

De voedingsindustrie en IPV

De voedingsindustrie staat in de voedselketen tussen enerzijds de landbouw/ visvangst en anderzijds de distributie/ horeca. De Belgische voedingsindustrie is de tweede grootste industriële werkgever. Er werken ongeveer 89.000 mensen in 5700 bedrijven. Het is een dynamische sector met steeds weer nieuwe uitdagingen: de strenge normen voedselveiligheid en de moderne productiemethodes vereisen steeds meer gekwalificeerd personeel.

Tot de voedingsindustrie behoren onder meer volgende subsectoren:

- Consumptie-ijs, chocolade & confiserie
- Industriële en ambachtelijke bakkerijen
- Brouwerijen
- Producenten van water & limonades
- Groente- & fruitverwerkende bedrijven
- Vleesverwerkende bedrijven
- Veevoederbedrijven
- Producenten van oliën en vetten
- Graanverwerking & deegwaren
- Suikerindustrie
- Zuivelindustrie

Wat biedt IPV?

IPV biedt de volgende diensten om vorming in de sector aantrekkelijker, professioneler en goedkoper te maken:

Aanbod voor bedrijven in de sector:

- Bedrijfsopleidingen voor arbeiders en bedienden, in open aanbod en op maat, gratis of tegen sterk gereduceerde prijzen.
- Toekenning van financiële steun voor vormingsprojecten voor werknemers in het kader van een herstructurering, collectief ontslag of sluiting van een bedrijf
- Advies over opleidingen, opleidingsaanpak, werkplekcleren, competentiebeheer
- Attesten voor Betaald Educatief Verlof

Aanbod voor werkzoekenden:

- Gratis opleidingen voor werkzoekenden voor hun herintegratie in de sector

Aanbod voor het onderwijs:

- Meewerken aan de opleiding van jongeren in TSO, BSO, DBSO & BUSO
- Realisatie van tewerkstelling voor jongeren in het kader van leren en werken
- Promotie van stages voor jongeren uit het BSO, TSO en het hoger onderwijs
- Opleidingen voor leerkrachten
- Bedrijfsbezoeken voor leerkrachten
- Stages voor leerkrachten
- Pedagogische pakketten

Ingrid Snel



Ingrid Snel is de contactpersoon voor onderwijs, zowel voltijds als deeltijds. Ze coördineert het leerlingwezen en u kunt bij haar terecht voor stages, navorming van leerkrachten en alle (vernieuwende) initiatieven die de opleidingen van jongeren en de professionaliteit van opleiders optimaliseren.

e-mail: ingrid.snel@ipv.be
gsm: 0478 32 00 72

Sara Borremans



Sara Borremans beheert de administratie van het Industrieel Leerlingwezen (ILW). Als dossierbeheerder is zij verantwoordelijk voor registratie en opvolging van de opleidingen voor leerkrachten.

e-mail: sara.borremans@ipv.be
tel: 02 528 89 31 (niet op dinsdagnamiddag en vrijdag)

Guido Devillé



Guido Devillé is de contactpersoon voor de bakkerijsector. Hij onderneemt actie om de ambachtelijke bakkerijen te ondersteunen in opleidingsplanning, en verleent advies indien gewenst.

e-mail: guido.devillé@ipv.be
gsm: 0478 278 496



Opleidingen voor leerkrachten, begeleiders, ta's en tac's & directie in voedingsrichtingen

V.U. : Henk Dejonckheere, IPV vzw - Birminghamstraat 225 - 1070 Anderlecht

IPV
Opleidingsadviseur
van de voedingsindustrie

Schooljaar 2011-2012

Inhoud

Infosessies didactisch pakket "Mijn Bakkerij"	2
Stages voor leerkrachten in voedingsbedrijven.....	3
Bedrijfsbezoeken voor leerlingen/studenten	4
Opleidingsaanbod voor leerkrachten	5
NIEUW Competenties boven tafel: Workshop rond screenen en coachen op gedrag(scompetenties) en resultaat	6
NIEUW Interculturele communicatie.....	7
Ondergedompeld in chocolade: bedrijfsbezoek Barry Callebaut.....	8
Voedselveiligheid van A-Z.....	9
Onze voeding in 2020: een blik op innovatieve voedingstechnieken.....	10
NIEUW Diabetes	11
Het didactisch pakket "Mijn Bakkerij", gekaderd in de wetgeving.....	12
Autocontrole: wat is extra vereist t.o.v. de hygiënewetgeving?	13
NIEUW Jacht op talenten	14
De smaak te pakken: workshop rond smaak.....	15
Reinigen en desinfecteren in theorie en in praktijk.....	16
NIEUW Constructief samenwerken of veerkrachtige relaties creëren	17
Allergenen, wat zijn dat en hoe worden ze opgespoord?	18
Functionele eigenschappen van eiwitten.....	19
NIEUW Onze voeding heeft een kleurtje Kleur en sensorische analyse	20
Etikettering op voedingswaren	21
NIEUW De paradox van light producten.....	22
Weten wat we eten - module 1: functionele eigenschappen van vetten	23
Weten wat we eten - module 2: functionele eigenschappen van eiwitten.....	24
Weten wat we eten - module 3: functionele eigenschappen van suikers	25
Bedrijfsbezoek Van Laethem bvba – Bell'aroma: Geuren en kleuren uit Vlezenbeek	26
Opleidingen voor bakkerijleerkrachten.....	27
Praktische kijk op achtergronden van de broodbakkerij	28
NIEUW Broodfouten.....	29
Workshop: Coeliakie of glutenenteropathie.....	30
Hoe onderwijs ik HACCP en hoe pas ik de autocontrolelegids toe in bakkerij-opleidingen?.....	30
HACCP- vervolgopleiding en audit in bakkerij.....	32
Overige vaktechnische IPV-opleidingen toegankelijk voor leerkrachten bakkerij.....	33
Opleidingen i.s.m. externe opleidingscentra	34
Chronologisch overzicht opleidingen	35
INSCHRIJVINGSFORMULIER	36

Infosessies didactisch pakket "Mijn Bakkerij"

Voorwaarde

Deze infosessies worden ingericht op vraag. Indien u een groep van min. 6 leerkrachten in voedingsrichtingen wenst deel te nemen kan u contact opnemen om een sessie te plannen.

Het pakket

"Mijn Bakkerij" is een didactisch pakket rond hygiëne en voedselveiligheid voor bakkerij- en banketbakkerijopleidingen TSO, BSO, BuSO en volwassenenonderwijs.

Elke bakker en banketbakker moet zich houden aan de regelgeving van de autocontroleleids. Geen makkelijke opdracht, vooral omdat de gids een aaneenrijging is van wetten en voorschriften. Leraars in de bakkerij moeten ook aan hun leerlingen deze wetgeving meegeven. Dankzij dit pedagogisch pakket kan dit nu op een vlotte en educatief verantwoorde manier; geen saaie opsomming van regels maar tools die de wetgeving op een verteerbare manier overbrengen naar de leerlingen. Het wordt zelfs leuk om rond HACCP-regelgeving te werken!

Concept: 'Mijn Bakkerij' is een concept waarin leerlingen ervoor moeten zorgen dat 'hun bakkerij' beantwoordt aan alle normen van voedselveiligheid en hygiëne. Zij doen dit aan de hand van 6 tools die gebaseerd zijn op de 'Autocontroleleids voor de brood- en banketbakkerij'. Ook nevenstromen als chocoladeverwerking en ijsbereiding komen aan bod.



De aanwezigen ontvangen gratis een pakket.

