschillende toepassingen

Omschrijving
In deze opleidingen laten we je kennismaken met het gebruik en de voordelen van desems in verschillende deegsoorten.
Niet alleen in brood heeft desem voordelen maar ook bijvoorbeeld in croissants kan dat zijn nut bewijzen.
We bereiden in deze opleiding verschillende deegsoorten en bespreken en evalueren de resultaten van deze producten.

Programma
- gerezen bladerdeeg met desem die we verwerken tot verschillende koeken
- harde luxe degen die we verwerken tot stokbrood en verschillende kleine broodjes
- brooddegen met verschillende verwerkingen en graansoorten
- gekoelde degen met desems die door de lange rijstijd een betere smaak vormen
- zachte luxe degen waar we kleine briochen mee maken met verschillende vormen en vullingen

Methodologie
Dit is een workshop, gelieve beroepskledij en klein materiaal te voorzien

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door onze partners

ALIMENTO tussenkomst	Max. 130 EUR/pers/opl
Aantal deelnemers	max 3 deelnemers per bedrijf
Inschrijving meer info	Rechtstreeks bij lesgevers: zie lijst hieronder.

plaats	Data	erkende lesgevers	contactpersoon	webcode
Brugge	30/10/2018	Syntra West - Campus Brugge	www.syntrawest.be	122354

Slagroompralines: van oerklassiek tot hypermodern

Programma
Een assortiment slagroompralines met een seizoensgebonden afwerking.
We maken de volledige praline van de kuipjes tot en met de versiering.
Voor de eindejaarsperiode maken we een vulling met noten, vruchten, nougat en andere ...
Voor pasen gebruiken we voorjaarsvruchten en advokaat,...
Een klassieke manon en ook een manon met marsepeinbodem en afgewerkt met fondantsuiker.

Methodologie
Workshop
Gelieve beroepskledij + klein materiaal mee te brengen (spatel, pralineervorkje...)

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door onze partners

ALIMENTO tussenkomst	Max. 130 EUR/pers/opl
Aantal deelnemers	max 3 deelnemers per bedrijf
Inschrijving meer info	Rechtstreeks bij lesgevers: zie lijst hieronder.

plaats	Data	erkende lesgevers	contactpersoon	webcode
Brugge	13/11/2018	Syntra West - Campus Brugge	www.syntrawest.be	122355

Ten huize van: Wittamer

Inhoud
In deze workshop en demonstratie leer je de kneepjes van het vak bij de grote meesters.
Je kijkt achter de schermen van dit instituut en ontdek je de geheimen van de wereldvermaarde klassiekers.

Programma
9:30- 10:00 Aankomst / verwelkoming
10:00- 10:30 Introductie en historiek
10:30- 12:30 Demonstratie klassiekers
• Lingot
• Samba
• Japonais
• Misérable
• ...
13:00-13:30 Broodjeslunch
13:30-15:30 Workshop
• Chocolade mousses en crèmeux
• Japonais
• Glaçages
• Decoraties
• ....
15: 30-16:00 Evaluatie en einde

Methodologie
De namiddag bestaat uit een demo, gelieve gepaste kledij mee te nemen.

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door onze partners

ALIMENTO tussenkomst	Max. 130 EUR/pers/opl
Aantal deelnemers	max 3 deelnemers per bedrijf
Inschrijving meer info	Rechtstreeks bij lesgevers: zie lijst hieronder.

plaats	Data	erkende lesgevers	contactpersoon	webcode
Brugge	21/11/2018	Syntra West - Campus Brugge	www.syntrawest.be	122356

TA-dag

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

Inhoudelijke details van dit infomoment komen later online.

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door Alimento / IPV vzw

Prijs	Gratis voor leerkrachten, TA en TAC actief in voedingsrichtingen en modules voeding.
Aantal deelnemers	min. 8 - max. 30 (max. 3 per bedrijf)
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Inschrijving **meer info**	Surf naar www.alimento.be/zoek en geef de webcode in. Tel 02 52 88 930 - info@alimento.be

plaats	data	duur	uren	organisator	referentie	webcode
GEEL KOGEKA 4	21/11/2018	4,5u	van 9u30 tot 14u00	Alimento / IPV vzw	IPV/182/41/2502/ 54917/01	120938

Partybroden en sierstukken uit brooddeeg

Sebastien is een gerenommeerd vakman en lesgever. Specialist in Party broden en sierstukken in brooddeeg.
Bij deze opleiding zal hij verschillende technieken tonen.

