

**VOOR DE
FOODSECTOR
VAN MORGEN**

■ OPLEIDINGEN

Informatie brochure



Food
Academy
Nijkerk

Samen bouwen aan
een toekomstbestendige
en efficiënte food sector.

FOODACADEMYNIJKERK.NL →



ECHE SKILLS
ECHE KANSEN

Wij zijn Food Academy Nijkerk, dé opleider in de foodsector.

Wij zijn niet alleen fan van lekker eten, maar ook onze mooie van de sector. Veel mensen weten niet wat de foodsector eigenlijk is en dat vinden we jammer. Het is ons doel om mensen kennis te laten maken met de foodsector, hen enthousiast te maken voor het werken in deze sector en daarvoor op te leiden.

7+

VAKGERELATEERDE
OPLEIDINGEN

JOUW TOEKOMSTIGE WERKPLEK?

Er zijn een heleboel leuke banen te vinden in de food. Maar ver hoeft je niet te zoeken; je hebt namelijk baanzekerheid bij één van de 20+ bedrijven die aangesloten zijn bij het Food Production Cluster.

SAMENWERKING

Food Academy Nijkerk is een samenwerking van enthousiaste foodbedrijven uit de regio. Samen met onderwijsinstellingen bieden we jou een praktische BBL-opleiding in de foodsector.

20+

AANGESLOTEN
BEDRIJVEN

Samen zijn we fan van food.

In Regio Food Valley en omgeving zijn er veel bedrijven die zich bezighouden met food. Ze richten zich op foodproductie, -logistiek, -techniek én innovatie, Samen zijn we fan van food en bieden we leuke, uitdagende opleidingen aan!

BBL-OPLEIDINGEN

BBL combineert werken en leren met begeleiding op de werkvloer en een beperkt aantal lesweken per jaar.

- ✓ 4 dagen werken, 1 dag naar school
- ✓ ±30 lesdagen in totaal per leerjaar
- ✓ Praktijkbegeleider helpt en beoordeelt opdrachten
- ✓ Begeleider is speciaal getraind voor jouw leertraject
- ✓ Maatwerk voor bedrijven bij genoeg aanmeldingen

CURSUSSEN / TRAININGEN

Met flexibele cursussen en trainingen ontwikkel je kennis en vaardigheden die direct bijdragen aan jouw carrière in food.

- ✓ Maatwerk mogelijk
- ✓ Trainingen/cursussen vinden plaats binnen je eigen bedrijf (indien gewenst)
- ✓ Aanbod in Pools of Engels mogelijk

Voorbeelden van mogelijke trainingen/cursussen:
Voedselveiligheid in de productieketen, werken in de levensmiddelenindustrie, grondstofkennis, beheersen voedselproductie, taal op de werkvloer.



**LEREN IN DE
PRAKTIJK**

■ VOORDELEN

Een opleiding bij Food Academy Nijkerk betekent



Werken en leren

Volg een BBL opleiding die voor je wordt betaald en krijg tijdens je werk ook betaald.



Officieel diploma

We werken samen met diverse mbo-scholen, waardoor jij een officieel diploma op niveau 2, 3 of 4 krijgt.



Kijkje in de keuken

Het werken en leren gebeurt vooral op de werkvloer. Je hebt 1 dag les per week en werkt 4 dagen bij een bedrijf.



Aandacht voor jou

Geen grote groepen maar kleine klassen. Hierdoor is er altijd goede begeleiding en tijd voor jou.



**MET DEZE OPLEIDING
BEN IK GEGROEID VAN
FOOD OPERATOR TOT
ASSISTENT TEAMLEIDER**

Kehlsey, student

OPLEIDINGEN

Samen met Aeres MBO Ede, Barneveldse Techniek Opleiding (BTO) en Litop bieden we onder andere de volgende praktische opleidingen aan in de foodsector

Aeres

BTO
Barneveldse
Techniek Opleiding

MAAK HET
MET **LITOP**

- Food Operator (mbo niveau 2)
- Food Operator (mbo niveau 3)
- Food Operator (mbo niveau 4)
- Training Meewerken Productie (Pools)
- Training Techniek voor Lijnoperators
- Opleiding Logistiek en Techniek

01 Food Operator

NIVEAU 2 1 JAAR

De opleiding Food Operator stoomt je klaar tot expert in de productie en het werken met (en klein onderhoud van) de machines.

