



Mbo-opleiding Productiemedewerker vleesbewerking (niveau 2, BBL)

Zorgen dat elk product veilig, hygiënisch en volgens de regels wordt verwerkt. Dat is het werk van een productiemedewerker vleesbewerking. Je kent het complete proces, je bewaakt de kwaliteit van het product en voert proces- en productcontroles uit. Want optimale kwaliteit en perfecte voedselveiligheid: dat is waar het om draait in jouw vak. Met de opleiding productiemedewerker vleesbewerking bereik je dit.

Dit kun je ermee

- Je hebt inzicht in het productieproces en levert hieraan een positieve bijdrage.
- Je beschikt over alle vaardigheden om je werk optimaal uit te voeren.
- Je hebt een goede productkennis en een groot verantwoordelijkheidsgevoel.

Dit leer je

- *Productie:*
Inzicht in het productieproces. Bewerkt en verwerkt versproducten.
- *Hygiëne:*
Op orde houden van de eigen werkplek
- *Kwaliteit:*
Bewaken van de kwaliteit en het uitvoeren van proces- en productcontroles
- *Functioneren:*
Werkhouding en instelling. Nederlands en rekenen aan de hand van praktijkvoorbeelden.

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.
- *Leer het van de expert:*
Onze docenten komen uit de praktijk. Zij hebben ervaring met het werken met versproducten en zijn experts op hun vakgebied.
- *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.

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 is een vmbo-, vbo-, of lbo-opleiding 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.

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 Medewerker versnijindustrie, behorende bij crebonummer 25568.

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

Verder leren?

Je kunt hierna doorstromen naar onze mbo-opleiding Allround medewerker versnijindustrie (niveau 3).

Inschrijven

Enthousiast geworden? Je kunt je snel en eenvoudig inschrijven via www.svo.nl. Na inschrijving nemen we contact met je op voor een intakegesprek.

www.svo.nl/pmveesbewerking

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/pmveesbewerking of neem contact via 030 275 81 11 of info@svo.nl.