PRAKTISCH

Prijs	Gratis
Aantal deelnemers	Vanaf 6 deelnemers ¹
Duur	2u
Meer info en reservatie	guido.deville@ipv.be – tel 0478 278 496

Er is ook een opleiding beschikbaar die het didactisch pakket kadert in de wetgeving rond autocontrole (zie p12 in deze brochure).

AANVRAAGFORMULIER INFOSESSIE

Naam school/scholengroep:

Heeft leerkrachten (minstens 6) die de infosessie rond Mijn Bakkerij willen bijwonen.

Liefst op:

Kan u ons hiervoor zo spoedig mogelijk contacteren?

Mijn naam

Mijn telefoon/GSM nr:

Terug te sturen naar IPV vzw T.a.v. Guido Devillé – Fax 02 528 89 40 - guido.deville@ipv.be
Birminghamstraat 225, 1070 Anderlecht

¹ Indien er geen 6 leerkrachten aanwezig zijn kunnen de kosten van de infosessie worden doorgerekend aan de school/scholengroep.

Stages voor leerkrachten in voedingsbedrijven

Leerkrachten hebben er baat bij op de hoogte te blijven van hun vakgebied en de ontwikkelingen in het werkmilieu. Bedrijfsstages voor leerkrachten zijn daartoe een ideaal middel.

Als opleidingsadviseur voor de voedingsnijverheid is IPV bereid om voor leerkrachten die dit wensen een passende stageplaats te zoeken.

Neem hiervoor contact op met Ingrid Snel op het nummer 0478 32 00 72, e-mail: ingrid.snel@ipv.be.

Hieronder vindt u een lijst met bedrijven die alvast bereid zijn mee te werken aan deze stages.

Naam bedrijf	Activiteit	Plaats
Algist Bruggeman	Productie van gist	Gent
Hot Cuisine	Bereide maaltijden	Gent
Inex	Zuivelbedrijf	St-Lievens-Houtem
Konings	Dranken	Zonhoven
Marine Harvest Pieters	Visverwerking	Brugge/Oostende
Milcobel CVBA	Zuivelbedrijf	Langemark
Paas Food Industries	Verwerking van gevogelte	Maasmechelen
Snack Food Poco Loco N.V.	Snacks	Roeselare
Tiense Suikerraffinaderij	Suikerraffinaderij	Tienen
Unifrost	Diepvriesgroenten	Ardoeie

Bedrijfsbezoeken voor leerlingen/studenten

Een bedrijfsbezoek biedt leerlingen de kans om in contact te komen met het bedrijfsleven. IPV draagt graag haar steentje bij om zo'n bezoek voor alle betrokkenen zo waardevol mogelijk te maken. Daarom ontwikkelden we de leidraad voor (voedings)bedrijfsbezoeken (terug te vinden op onze website onderwijs.ipv.be bij publicaties)

Hieronder vindt u een lijst met **bedrijven die open staan voor bedrijfsbezoeken**.

Bedrijf	Activiteit	Plaats	Lager onderwijs	Secundair onderwijs	Hoger onderwijs
Algist Bruggeman NV	Productie van gist	Gent	Nee	Nee	Ja
Boost Nutrition	Rijstpellerij	Merksem	Nee	Ja	Ja
Campbell's	Soepen, sauzen, bakproducten	Puurs	Nee	Nee	Ja
CSM Benelux	Bakkerijgrondstoffen	Merksem – Aartselaar	Nee	Ja	Ja
Culinor	Bereide maaltijden	Destelbergen	Nee	Ja	Nee
Danone	Zuivel	Rotselaar	Nee	Nee	Ja
Duvel Moortgat	Brouwerij	Puurs	Nee	Ja	Ja
Favory Productie België	Snacks	Bocholt	Nee	Ja	Ja
Friesland Campina	Zuivel	Lummen	Nee	Nee	Ja
Gudrun	Chocolade	Lier	Nee	Ja	Ja
Hamal Signature	Smeersalades	Turnhout	Nee	Ja	Ja
Hot Cuisine	Bereide maaltijden	Gent	Nee	Ja	Ja
Inex	Zuivel	St-Lievens Houtem	Nee	Ja	Ja
Konings	Fruitsappen	Zonhoven	Nee	Ja	Ja
Marine Harvest Pieters	Visverwerking	Brugge	Ja	Ja	Ja
Milcobel CVBA	Zuivel	Langemark	Nee	Ja	Ja
Mouterij Albert	Mouterij	Puurs	Ja	Ja	Ja
Paas Food Industries	Verwerking van gevogelte en vlees	Maasmechelen	Nee	Nee	Ja
Pepsico International	Snacks, fruitsappen	Veurne/Zeebrugge	Nee	Ja	Ja
Robertet Savoury	Smaakstoffen	Schoten	Nee	Ja	Ja
Snack Food Poco Loco N.V.	Snacks	Roeselare	Nee	Ja	Ja
Ter Beke	Vleeswaren	Waarschoot	Nee	Ja	Ja
Tiense Suikerraffinaderij	Suikerraffinaderij	Tienen	Ja	Ja	Ja
Transmeat	Vleeswaren	Londerzeel	Nee	Ja	Nee
Unifrost	Diepvriesgroenten	Ardooie/Kortemark	Ja	Ja	Ja
Vleeswaren Antonio BVBA - Breydel	Vleeswaren	Gavere	Ja	Ja	Ja
Vleminckx NV	Sauzen	Herent	Nee	Ja	Ja
Vondelmolen	Koekjes	Lebbeke	Ja	Ja	Ja

Opleidingsaanbod voor leerkrachten

In deze brochure vindt u het opleidingsaanbod voor leerkrachten, dat vastgelegd werd bij de start van het schooljaar. Alle opleidingen in deze brochure zijn gratis voor leerkrachten, begeleiders, TA, TAC en directie. Het aanbod zou in de loop van het schooljaar kunnen wijzigen. De meest recente informatie rond opleidingen voor leerkrachten vindt u op **onderwijs.ipv.be/leerkrachten**.

Hoe inschrijven?

Het inschrijvingsformulier (achteraan) volledig ingevuld opsturen naar IPV of inschrijven via onderwijs.ipv.be/leerkrachten

Wij bevestigen de goede ontvangst van uw inschrijving binnen 2 werkdagen. Dit is nog geen bevestiging dat de opleiding effectief kan doorgaan. **3 weken voor de start van de opleiding ontvangt u de bevestiging dat de opleiding effectief kan doorgaan**

Aandacht! Bij onaangekondigde afwezigheid wordt u €150 per lesdag aangerekend!

U hebt specifieke vormingsbehoeften?

De voedingsindustrie evolueert permanent. IPV volgt deze evolutie van dichtbij en tracht zo goed mogelijk te anticiperen op nieuwe noden in beroepskennis en opleidingen in de sector en voor het onderwijs.

Nieuwe opleidingen worden in overweging genomen in functie van uw behoeften. U kunt hiervoor steeds contact opnemen met onze onderwijsadviseur Ingrid Snel op het nummer 0478 32 00 72, e-mail: ingrid.snel@ipv.be.

NIEUW Competenties boven tafel: Workshop rond screenen en coachen op gedrag(scompetenties) en resultaat

Inhoud

In deze workshop krijgen de leerkrachten inzicht in een aantal gedragstypes en de gedragscompetenties van deze persoonlijkheidstypes. We stellen competentieprofielen op voor leerlingen uit de voedingsector en gaan aan de hand van het competentie-interview de nodige competenties, motivatie en affiniteit detecteren.

We toetsen eveneens het gedrag van de leerling in het hier en nu en gaan situaties en ervaringen simuleren.

We maken de leerkracht bewust van allerlei soorten 'persoonlijke beïnvloeding' of eigen referentiekader waardoor waarneming vertekend kan worden.

