

#HORECA

✓ BESPAAR MET DE KMO-ORTEFEUILLE

INDUSTRIAL FOOD INNOVATION

ONTWIKKEL JE EIGEN INNOVATIEF VOEDINGSPRODUCT!

€ 1839,20 incl. BTW

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.

In dit traject leer je, onder begeleiding van coaches, concrete nieuwe, bestaande of verbeterde producten ontwikkelen, testen en analyseren.

Je leert:

- een creatief idee te realiseren als commercieel product
- het productontwikkelingsproces beter beheersen
- ingrediënten en technieken kennen om de productie van voeding te optimaliseren
- een ambachtelijke productie te upgraden naar een (semi-)industriële niveau
- klant- en marktgericht producten te ontwikkelen voor retail of andere/nieuwe verkoopkanalen
- instellingen, bedrijven en andere partners kennen die kunnen helpen bij productinnovatie
- door samen te werken met personen met diverse achtergrond en expertises

Omschrijving

Als *industrial food innovator* ben je 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, vergroot je de marktpositie van je bedrijf en product.

Voor wie is deze opleiding bestemd?

Deze opleiding richt zich tot allen die hun beroepsactiviteiten hebben in de voeding: voedingsproductontwikkelaars en productieverantwoordelijken in de voedingssector, koks, traiteurs, foodies, retailers en andere personen die geïnteresseerd zijn in voeding (en bijhorende technieken) en die overwegen de stap te zetten om een nieuw product op de markt te brengen of die een product op grotere schaal willen gaan produceren. Deze opleiding is toegankelijk voor zowel werknemers of voor zelfstandige.

Toelatingsvoorwaarden

Om toegelaten te worden in de opleiding moet je minstens aan volgende voorwaarde voldoen:

- aantoonbare ervaring binnen de voedingsindustrie of binnen een voedingsberoep als zelfstandige of werknemer.

Deze ervaring wordt afgetoetst door de docenten binnen Syntra West.

PROGRAMMA

De opleiding bestaat uit volgende modules:

Food additives and ingredients (6 sessies)

- Bindmiddelen en structuring agents, emulgatoren, stabilisatoren...
- Suikers en suikervervangers
- Vetten en vetvervangers
- Vleesvervangers, zoutvervangers, zuivelvervangers
- Functionele voedingsmiddelen en ingrediënten
- Praktijk

Food development boundaries (6 sessies)

- Good food plan (food quality + Food safety + Food fraude + Food defense)
- Food Quality 1: Wettelijke, commerciële en emotionele kwaliteitsgrenzen-
- Food Quality 2: Wettelijke en commerciële aspecten van etikettering
- Food Quality 3: Kwaliteitslabels en systemen
- Food labels
- Food safety

Food development project (7 sessies)

- context productontwikkeling
- Partnerships
- Projectmatig aanpassen, verbeteren, innoveren (incl. creatieve denktechnieken)
- Kwaliteit beheersen - inkoop
- Kwaliteit beheersen: Receptontwikkeling
- Marketing en beïnvloeden consumentengedrag
- Marktvalidatie

Food plant engineering (7sessies)

- Industrieel denken
- (Industriële) bereidingstechnieken
- (Industriële) bewaringstechnieken
- (Industriële) verpakkingstechnieken
- Industrieel denken gevorderd
- Batch & continue
- (Strategische) verkoopprijs bepaling

Food project lab (7sessies)

- Trouble shooting
- Analyses en testen product
- Groepsproject of persoonlijk project

Eindproef

PRAKTISCH

1 jaar vanaf woensdag 14/09/2022 - Roeselare

Begindatum

14/09/2022

Lesdata

Locatie

Syntra West Roeselare
Oostnieuwkerksesteenweg 111
8800 Roeselare

Contact

T: 078/353 653
Sofie@syntrawest.be

Getuigschrift

Na het volgen van de lessen en slagen voor de examens ontvang je het getuigschrift *Industrial food innovation*.

Cursusmateriaal

De syllabi – indien van toepassing - worden enkel digitaal ter beschikking gesteld op het digitaal platform. Heb je graag nog een print bij de hand? Dan bieden we je de mogelijkheid om deze te bestellen tegen een minimale printkost [via de printshop van Syntra](#). Na upload via de shop, ontvang je 6 werkdagen later al je syllabus op het door jou gekozen adres.

Prijsinfo

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.

ANDERE MOGELIJKE LOCATIES: