

WERKEN EN LEREN

Wil je liever werken en leren tegelijk? Je kunt de opleiding ook volgen in de BBL (beroepsbegeleidende leerweg). Je combineert dan 1 dag school met minimaal 20 uur per week werken bij een erkend leerbedrijf. Voordat je met de opleiding start, moet je wel zelf een baan vinden.

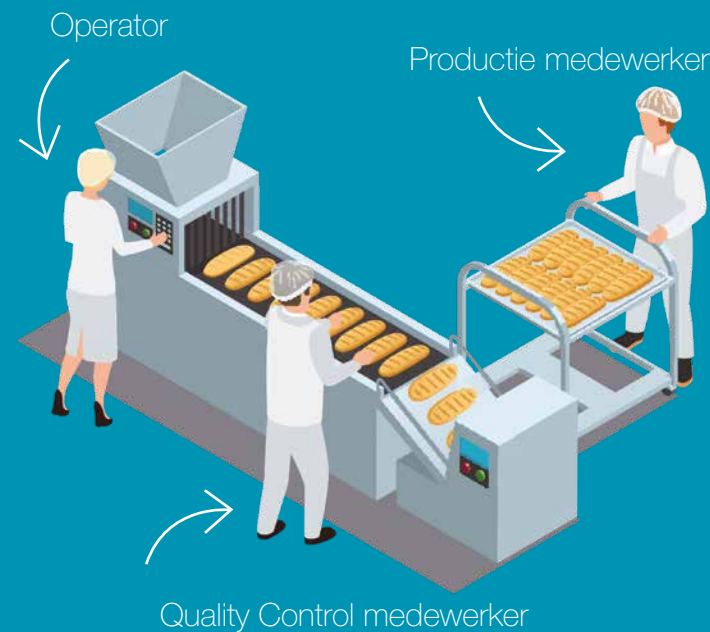


BIJ DE FOOD INNOVATION ACADEMY ZIJN VEEL BEDRIJVEN AANGESLOTEN. TIJDENS MIJN OPLEIDING BOUW IK METEEN EEN NETWERK OP.



NA JOUW DIPLOMA!

De opleidingen van de Food Innovation Academy bieden baanzekerheid in de branche. Je kunt bijvoorbeeld werk vinden bij één van de bedrijven van de Food Innovation Academy. Verder studeren kan ook! Heb je je niveau 2- of niveau 3-diploma, dan kan je verder studeren op een hoger niveau binnen het mbo. Heb je je niveau 4-diploma, dan kan je doorstuderen op een aansluitende hbo-opleiding, zoals Food, Commerce & Technology bij Inholland. Je kunt ook een tweejarige hbo-opleiding volgen, zoals een Associate Degree programma.



KOM NAAR DE OPEN DAGEN

INFORMATIEAVOND MBO

13 december 2018 19.30 - 20.30 uur

INFORMATIEMIDDAGEN MBO

19 februari 2019 15.00 - 16.00 uur
21 maart 2019 15.00 - 16.00 uur
16 april 2019 15.00 - 16.00 uur
22 mei 2019 15.00 - 16.00 uur
20 juni 2019 15.00 - 16.00 uur

Kijk voor alle Open Dagen op www.mbolentiz.nl

OPEN DAGEN MBO

22 november 2018 16.00 - 20.00 uur
24 januari 2019 16.00 - 20.00 uur
26 januari 2019 09.00 - 13.00 uur

De Open Dagen vinden plaats in ons schoolgebouw aan de Parallelweg 401 in Schiedam.

FOOD INNOVATION ACADEMY



DEZE NIEUWE MBO-OPLEIDINGEN ZIJN EEN INITIATIEF VAN LENTIZ | LIFE COLLEGE IN SAMENWERKING MET DE FOOD INNOVATION ACADEMY RIJNMOND

INFORMATIE

Neem voor meer informatie contact op met LIFE College via mbo-lifecollege@lentiz.nl.