We werken met een competentiewoordenboek en competentieCV's en gebruiken praktijkcases van de leerkrachten als oefenvoorbeelde

PRAKTISCH

Prijs	Gratis
Aantal deelnemers	Max. 15
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Meer info	ingrid.snel@ipv.be – tel 02 52 88 943

Plaats	Data	Uren	Trainer	Referentie
ICC Citadelpark 9000 GENT	donderdag 06 oktober 2011	Van 09:00 tot 16:00	Inge Anno	49890

Uw inschrijving is pas geldig na schriftelijke bevestiging door IPV!

Inhoud

Mensen zijn gelijk, maar gelukkig ook verschillend van elkaar. Iedereen wordt nu eenmaal anders opgevoed, met een andere levensgeschiedenis en cultuur. Onze waarden en normen worden niet alleen beïnvloed door onze opvoeding, maar ook door onze ervaringen buitenshuis: de school, de vriendenkring, de omgeving, ...

Onze cultuur bepaalt ook de manier waarop wij met elkaar omgaan en communiceren. Hoe meer culturele affiniteit, hoe beter wij elkaar kunnen begrijpen en met elkaar kunnen samenwerken. Communicatie is niet enkel verbaal en non-verbaal, maar is ook zeer cultureel gekleurd door de diversiteit in onze maatschappij. Jongeren communiceren, denken en handelen anders dan ouderen, vrouwen anders dan mannen, autochtonen anders dan allochtonen, ...

Maar wat niet gekend is, bekijken en beoordelen wij door een eigen 'gekleurde' bril. Dit kan soms voor misverstanden en wederzijdse vooroordelen zorgen, want de 'onbeoordeelde mens' bestaat nu eenmaal niet. Maar waar ligt de grens tussen het stereotype denken, bevooroordeelde gevoelens en het discriminerend handelen?

Met de training "Diversiteit in het onderwijs", gaan we op zoek naar de meerwaarde van de gelijkenissen en de verschillen tussen mensen, maar ook naar een ontdekking van onze eventuele

beperkteden bij het professioneel omgaan met verschillen. Waar ligt de grens tussen "grenzen verleggen" maar ook "grenzen stellen", in functie van een goede verstandhouding en samenwerking met leerlingen van allochtone origine en hun ouders?

Het programma is voornamelijk opgebouwd rond vier hoofdpunten:

- gelijkenissen en verschillen tussen mensen (iedere mens is uniek);
- de meerwaarde van verschillen tussen mensen;
- omgaan met vooroordelen, stereotype beeldvorming en discriminaties;
- de interculturele communicatie en samenwerking.

Doelstelling

De doelstelling van de training is dat de deelnemers:

- Een beter begrip en kennis opdoen over diversiteit en over de impact hiervan op een werkgerichte situatie.
- Proactief omgaan met diversiteit om interacties tussen mensen in goede banen te leiden en eventuele spanningsvelden en/of conflictsituaties op een functionele wijze op te lossen.
- De wederzijdse verwachtingen tussen het onderwijs en het bedrijfsleven beter op mekaar afstemmen, dit m.b.t. de begeleiding van studenten van verschillende culturele achtergronden.

PRAKTISCH

Prijs	Gratis
Aantal deelnemers	Max. 15
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Meer info	ingrid.snel@ipv.be – tel 02 52 88 943

Plaats	Data	Uren	Trainer	Referentie
Biznis hotel Zelebaan 100 LOKEREN	woensdag 12 oktober 2011	Van 09:00 tot 16:00	Trace (Houssein Boukri)	47461

Uw inschrijving is pas geldig na schriftelijke bevestiging door IPV!

Ondergedompeld in chocolade: bedrijfsbezoek Barry Callebaut

Barry Callebaut is wereldleider in de productie van hoogkwalitatieve cacao- en chocoladeproducten – van de cacao boon tot het fijnste eindproduct. Barry Callebaut is aanwezig in 26 landen, telt meer dan 40 productie-eenheden en stelt ongeveer 7500 personen te werk.

De onderneming levert diensten aan de gehele voedingsmiddelenindustrie, van levensmiddelen-fabrikanten tot professionele gebruikers van chocolade (zoals chocolatiers, patissiers of

bakkers) en wereldwijd actieve detailhandelaren. Barry Callebaut is wereldwijd toonaangevend in cacao- en chocolade-innovaties en biedt een uitgebreid pakket aan diensten op terreinen als productontwikkeling, verwerking, opleiding en marketing.

Het bedrijf zet zich actief in voor initiatieven en projecten die bijdragen tot een duurzamere toeleveringsketen van cacao

PRAKTISCH

Prijs	Gratis
Aantal deelnemers	Max. 25
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van het bezoek
Meer info	ingrid.snel@ipv.be – tel 02 52 88 943

Plaats	Data	Uren	Trainer	Referentie
Barry Callebaut Aalstersestraat 122 9280 LEBBEKE-WIEZE	woensdag 09 november 2011	Van 09:30 tot 12:00	Frederic Janssens	46259

Uw inschrijving is pas geldig na schriftelijke bevestiging door IPV!

Voedselveiligheid van A-Z

Doel

Vertrekken van theoretische en praktische kennis vanuit de werkvloer met een massa aan anekdotes, praktijkvoorbeelden en informatie inzake GMP, GHP en HACCP in de voedingsnijverheid, de huidige wetgeving,...

Wegwijs maken in het begrijpen, uitwerken, actualiseren en implementeren van een kwaliteitssysteem en toegepast HACCP-systeem in de praktijk : restaurant, industrie,...., zodat de deelnemer nadien voldoende kennis en bagage heeft om het kwaliteit-HACCP-systeem te verstaan en door te geven in de eigen school.

Inhoud

Dag 1

Deel 1: inleiding GMP-GHP

- Wat is een kwaliteitssysteem, ontstaan, waarvoor dient het?
- Wat is een audit?
- Wat is de rol van: de zaakvoerder, de werknemer, het FAVV, ...?
- Wat is voedselveiligheid? Normen? Wetgeving?
- Wat is productaansprakelijkheid?
- Wat is autocontrole? Sectorgids?
- Evolutie in de voedingsnijverheid

Deel 2: theorie GMP - GHP

- Basis van GMP – GHP
- Wettelijke voorschriften
- Kwaliteitsysteem GMP-GHP: Structuur & opbouw: toelichting a.d.h.v. praktische voorbeelden
- Bedrijfslay-out
- Water
- Ongedierte
- Reiniging- en desinfectieplan
- Temperatuur
- Personeel
- Onderhoud

- Kalibratie
- Klachtenbehandeling & recall
- Ingangscontrole
- Bacteriologische analyses
- Traceerbaarheid
- Productspecificaties
- Discussie & vraagstelling i.v.m. problemen waarmee men geconfronteerd werd

Dag 2

Deel 1: HACCP: theorie

- Basis van HACCP
- Historiek van HACCP
- Wettelijke voorschriften en autocontrole
- HACCP in relatie tot het kwaliteitssysteem: GMP – GHP - ...
- HACCP: structuur & opbouw
- HACCP: 14 stappenplan
- HACCP in relatie tot certificatie AUTOCONTROLEGIDS, HACCP, BRC, IFS, ...

