



## Mbo-opleiding Visspecialist (niveau 3, BBL)

Er is geen vissoort in de zaak waar je als visspecialist niets van weet. Het bewerken van vis, het maken van een productieplanning, het aansturen van je collega's: als visspecialist ben je de spil van de winkel. Daarnaast verras je klanten steeds met nieuwe visgerechten. Met deze opleiding visspecialist komen de klanten graag voor je terug.

### Dit kun je ermee

- Je hebt inzicht in de verkoopstrategie en weet hoe je producten mooi kunt presenteren.
- Je deinst niet terug voor (lastige) adviesgesprekken met klanten.
- Je weet precies hoe je de voorraad effectief beheert en je kunt de inkoop verzorgen.
- Je hebt alle kennis in huis om het rendement van producten te berekenen.
- Je weet verkoopmedewerkers te sturen, motiveren en te begeleiden.

### Dit leer je

- **Productie:**  
Vis, schaal- en schelpdieren bewerken en verwerken. Productieproces verbeteren. Voorbereiden en plannen productie.
- **Bereiden:**  
Bereidingstechnieken. Ontwikkeling nieuwe producten.
- **Berekenen:**  
Calculeren rendement van maaltijden en traiteurproducten.
- **Verkoop:**  
Presentatie en promotie, klantvriendelijk handelen. Voeren van verkoop- en adviesgesprekken.

- **Ontvangst:**  
Bestellen en inkopen. Ontvangstcontrole en goederenstroom. Adviseren over voorraadbeheer, ontvangst en opslag.
- **Aansturen:**  
Productieschema opstellen, medewerkers begeleiden, motiveren, stimuleren en instrueren.
- **Functioneren:**  
Werkhouding en instelling. cao en werk & inkomen. Nederlands en rekenen.

### Zo ziet jouw opleiding eruit

- **Handen uit de mouwen:**  
Bij ons geen hele dagen theorie. Je gaat één dag in de week naar school en de rest van je tijd werk je bij je leerbedrijf. Dit heet leren volgens de beroepsbegeleidende leerweg (BBL).
- **Persoonlijk:**  
Wij vinden het belangrijk dat je de aandacht krijgt die je verdient. Je wordt dan ook intensief begeleid door onze docenten en je mentor.
- **Ervaringen uitwisselen:**  
Op school krijg je theorielessen en werk je aan praktijkgerichte opdrachten. Zelfstandig en ook in groepjes. Zo wissel je ervaringen uit met andere studenten en leer je veel van elkaar.
- **Leer het van de expert:**  
Onze docenten komen uit de praktijk. Zij hebben ervaring met het werken met vis en zijn experts op hun vakgebied.

## Praktische informatie

### *Duur:*

De opleiding duurt 2 jaar. Heb je werkervaring of de juiste vooropleiding dan rond je de opleiding gemiddeld in 1 jaar af.

### *Instroommomenten en -eisen:*

Kijk voor de instroommomenten op onze website.

Om te kunnen starten met deze opleiding heb je een relevante afgeronde mbo-opleiding op niveau 2 nodig.

Na aanmelding nemen we contact met je op voor een intakegesprek. Het is mogelijk dat je daarna nog een intake-test taal of rekenen doet. Deze test is om jouw niveau te bepalen, jou een studieadvies te geven en je beter te kunnen begeleiden tijdens jouw opleiding.

Kijk voor meer informatie over aanname en intake op [www.svo.nl/studenten](http://www.svo.nl/studenten).

### *Toetsen en examens:*

De kerntaken worden afgerond met één of meerdere theorie- en/of praktijktoetsen. De toetsen Nederlands en rekenen worden centraal afgenomen. Als alle toetsen zijn gehaald, rond je de opleiding af met een eindtoets.

### *Diploma*

Na afronding van de opleiding ontvang je het diploma Vakbekwaam medewerker vers (crebonummer 25425)

### *Locatie:*

Kijk voor de locaties waar deze opleiding gegeven wordt op onze website.

## Kosten

Kijk voor het uitgebreide overzicht van de kosten op de website.

### *Subsidies:*

Voor werkgevers die een BBL-student begeleiden is er subsidie mogelijk.

Kijk voor meer informatie op [www.svo.nl/subsidie](http://www.svo.nl/subsidie)

## Verder leren?

Je kunt hierna doorstromen naar onze mbo-opleiding Bedrijfsleider vers (niveau 4).

## Inschrijven

Enthousiast geworden? Je kunt je snel en eenvoudig inschrijven via [www.svo.nl](http://www.svo.nl). Na inschrijving nemen we contact met je op voor een intakegesprek.

[www.svo.nl/visspecialist](http://www.svo.nl/visspecialist)

### Meer informatie

Wil je meer informatie over de mbo-opleidingen van SVO vakopleiding food? Of wil je je meteen aanmelden? Kijk dan op [www.svo.nl/visspecialist](http://www.svo.nl/visspecialist) of neem contact via 030 275 81 11 of [info@svo.nl](mailto:info@svo.nl).