

WERELD VAN ETEN EN DRINKEN

10

Ontdek de wereld van eten en drinken

04

Wat kun je verwachten van het mbo?

Ontdek alles over SVO vakopleiding food

06

Zo kies je een mbo-opleiding

→ P8

SVO
VAKOPLEIDING
FOOD

INHOUDS OPGAVE

Ontdek de wereld
van eten en
drinken

BBL-opleidingen

10 - 13

→ Versspeciaalzaak

Leer alles over de
versspeciaalzaak: van bereiden
tot verkopen.

14 - 17

→ Out of home / Foodservice

In de out of home draait het om
gastvrijheid, klantvriendelijkheid
en bereiding.

18 - 21

→ Supermarkt

Ontwikkel je productkennis
en leer hoe je klanten goed
adviseert.

22 - 25

→ Voedingsindustrie

In de voedingsindustrie komt het
hele proces om voeding te
produceren aan bod.



04 Wat kun je verwachten van het mbo?

Wat komt er allemaal bij kijken als je
een mbo-opleiding volgt?



06 Alles over SVO vakopleiding food

Ben je benieuwd wat SVO vakopleiding food zo'n leuke en goede school maakt? We laten het je zien!



08 Kies jouw mbo-opleiding

Ontdek hoe je het best een opleiding kunt kiezen die goed bij jou past.



Lees verschillende verhalen van studenten

En ontdek waarom zij hun opleiding zo leuk vinden.



26 BOL-opleidingen

Ontdek wat je allemaal leert en doet tijdens de voltijdopleidingen.



30 Foodsafari

Ontdek alle mogelijkheden in de wereld van eten en drinken.



WAT KUN JE VERWACHTEN VAN HET MBO?

De overstap van de middelbare school naar het mbo kan best spannend zijn. Of misschien werk je al maar wil je je kennis verbreden.

Wat kun je allemaal verwachten op het mbo? Hoe werkt het? Dat lees je hier.

WAT IS HET VERSCHIL TUSSEN BOL EN BBL?

Er zijn twee manieren waarop je les kunt krijgen op het mbo. Je kunt kiezen voor een voltijdopleiding (BOL) of een deeltijdopleiding (BBL). In beide gevallen krijg je een mbo-diploma waarmee je meteen aan het werk kunt of waarmee je verder kunt leren.

DOORSTROMEN

Als je je diploma hebt gehaald, kun je meteen aan het werk. Je kunt er ook voor kiezen om door te stromen naar een andere mbo- of hbo-opleiding. Dat kan een niveau hoger zijn, maar ook een andere richting. Hier kan de school je goed bij helpen.

BBL (DEELTIJD)

- Een dag per week naar school
- Op school leer je **theorie en praktijk**
- **Overige dagen werk je in een leerbedrijf**

BOL (VOLTijd)

- **Theorie- en praktijklessen worden afgewisseld**
- Aan de slag met **echte projecten**
- **Je loopt stage in bedrijven waar je ervaring opdoet**



ALLES OVER

SVO VAKOPLEIDING FOOD



PERSOONLIJKE AANDACHT

Onze school staat bekend om de persoonlijke aandacht voor studenten. Onze schoollocaties hebben een persoonlijk karakter. De vakdocenten kennen jou echt. Jouw mentor kan je helpen als je tegen problemen aanloopt.



VEILIGE OMGEVING

Onze locaties zijn kleinschalig. Er heerst een prettige sfeer. Iedereen kan zichzelf zijn en we zorgen goed voor elkaar. Daarom voelen studenten zich bij ons snel op hun gemak.



VAKDOCENTEN UIT DE PRAKTIJK

Onze docenten komen uit de praktijk. Ze weten precies wat je allemaal moet leren zodat jij later goed je werk kunt doen. Handig!



Dit magazine is interessant voor:



→ Iedereen die een opleiding wil volgen in de wereld van eten en drinken



→ Werkgevers en medewerkers die willen doorleren



→ Decanen



JOUW DIPLOMA IS ÉCHT WAT WAARD

Met een mbo-diploma van SVO vakopleiding food ben jij echt wat waard voor bedrijven. SVO vakopleiding food is de belangrijkste opleider in de wereld van eten en drinken. Daarom heb jij met je diploma een streepje voor.



