

#HERBORISTERIE

✓ BESPAAR MET DE KMO-PORTEFEUILLE

HERBORIST

€ 465,85 incl. BTW

OMSCHRIJVING

Introductie

Heb je een passie voor natuur? Wil je je verdiepen in de kracht van planten en kruiden?

Als **herborist** ben je een kruiden- en plantendeskundige. Je legt je toe op de werking, teelt en toepassing van kruiden en planten. Je bent op de hoogte van de gezondheidsbevorderende of geneeskrachtige werking van de actieve bestanddelen en tevens verlies je de contra-indicaties niet uit het oog. Je verleent je klanten advies bij gebruik van planten en kruiden in voeding en lichaamsverzorging.

Deze opleiding vormt een stevige basis voor een nieuwe generatie professionele herboristen die zelfstandig aan de slag willen gaan of zich specialiseren in één of meerdere beroepen uit de sector van de kruidenteelt, kruidenverwerking, groot- en kleinhandel voeding, cosmetica en verzorging.

Na deze 2-jarige opleiding kan je aansluitend de opleiding [kruidenverwerker](#) volgen.

Voor wie is deze opleiding bestemd?

Deze cursus is een professionele en erkende opleiding voor personen met **interesse voor kruiden** en ondernemerszin.

Je hebt de leeftijd van 18 jaar bereikt en beschikt over een diploma Hoger Secundair Onderwijs.

Toelatingsvoorwaarden

Om tot de opleiding te worden toegelaten moet je aan volgende voorwaarden voldoen:

- Je bent 18 jaar of je wordt 18 in het jaar dat de opleiding van start gaat.
- Je beschikt over een diploma Hoger Secundair Onderwijs ASO, TSO, KSO of BSO met 7de jaar specialisatie.

Indien je niet beschikt over een diploma secundair onderwijs, dien je een gemotiveerde aanvraag tot toelating op te maken. Op basis van deze info en een bijkomend gesprek zal de toelatingscommissie een advies tot toelating/niet-toelating formuleren. De schriftelijke motivatie dient voor aanvang van de cursus per mail aan lien.vanhoorne@syntrawest.be te worden bezorgd.

- Je hebt een vooropleiding in de sector of je bent werkzaam in het beroep of een aanverwant beroep.

Een aanverwant beroep kan zijn:

- kruidenteelt
- reform- en natuurvoedingswinkels
- kruidenverwerkende firma's
- vertegenwoordiger met affiniteit voor kruiden en/of planten
- cosmetica- en schoonheidssector
- horeca
- zorg- en wellnesssector

Om deze opleiding te volgen is het noodzakelijk dat je voldoende praktijkervaring hebt opgebouwd via een job of een vooropleiding. Vóór de start van de opleiding nemen we contact met je op om je voorkennis na te gaan. Als blijkt dat je voorkennis niet volstaat, dan dien je aanvullend op de opleiding enkele praktijklessen (20u) te volgen. Kostprijs voor deze aanvullende praktijklessen: € 60,50 (incl. BTW).

Bijkomende info

- Tijdens de opleiding gaan enkele lessen door op verplaatsing. Het is mogelijk dat deze wegens organisatorische redenen op een ander lesmoment (vb zaterdag) worden ingepland. Je wordt hiervan tijdig op de hoogte gebracht door de docent.
- Op het einde van deze tweejarige opleiding dient een herbarium aangelegd te worden.

Wat kent u na het volgen van deze opleiding?

Na deze opleiding ken je de kruiden en hun toepassingen.

Na de opleiding Herborist heb je een brede basisopleiding voor een zelfstandige beroepsactiviteit in de sector of een aanverwante sector.

Als herborist kan je op verschillende terreinen werken:

- herboristerie
- kruidenteelt
- reform- en natuurvoedingswinkels
- kruidenverwerkende firma's
- vertegenwoordiger
- cosmetica- en schoonheidssector
- zorg- en wellnesssector

PROGRAMMA

Deze leerinhouden worden aangeboden gedurende het volledige opleidingstraject (156u eerste jaar + 156u tweede jaar).