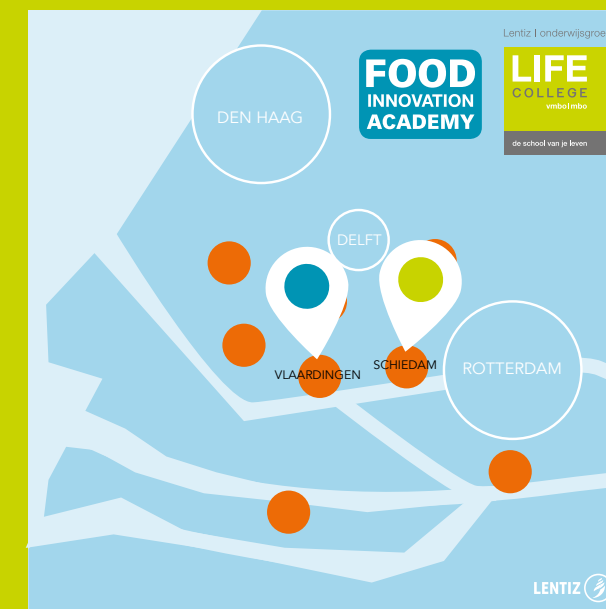
AANMELDEN

Wil je je aanmelden voor deze opleiding, ga dan naar www.lifecollege.nl of www.mbolentiz.nl. Je kunt je via de website aanmelden.

CONTACT LIFE COLLEGE

Parallelweg 401
3112 NA Schiedam
(010) 473 53 77
www.lifecollege.nl of www.mbolentiz.nl

www.foodinnovationacademy.nl



FOOD INNOVATION ACADEMY



MBO OPLEIDINGEN:

VOEDING & TECHNOLOGIE NIVEAU 2, 3 EN 4

VOEDING & KWALITEIT NIVEAU 4

FOOD INNOVATION ACADEMY



BBL/BOL niveau 2, 3, 4

FOOD
INNOVATION
ACADEMY

Voeding & Technologie

Een zak chips, een blikje frisdrank of een pak melk... alle voedingsmiddelen die je eet of drinkt, worden eerst bereid en verpakt. Er zit een hele keten van bedrijven achter, waar voedingsmiddelen worden ontwikkeld en geproduceerd. In de opleiding Voeding & Technologie leer je van alles over de procesmatige bereiding van voeding in de voedingsmiddelenindustrie. De opleiding biedt baanzekerheid. De wereld ligt aan je voeten!

Iets voor jou?

De opleiding Voeding & Technologie is iets voor jou als:

- je passie hebt voor (trendy) voeding en technologie;
- je praktisch bent ingesteld;
- je het leuk vindt om mee te werken aan het procesmatig bereiden van voeding;
- je graag zeker wilt zijn van een goede baan na je opleiding.

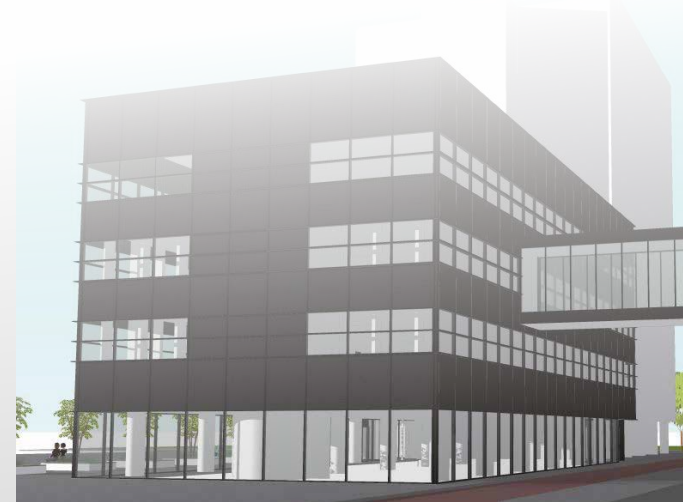
WIL JIJ EEN MBO-OPLEIDING MET BAANZEKERHEID EN WIL JE NAAST DE LESSEN OP SCHOOL OOK METEEN VEEL LEUKE OPDRACHTEN DOEN IN DE PRAKTIJK? KIES DAN VOOR DE FOOD INNOVATION ACADEMY!