THEORIE ALS AANVULLING OP DE PRAKTIJK

We vinden het belangrijk dat onze studenten dingen leren waar ze ook echt wat mee kunnen. Daarom bestaan onze lessen vaak uit een theorie- en een praktijkdeel. Zo kun je meteen toepassen wat je in de les hebt geleerd.



KIES JOUW MBO-OPLEIDING

Hieronder vind je de stappen die je allemaal kunt nemen om onze opleidingen te ontdekken.



OPEN AVOND

Kom langs, proef de sfeer en stel al je vragen aan onze studenten en docenten. Ga ook zelf aan de slag en ontdek de wereld van eten en drinken.



Aanmelden voor de open avond

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



MEELOOPDAG

Loop een dagje mee en ontdek hoe een dag als student bij SVO vakopleiding food eruitziet.



Aanmelden voor de meeloopdag

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



1-OP-1 GESPREK

Tijdens een 1-op-1 gesprek kun je al je vragen stellen aan een van de studenten of medewerkers van SVO vakopleiding food . Dat kan bij ons op school of online.



Aanmelden voor een 1-op-1 gesprek

www.svo.nl/eenopeen



INSCHRIJVEN

De laatste stap is inschrijven. Dit gaat via onze website. Als je hier nog hulp bij nodig hebt kun je ons natuurlijk altijd even bellen of mailen. Dan helpen we je.



Inschrijven voor een mbo-opleiding

www.svo.nl/inschrijven

WERELD VAN
ETEN EN DRINKEN



Ontdek de wereld van eten en drinken

VERSSPECIAAL ZAAK

Versspeciaalzaken zijn bedrijven zoals een slagerij, visspecialzaak, groenteboer, of traiteurzaak. Het zijn bedrijven waar wordt gewerkt met vers eten. Dat kan vlees of vis zijn, maar ook aardappelen, groente en fruit.

Welke richting kun je op?

In een versspecialzaak moet ontzettend veel gebeuren. Er werken heel veel mensen die allemaal een eigen functie hebben. SVO vakopleiding food heeft voor elke functie een passende opleiding.

Entree

In de entreeopleiding leer je alle basisvaardigheden die je nodig hebt om aan de slag te gaan in de wereld van eten en drinken. Je kunt hierna doorstromen naar een niveau 2-opleiding.

Niveau 2

Productiemedewerkers leren om binnengekomen versproducten te controleren. Je leert hoe je verschillende producten moet bewaren en kunt zelf producten bewerken. Verkoopmedewerkers leren hoe je het best met klanten om kunt gaan. Als verkoopmedewerker ben je hét gezicht van de winkel. Je leert alles over de producten, of dat nou vlees, vis of vers is. Zo kun je jouw klanten goed advies geven.

Niveau 3

Na een opleiding Traiteur, Slager, Visspecialist of Verkoopsspecialist weet je alles over jouw vakgebied. Je kent de producten. Je weet alles over de herkomst van producten en je kunt de producten goed bereiden. Door jouw kennis weet je je klanten steeds te verrassen.

Niveau 4

Bij de opleiding Bedrijfsleider vers leer je ook de ondernemerskant van het bedrijf kennen. Wat komt er allemaal bij kijken als je een eigen zaak hebt? Dat leer je allemaal!



Werken en leren

Bij SVO vakopleiding food zijn de meeste opleidingen binnen de wereld van de versspecialzaak BBL. Dat betekent dat je één dag per week naar school gaat en de rest van de tijd aan het werk bent bij je leerbedrijf.

We zorgen ervoor dat de lessen op school zoveel mogelijk aansluiten bij de praktijk. Je hebt dus niet alleen maar theorieles. Je bent ook veel in de praktijklokalen aan het werk. Zo kun je meteen toepassen wat je hebt geleerd.

BBL- OPLEIDINGEN

📄 Entree

📅 1 jaar

ENTREE HORECA, VOEDING EN VOEDINGSINDUSTRIE



Een goed productieproces begint bij jou! Jij voert productiewerkzaamheden goed uit en weet veilig en hygiënisch te werken.

Voor meer info:
svo.nl/entree



📄 Niveau 2

📅 1,5-2 jaar

VERKOOPMEDEWERKER VIS



Vis schoonmaken, bereiden en verkopen. Met jouw kennis van zaken lukt dat uitstekend.

