

# Wat wordt jouw weg in de foodsector?

## Werkvelden en beroepen

Niveau	Horeca & Hospitality	Levensmiddelen-industrie	Detailhandel & Logistiek	Consument & Gezondheid
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gastheer</li> <li>- Gastvrouw</li> <li>- Kok</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Operator</li> <li>- Productie-medewerker</li> <li>- Medewerker kwaliteit</li> <li>- Logistiek medewerker</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Logistiek medewerker</li> <li>- Medewerker verhandel</li> <li>- Medewerker detailhandel</li> </ul>	
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zelfstandig werkende:</li> <li>- Gastheer</li> <li>- Gastvrouw</li> <li>- Kok</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Allround (voedings)-operator</li> <li>- Kwaliteits-medewerker</li> <li>- Laborant</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chef versafdeling</li> <li>- Vakbekwaam medewerker verhandel</li> <li>- Logistiek productievakkracht</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Instellingskok</li> <li>- Dieetkok</li> </ul>
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leidinggevende in keuken en bediening</li> <li>- Horeca-ondernemer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kwaliteitsmanager</li> <li>- Operator C</li> <li>- Voedings-specialist</li> <li>- Productie-coördinator</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kwaliteitsmanager</li> <li>- Manager verhandel, logistiek en transport</li> <li>- Leidinggevende verhandel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Voedings-specialist</li> <li>- Wellness manager</li> </ul>
5	<p>Diverse doorstroommogelijkheden naar HBO met o.a. leerroute Food bij Fontys Hogescholen - Applied Science.</p>			



**DE GROENE CAMPUS**

WWW.DEGROENECAMPUS.NL



## Je bepaalt zelf hoe hoog de lat ligt

Bij onze food-opleidingen kun je op allerlei niveaus instromen, doorstromen en uitstromen. Dat hangt af van het traject dat je zelf uitstippelt en vervolgens van de resultaten die je haalt. Maar je kunt eigenlijk op elk niveau wel uitstromen met een gericht diploma of certificaat dat past bij een functie in het beroepenveld.

### NIVEAU 2

#### VOOROPLEIDING

- diploma niveau 1
- vmbo basisberoeps
- overgangsbewijs van 3 naar 4 havo

##### Horeca & Hospitality

Elk gewenst profiel

##### Food & Technology

Profiel:  
Natuur en Techniek  
Natuur en Gezondheid

### NIVEAU 3

#### VOOROPLEIDING

- diploma niveau 2
- vmbo kader / gemengd / theoretisch
- overgangsbewijs van 3 naar 4 havo

##### Horeca & Hospitality

Elk gewenst profiel

##### Food & Technology

Profiel:  
Natuur en Techniek  
Natuur en Gezondheid  
met voldoende voor  
exacte vakken

### NIVEAU 4

#### VOOROPLEIDING

- diploma niveau 3
- vmbo kader / gemengd / theoretisch
- overgangsbewijs van 3 naar 4 havo  
(- havo klas 4)

##### Horeca & Hospitality

Elk gewenst profiel

##### Food & Technology Food & Management

Profiel:  
Natuur en Techniek  
Natuur en Gezondheid  
met voldoende voor  
exacte vakken

#### FOOD NIVEAU 2

OPLEIDINGSDUUR 2 JAAR  
vakkenpakket

##### Horeca & Hospitality

Nederlands, Engels,  
Duits, LLB,  
Rekenen, Communicatie,  
Gastvriendelijkheid,  
Project,  
Praktijklessen en  
Vakdagen

##### Food & Technology

Nederlands, Engels, LLB,  
Rekenen, Communicatie,  
Hygiëne (HACCP),  
Warenkennis,  
Procestechiek,  
Praktijklessen en  
Vakdagen

#### FOOD NIVEAU 3

OPLEIDINGSDUUR 3 JAAR  
vakkenpakket

##### Horeca & Hospitality

Nederlands, Engels,  
Duits, LLB,  
Rekenen, Communicatie,  
Gastvriendelijkheid,  
Project, ICT,  
Praktijklessen en  
Vakdagen

##### Food & Technology

Nederlands, Engels, LLB,  
Communicatie, Hygiëne  
(HACCP), Warenkennis,  
Procestechiek,  
Productbereiding,  
Business Practice,  
Imago & Trends,  
Praktijklessen en  
Vakdagen

#### FOOD NIVEAU 4

OPLEIDINGSDUUR 3 TOT 4 JAAR  
vakkenpakket

##### Horeca & Hospitality

Nederlands, Engels, Duits,  
LLB, Wiskunde,  
Communicatie,  
Gastvriendelijkheid,  
Project, ICT,  
Bedrijfseconomie,  
Marketing,  
Praktijklessen en  
Vakdagen

##### Food & Technology Food & Management

Ned, Eng, LLB, Comm,  
Hygiëne (HACCP),  
Warenkennis,  
Voedingsleer, Busi-  
ness Practice, Imago &  
Trends, Procestechiek,  
Ondernemerschap  
Kwaliteitszorg,  
Praktijklessen en  
Vakdagen

#### WERKEN / LEREN

**Werken in de Horeca**  
als kok / gastheer /  
gastvrouw

**Werken in de Food**  
als procesoperator,  
medewerker kwaliteit,  
logistiek medewerker

Eventueel gecombineerd met BBL-opleiding niveau 3  
of doorstuderen dagopleiding B0L niveau 3

#### WERKEN / LEREN

**Werken in de Horeca**  
als zelfstandig kok /  
gastheer / gastvrouw

**Werken in de Food**  
als allround  
procesoperator,  
kwaliteitscontroleur,  
laborant of meewerkend  
voorman

Eventueel gecombineerd met BBL-opleiding niveau 4  
of doorstuderen dagopleiding B0L niveau 4

#### WERKEN / LEREN

**Werken in de Horeca**  
als horeca ondernemer  
of leidinggevende in  
keuken en  
bediening

**Werken in de Food**  
als kwaliteitsmanager,  
operator C,  
voedingsspecialist,  
productiecoördinator

HBO leerrouteFood bij Fontys - Applied Science,  
Hogere Hotelschool of andere HBO instellingen



# DE GROENE CAMPUS

WWW.DEGROENECAMPUS.NL