- **Chemie en Biochemie**
 - **inzicht verwerven in basiseigenschappen van chemische en organische verbindingen**
- **Plantkunde**
 - **indeling plantenrijk**
 - **bespreking uitwendige bouw van de plant**
 - **determinatie**
 - **fotosynthese**
 - **ademhalings- & gistingproces**
 - **voeding zonder bladgroen**
 - **studie van planten met de binoculair**
- **Teelttechnieken**
 - **standplaats en bodem**
 - **vermeerdering**
 - **gewasbescherming**
 - **teelt en kwaliteit**
 - **oogsten, drogen en bewaren**
- **Kruidenleer**
 - **geschiedenis**
 - **verwerkingsvormen**
 - **manier van aanwenden**
 - **Latijnse terminologie**
 - **specifieke bespreking van de kruiden en hun toepassingen**
- **Kruideninhoudstoffen**
 - **bespreking van de verschillende inhoudsstoffen (primaire en secundaire metabolieten) en hun invloed op het menselijk lichaam**
- **Voedingsleer**
 - **algemene bespreking: voeding en gezondheid, energiewaarde, voedingsstoffen en nutriënten**
 - **lipiden, koolhydraten, eiwitten, vitaminen en mineralen**
 - **wat zijn additieven**
 - **bespreking van alternatieve voedingswijzen**
- **Kennis van het menselijk lichaam**
 - **anatomie van het skelet, de spieren, het zenuwstelsel**
 - **fysiologie van het spijsverteringsstelsel, ademhalings- bloedsomloop-, uitscheidings- en hormonaal stelsel**
- **Wetgeving, deontologie en bedrijfsvoering**
 - **opvolging van de meest recente KB's**
 - **specifieke beroepsdeontologie**
 - **toegepaste bedrijfsvoering**
- **Productkennis**
- **Bedrijfsbezoeken**

Op het einde van het tweede jaar dient er een monografie gemaakt worden van een opdracht. Het thema wordt reeds in het eerste jaar vastgelegd.

De kandidaat maakt een persoonlijke studie van een plant / toepassing die zich binnen één van deze rubrieken situeert:

- huidverzorging
- Zorg- en wellnesssector
- Voedingssupplement
- Didactisch - pedagogisch gebruik
- Distributie

Dit schriftelijke werk wordt mondeling toegelicht.

PRAKTISCH

Begindatum

12/09/2019

Lesdata

Locatie

Syntra West Kortrijk
Doorniksesteenweg 220
8500 Kortrijk

Contact

T: 078/353 653
F: 050/403061
info@syntrawest.be

Getuigschrift

Nadat je de 2-jarige opleiding met succes hebt afgerond, ontvang je een ondernemerschapsgetuigschrift of -diploma erkend door de Vlaamse overheid.

Prijsinfo

1. Alle syllabi & alle grondstoffen die tijdens de opleiding verbruikt worden, zijn inbegrepen in de prijs.
2. Aanvullend op de kostprijs moet je instaan voor je eigen werkmateriaal zoals maatbekers, digitale keukenweegschaal, roerstaaf, zeef, trechter, ... Deze materialen kan je gedurende de 2-jarige opleiding gebruiken. De richtprijs hiervoor bedraagt 100 euro. Tijdens de eerste les zal de docent hierover meer informatie geven.

Indien je jouw gemaakte recepten of verwerkte kruiden wenst mee te nemen naar huis, zorg je zelf voor recipiënten (bokalen, potjes of strooibus).

3. Deze opleiding komt in aanmerking voor betaling met KMO-portefeuille.

DOCENT

Onze docenten zijn één voor één vakspecialisten met een eigen zaak die door hun jarenlange ervaring borg staan voor een kwalitatief hoogstaande opleiding.

- Mevr. Rosita Vandebussche: herboriste, aromatherapeute, radiësthesiste, kinesioleer van opleiding. Tot voor kort zaakvoerder van een eigen natuurwinkel. Met een ecologische tuin van 1,5 ha leg ik mij vooral toe op planten, voeding en het doorgeven van mijn kennis via cursussen, workshops en wandelingen.
- Dhr. Harold Van Gampelaere
- Dhr. Patrick Verhasselt
- Dhr. Godfried Van Amel
- Mevr. Eveline Temmerman: Journalist, herborist, kruidenverwerker van opleiding, gedreven om steeds bij te scholen en te verdiepen, eigenaar van Herborista, gespecialiseerd in verwerking van kruiden en uitwendige toepassingen. Legt zich toe op het creëren met respect voor oud én nieuw, het uitdragen van kruidenkennis op elk niveau.
- Mevr. Griet Van Craeyveldt
- Mevr. Ellen Fourmeseyn
- Mevr. Maria Vandekeere
- Dhr. Christian Claus: zaakvoerder kruiden Claus www.kruidenclaus.be, erkend lesgever van de Vlaamse gemeenschap N.A.C., Syntra, Velt, Tuinier. Auteur van 'de lekkerste kruiden kweek jezelf' (2012), 'kruiden kweken' (2015, 2016), 'het grote kruidenboek' (2019).