Doelgroep
Bakkers, leerkrachten en leerlingen van de derde graad (6de of 7de jaar)

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door onze partners

ALIMENTO tussenkomst	Max. 130 EUR/pers/opl
Aantal deelnemers	min. 12 - max. 60 (max. 3 per bedrijf)
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Inschrijving meer info	Surf naar www.alimento.be/zoek en geef de webcode in. Tel 02 52 88 930 - info@alimento.be

plaats	data	duur	uren	organisator	referentie	webcode
BERCHEM Syntra Berchem-Opleidingscentrum Alimento	27/11/2018	6u	Van 09:30 tot 15:30 lunch inbegrepen	Sebastien Chevalier (Chevalier Sebastien)	IPV/182/41/2201/55046/01	121237

Ontbijtbereidingen

Vanaf het eerste uur je gasten het goede humeur bezorgen, dan moet je ze verwennen. Maak jouw ontbijt top!

Omschrijving
Elke sessie in deze cursus bestaat uit:
zoet ontbijtgebak
eierbereidingen
hartig gebak
gezonde bereidingen
brood, snoepje, drankje
Om je gasten extra te plezieren maak je iedere les één snoepje, waarmee je de gasten kan verwennen voor het slapengaan.

Programma
Sessie 1
• Notenbrood
• Smoothie
• Worstenbroodje met bladerdeeg
• Spiegelei met spek
• Amerikaanse pancakes
• Granola
• Pâte de fruits

Sessie 2
• Suikerbrood
• Chocomelk, de ouderwetse
• Gravad lax met blinis en zure room
• Roerei met...
• Gekookte eierbereidingen
• French toast
• Yoghurt
• Andere zuivelproducten zelf maken
• Marshmallows

Sessie 3
• Knopenbroodjes
• Ice tea huisgemaakt
• Foccaccia met "smeerkaas"
• Appel amandel gebak
• Bircher muesli
• Fudge: karamelsnoepje, melk chocolade

Methodologie
Workshop
Gelieve beroepskledij + klein materiaal (klopper, spatel, messen) mee te brengen

Voorkennis
Er is geen voorkennis vereist. Ervaring in de keuken is meegenomen.

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door onze partners

ALIMENTO tussenkomst	Max. 130 EUR/pers/opl
Aantal deelnemers	max 3 deelnemers per bedrijf
Inschrijving meer info	Rechtstreeks bij lesgevers: zie lijst hieronder.

plaats	Data	erkende lesgevers	contactpersoon	webcode
Brugge	29/11, 06/12 en 13/12/2018	Syntra West - Campus Brugge	www.syntrawest.be	122358

Nieuwe bakkerijtechnieken voor minder nachtwerk

Wereldwijd worden er meer en meer nieuwe technieken ontwikkeld om het werk van de bakker aangenamer te maken.
Geert Jonckheere toont je graag hoe je deze technieken kan toepassen, zonder aan kwaliteit in te boeten.

Omschrijving
In deze sessie maak je kennis met een aantal nieuwe, specifieke bakkerijtechnieken. Je leert hoe je deze kan toepassen en hoe ze jouw leven aangenamer maken. Zo spaar je tijd uit, zonder aan kwaliteit in te boeten

Programma
- Bakken van voorgebakken producten
- Bewaren van voorgebakken producten
- Verwerken van gekoelde degen via een verdeler
- Verwerken van degen opgemaakt in de koelkast
- Gecontroleerd afbakken van degen uit de koelkast
- Smaakontwikkelingen van lange rijstijden
- Uitgesteld werken zodat u over de ganse dag kan bakken

Methodologie
Workshop
Gelieve gepaste beroepskledij en klein materiaal (klopper, spatel, pottenlikker, keukenmessen) mee te brengen.

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door onze partners

ALIMENTO tussenkomst	Max. 130 EUR/pers/opl
Aantal deelnemers	max 3 deelnemers per bedrijf
Inschrijving meer info	Rechtstreeks bij lesgevers: zie lijst hieronder.

plaats	Data	erkende lesgevers	contactpersoon	webcode
Brugge	22/1/2019	Syntra West - Campus Brugge	www.syntrawest.be	122361

Pralines en chocoladesierstukken

Pralines met verschillende vullingen, gedommelde, gemouleerde en gespoten pralines.
Commerciële chocoladesierstukken in thema Pasen.

