



# Mbo-opleiding Entree horeca, voeding en voedingsindustrie

(entree, BBL)

Veilig en hygiënisch produceren: daar gaat het om in de foodbranche. De opleiding leidt op tot assistent niveau entree. Als assistent voer je productiewerkzaamheden uit, bewaak je de kwaliteit van producten en sla je producten en materialen veilig op. Een goed productieproces begint met de opleiding assistent horeca, voeding en voedingsindustrie en bij jou.

## Dit kun je ermee

- Je hebt inzicht in het productieproces en jouw bijdrage hieraan.
- Je hebt de juiste vaardigheden om je werk goed uit te voeren.
- Je hebt een groot verantwoordelijkheidsgevoel.
- Je kunt goed communiceren en samenwerken.

## Dit leer je

- **Productie:**  
Kennis van processen. Jouw werkzaamheden goed uitvoeren. Controles uitvoeren.
- **Hygiëne:**  
Werkplek op orde houden, schoon en veilig werken. Reinigen en desinfecteren. Milieu.
- **Transport:**  
Producten en materialen aan- en afvoeren. Veilig opslaan.
- **Kwaliteit:**  
Bewaken van de kwaliteit. Bewerken en controleren van verpakking en etiketten.

- **Functioneren:**  
Werkhouding en instelling. Nederlands en rekenen aan de hand van voorbeelden uit de praktijk.

## 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 foodproducten en zijn experts op hun vakgebied. Ook krijg je les van gastdocenten uit het bedrijfsleven.

## Praktische informatie

### *Duur:*

De opleiding duurt 1 jaar.

### *Instroommomenten en -eisen:*

Kijk voor de instroommomenten op onze website.

Vooropleiding: niet vereist. Studenten krijgen een intake om te toetsen of zij het taalniveau 1F beheersen. Is dat niet het geval dan is het mogelijk om voorafgaand aan de opleiding een taaltraining te volgen. Daarnaast moet het voor de student haalbaar zijn om de opleiding succesvol af te ronden. 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 een eindtoets. Ook zijn er de toetsen Nederlands en rekenen.

### *Diploma*

Na afronding van de opleiding ontvang je het diploma Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie, behorende bij crebonummer 25252.

### *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 in food op niveau 2.

## 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/assistent](http://www.svo.nl/assistent)

### 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/assistent](http://www.svo.nl/assistent) of neem contact via 030 275 81 11 of [info@svo.nl](mailto:info@svo.nl).