

VOEDINGSPRODUCTONTWIKKELAAR

CREËER NIEUWE VOEDINGSPRODUCTEN

OMSCHRIJVING

Wat kent men na het volgen van deze opleiding?

Na dit traject kan je als productontwikkelaar of producent in de voedingsnijverheid aan de slag. Een productontwikkelaar kan bij een groot internationaal bedrijf terecht komen. Maar hij of zij kan er ook voor kiezen om bij een klein/middelgroot, ambachtelijk bedrijf aan het werk te gaan of een eigen bedrijf op te starten. De focus van deze opleiding ligt voornamelijk op het laatste scenario: het opstarten van een eigen productiebedrijf.

In dit traject leer je concrete 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 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

Omschrijving

Een voedingsproductontwikkelaar is zowel verantwoordelijk voor de ontwikkeling en analyse van nieuwe producten, als het aanpassen van bestaande producten. Door nieuwe producten te creëren en bestaande producten te verbeteren, tracht de voedingsproductontwikkelaar de marktpositie van zijn of haar bedrijf te vergroten.

In deze opleiding leer je met de nodige instrumenten en digitale tools werken in een testlabo. Je leert het kwaliteitsmanagement van een voedingsproductielijn in handen nemen.

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 moet je aan minstens één van de volgende voorwaarden 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

Gedifferentieerd leertempo:

Afhankelijk van je eerder verworven competenties en de complexiteit van je individuele eindwerk, kan je de opleiding trager of intensiever doorlopen. Onze docenten werken in deze opleiding met een online leerplatform, waarop ondersteunende tools en op maat gemaakte oefeningen beschikbaar worden gesteld. Zo kan je op jouw eigen tempo, deels thuis, probleemgestuurd en onderzoekend bijleren.

Werkplekieren bij werkgevers:

Je verwerft een aantal belangrijke competenties op twee verschillende werkplekken (16u + 16u). De verworven competenties worden geëvalueerd door de praktijkopleider van beide werkplekken. De evaluatie van het werkplekieren wordt opgenomen in de eindproef.

Individuele coaching:

Tijdens ingeplande begeleidingssessies, oefeningen en projectcases, begeleiden onze docenten je op een individueel niveau. Zo krijg je een goed zicht op je sterke en zwakke punten, maar verzamel je ook waardevolle informatie voor de uitwerking van jouw individuele eindwerk.

Alimento-korting

Alimento zorgt voor elke werknemer in PC 118 of PC 220 voor een tegemoetkoming. Om de Alimento-korting aan te vragen, dien je Syntra West te contacteren. Syntra West stuurt de nodige documenten naar Alimento (IPV) vzw en Alimento contacteert jou indien aanvullende info nodig is. Zodra alles in orde is, krijg je de tussenkomst op jouw bankrekening gestort.

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**