Deel 2: toepassing van de theorie: hoe begin je eraan

- Uitwerken van HACCP-plan adhv uitgewerkte praktische case
- Opstellen productflow: inventarisatie processtappen van ontvangst goederen tot expeditie/verkoop
- Opstellen gevarenanalyse
- Hoe begin je eraan?
- Achtergrond rond microbiologische, fysische en chemische gevaren
- Achtergrond allergenen
- Kwantitatieve inschatting van de risico's = Kans x Effect + Motivatie
- Vastleggen van de beheersmaatregelen
- Determinatie van CCP – PVA
- Opzoeken/vastleggen van kritische limieten
- Opmaken van een bewakingsplan met corrigerende maatregelen
- • Discussie & vraagstelling i.v.m. problemen waarmee men geconfronteerd werd

PRAKTISCH

Prijs	Gratis
Aantal deelnemers	Max. 15
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Meer info	ingrid.snel@ipv.be – tel 02 52 88 943

Plaats	Data	Uren	Trainer	Referentie
ICC Citadelpark 9000 GENT	dinsdag 15 november 2011 en maandag 28 november 2011	Van 09:00 tot 16:00	Matim	49892

Uw inschrijving is pas geldig na schriftelijke bevestiging door IPV!

Onze voeding in 2020: een blik op innovatieve voedingstechnieken

Inhoud

In het huis van de toekomst zal in de keuken vaak alleen nog een (microgolf)oven nodig zijn, wordt wel eens gezegd.

Om onze voeding te conserveren gebruikte men vroeger klassieke technieken zoals het steriliseren, het pekelen, drogen en eventueel roken, het marinieren en op azijn leggen, ...en dit werd door velen zelf thuis gedaan. Deze taken zijn geleidelijk aan overgenomen door de industrie. De laatste jaren zien we daar ook de evolutie dat niet alleen de conservering maar ook de bereiding van de voeding geheel of gedeeltelijk verschoven wordt naar een industriële taak.

Convenience food neemt een steeds grotere plaats in. De technieken door de industrie aangewend zijn lang niet meer dezelfde als destijds. Er zijn heel wat nieuwe evoluties. Een aantal van deze nieuwe technieken zullen worden toegelicht zoals het gebruik van hoge druk, microgolf en andere technieken gebaseerd op elektromagnetische principes. Wat is superkritische CO₂ en wat kan je er mee doen?

Wat verstaan we onder cryogeen vriezen of IQF? Waarom gaan we stoomkoken en worden straks onze traditionele Belgische frietjes helemaal niet meer in de olie gefrituurd?

Dit alles en nog veel meer komt aan bod op deze dag. Een blik op de niet meer zo verre toekomst ...

PRAKTISCH

Prijs	Gratis
Aantal deelnemers	Max. 15
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Meer info	ingrid.snel@ipv.be – tel 02 52 88 943

Plaats	Data	Uren	Trainer	Referentie
ILVO Brusselsesteenweg 370 9090 MELLE	dinsdag 29 november 2011	Van 09:00 tot 16:00	Geertrui Vlaemynck	49893

Uw inschrijving is pas geldig na schriftelijke bevestiging door IPV!

Inhoud

Inzichten, wetenschappelijke aanbevelingen, medicatie en voeding in verband met diabetes hebben een lange weg afgelegd en evolueren voortdurend.

Met deze opleidingsdag belichten wij de huidige voedingsadviezen en kernboodschappen. De zin en onzin van bepaalde aanbevelingen worden bekeken.

Binnen een multidisciplinaire aanpak is 'aangepaste voeding' een basiselement van de totale behandeling, dit zowel preventief als curatief.

We bekijken het probleem vanuit het (banket)bakkerijgebeuren: welke grondstoffen gebruiken en waarom?

Met zowel een theoretische als praktische uiteenzetting (met degustatie) proberen wij een antwoord te geven op je vragen!

PRAKTISCH

Prijs	Gratis
Aantal deelnemers	Max. 15
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Meer info	guido.devillé@ipv.be - tel 02 52 88 981

Plaats	Data	Uren	Trainer	Referentie
PIVA Desguinlei 244 2018 ANTWERPEN	woensdag 7 december 2011	Van 13:00 tot 17:00	Wim Dhollander	23882-48156

Uw inschrijving is pas geldig na schriftelijke bevestiging door IPV!

Het didactisch pakket "Mijn Bakkerij", gekaderd in de wetgeving

Doelgroep

Leerkrachten bakkerij en voeding(smodules)

Doelstelling

Het didactisch pakket "mijn bakkerij" leren gebruiken en vooral ook kaderen in de wetgeving.

Inhoud

De autocontroleleids voor bakkerij werd hertaald in een aantal pedagogische modules, die de droge

materie makkelijk verteerbaar maken voor leerlingen. Met de deelnemers worden de diverse modules uit het didactisch pakket doorlopen. Zo verwerft de leerkracht de nodige inzichten om het didactisch pakket optimaal en op verschillende manieren te gebruiken tijdens de lessen. Er wordt vooral ook gefocust op de wetgeving achter de spelmodules; leerkrachten krijgen een kader aangereikt en verwerven inzicht in de vigerende wetgeving via dit pakket.

PRAKTISCH

Prijs	Gratis
Aantal deelnemers	Max. 15
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Meer info	guido.devillé@ipv.be - tel 02 52 88 981

Plaats	Data	Uren	Trainer	Referentie
Serwir Sint-Niklaas Koningin Astridlaan 57 9100 Sint-Niklaas	donderdag 08 december 2011	Van 09:00 tot 16:00	Veerle Van Hoecke of Eva Moens	50261
Syntra Oudenaarde De Bruwaan 1 9700 Oudenaarde	dinsdag 29 mei 2012	Van 09:00 tot 16:00	Veerle Van Hoecke of Eva Moens	50262

Uw inschrijving is pas geldig na schriftelijke bevestiging door IPV!

Autocontrole: wat is extra vereist t.o.v. de hygiënewetgeving?

Doelgroep

Deelnemers die de 2-daagse opleiding voedselveiligheid van A tot Z volgden.

Inhoud

- Inleiding (o.a. uitleg autocontrole; uitleg ISO 9000 principes; waarom beheerssysteem voedselveiligheid; generieke versus specifieke checklist autocontrole;...)
 - Vereisten uit sleutelelement 1 uit de generieke checklist FAVV:
 - Inzet bedrijfsleiding
 - Bedrijfsorganisatie
 - Herziening bedrijfsleiding (HACCP-verificatie inbegrepen)
 - Beheer van middelen, personen en informatie
 - Eisen m.b.t. documentatie
- Specificaties grondstoffen – eindproducten
 - Procedures
 - Interne audit en controle (opgelet enkel de principes worden hier aangehaald, een gedetailleerde opleiding kan via de specifieke opleiding interne auditor)
 - Corrigerende maatregelen/acties
 - Controle op niet-overeenstemming (beheersing afwijkende producten)
 - Vrijgeven van producten
 - Aankoop/leveranciersselectie
 - Leveranciersbeoordeling
 - Klachtenbehandeling
 - Traceerbaarheid, recall, meldingsplicht
 - Erkenningen/toelatingen
 - Etikettering

PRAKTISCH

Prijs	Gratis
Aantal deelnemers	Max. 15
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Meer info	ingrid.snel@ipv.be – tel 02 52 88 943

Plaats	Data	Uren	Trainer	Referentie
ICC Citadelpark 9000 GENT	dinsdag 13 december 2011	Van 09:00 tot 16:00	Veerle van Hoecke	49901

Uw inschrijving is pas geldig na schriftelijke bevestiging door IPV!

NIEUW Jacht op talenten

Inhoud

- Wat zijn talenten?
- Hoe kan je ze ontdekken?
- Welke voorwaarden moeten er zijn opdat talent tot ontwikkeling kan komen?
- Hoe kan iemand werken met zijn eigen talenten?
- De kernkwadranten en het belang ervan?
- Relatie tussen je talenten en je werkcontext.

