

## VOEDINGSPRODUCTONTWIKKELAAR

€ 1633,50 incl. BTW

### OMSCHRIJVING

#### Introductie

Opleiding van 1 jaar

Start op woensdag 18/09/2019

Er is telkens les op woensdag, van 18u30 tot 22u00.

#### Omschrijving

De productontwikkelaar in de voedingsnijverheid, kortweg voedingsproductontwikkelaar, is zowel verantwoordelijk voor het ontwikkelen, testen en analyseren van nieuwe producten en/of recepturen, als het aanpassen van bestaande. Het doel van de productontwikkelaar is bijdragen aan het optimaliseren of vergroten van de marktpositie van de onderneming door bestaande producten te verbeteren of nieuwe producten te creëren.

Een sterke focus op het leren werken met digitale tools, nodig voor het managen van kwaliteit, allergenen en traceerbaarheid, is cruciaal voor de evolutie van de sector en de vorming van een productontwikkelaar in de voedingsnijverheid. De bediening en het inzetten van deze instrumenten komt aan bod tijdens het gebruik van het testlabo en de voedingsproductielijn.

#### Voor wie is deze opleiding bestemd?

Deze gecertificeerde vakopleiding richt zich tot allen die hun beroepsactiviteiten in de voedingsindustrie, met een focus op productie, succesvol willen uitbreiden met kennis van zaken. Dit kan zijn als werknemer of als zelfstandige.

#### Voorkennis

Er is geen specifieke voorkennis vereist.

#### Toelatingsvoorwaarden

Om toegelaten te worden in de opleiding dien je aan minstens één van volgende voorwaarden te voldoen.

- aantoonbare ervaring: minimum 1 jaar professionele beroepservaring als zelfstandige of werknemer in dienstverband in een bedrijf met NACE-code 1011-1089, 1101-1107 of 5510-5630 (zie website FOD economie) binnen een periode van maximaal 3 jaar voorafgaand aan de toelatingsaanvraag, te bewijzen middels een officieel uittreksel van de Kruispuntbank van Ondernemingen of duplicaat van één of meerdere arbeidsovereenkomst(en).
- kwalificatiebewijs:
  - getuigschrift Bakker
  - getuigschrift Banketbakker
  - getuigschrift Bereider van visproducten
  - getuigschrift Chocoladebewerker
  - getuigschrift Ijsbereider
  - getuigschrift Poelier
  - getuigschrift Frituuruitbater
  - getuigschrift Grootkeukenmanager
  - getuigschrift Restauranthouder
  - getuigschrift Traiteur-banketaannemer
  - getuigschrift Kaasmeester
  - getuigschrift Slager-spekslager
  - bachelordiploma Voedingsmiddelentechnologie

#### Bijkomende info

#### Flexibel leren

**Flexibiliteit:**

Wil je graag starten met een zaak of groeien in jouw carrière? Of wil je een opleiding makkelijk combineren met je werk of gezinsleven? Onze flexibele opleidingen houden rekening met jouw reeds verworven competenties en kwalificaties om vrijstellingen van leermodules toe te kennen. Je kan met jouw competentiecoach binnen bepaalde kaders ook eigen keuzes maken op het vlak van inhoud, tempo en vorm, zodat een sterk geïndividualiseerd leertraject aansluit bij jouw persoonlijke loopbaanambities en omstandigheden.

**Gedifferentieerd leertempo:**

Het traject voorziet in een flexibel tempo waardoor de duurtijd van de opleiding per cursist kan verschillen. De variatie in de doorlooptijd zal afhankelijk zijn van enerzijds de eerder verworven competenties van de individuele lesdeelnemer, dat wordt opgevolgd door de projectbegeleider op basis van een competentieontwikkelingsplan. Anderzijds zal de aanbevolen doorlooptijd van iedere cursist afhankelijk zijn van de complexiteit en omvang van het afstudeerproject.

**Digitaal kennisplatform:**

In deze opleiding wordt een online cursistenplatform aangeboden vanuit de doelstelling om maatgerichte en ondersteunende kennis beschikbaar te stellen. Oefencases, studiedossiers en werktuols zullen zowel project- als cursistafhankelijk worden opgeladen door het docententeam. Op deze wijze kan je op jouw eigen tempo activerend, probleemgestuurd en onderzoekend bijleren.

**Werkplekieren bij werkgevers:**

Werkplekieren betekent dat je in praktijk gaat leren bij een werkgever. Wat je voor jouw gekozen opleiding moet kennen en kunnen, ga je dus ook leren van een praktijkopleider in een bedrijf. Natuurlijk gaan we jou hierbij intensief begeleiden. En we doen dit al van bij het eerste contact met jouw opleidingscoach. Eerst bespreken we wat de bedoeling is en wat de verwachtingen zijn. Daarna bekijken we samen welk type bedrijf het beste bij jou en jouw ambities past.

