

# Food

Word jij die foodprofessional die nieuwe producten in de markt zet, consumenten gezonder laat eten en zorgt voor een goede kwaliteit van ons voedsel? Dan is de opleiding Food bij Aeres MBO Almere dé opleiding voor jou.

Bij de opleiding Food komen allerlei onderwerpen aan bod die te maken hebben met het bedenken en ontwikkelen van nieuwe, foodproducten. Innovatie speelt hierin een belangrijke rol. Je leert over gezonde en verantwoorde voeding en maakt kennis met de ontwikkelingen en trends in de voeding. Je leert hoe je de producten in de markt zet en inspeelt op vragen vanuit het bedrijfsleven, de klanten en consumenten. Je houdt je bezig met de ontwikkeling, bereiding, kwaliteit en advisering. Je leert alles over de totstandkoming van voedsel.





*'Mijn vorige stage was in een koffiebranderij. Wat ik op school leer, sluit goed aan op wat er in de praktijk gevraagd wordt.'*

*Lianne, opleiding Food*

*'Tijdens de opleiding doen wij regelmatig mee met challenges. Door het wedstrijdelement worden de opdrachten nog uitdagender. Afgelopen jaar zijn wij tweede geworden in de landelijke Voedselverspillingschallenge'*

*Eibertje van Halteren, docent Food*



# Vakexpert food & lifestyle

## Niveau 4

- **Duur:** 3 jaar
- **Leerweg:** BOL: Ja / BBL: Nee
- **Toelatingseisen:**  
Vmbo-diploma van de kaderberoepsgerichte -, gemengde- of theoretische leerweg.  
Overgangsbewijs van havo 3 naar havo 4.  
Mbo-diploma op niveau 3.
- **Voorbeelden van keuzedelen zijn (zie ook pagina 7):**  
Food design  
Innovatie  
Ondernemerschap  
Internationalisering en duurzaamheid

*'We bezoeken veel bedrijven en ontwikkelen zo een groot netwerk voor de toekomst.'*

*Petyula, opleiding Food*



### Beschrijving van de opleiding

Food is een opleiding waar Business, Innovation, Product development en Lifestyle samen komen. Je krijgt vakken als productontwikkeling, marketing en consumentengedrag, productieprocessen, voeding en gezondheid, voedselkwaliteit en veiligheid, productkennis, trends en ontwikkelingen, conserveren en verpakken, onderzoek, innovatie en duurzaamheid en leert op een aantrekkelijke manier presenteren.

De mbo-opleiding Food duurt drie jaar. In het eerste jaar wordt de basis gelegd en maak je een start in de productontwikkeling en het productieproces, waar je in het tweede jaar dieper op ingaat. Daarnaast starten in het tweede jaar de keuzedelen. In het laatste jaar ontwikkel je zelfstandig een product van begin tot het eind in samenwerking met het bedrijfsleven. Gedurende de opleiding ga je een dag in de week aan de slag binnen de InnovatieKlas en loop je meerdere stages, die je zowel in het binnen als buitenland kan doen.

### Mogelijke beroepen

De vraag naar mensen in de foodwereld is groot. Je wordt breed opgeleid, wat ervoor zorgt dat je na de opleiding op veel plekken terecht kunt. Tijdens de stages krijgen studenten vaak al een baan aangeboden.

Ga aan de slag als medewerker productontwikkelaar, kwaliteitsmedewerker, junior productmanager, accountmanager, marktonderzoeker, marketing assistent, voedingsvoorlichter of -adviseur, bij één van de vele food-bedrijven of start je eigen bedrijf en werk al je innovatieve ideeën uit als ondernemer.

Studenten werken tijdens en na de studie bij verschillende foodbedrijven. Denk aan voedselproductiebedrijven als: Hema Bakkerijen en de Kroes, startups als Bio-bite en Upzwam, bierbrouwerijen als van de Streek Bier, koffiebranderijen als Spot on Coffee en organisaties als Proveg en Eko-plaza.

### Vervolg na je studie

Nog niet klaar met studeren? Tijdens de opleiding wordt er aandacht besteed aan vervolgopleidingen en werken wij samen met hogescholen. Je wordt breed opgeleid en hierdoor leg je een goede basis voor verschillende vervolgopleidingen in de voedingswereld. De opleiding Food sluit onder andere goed aan bij: European Food Business, Voeding en gezond Leven, Food & Business, Voeding en Diëtetiek of Voedingsmiddelen-technologie.

### InnovatieKlas

In de InnovatieKlas ga je aan de slag met vraagstukken uit het bedrijfsleven. Gedurende de opleiding ga je één dag per week op pad voor workshops, gastcolleges, kooklessen en bedrijfs-sbezoeken om tot een creatieve oplossing te komen op de vraag van het bedrijf waar je op dat moment aan de slag bent. Je krijgt dus een afwisseling van theorie en praktijk en dat levert een leerzame samenwerking op tussen jou als student en het bedrijfsleven. Interessante opdrachten en samenwerkingen die ook nog eens goed zijn voor je netwerk!