PRAKTISCH

Prijs	Gratis
Aantal deelnemers	Max. 30
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Meer info	Ingrid.snel@ipv.be

Plaats	Data	Uren	Trainer	Referentie
PIVA Antwerpen Desguinlei 244 2018 Antwerpen	dinsdag 13 december 2011	Van 13.00 tot 16.00	Karel Baillieux KHLIM	50263

Uw inschrijving is pas geldig na schriftelijke bevestiging door IPV!

De smaak te pakken: workshop rond smaak

Inhoud

Proeven is een complexe ervaring. Wat wij 'smaak' noemen is eigenlijk een samenspel van meerdere zintuiglijke waarnemingen (smaak in ruimere zin). Bij het proeven speelt ook de structuur, temperatuur, enz. een belangrijke rol. Smaak is iets dat mensen kunnen ontwikkelen door dingen te proeven, te ruiken en te voelen en er meer kennis over te hebben.

Door meer kennis over 'het smaken' kunnen jongeren ook bewuster gemaakt worden bij de keuze en bereiding van gezonde en smaakvolle

voeding waarbij genieten hand in hand kan gaan met gezondheid.

De opleiding zal bestaan uit een theoretisch gedeelte over de smaak en smaakgevoelens met aansluitend een praktisch gedeelte. In het theoretische luik gaan we na wat 'smaak' is, hoe 'smaken' geëvalueerd en vergeleken kunnen worden en hoe we de smaak kunnen veranderen.

In het laboratorium gaan we zelf smaaktesten uitvoeren voor verschillende voedingswaren.

PRAKTISCH

Prijs	Gratis
Aantal deelnemers	Max. 15
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Meer info	ingrid.snel@ipv.be – tel 02 52 88 943

Plaats	Data	Uren	Trainer	Referentie
ILVO Brusselsesteenweg 370 9090 MELLE	dinsdag 17 januari 2012	Van 09:00 tot 16:00	Geertrui Vlaemyck	49894

Uw inschrijving is pas geldig na schriftelijke bevestiging door IPV!

Reinigen en desinfecteren in theorie en in praktijk

Inhoud

Reinigen, we worden er allemaal dagelijks mee geconfronteerd. Ook in de voedingsindustrie is de reiniging en desinfectie van de apparatuur en de werkruimtes een heel belangrijke taak.

Deze dag starten we met een definitie van wat wordt verstaan onder enerzijds reiniging en anderzijds desinfectie.

In tweede instantie zijn er reinigings- en desinfectieproducten ter beschikking, waarbij een overzicht wordt gegeven van de samenstelling. De verschillende componenten van een

reinigingsmiddel worden besproken waaronder de chemische en enzymatische actieve bestanddelen en de verschillende hulpmiddelen als sekwestreermiddelen, emulgatoren, enz.

Verder gaan we na op welke manier we het best kunnen reinigen en desinfecteren. Hierbij spelen uiteraard de aard van het vuil dat moet worden verwijderd en de plaats waar het vuil zich bevindt een belangrijke rol.

Ten slotte wordt ook met een aantal proefjes aangetoond hoe kan gecontroleerd worden of de reiniging en desinfectie goed werd uitgevoerd.

PRAKTISCH

Prijs	Gratis
Aantal deelnemers	Max. 15
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Meer info	ingrid.snel@ipv.be – tel 02 52 88 943

Plaats	Data	Uren	Trainer	Referentie
VSPW Sint-Martinusscholen Oude tramweg 5 Herk-de-Stad	donderdag 26 januari 2012	Van 09:00 tot 16:00	Geertrui Vlaemynck	49895

Uw inschrijving is pas geldig na schriftelijke bevestiging door IPV!

NIEUW Constructief samenwerken of veerkrachtige relaties creëren

Inhoud

In deze interactieve training worden praktische en onmiddellijk inzetbare vaardigheden uit de Radical Collaboration methodiek aangereikt. Deze zijn essentieel voor het bouwen aan veerkrachtige relaties tussen leerkrachten en leerlingen.

De leerkrachten leren achtergronden en processen van samenwerken en conflicten kennen. Zij kunnen daardoor bewuster en effectiever sturen op gezamenlijk resultaat.

De training leidt tot:

- Creëren van een omgeving van vertrouwen
- Veranderen van vijandige relaties in gezonde relaties
- Respecteren van wederzijdse belangen
- Bewustwording van de rol van zijn eigen normen, waarden en gevoeligheden en deze zo hanteren dat contact wordt gemaakt gericht op gemeenschappelijk succes

PRAKTISCH

Prijs	Gratis
Aantal deelnemers	Max. 15
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Meer info	ingrid.snel@ipv.be – tel 02 52 88 943

Plaats	Data	Uren	Trainer	Referentie
Lamot Center Mechelen Van Beethovenstraat, 8/10 2800 Lamot	dinsdag 07 februari 2012	Van 09:00 tot 16:00	Inge Anno	49900

Uw inschrijving is pas geldig na schriftelijke bevestiging door IPV!

Allergenen, wat zijn dat en hoe worden ze opgespoord?

Inhoud

Allergieën, allergenen, intoleranties... we horen of lezen er de laatste jaren steeds meer over. Maar waarover gaat het precies en over welke stoffen en reacties spreken we dan?

Deze lesdag geeft ons meer inzicht in de gekende stoffen en ons immuunsysteem.

Welke allergenen komen het meest voor in de voeding en welke stoffen zijn het meest allergeen? Hoe kom je te weten of in een bepaald voedingsmiddel al of niet bepaalde allergenen voorkomen en wat vertelt het etiket van een voedingsmiddel ons hierover?

Ten slotte gaan we wat dieper in op de methoden die laboratoria kunnen gebruiken om allergenen op te sporen in voedingsmiddelen.

PRAKTISCH

Prijs	Gratis
Aantal deelnemers	Max. 15
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Meer info	ingrid.snel@ipv.be – tel 02 52 88 943

Plaats	Data	Uren	Trainer	Referentie
ILVO Brusselsesteenweg 370 9090 MELLE	vrijdag 10 februari 2012	Van 09:00 tot 16:00	Geertrui Vlaemynck	49896

Uw inschrijving is pas geldig na schriftelijke bevestiging door IPV!

Functionele eigenschappen van eiwitten

Doelgroep

Werknemers uit de voedingsindustrie,
leerkrachten, TA en TAC

Inhoud

- Structuur van eiwitten
- Functionele eigenschappen
- Malsheid van vlees
- Schuimvorming en –stabiliteit
- Deegvorming
- Waterbindend vermogen
- Gelvormende capaciteit
- Vetbindend vermogen
- Emulsievorming en stabiliteit
- Kleefvermogen
- Toepassingen: belang van eiwitten in desserts
- Eenvoudige laboproeven: denaturatie en coagulatie

PRAKTISCH

Prijs	Gratis
Aantal deelnemers	Max. 15
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Meer info	ingrid.snel@ipv.be – tel 02 52 88 943

Plaats	Data	Uren	Trainer	Referentie
Kaho St Lieven Hospitaalstraat 23 9100 SINT-NIKLAAS	dinsdag 28 februari 2012	Van 09:30 tot 12:00	Liesbet De Vos (KAHO Sint- Lieven)	24721-49904

Uw inschrijving is pas geldig na schriftelijke bevestiging door IPV!

NIEUW Onze voeding heeft een kleurtje

Kleur en sensorische analyse

Inhoud

Heb je er ooit over nagedacht waarom gezonde voedingsmiddelen veelal gekleurd zijn? Dus waarom een sinaasappel oranje is en bietjes rood? Puur toeval of zegt de kleur wel degelijk iets over hoe gezond deze producten zijn.

