

Waar kun je gaan werken?

Na de opleiding kun je gaan werken bij een:

- Voedingscentrum
- Voedselproductiebedrijf
- Groothandel
- Voedingsadviesbureau
- Supermarkketen
- Zorginstelling
- Ambachtelijk bedrijf op het gebied van agro en food

Tijdens de praktijkdag ga je op excursie, komt er een gastspreker of volg je een workshop.



Vragen?

Een studie kiezen is leuk, maar ook lastig. Het is niet gek dat je soms twijfelt. Wij kunnen je helpen bij het maken van je keuze. Ga naar www.curio.nl voor meer informatie over ons en de opleiding.

Locatie

Bij de opleiding Food en future worden de lessen aangeboden op 2 locaties van Curio; namelijk de **Markendaalseweg 35** en **Frankenthalerstraat 15** in Breda.



Neem contact op

Meer vragen of informatie nodig?
Mail foodenfuture@curio.nl.

curio

Food en future



curio

De opleiding

Ben je graag bezig met voeding? Vind je dat gezond eten lekker, maar ook duurzaam geproduceerd moet zijn? Tijdens de opleiding Food en future leer je zowel bedrijven als consumenten adviseren op het gebied van verantwoord gebruik van voedsel. Je leert niet alleen waar voeding vandaan komt, maar ook alles over de bereiding en de verwerking ervan. Je ontwikkelt een kijk op de hele voedselproductieketen.

Na de opleiding Food en future ben jij de specialist op het gebied van voeding. Jij adviseert consumenten, bedrijven en scholen. Ook op Facebook en Instagram deel je tips en trends. Van jou leren we hoe we lekker en verantwoord eten.

Je kunt de opleiding Food en future volgen als BOL op niveau 4. In het eerste jaar leer je alles over de samenstelling, bereiding en productie van voedsel. In het tweede en derde jaar ligt de nadruk meer op voorlichting, communicatie en marketing. Na deze opleiding kun je doorstromen naar het hbo.

Tijdens de opleiding werk je samen met bedrijven aan verschillende opdrachten.

Het onderwijs

Werken met beroepsvraagstukken die komen van verschillende bedrijven. Vanuit de praktijk doe je kennis en vaardigheden op. Op school werk je zelfstandig en in groepen. Ook worden er regelmatig excursies, gastlessen en bezoeken gepland.

De opleiding is rondom thema's opgebouwd waarin alle vakken aan bod komen. Deze thema's worden op verschillende manieren afgesloten. Bijvoorbeeld door middel van het maken van een magazine, het samenstellen van een verantwoorde kant-en-klaar maaltijd of een vlog. De vorm waarin dat wordt gedaan verschilt steeds en vaak mag je hierin zelf een keuze maken.

Nederlands, Engels, rekenen, burgerschap en loopbaanleren worden toegepast in de praktische onderdelen. Praktijklessen worden verzorgd door bedrijven. Vaak op locatie en met een rondleiding.

Jouw ontwikkeling vinden we belangrijk en daarom geven we geen cijfers maar wordt je voortgang beoordeeld en krijg je feedback.

Onderwerpen die o.a. aanbod komen:

- Waar komt voedsel vandaan?
- Smaak en samenstelling voedsel
- Duurzaamheid
- Gezondheid
- Bereiding en productieprocessen (ambachtelijk en industrieel)
- Voedselveiligheid
- Trends en maatschappelijke ontwikkelingen
- Voorlichting, communicatie en pr



Ervaring in de praktijk

De opleiding is praktijkgericht en elk leerjaar loop je stage. Dit kan bij bijvoorbeeld voedselproductiebedrijven, zorginstellingen, groothandel, voedingsindustrie, (ambachtelijke) agro en food bedrijven, of voedingsadviesbureaus.

Één dag per week heb je een zogenaamde praktijkdag. Dan ga je op excursie, komt er een gastspreker of volg je een workshop. De onderwerpen die tijdens de praktijkdag behandeld worden, hebben te maken met het onderwerp van het project waar je mee bezig bent. We vragen je regelmatig om een bijdrage te leveren aan de samenwerking met bedrijven en aan de voorlichting van nieuwe studenten. Zo bouw je een netwerk op en oefen je communicatieve vaardigheden.

In het project Van grond tot mond ga je samenwerken met studenten van Plantenteelt, Veeteelt, Brood en banket en Keuken. Je neemt een kijkje in elkaars keuken en maakt zo op een praktische manier kennis met de voedselproductieketen.

Jouw ontwikkeling vinden we belangrijk, we geven geen cijfers maar feedback.