

Food & Catering

Geldstroom	KIGO
Programma	Food & Catering
Titel	Food & Catering
Code	KIGO/2008/06-004
Looptijd	Van 1 augustus 2008 tot 1 september 2009
Contactpersoon	T. Spierings
Penvoerder	Aeres Groep
Subsidiebedrag	€56.611,00
Budget totaal	€113.222,00
Activiteit	Kennis & Innovatie
Domein	Voeding en Gezondheid
Status	Gehonoreerd
Online status	Online



Projectinfo

Taal	Nederlands
Titel	Food & Catering
Doelstelling	<p>De laatste jaren is de belangstelling voor traditionele voedingsopleidingen verminderd, terwijl de belangstelling voor combinaties van voeding met gezondheid en catering wel toeneemt. Ook het bedrijfsleven heeft behoefte aan medewerkers met competenties op het gebied van catering, voedselveiligheid en gezondheid. Deze combinaties worden nog niet aangeboden binnen de kwalificatieprofielen van de huidige opleiding.</p> <p>Het doel van het project Food & Catering is de huidige foodopleiding te verbreden door verbinding met andere sectoren (met name de zorg) tot de opleiding Food & Catering op niveau 2 en 3. Het handhaven van voedselveiligheid in de keten krijgt meer aandacht. Het groene onderwijs wordt zo aantrekkelijker voor nieuwe leerlingen en zorgt voor een sterker aanbod van afgestudeerden op de arbeidsmarkt van de voedingsindustrie.</p>

Werkwijze

Penvoerder van het project is Groenhorst College (Aeresgroep). Daarnaast zijn Aequor, Kenwerk en VeNeCa (Vereniging Nederlandse Contractcaterers) betrokken bij de ontwikkeling van competentieprofielen voor de opleiding. Het Ontwikkelcentrum richt zich op het maken van het lesmateriaal en Inholland Rijswijk en verschillende bedrijven zullen als klankbord dienen voor de inhoud van de opleiding.

Een beperkt marktonderzoek in de beginfase van het project onder bedrijven en potentiële deelnemers leverde positieve reacties op. Vervolgens is gestart met het ontwikkelen van het lesprogramma op basis van lesstof van de horecaopleiding SVH (Sociale Hygiëne). In het eerste jaar leren studenten wat er komt kijken bij het verzorgen van respectievelijk een lunch, diner en een party. De volgende onderdelen komen aan bod: grondstof- en productkennis, bewerken van grondstoffen, verpakken, bewaren, transport, reiniging, logistiek, op- en afbouw, serveren, bereiden/ assembleren, dieetkennis, bpv (beroepspraktijkvorming, stage).

Resultaat

- Op het Groenhorst College is in 2008 een begin gemaakt met de opleiding Food & Catering BBL niveau 2, waaraan vijf leerlingen deelnamen;
- In 2009-2010 is begonnen met drie eerstejaars en drie tweedejaarsstudenten;
- In eerste instantie is de opleiding verzorgd onder het kwalificatieprofiel Vakfunctionaris groothandel en logistiek, voedsel en leefomgeving (Medewerker Logistiek, Voedsel en Leefomgeving). In 2009 ontwikkelen de kenniscentra een kwalificatieprofiel Food & cateringmedewerker;
- Voor leerjaar 1 en 2 zijn lesmateriaal en opdrachten ontwikkeld: een BPV-opdrachtenbundel, bundel met lesstof, en LLB-opdrachten zijn aangepast aan de opleiding (Leren Loopbaan Burgerschap);
- Het project heeft vertraging opgelopen door late toekenning subsidies, waardoor de beoogde doelen (nog) niet behaald zijn.

Toelichting GKC**Toelichting
organisatie**

Status	Gepubliceerd
Aangemaakt	25-4-2013 10:37:13
Laatst gewijzigd	26-4-2013 9:45:51
Laatst gewijzigd door	Martin Versteeg