In ons voedsel zit kleur, vooral in (biologisch) fruit en groenten. Hebben kleuren een functie? Hebben ze effect op onze gezondheid? Welke kleuren zijn gezond voor ons? Flavonoïden zijn pigmentstoffen (kleurstoffen), ze bepalen in groenten en fruit de grote variatie in kleuren, van geel tot rood en donkerpaars. Flavonoïden komen vooral voor in geneeskrachtige kruiden, fruit, groenten, zaden, noten en op planten gebaseerde dranken zoals thee en wijn.

De consumptie van flavonoïden via de westerse voeding is vergeleken met Aziatische landen aan de lage kant, mede doordat ten gevolge van koken en bewerken het gehalte aan flavonoïden met 50 tot 90 procent daalt. Vandaar het advies tot het eten van meer (verse) groenten en fruit.

In welke voedingsmiddelen komen flavonoïden en bioactieve stoffen voor? Wat doen flavonoïden?

Kleurstoffen en conserveermiddelen moeten ervoor zorgen dat onze voeding er langer beter blijft uitzien en langer goed blijft. Waar staan al die E-nummers voor, wat zijn het voor stoffen en zijn ze wel goed voor ons voedsel?

PRAKTISCH

Prijs	Gratis
Aantal deelnemers	Max. 15
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Meer info	ingrid.snel@ipv.be – tel 02 52 88 943

Plaats	Data	Uren	Trainer	Referentie
ILVO Brusselsesteenweg 370 9090 MELLE	dinsdag 06 maart 2012	Van 09:00 tot 16:00	Geertrui Vlaemynck	49897

Uw inschrijving is pas geldig na schriftelijke bevestiging door IPV!

Etikettering op voedingswaren

Doelstelling

De deelnemers wegwijs maken in de verschillende wetgevingen inzake etikettering van voorverpakte levensmiddelen.

Dit gebeurt door middel van de theoretische achtergrond en toetsing aan de praktijk ahv meegebrachte voorbeelden door de deelnemers.

Inhoud

- Algemene 'horizontale' wetgeving inzake etikettering van voorverpakte levensmiddelen
- Specifieke en bijkomende etiketteringsaspecten
- Toekomst (Europese Verordening)
- Mogelijkheid tot concrete vraagstelling aan de hand van door de leerkrachten meegebrachte voorbeelden (=> op basis van een receptuur en de daarbij horende technische fiches van grondstoffen, de etiketinhoud bepalen)

Mee te brengen !!!

Voorbeelden voor concrete vraagstelling (recepten, technische fiches van grondstoffen,...)

PRAKTISCH

Prijs	Gratis
Aantal deelnemers	Max.
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Meer info	ingrid.snel@ipv.be – tel 02 52 88 943

Plaats	Data	Uren	Trainer	Referentie
ICC Citadelpark 9000 GENT	maandag 19 maart 2012	Van 09:00 tot 13:00	Eva Moens	49898

Uw inschrijving is pas geldig na schriftelijke bevestiging door IPV!

NIEUW De paradox van light producten

Inhoud

"Light" producten doen het vaak goed in de supermarkten, maar laten we ons soms niet misleiden? Helpt het effectief om light voeding te eten om af te slanken of obesitas te vermijden of kan het ook anders? Is het ook aangewezen voor kinderen? Is "light" voeding even gezond of gezonder? Hoe komt men tot een light product, m.a.w. wat wordt er weggelaten of vervangen en door wat? Is het verstandig om "light" producten te eten? Kunnen we niet gewoon minder eten?

Op deze dag gaan we na wat 'light' eigenlijk inhoudt: minder energie? minder vet? minder suiker? of van alles wat minder? Voor wie zijn light

producten bestemd? Wat zijn de voor- en nadelen (risico's) van light producten.

Eerst bekijken we kort wat de Europese regelgeving zegt. Vervolgens gaan we een heel aantal praktijkvoorbeelden analyseren en vergelijken met hun klassieke tegenhangers. Aansluitend wordt ook de voedingswaardedeclaratie op de verpakkingen geanalyseerd.

Tenslotte zien we wat er nutritioneel nodig is en analyseren we zelf op een verpakking of iets energierijk is, dan wel veel vet bevat en welke vetten, veel suiker en welke suikers

PRAKTISCH

Prijs	Gratis
Aantal deelnemers	Max. 15
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Meer info	ingrid.snel@ipv.be – tel 02 52 88 943

Plaats	Data	Uren	Trainer	Referentie
ILVO Brusselsesteenweg 370 9090 MELLE	woensdag 21 maart 2012	Van 09:00 tot 16:00	Geertrui Vlaemynck	49899

Uw inschrijving is pas geldig na schriftelijke bevestiging door IPV!

Weten wat we eten - module 1: functionele eigenschappen van vetten

Weten wat we eten (3 modules)

Doelstelling

Met deze drie lesdagen willen wij informatie verstrekken rond de samenstelling van voedingsmiddelen. Het aanbod geeft hapklare zaken die in de eigen lessen kunnen gebruikt worden rond verschillende kennisdomeinen.

Elke lesdag kan ook apart gevolgd worden.

Inhoud

- Chemie en fysische eigenschappen van vetten en oliën
- Nutritioneel – over gezonde vetten, vetoplosbare vitaminen én cholesterol; het verbruik van vetten in ons lichaam
- Technologie van de dierlijke en plantaardige vetwinning
- Productieprocessen van vetrijke producten (emulsies) margarines en mayonaise
- Bederfprocessen van vetrijke levensmiddelen
- Vetvervangers - caloriearme, vetverlaagde producten

PRAKTISCH

Prijs	Gratis
Aantal deelnemers	Max. 15
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Meer info	ingrid.snel@ipv.be – tel 02 52 88 943

Plaats	Data	Uren	Trainer	Referentie
Hogeschool Gent Voskenslaan 270 9000 Gent	dinsdag 17 april 2012	Van 09:00 tot 16:00	Mia Eeckhout	49503

Uw inschrijving is pas geldig na schriftelijke bevestiging door IPV!

Weten wat we eten - module 2: functionele eigenschappen van eiwitten

Weten wat we eten (3 modules)

Doelstelling

Met deze drie lesdagen willen wij informatie verstrekken rond de samenstelling van voedingsmiddelen. Het aanbod geeft hapklare zaken die in de eigen lessen kunnen gebruikt worden rond verschillende kennisdomeinen.

Elke lesdag kan ook apart gevolgd worden.

Inhoud

- Chemie en fysische eigenschappen van eiwitten
- Nutritioneel – over essentiële aminozuren, de biologische waarde, de verwerking van eiwitten in ons lichaam, glutenallergie
- Technologie van de eiwitwinning
- Technologie van de eiwitverwerking
- Bederfprocessen van eiwitten

PRAKTISCH

Prijs	Gratis
Aantal deelnemers	Max. 15
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Meer info	ingrid.snel@ipv.be – tel 02 52 88 943

Plaats	Data	Uren	Trainer	Referentie
Hogeschool Gent Voskenslaan 270 9000 Gent	donderdag 19 april 2012	Van 09:00 tot 16:00	Mia Eeckhout	49502

Uw inschrijving is pas geldig na schriftelijke bevestiging door IPV!

Weten wat we eten - module 3: functionele eigenschappen van suikers

Weten wat we eten (3 modules)

Doelstelling

Met deze drie lesdagen willen wij informatie verstrekken rond de samenstelling van voedingsmiddelen. Het aanbod geeft hapklare zaken die in de eigen lessen kunnen gebruikt worden rond verschillende kennisdomeinen.

Elke lesdag kan ook apart gevolgd worden.