Voor meer info:
svo.nl/vmvis



📄 Niveau 2

📅 1,5-2 jaar

PRODUCTIEMEDEWERKER SLAGERIJ



Vlees controleren, verwerken en bewaren: jij weet hoe dat moet.

Voor meer info:
svo.nl/pmslagerij



📄 Niveau 2

📅 1-2 jaar

VERKOOPMEDEWERKER SLAGERIJ



Het verkopen, klaarmaken en presenteren van vlees: daar weet jij alles van.

Voor meer info:
svo.nl/vmslagerij



📄 Niveau 3

📅 1-2 jaar

SLAGER



Jij weet hoe je vleesproducten, worstsoorten en vleeswaren zelf produceert, maar je hebt als slager ook verstand van voorraadbeheer en inkoop.

Voor meer info:
svo.nl/slager



📄 Niveau 3

📅 1-2 jaar

VISSPECIALIST



De verschillende vissen ken je allemaal. Als visspecialist ben jij hét aanspreekpunt van de winkel.

Voor meer info:
svo.nl/visspecialist



Hier vind je een overzicht van de opleidingen in de wereld van de versspeciaalzaak.

Als je de url overtypet of de QR-code scant, kom je op de juiste pagina terecht.



Voor meer informatie:

www.svo.nl/versspeciaalzaak

Niveau 3

2 jaar

TRAITEUR



Je hebt verschillende bereidingstechnieken onder de knie en maakt zo de lekkerste traiteur-gerechten.

Voor meer info:
svo.nl/traiteur



Niveau 3

1-2 jaar

VERKOOPSPESIALIST SLAGERIJ



Je bereidt en serveert gerechten en gaat altijd veilig en vriendelijk te werk. Verkopen is leuk, want jij weet waar je het over hebt.

Voor meer info:
svo.nl/verkoop-specialist



Niveau 4

1,5-3 jaar

BEDRIJFSLEIDER VERS



Je weet precies hoe de zaken ervoor staan. Je hebt je doelen helder voor ogen en weet ze te bereiken.

Voor meer info:
svo.nl/bedrijfsleider





Wat is out of home/foodservice?

- Out of home gaat over ál het eten dat buiten jouw huis wordt bereid.
- Foodservice is een onderdeel van out of home. Bij foodservice is het proces belangrijk. Denk aan bedrijven als McDonald's of Bakker Bart.

OUT OF HOME / FOODSERVICE

Out of home gaat over al het eten dat mensen niet thuis klaarmaken. De wereld van out of home is dus heel breed! Want een restaurant is out of home, maar bezorgmaaltijden ook. Om zo'n maaltijd te maken moet er veel gebeuren.

Entree

In de entreeopleiding leer je alle basisvaardigheden die je nodig hebt om aan de slag te gaan in de wereld van eten en drinken.

Je kunt hierna doorstromen naar een niveau 2-opleiding.

Niveau 2

Als Foodservice professional werk je in een bedrijf waar mensen snel en goed willen eten. Je bereidt en serveert je gerechten. Ook leer je om gastvrij te werken en hoe je met gasten moet omgaan als ze klachten hebben.

In onze koksopleiding leer je alles over kooktechnieken en verschillende producten. Je gaat veel in de keuken aan het werk en leert over hygiëne en veiligheid.

Niveau 3

Foodservice teamleaders worden opgeleid om leiding te geven aan medewerkers. Natuurlijk leer je ook over bereidingstechnieken in de foodservice. Kennis van het proces en van de kwaliteitszorg is belangrijk, dus daar ga je mee aan de slag op school.

Als zelfstandig werkend kok ben je op school ook veel bezig met de praktijk. Het maakt dus niet uit bij welk restaurant je werkt: over alle technieken leer je bij SVO vakopleiding food.

Niveau 4

Op niveau 4 word je opgeleid tot Foodservice manager. Dat betekent dat je leiding leert geven aan een vestiging, maar ook dat je zorgt dat omzetdoelen worden gehaald. Je regelt alles voor je personeel en je bent ook verantwoordelijk voor de financiën, marketing, administratie en kwaliteitszorg.



Voor meer informatie:

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

BBL- OPLEIDINGEN

Entree

1 jaar

FOODSERVICE ASSISTANT



Een goed productieproces begint bij jou! Jij voert productiewerkzaamheden goed uit en weet veilig en hygiënisch te werken.