**Begeleiding op de campus:**

Onze coaches zullen de cursisten tijdens de ingeplande begeleidingssessies, oefeningen en projectcases steeds individueel ondersteunen in de resultaatgerichtheid van hun leerproces. Deelnemers kunnen in samenspraak met de begeleiders ook beslissen om het opleidingstraject trager of intensiever te doorlopen dan andere cursisten. De kwaliteit van de opleiding en het resultaat van jouw eindproject blijven bij deze keuze steeds gegarandeerd door de geïntegreerde begeleidingsaanpak.

**Competentietest:**

We detecteren de aanwezige competenties tegenover het competentieprofiel (referentiemodel) van de voedingsproductontwikkelaar om een persoonlijk ontwikkelingsplan op maat van jouw ambities op te stellen.

**E-tools:**

Via web based internettools kan de cursist zijn ondernemings- en projectconcept onderwerpen aan een studie.

**Wat kent u na het volgen van deze opleiding?**

Na het volgen van dit traject kan de cursist een zelfstandige activiteit uitvoeren als producent of productontwikkelaar in de voedingsnijverheid. De specifieke aard van de functie is afhankelijk van de branche en de grootte van het bedrijf. Een productontwikkelaar kan bij een groot internationaal bedrijf terecht komen. Maar hij of zij kan er ook voor kiezen om bij een klein of middelgroot ambachtelijk bedrijf aan het werk te gaan of een eigen bedrijf op te starten. De focus van deze opleiding ligt voornamelijk op deze laatste doelgroep.

De opleiding is gericht op verschillende beroepen binnen de voedingsnijverheid, waarbij de focus voornamelijk ligt op de productie van levensmiddelen. De cursist leert nieuwe of bestaande producten (of recepturen) ontwikkelen, testen en analyseren. Dit traject is dus afgestemd op zelfstandigen en KMO-medewerkers die:

- een creatief idee gerealiseerd willen zien als commercieel product
- hun productie wensen uit te breiden en/of optimaliseren
- een ambachtelijke productie willen upgraden naar een (semi-)industriële niveau
- producten via retail of nieuwe kanalen en businessmodellen willen aanbieden
- horecaproducten wensen te commercialiseren buiten de traditionele horecalocaties

**PROGRAMMA**

De opleiding bestaat uit de volgende modules:

- **introductie tot de voedingsproductontwikkeling (5 sessies)**
  - **productontwikkelingscontext**
  - **roadmap**
  - **partnerschappen**
  - **projectmatig ontwikkelen**
  - **tools**
  - **industrieel denken**
  - **examen**
- **wettelijk kader en commercialisering (7 sessies)**
  - **autocontrole, traceerbaarheid en meldingsplicht**
  - **etikettering**
  - **allergenen**
  - **kwaliteitslabels en -systemen**
  - **kostprijs en verkoopprijs**
  - **marketing en consumentengedrag**
  - **verkoop**
  - **investering en financiering**
  - **examen**
- **grondstoffen en voedingsmiddelen (10 sessies)**
  - **inkoop**
  - **receptontwikkeling**
  - **bereidingstechnieken**
  - **bewaringstechnieken en verpakking**
  - **grondstoffen, ingrediënten en additieven**
  - **eindproefbegeleiding**
- **grondstoffen en voedingsmiddelen: coaching (2u/cursist)**
- **grondstoffen en voedingsmiddelen: werkplek (16u)**
- **voedingsproductontwikkeling (6 sessies)**
  - marktvalidatie
  - troubleshooting
  - analyses en testen
  - proefproducties maken
  - eindproefbegeleiding
- **voedingsproductontwikkeling: coaching (2u/cursist)**
- **voedingsproductontwikkeling: werkplek (16u)**
- **eindproef**

## PRAKTISCH

### Lesdata

Datum	Startuur	Einduur
-------	----------	---------

Data onder voorbehoud van eventuele wijzigingen.

### Locatie

Huis van de Voeding  
Spanjestraat 141  
8800 Roeselare

### Contact

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

### Getuigschrift

Na het volgen van de lessen en slagen voor de examens ontvang je het getuigschrift **Productontwikkelaar in de voedingsnijverheid**. Dit diploma is erkend door de Vlaamse Overheid.

### Cursusmateriaal

Handboeken, syllabi en kopies zijn inbegrepen in het inschrijvingsgeld.