Doelgroep
Bakkers, leerkrachten en leerlingen van de derde graad (6de of 7de jaar)

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door Alimento / IPV vzw

Prijs	Gratis voor leerkrachten, TA en TAC actief in voedingsrichtingen en modules voeding.
Aantal deelnemers	min. 12 - max. 60 (max. 3 per bedrijf)
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Inschrijving	Surf naar www.alimento.be/zoek en geef de webcode in.
meer info	Tel 02 52 88 930 - info@alimento.be

plaats	data	duur	uren	organisator	referentie	webcode
ST PIETERS LEEUW Merselborre	12/2/2019	6u	Van 09:30 tot 15:30 lunch inbegrepen	Yves Braichet (Richemont Kompetenzzentrum)	IPV/191/41/2203/ 55047/01	121241

RAW food: desserten met Julie van den Kerckhove

Er is tegenwoordig heel wat te doen rond gluten, allergenen, suikers,...
In deze fantastische opleidingsreeks leer je hoe het kan. Julie en Simon zijn de uitgelezen docenten om je aan te tonen hoe RAW en VEGAN echt boeiend, lekker, uitdagend, maar vooral eenvoudig kan zijn. Je zal deze dag nooit meer vergeten!

Programma
In deze RAW-food Desserts opleiding kan u het volgende verwachten:
Demonstratie & uitgebreide proeverij van 5 raw vegan desserts. Wij serveren rijkelijke porties dus kom zeker met een flinke eetlust:)
Receptenbundel - inclusief bonusrecepten & een introductiegids tot raw food
Hapjes, water & thee
Praktische tips & achtergrondinformatie over de raw food levensstijl, kooktechnieken & keukenmateriaal
En heel wat ruimte voor vragen!
Al de desserts zijn plantaardig + vrij van geraffineerde suikers, lactose, gluten en kunstmatige toevoegingen, een behoorljike uitdaging, maar niet onmogelijk!

Voorkennis
Geen voorkennis

OPEN KALENDERAANBOD - georganiseerd door onze partners

ALIMENTO tussenkomst	Max. 130 EUR/pers/opl
Aantal deelnemers	max 3 deelnemers per bedrijf
Inschrijving meer info	Rechtstreeks bij lesgevers: zie lijst hieronder.

plaats	erkende lesgevers	contactpersoon	webcode
Brugge	Syntra West - Campus Brugge	www.syntrawest.be	122364

Algemene voorwaarden

Open Alimento-opleidingen zijn opleidingen waarvoor u rechtstreeks bij Alimento inschrijft.

Hoe inschrijven?
Inschrijven voor de open opleidingen van Alimento kan enkel schriftelijk.
U doet dit via onze website **www.alimento.be/nl/zoek-een-opleiding** (u ziet dan meteen of er nog plaats is). Met de webcode uit deze brochure of een woord uit de titel vindt u de opleiding snel terug.

Opgelet*:* een inschrijving is pas definitief nadat u een bevestiging met daarbij meer praktische informatie hebt ontvangen.

Getuigschrift
Voor elke deelnemer wordt na de opleiding een getuigschrift voorzien.

Annulering?
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 blijft u 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 voorkomen.

Voorwaarden bij maatopleidingen

Een maatopleiding gebeurt altijd in onderling overleg tussen uw school, Alimento en de lesgever. Contactgegevens vindt u bij de detailgegevens van de opleiding.

DE VOEDINGSSECTOR: EEN STABIELE WERKGEVER

Wist je dat de voedingsindustrie een van de grootste industriële werkgevers in het land is? De 4500 voedingsbedrijven bieden werk aan ongeveer 90.000 arbeidskrachten en zoeken constant nieuwe werkkrachten. Elke dag staan er maar liefst 1500 vacatures open!

Adviseur onderwijs
Lieve Van Camp
lieve.van.camp@alimento.be
0473 79 60 94

Adviseur bakkerij
Guido Devillé
guido.deville@alimento.be
0478 27 84 96

Praktische info en inschrijvingen
Viktoria Khymych
viktoria.khymych@alimento.be
02 528 89 56

Gratis opleidingen

Leerkrachten kunnen bij Alimento aankloppen voor diverse opleidingen. Het aanbod is erg ruim en indien nodig kan er zelfs een pakket op maat samengesteld worden.

Op deze manier kunnen leerkrachten zich bijscholen om op de hoogte te blijven van de laatste trends en evoluties in hun vakgebied.

Voor bepaalde opleidingen zoals banketbakkerij, chocoladebewerking en productie- en procestechnologie organiseert Alimento ook workshops voor de leerlingen.

Pedagogische ondersteuning

- www.klasinbedrijf.be: een virtueel bedrijfsbezoek
- www.vliegindesoep.be: de 10 basisregels van de voedselhygiëne
- Minigames hygiëne en voedselveiligheid
- S(t)imulerend kiezen: een interactieve quiz over de industrie
- Etenschappen – integrale opdrachten over voedingstechnologie: didactisch materiaal over chocolade, bier, kaas en brood
- Het Alimento-youtubekanaal: op www.youtube.com/IPVIFP vind je een reeks didactische videos over de sector.

Vind al onze opleidingen op
www.alimento.be/opleidingen

Vind onze tools op
www.alimento.be/tools