Voor meer info:
svo.nl/entree



Niveau 2

1-2 jaar

FOODSERVICE PROFESSIONAL



Jij werkt bij een bedrijf waar mensen snel en goed willen eten. Met de opleiding Foodservice professional ben je bijzonder gastgericht.

Voor meer info:
svo.nl/fsprofessional



Niveau 2

1,5 jaar

KOK



Met productkennis en creativiteit maak je de lekkerste gerechten. Je laat de gasten genieten!

Voor meer info:
svo.nl/kok



Niveau 3

1-2 jaar

FOODSERVICE TEAMLEADER



Je bent de rechterhand van je manager en geeft leiding aan een team. Jij zorgt ervoor dat alles goed verloopt.

Voor meer info:
svo.nl/fs-teamleader



Niveau 3

1-2 jaar

ZELFSTANDIG WERKEND KOK



Jij bent de spil in de keuken: je weet alles van organiseren, leidinggeven en creatieve en innovatieve gerechten maken.

Voor meer info:
svo.nl/zwk



Niveau 4

1,5-3 jaar

FOODSERVICE MANAGER



Je geeft leiding aan een vestiging en zorgt dat de omzetdoelen worden gehaald.

Voor meer info:
svo.nl/fsmanager





“OVER EEN PAAR JAAR WIL IK DE ZAAK OVERNEMEN”

Ik ben iemand die naar school gaan echt verschrikkelijk vindt. Toch volg ik nu mijn tweede opleiding bij SVO vakopleiding food: één dag in de week naar school combineer ik met mijn werk bij Verhage in Utrecht Vleuterweide. Over een paar jaar wil ik de zaak overnemen. Met de opleiding tot Foodservice manager bereid ik mij daar goed op voor.

Neem bijvoorbeeld zoiets als sollicitatiegesprekken. Heel belangrijk, want je wilt de juiste mensen binnenhalen. Voorheen zou ik niet weten hoe je dit aanpakt. Op school krijg je goede handvatten waardoor je er met meer zekerheid instapt.

Het mooie van SVO vakopleiding food is dat je op elk niveau kunt instappen en dat je flink kunt doorstromen. Een opleiding helpt je echt vooruit in jouw vak en het zorgt meestal ook voor meer salaris. Zelf wil ik eigen baas worden. Dan is je loon een eerlijke afspiegeling van hoe goed jij onderneemt. Zonder limits! Dat spreekt mij aan.

Gianni

Student Foodservice manager

WERELD VAN
ETEN EN DRINKEN



SUPER MARKT



Voor meer informatie:

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

Een supermarkt is ontzettend belangrijk voor de maatschappij. Er werken heel veel mensen want er moet van alles gebeuren.

Studenten met een diploma van SVO vakopleiding food weten veel van de producten waar ze mee werken en zijn ook nog eens goed voorbereid op het werk dat ze doen.

Wat leer je allemaal?

Je leert alles over de versproducten die je verkoopt. Daarnaast leer je ook hoe je met klanten kunt omgaan. Mensen zoals jij zorgen ervoor dat klanten een goede supermarktervaring hebben omdat ze zich welkom en goed geholpen voelen.

“Mijn doel was om mijn product-kennis te verbreden, dat is gelukt!”

Dennis

Student Verkoopmedewerker vers



Welke niveaus heb je?

Entree

In de entreeopleiding leer je alle basisvaardigheden die je nodig hebt om aan de slag te gaan in de wereld van eten en drinken. Je kunt hierna doorstromen naar een niveau 2-opleiding.

Niveau 2

Als verkoopmedewerker vers weet je alles over de versproducten die je verkoopt. Of het nou gaat om vlees, brood, groenten of vis: jij bent op de hoogte! Je zorgt er ook voor dat de producten mooi gepresenteerd worden in de winkel. Als klanten vragen hebben help je ze graag verder.

Niveau 3

Als traiteur bereid je maaltijden die mensen thuis kunnen opeten. Je hebt veel kennis van de producten waar je mee werkt en kunt daar altijd weer wat lekkers van maken. Als afdelingschef heb je de touwtjes in handen op de versafdeling. Leiding geven, plannings maken, medewerkers motiveren: jij doet het allemaal. Je denkt mee over financiën en de marketingstrategie.