WAT GA JE LEREN?

Na afronding van deze opleiding weet je precies hoe je voedsel bereidt, grondstoffen bewerkt en producten verpakt. Je leert machines instellen, bedienen en onderhouden, én hoe je hygiëne en kwaliteitscontroles toepast. Daarnaast krijg je inzicht in klantcontact, kassawerk en samenwerking met collega's.

WAT KUN JE WORDEN?

Wanneer je de opleiding hebt afgerond, kun je aan het werk in de foodsector of een andere sector die met food te maken heeft. Met een diploma op zak kun je aan de slag als industrieel bakker, food operator, assistentproduct ontwikkelaar, laborant en veel meer!

WERKEN

BIJ EEN ECHT BEDRIJF

OPLEIDINGSINFORMATIE

- ▼ **LEERWEG** BBL
- 🏠 **OPLEIDER** Aeres
- ✓ **TOELATING** Vmbo-diploma van kaderberoepsgerichte-, gemengde- of theoretische leerweg

OPLEIDINGEN

02 Food Operator

NIVEAU 3 2 JAAR

De opleiding Food Operator stoomt je klaar tot een allround expert in de productie en het onderhoud van de machines.

WAT GA JE LEREN?

In de opleiding leer je voedingsmiddelen klaar te maken volgens een recept. Ook leer je hoe je ze het beste kunt verpakken. Daarnaast weet je na de opleiding waar ingrediënten vandaan komen en hoe je op verschillende manieren een voedingsmiddel kunt produceren. Je leert hoe je veilig moet werken en hoe je de kwaliteit van producten kan testen. Daarnaast neem je deel aan projectgroepen.

WAT KUN JE WORDEN?

Wanneer je de opleiding hebt afgerond, kun je aan het werk in de food sector of een andere sector die met food te maken heeft. Met een diploma op zak kun je aan de slag als industrieel bakker, food operator, productiemedewerker, laborant en veel meer! Je kunt zowel in kleine ambachtelijke bedrijven als internationale bedrijven aan het werk.

“

**FOOD EN TECHNIEK
VIND IK MOOI, OP
MIJN OPLEIDING LEER
IK VEILIG WERKEN
MET MACHINES**

Marnix, student

OPLEIDINGSINFORMATIE

LEERWEG	BBL
OPLEIDER	Aeres
TOELATING	Vmbo-diploma van kaderberoepsgerichte-, gemengde- of theoretische leerweg

OPLEIDINGEN

LEER WAARDEVOLLE SKILLS

03 Food Operator

NIVEAU 4 2 JAAR

De opleiding Food Operator stoomt je klaar tot expert in de productie en het onderhoud van de machines.

WAT GA JE LEREN?

In deze opleiding leer je voedingsmiddelen bereiden, verpakken en collega's hierin aansturen. Je ontdekt hoe ingrediënten zijn opgebouwd, waar ze vandaan komen en hoe je voedsel veilig en van hoge kwaliteit produceert. Je ontwikkelt oog voor trends en technologieën en leert processen verbeteren. Na afloop kun je doorgroeien naar assistentteamleider of teamleider.

WAT KUN JE WORDEN?

Met een diploma op zak kun je aan de slag als (leidinggevende) productie-medewerker of operator in voedsel-productiebedrijven. Je kunt ook gaan werken als assistent productontwikkelaar en je bezighouden met het verbeteren en bedenken van nieuwe innovatieve producten.



OPLEIDINGSINFORMATIE

- LEERWEG BBL
- OPLEIDER Aeres
- TOELATING Vmbo-diploma kaderberoeps-gerichte- gemengde of theoretische leerweg, overgangsbewijs van havo 3 naar havo 4, mbo-diploma niveau 3

SIE EN MAAK IMPACT VOLG JE PASSIE

■ FOOD / FEED BEDRIJVEN & PARTNERS UIT DE REGIO



Ben jij praktisch en technisch ingesteld?
Start dan een BBL-opleiding én werk
mee aan de toekomst van food.

Neem contact met ons op of schrijf je in via de website.

■ CONTACTGEGEVENS

✉ info@foodacademynijkerk.nl

🌐 www.foodacademynijkerk.nl

📍 Koningsbergenweg 10, Barneveld



**Food
Academy
Nijkerk**



Disclaimer: Aan deze brochure kunnen geen rechten worden ontleend.