Inhoud

- Chemie en fysische eigenschappen van koolhydraten (suiker, zetmeel, cellulose)
- Nutritioneel – over suikers, dieetvezel, de verwerking van suiker in ons lichaam, glycemische index
- Technologie van de suikerwinning, de zetmeelwinning en verwerking
- Laagcalorische producten met zoetstoffen

PRAKTISCH

Prijs	Gratis
Aantal deelnemers	Max. 15
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Meer info	ingrid.snel@ipv.be – tel 02 52 88 943

Plaats	Data	Uren	Trainer	Referentie
Hogeschool Gent Voskenslaan 270 9000 Gent	woensdag 25 april 2012	Van 09:00 tot 16:00	Mia Eeckhout	49500

Uw inschrijving is pas geldig na schriftelijke bevestiging door IPV!

Bedrijfsbezoek Van Laethem bvba – Bell'aroma: Geuren en kleuren uit Vlezenbeek

Het familiebedrijf Van Laethem is actief sinds 1956 en heeft al een paar generaties ervaring in de land- en tuinbouwsector. Door de jaren heen groeide de zaak uit tot een bloeiende groothandel in groenten en fruit.

Vanaf 1998 legden de huidige zaakvoerders de basis voor een uniek concept: het telen, importeren en commercialiseren van verse kruiden en eetbare bloemen.

Het aankopen, verpakken en leveren van verse kruiden en eetbare bloemen uit mediterrane omgevingen is de kernactiviteit van Van Laethem. In de zomer gaat het bedrijf over op een gedeelte eigen teelt en komen bijvoorbeeld viooltjes, Oost-

Indische kers en citroengeranium uit de eigen groeibedden. Er is een regelmatige uitbreiding van het assortiment met nieuwe, exclusieve kruiden en bloemen.

De niet aflatende zorg voor de hoogst bereikbare kwaliteit en service, de strengste internationale hygiëne- en kwaliteitsnormen, de on time levering van dagverse producten zijn inspanningen die het bedrijf voor zijn klanten elke dag met plezier herhaalt.

De toon voor de komende tien jaar is alvast gezet: de mooiste geuren en kleuren komen uit Vlezenbeek ...

PRAKTISCH

Prijs	Gratis
Aantal deelnemers	Max. 15
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Meer info	ingrid.snel@ipv.be – tel 02 52 88 943

Plaats	Data	Uren	Trainer	Referentie
Fresh for You Postweg 20 1602 VLEZENBEEK	Dinsdag 24 april 2012	Van 9u30 tot 12u	Armel Moonens	49946

Uw inschrijving is pas geldig na schriftelijke bevestiging door IPV!

Opleidingen voor bakkerijleerkrachten

Opleidingen waarvoor u inschrijft bij IPV:

Praktische kijk op achtergronden van de broodbakkerij.....	28
<i>NIEUW</i> Broodfouten	29
Workshop: Coeliakie of glutenenteropathie	30
Hoe onderwijs ik HACCP en hoe pas ik de autocontrolelegids toe in bakkerij-opleidingen?	31
HACCP- vervolgopleiding en audit in bakkerij.....	32
Overige vaktechnische opleidingen toegankelijk voor leerkrachten bakkerij	31
Marsepeinverwerking: gecombineerde en commerciële figuren	31
Gekoelde degen.....	31
Diabetes.....	31
Gerezen bladerdeeg	31
Zuiderse broden.....	31
Poolichen en voordegen	31
INSCHRIJVINGSFORMULIER	36

Opleidingen waarvoor u inschrijft bij derden:

Suikerbewerking	34
Chocolade.....	34
Suikervervangers	34
Taartcreaties	34
Beïnvloedingsfactoren van deeg (basis deegbereiding)	34
Macarons de Paris	34
Party en Sierbroden	34

Praktische kijk op achtergronden van de broodbakkerij

Doelgroep

Bakkers-banketbakkers en leerkrachten bakkerij

Inhoud

Heldere kijk op de technologie

Broodbereidingsproces:

- praktische benadering aan de hand van een baktest met evaluatie van brood
- functie en invloed van de verschillende grondstoffen
- mengen en kneden
- rijzen
- kneders
- rijsonderbreking
- bakken

PRAKTISCH

Prijs	Gratis
Aantal deelnemers	Max. 15
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Meer info	guido.devillé@ipv.be - tel 02 52 88 981

Plaats	Data	Uren	Trainer	Referentie
Hogeschool Gent Gebouw C Schoonmeersstraat 52 9000 GENT	dinsdag 20 september 2011	Van 09:00 tot 17:00	Ingrid De Leyn	23754-47884

Uw inschrijving is pas geldig na schriftelijke bevestiging door IPV!

NIEUW Broodfouten

Doelgroep

Bakkers-banketbakkers en leerkrachten bakkerij

Inhoud

Aan de hand van foto's, of zelf meegebrachte broden zullen de verschillende broodfouten besproken worden.
Oorzaken worden opgespoord, er wordt verduidelijkt hoe je broodfouten kan vermijden.

PRAKTISCH

Prijs	Gratis
Aantal deelnemers	Max. 12
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Meer info	guido.devillé@ipv.be - tel 02 52 88 981

Plaats	Data	Uren	Trainer	Referentie
Syntra West Brugge Spoorwegstraat 14 8200 BRUGGE	dinsdag 4 oktober 2011	Van 17:00 tot 20:00	Guido Devillé	23763-47906
Syntra West Kortrijk Doorniksesteenweg 220 8500 KORTRIJK	donderdag 17 november 2011	Van 17:00 tot 20:00	Guido Devillé	23768-47915

Uw inschrijving is pas geldig na schriftelijke bevestiging door IPV!

Workshop: Coeliakie of glutenenteropathie

Doelgroep

Bakkers-banketbakkers en leerkrachten bakkerij.

Inleiding

Coeliaki is een aandoening die minstens 2% van de Belgische bevolking treft, maar waarschijnlijk een veelvoud daarvan in meer of mindere mate 'ongekend'.

Ze manifesteert zich door diarree, buikkrampen, vermageren, moe, futloos, enz. en wordt veroorzaakt door een allergische reactie op gluten, en vooral dan de gliadinefractie. De oorzaak is nog onduidelijk, feit is wel dat er naast 'dieet', géén medicijn is. Meestal is coeliaki een aandoening die niet kan genezen, vaak duikt ze op in combinatie met diabetes.

De workshop

In de keuken valt dit dieet nog mee, maar in het bakkerijgebeuren is dit een ander verhaal: een (voor ons) lekkere pistolet, koffiekoek, ... vergeet het maar!

Niet voor niets is tarwe de basis van ons bakkerijgebeuren: géén gluten, géén lekker brood en gebak! Daar ligt de uitdaging van deze workshop: om toch smakelijk brood en gebak te maken zonder gluten.

PRAKTISCH

Prijs	Gratis
Aantal deelnemers	Max. 15
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Meer info	guido.devillé@ipv.be - tel 02 52 88 981

Plaats	Data	Uren	Trainer	Referentie
PIVA Desguinlei 244 2018 ANTWERPEN	woensdag 08 februari 2012	Van 13:00 tot 16:00	Wim Dhollander	24193-48981

Uw inschrijving is pas geldig na schriftelijke bevestiging door IPV!

Hoe onderwijs ik HACCP en hoe pas ik de autocontrolelegids toe in bakkerij-opleidingen?

Doelgroep

Deze opleiding is voorbehouden voor leerkrachten en TA(C) bakkerij-banketbakkerij

Doelstelling

De nodige en correcte informatie geven bij het onderwijzen en toepassen van HACCP en het toepassen van de autocontrolelegids brood- en banketbakkerij.