Niveau 4

De bedrijfsleider vers is op de hoogte van alles wat er in de supermarkt gebeurt. Je begeleidt het personeel en houdt tegelijk ook de bedrijfsprocessen in de gaten. Jouw doel is dat het zo goed mogelijk gaat met de supermarkt.

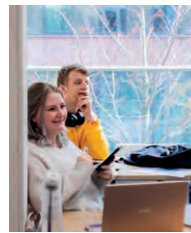
BBL- OPLEIDINGEN

Hier vind je een
overzicht van de
opleidingen in
de supermarkt.

001 Entree

📅 1 jaar

ENTREE HORECA, VOEDING EN VOEDINGSINDUSTRIE



Een goed productieproces begint bij jou! Jij voert productiewerkzaamheden goed uit en weet veilig en hygiënisch te werken.

Voor meer info:
svo.nl/entree



002 Niveau 2

📅 1-2 jaar

VERKOOPMEDEWERKER VERS SUPERMARKT



Jij weet alles van de versproducten in de supermarkt. Je bewerkt producten en adviseert klanten graag.

Voor meer info:
svo.nl/vmsupermarkt



003 Niveau 3

📅 1-2 jaar

TRAITEUR



Je hebt verschillende bereidingstechnieken onder de knie en maakt zo de lekkerste traiteurgerechten.

Voor meer info:
svo.nl/traiteur



004 Niveau 3

📅 1,5-3 jaar

AFDELINGSCHEF VERS SUPERMARKT



Je geeft leiding aan de hele versafdeling, maakt planningen en denkt mee over financiën, productie en marketing.

Voor meer info:
svo.nl/afdelingschef



005 Niveau 4

📅 1,5-3 jaar

BEDRIJFSLEIDER VERS SUPERMARKT



Je weet precies hoe de zaken ervoor staan. Je hebt je doelen helder voor ogen en weet ze te bereiken.

Voor meer info:
svo.nl/bedrijfsleidersupermarkt





Ik ben franchisenemer. Zelf hield ik niet zo van studeren. BBL, waarin je vooral leert door te doen, paste heel goed bij mij. Ik heb toen zelf gemerkt dat het heel belangrijk is om niet alleen theorie te leren, maar ook juist om praktische ervaring op te doen.

Daarom werken er nu drie studenten van SVO vakopleiding food bij mij in de winkel. Ik ben hun praktijkbegeleider en ik ben ook de leidinggevende op de werkvloer. Zo kan ik ze veel praktijktips geven. Ze zijn heel enthousiast en ik merk dat ze daarmee ook mijn andere personeel motiveren.

“ZELF HIELD IK NIET ZO VAN STUDEREN”

Wouter

Praktijkbegeleider

Wat ik zo fijn vind aan de studenten van SVO vakopleiding food die ik begeleid, is dat ze meer achtergrondkennis hebben over voeding.

Het is belangrijk dat je niet alleen weet wat de producten kosten die je verkoopt, maar dat je ook weet hoe zo'n product bereid of bewaard moet worden. Zo kunnen ze klanten beter advies geven.

Soms denken mensen dat het veel tijd en energie kost als leerwerkbedrijf maar dat valt mij heel erg mee. Ik heb er zelf ook heel veel baat bij dat ze goed opgeleid worden. Als ze hun diploma hebben kunnen ze hier namelijk blijven werken en heb ik er professionele medewerkers bij!



Voor meer informatie:

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

VOEDINGS INDUSTRIE

In de voedingsindustrie wordt voeding geproduceerd voor bijvoorbeeld supermarkten en versspecialzaken. Je kunt dan denken aan bedrijven die vlees of vis verwerken, of industriële worstmakerijen. In de voedingsindustrie is heel veel werk.

Entree

In de entreeopleiding leer je alle basisvaardigheden en basiskennis die je nodig hebt om aan de slag te gaan in de wereld van eten en drinken. Je kunt hierna doorstromen naar een niveau 2-opleiding.

Niveau 2

Als operator in de versindustrie werk je aan de 'lijn' binnen het productieproces. Je werkt met techniek, het product en voert controles uit. Iedereen heeft z'n eigen taak. Productiemedewerkers leren om binnengekomen versproducten te bewerken. Je kunt kiezen uit vleesbewerking of slachtproces. Bij beide opleidingen leer je de verschillende taken die uitgevoerd moeten worden om een product veilig en hygiënisch te verwerken. Logistiek medewerkers leren alles

over het transport van producten, van ontvangst tot afgifte.

