



“Wat kun
jij met
voedsel?”

Voeding: hoe maak je het?



AERES
VMBO
EMMELOORD

Sta je het liefst de hele dag in de keuken? Wil je leren over het verschillende manieren van eten bereiden? Lijkt het je een uitdaging om advies te geven over veilig voedsel en aangepaste menu's? Kies dan voor dit keuzevak.

Wat ga jij doen?

- Je gaat voedseltrends leren herkennen.
- Je leert voedsel fermenteren.
- Je kunt voeding op kwaliteit beoordelen: organoleptisch onderzoek.
- Je leert aspecten uit warenwetgeving en HACCP te benoemen.
- Je kunt voedingsadviezen geven aan een individu of een bepaalde doelgroep, denk aan diabetes of glutenallergie.

Wat vragen we van jou?

Je hebt interesse in voeding en verschillende technieken van bereiding. Je vindt het een uitdaging om onderzoek te doen naar andere technieken om voeding te bereiden. Je wilt meer leren over smaak, geur en kleur in voeding. Het lijkt je leuk om advies te geven over veilig voedsel, over HACCP en aangepaste menu's.



Stage en vervolgopleiding

Om ervaring op te doen zou je bij een stageplaats kunnen denken aan instellingskeuken, restaurant, bakkerij, cateringbedrijf of bij een voedingsmiddelenfabriek. Als vervolgopleiding kun je denken aan Horeca, zorg en welzijn en food en voorlichting.

Maak een top drie van de keuzevakken die jij wilt volgen en geef die door via It's Learning. Je hoort later voor welk keuzevak je geplaatst bent.