“NA DEZE OPLEIDING HEB IK ZEKER EEN BAAN!”

De Food Innovation Academy is hét nieuwe expertisecentrum van de voedingsmiddelenindustrie in de regio Rotterdam-Rijnmond. De mbo-opleidingen van de Food Innovation Academy leiden op voor een carrière in de voedingsmiddelenindustrie.

De praktische onderdelen, zoals onderzoeken en tests, doe je in het gloednieuwe Technologisch centrum en testlab in het gebouw van de Food Innovation Academy in Vlaardingen.



De Food Innovation Academy is een samenwerking tussen onderstaande bedrijven in de regio Rotterdam Rijnmond. De werkgelegenheid bij deze bedrijven is enorm! Omdat er zoveel banen beschikbaar zijn die ingevuld moeten worden, willen deze bedrijven graag dat jij later bij hen komt werken. Lentiz | LIFE College en de bedrijven hebben daarom samen de Food Innovation Academy opgericht. Hier worden de mbo-opleidingen Voeding & Technologie en Voeding & Kwaliteit aangeboden.

Tijdens de opleiding krijg je les op twee locaties.

De theoretische onderdelen volg je in de theorielokalen op het Lentiz | LIFE College in Schiedam.

DEZE BEDRIJVEN DOEN ALLEMAAL MEE!



Welk niveau is het?

Voeding & Technologie kan je doen op mbo-niveau 2, 3 en 4. Als je gaat voor niveau 2, dan heb je binnen twee jaar je diploma. De niveau 3- en 4-opleidingen duren drie jaar.

Wat doe je in de les?

In de opleiding leer je niet alleen maar theorie, maar ga je vooral ook veel doen. Je krijgt veel praktijkopdrachten die je bij bedrijven uitvoert. Je leert onder andere:

- voedingsmiddelen ontwikkelen en bereiden;
- veilig werken;
- apparatuur bedienen;
- kwaliteitsanalyses uitvoeren;
- procestechiek;
- samen projecten vanuit bedrijven uitvoeren;
- hygiëne toepassen;
- plannings maken.

Ook krijg je vakken als Nederlands, Engels, rekenen en burgerschap.

Je wordt opgeleid tot...

Medewerker Voeding & Technologie (niveau 2), Vakbekwaam medewerker Voeding & Technologie (niveau 3), of Vakexpert Voeding & Technologie (niveau 4).



BBL/BOL niveau 4

FOOD
INNOVATION
ACADEMY

Voeding & Kwaliteit

In de opleiding Voeding & Kwaliteit leer je van alles over de kwaliteit en de verbetering van voeding. Met tests in het laboratorium en op de werkvloer, controleer en bewaak je de voedselkwaliteit. Daarnaast controleer je of bedrijven zich houden aan de wet- en regelgeving op het gebied van voedselveiligheid. Zo zorg je ervoor dat de voedingsmiddelen die wij in de winkel kopen, hygiënisch en veilig zijn geproduceerd. Daarmee lever je een bijdrage aan een gezonde wereld!

Iets voor jou?

De opleiding Voeding & Kwaliteit is iets voor jou als:

- je onderzoekend bent;
- je graag in een gloednieuw technologisch centrum les wilt krijgen;
- je graag in een laboratorium wilt werken;
- je geïnteresseerd bent in voeding.

Welk niveau is het?

Voeding & Kwaliteit kan je doen op mbo-niveau 4 en duurt drie jaar.

Wat doe je in de les?

De opleiding is zowel theoretisch als praktisch. Je krijgt kennis over voeding, voedselveiligheid, microbiologie en chemie. Daarnaast ga je in het technologisch centrum en testlab aan de slag met:

- kwaliteitscontroles van voedingsmiddelen;
 - audits;
 - laboratoriumonderzoek;
 - verbetervoorstellen over voedselveiligheid;
 - projecten vanuit het bedrijfsleven.
- Ook krijg je vakken als Nederlands, Engels, rekenen en burgerschap.

Je wordt opgeleid tot...

Vakexpert Voeding & Kwaliteit