Niveau 3

Bij de opleiding Allround medewerker versindustrie leer je om medewerkers te begeleiden. Je leert plannen en hoe je de kwaliteit en het proces kunt bewaken.

Niveau 4

Productieleiders krijgen de leiding over een hele productieafdeling. Je leert over de productie- en personeelsplanning, maar ook over personeelsbeleid, bedrijfsprocessen en persoonlijk leiderschap. Kwaliteitsmedewerkers houden de kwaliteit van producten tijdens het productieproces in de gaten. Dit gaat over controleren, maar ook over onderzoek naar verbeterpunten in het proces. Een hele brede opleiding!

Werken en leren

Bij SVO vakopleiding food zijn de meeste opleidingen binnen de wereld van de voedingsindustrie BBL. Dat betekent dat je één dag per week naar school gaat en de rest van de tijd aan het werk bent bij je leerbedrijf. We zorgen ervoor dat de lessen op school zoveel mogelijk aansluiten bij de praktijk.

Dat doen we in overleg met de bedrijven. De meeste lessen op school zijn theorie, maar we combineren dat wel met de praktijk.

BBL- OPLEIDINGEN

 Entree

 1 jaar

ENTREE HORECA, VOEDING EN VOEDINGSINDUSTRIE



Een goed productieproces begint bij jou! Jij voert productiewerkzaamheden goed uit en weet veilig en hygiënisch te werken.

Voor meer info:
svo.nl/entree



 Niveau 2

 1-2 jaar

LOGISTIEK MEDEWERKER VERSINDUSTRIE



Je ontvangt goederen, beoordeelt de kwaliteit en slaat ze op. Je verzamelt producten en maakt ze verzendklaar.

Voor meer info:
svo.nl/logistiekmw



Niveau 2

1-2 jaar

OPERATOR VERSINDUSTRIE



Een technische functie waarin je het productieproces begeleidt en verbetert. Je verzorgt het onderhoud van de machines.

Voor meer info:
svo.nl/operator



Niveau 2

1-2 jaar

PRODUCTIEMEDEWERKER VLEESBEWERKING



Jij zorgt dat elk product veilig, hygiënisch en volgens de regels wordt verwerkt. Zo bereik je het beste resultaat.

Voor meer info:
svo.nl/pmvleesbewerking



Niveau 2

1-2 jaar

PRODUCTIEMEDEWERKER SLACHTPROCES



Zorgen dat elk product veilig, hygiënisch en volgens de regels wordt verwerkt. Dat is het werk van een productiemedewerker in de versindustrie.

Voor meer info:
svo.nl/pmslachtproces



Niveau 3

1-2 jaar

ALLROUND MEDEWERKER VERSINDUSTRIE



Jij zoekt steeds naar verbeterpunten om het productieproces perfect te maken. Je geeft leiding aan een team medewerkers.

Voor meer info:
svo.nl/allroundmw



Niveau 4

1,5-3 jaar

PRODUCTIELEIDER



Je bent eindverantwoordelijk voor de productieafdeling. Jij zorgt voor een efficiënt productieproces en kunt medewerkers goed aansturen en motiveren.

Voor meer info:
svo.nl/productieleider



Niveau 4

1,5-3 jaar

KWALITEITSMEDEWERKER



Je controleert de kwaliteit in het hele productieproces en weet kwaliteitssystemen steeds weer te verbeteren.

Voor meer info:
svo.nl/kwaliteitsmedewerker



**WERELD VAN
ETEN EN DRINKEN**



Voor meer
informatie:

www.svo.nl/bol

**Stap je in de wereld van SVO
vakopleiding food, dan
stap je in de wereld van
eten en drinken**

BOL

OPLEIDINGEN



VEELGESTELDE VRAGEN

Vraag:

Moet ik al weten wat ik leuk vind?

ANTWOORD:

Nee, dat ga je vanzelf ontdekken. Tijdens onze BOL-opleidingen leer je de complete wereld van eten en drinken kennen. Je ontdekt zo vanzelf wat het beste bij je past.

Vraag:

Maakt het uit als ik nog geen ervaring heb?

ANTWOORD:

Nee, dat maakt niet uit. Als je aan de toelatingseisen voldoet, kun je altijd instromen. Je kunt ook met ieder profiel bij SVO vakopleiding food terecht.

Vraag:

Wat kun je met een diploma?

ANTWOORD:

Omdat er zó veel te doen is in de wereld van eten en drinken, krijg jij een diploma waar je alle kanten mee op kunt. Er zitten namelijk heel veel bedrijven en ondernemers te wachten op foodexperts zoals jij!

BOL- OPLEIDINGEN

→ Instroom en doorstroom

Mbo niveau 3

Met je vmbo-k, vmbo-g (of hoger) kun je in **2 jaar** je mbo-niveau 3 diploma behalen. Dit is direct je startkwalificatie. Daarna kun je er voor kiezen om nog **1 jaar** de opleiding niveau 4 te volgen.



Mbo niveau 4

Met je vmbo-t/mavo of een overgangsbewijs van 3 naar 4 havo/vwo kun je je mbo niveau 4 diploma in 3 jaar behalen. Je doorloopt de opleiding in 2 fasen, de **eerste 2 jaar** volg je de mbo-3 opleiding welke wordt vervolgd door een opleiding van **1 jaar**.





“Ik leerde in mijn opleiding alle verschillende kanten van de wereld van eten en drinken kennen”

- Aafke

Hier vind je een overzicht van de BOL-opleidingen

 Niveau 3

 2 jaar

ALLROUND FOOD EXPERT



Je leert de wereld van eten en drinken kennen en ontdekt wat het beste bij jou past.

Voor meer info:
svo.nl/allround-food-expert



 Niveau 4

 1 jaar

FOOD ONDERNEMER



Je leert alles over ondernemerschap in de wereld van eten en drinken.

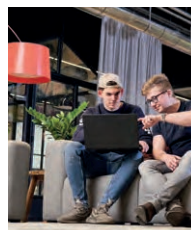
Voor meer info:
svo.nl/foodondernemer



 Niveau 4

 1 jaar

FOOD MANAGER



Je leert hoe je kunt organiseren en leidinggeven in de wereld van eten en drinken.

Voor meer info:
svo.nl/foodmanager





FOOD SAFARI

Alle BOL-studenten gaan op foodsafari. Negen weken ga je één dag per week naar bedrijven in de wereld van eten en drinken.

Hier ontdek je alles wat met food te maken heeft.

RONDLEIDINGEN

Tijdens de foodsafari krijg je een rondleiding door het bedrijf. Tijdens een bezoek krijg je verschillende opdrachten. Hierbij koppel je wat je geleerd hebt met de praktijk. Dat doe je soms individueel en soms met een groepje.



Je ziet de hele route vanaf het begin van de voedselketen tot aan het eind, op je bord. Je ervaart wat er allemaal mogelijk is in de foodbranche.

We beginnen in de buurt, zoals bij de lokale markt, visspecialist of supermarkt en gaan daarna verder weg naar meer specialistische bedrijven. Je gaat bijvoorbeeld naar een bedrijf binnen de voedingsindustrie, groothandel of naar een kwekerij. Overal zie en leer je weer nieuwe dingen.

STAGE

Tijdens je studie loop je natuurlijk regelmatig stage. Wij helpen je uiteraard om een leuke stageplek te vinden. Als je het leuk vindt, kun je ook een stage in het buitenland doen. Wij kunnen je helpen bij het aanvragen van een beurs.

BUITENLANDREIS

We proberen om elk jaar een uitwisselingsreis naar het buitenland te organiseren. Samen met studiegenoten ga je op bezoek bij een school in het buitenland. Je volgt daar lessen, en gaat op bezoek bij lokale food-ondernemers.

Wat dacht je van een olijfboerderij in Spanje of een echte bakker in Frankrijk?

Welke route doorloop je?



→ Je begint in de buurt zoals bij de lokale markt, visspecialist of supermarkt



→ Volgende stap is de **voedingsindustrie, groothandel of kwekerij**



→ Tijdens de **foodsafari** krijg je verschillende opdrachten



Bezoekadres

Sleepboot 2
3991 CN Houten



Postadres

Postbus 516
3990 GH Houten



030 275 81 81



info@svo.nl



@svoopleidingen



@svovakopleiding_food



Heb je nog vragen?
06 588 703 45

**Doe de interactieve tour
en ontdek meer over SVO
vakopleiding food:**