Elke aanwezige school zal gratis één exemplaar van de 'autocontrolelegids brood en banketbakkerij' ontvangen.

Inhoud en planning

DAG 1:

- Kennismaking autocontrole + toepassingsmodaliteiten
- Link naar de 'sectorlegids voor autocontrole brood en banketbakkerij' + de specifieke autocontrolechecklist en leidraad
- Wat wordt vereist in het kader van autocontrole?
- Link naar de wetgeving
- Link naar specifieke leidraad voor autocontrole
- Link naar sectorlegids autocontrole
- Start bespreking sleutelement II
- (= basisvoorwaarden zoals infrastructuur, hygiëne, reiniging, waterkwaliteit, , vereisten personeel, ongediertebestrijding, koude keten, technisch onderhoud, afvalbeheersing, ...)

DAG 2:

- Vervolg bespreking sleutelement II
- Bespreking sleutelement III (= HACCP)
- Wat is HACCP?
- Overzicht van de gevaren (microbiologische gevaren – fysische gevaren – chemische gevaren – allergenen)
- Overzicht van de HACCP systematiek (gevaarinschatting: methodiek)

DAG 3:

- Vervolg HACCP
- Bespreking sleutelement I
- (= kwaliteitssystem of beheerssysteem voor kwaliteit & voedselveiligheid: aankoop, specificaties, klachtenbehandeling, verificaties, traceerbaarheid, recall, meldingsplicht, etikettering, erkenningen, toelatingen, ...)

PRAKTISCH

Prijs	Gratis
Aantal deelnemers	Max.
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Meer info	guido.devillé@ipv.be - tel 02 52 88 981

Plaats	Data	Uren	Trainer	Referentie
ICC Citadelpark 9000 GENT	donderdag 03 mei dinsdag 08 mei en maandag 14 mei 2012	Van 09:00 tot 16.00	Eva of Veerle	49902

Uw inschrijving is pas geldig na schriftelijke bevestiging door IPV!

HACCP- vervolgopleiding en audit in bakkerij

Doelgroep

Deze opleiding is voorbehouden voor leerkrachten bakkerij-banketbakkerij en TA, die reeds de 3-daagse opleiding "Hoe onderwijs ik HACCP en hoe pas ik de autocontrolelegids toe?" gevolgd hebben.

Doelstelling

De theorie toetsen aan de praktijk door het uitvoeren van een "interne audit".

Inhoud

09.00-12.00: samenvatting/opfrissing van de 3-daagse opleiding "Hoe onderwijs ik HACCP en hoe pas ik de autocontrolelegids toe?"
+ bespreking van (mogelijke) 'nieuwe' items
+ bespreking van de inspectielijst voor het bedrijfsbezoek in de namiddag
12.00-12.30: broodjeslunch
12.30-14.30: bedrijfsbezoek + interne audit in de praktijk
14.30-16.00u: nabespreking

PRAKTISCH

Prijs	Gratis
Aantal deelnemers	Max.
Inschrijfdatum	tot 2 weken voor de start van de opleiding
Meer info	guido.devillé@ipv.be - tel 02 52 88 981

Plaats	Data	Uren	Trainer	Referentie
Distriplat Z. 4 Broekooi 230 1730 Asse	maandag 21 mei 2012	Van 09:00 tot 16:00	Veerle van Hoecke	49905

Uw inschrijving is pas geldig na schriftelijke bevestiging door IPV!

Overige vaktechnische IPV-opleidingen toegankelijk voor leerkrachten bakkerij

Titel	datum	van	tot	plaats	ref
Marsepeinverwerking: gecombineerde en commerciële figuren	woensdag 5 oktober 2011	13:00	17:00	PIVA Desguinlei 244 2018 ANTWERPEN	23756-47887
Gekoelde degen	woensdag 16 november 2011	9:00	15:30	PIVA Desguinlei 244 2018 ANTWERPEN	23752-47883
Diabetes	Woensdag 7 december 2011	13:00	17:00	PIVA Desguinlei 244 2018 ANTWERPEN	23882-48156
Gerezen bladerdeeg	dinsdag 24 januari 2012	9:00	15:30	Bloemmolens de Vlieger Kwadeweg 26 9940 EVERGEM	23835-48071
Zuiderse broden	maandag 2 april 2012	9:00	15:00	Syntra Midden Vlaanderen Sint Niklaas	24774-49999
Poolichen en voordegen	dinsdag 24 april 2012	9:00	15:30	Bakkerij Frank Kemps Wambeekstraat 70 a 1820 STEENOKKERZEEL	24730-49921

Inschrijven kan via het inschrijvingsformulier in deze brochure.

Meer info vindt u op onze website: <http://onderwijs.ipv.be/leerkrachten>

Opleidingen i.s.m. externe opleidingscentra

Leerkrachten Bakkerij die onderstaande opleidingen volgen kunnen rekenen op **100% terugbetaling** van IPV. **U schrijft zich rechtstreeks in bij Syntra of CVO Elishout** en betaalt uw inschrijving. Na de opleiding bezorgt het opleidingscentrum ons de aanwezigheidslijst. Wij bezorgen de scholen van aanwezige leerkrachten het inschrijvingsgeld terug.

titel	data	van	tot	plaats
Suikerbewerking	Langlopende opleiding van 14/09/2011 tot eind januari 2012, telkens op woensdag	13:00	16:45	C.V.O. Elishout COO.VI Emile Gryzonlaan 1 1070 ANDERLECHT
Chocolade	21/09/11, 5/10/11, 19/10/11, 9/11/11, 23/11/11, 7/12/11, 11/01/12, 25/01/12	09:00	16:45	C.V.O. Elishout COO.VI Emile Gryzonlaan 1 1070 ANDERLECHT
Suikervervangers	donderdag 6 oktober 2011	19:00	22:00	SYNTRA WEST Oostnieuwkerksesteenweg 111 8800 ROESELARE
Taartcreaties	maandag 17/10 en maandag 24/10/2011	18:30	21:30	SYNTRA WEST Campus Brugge Spoorwegstraat 14 8200 BRUGGE
Beïnvloedingsfactoren van deeg (basis deegbereiding)	donderdag 20 oktober 2011	18:30	21:30	SYNTRA WEST Campus Brugge Spoorwegstraat 14 8200 BRUGGE
Macarons de Paris	donderdag 27 oktober 2011	19:00	22:00	SYNTRA WEST KORTRIJK Doorniksesteenweg 220 8500 KORTRIJK
Party en Sierbroden	dinsdag 22 november 2011	15:00	18:00	SYNTRA WEST Campus Brugge Spoorwegstraat 14 8200 BRUGGE

Inschrijven voor deze opleidingen:

- bij C.V.O. Elishout COO.VI: 02 526 77 40, luc.simons@telenet.be, www.elishout.be
- bij Syntra West: info@syntrawest.be, www.syntrawest.be/opleidingen/horeca_en_voeding/bakkerij_chocolade_en_ijsbereiding

Chronologisch overzicht opleidingen

Titel	startdatum	voorstel locatie	doel-groep	ref
Suikerbewerking	14/09/11	Anderlecht	B	/
Praktische kijk op achtergronden van de broodbakkerij	20/9/11	Gent	B	23754-47884
Chocolade	21/09/11	Anderlecht	B	/
Broodfouten	4/10/11	Brugge	B	23763-47906
Marsepeinverwerking: gecombineerde en commerciële figuren	5/10/11	Antwerpen	B	23756-47887
Suikervervangers	6/10/11	Roeselare	B	/
Competenties boven tafel	6/10/11	Gent	V	49890
Interculturele communicatie	12/10/11	Lokeren	V	47461
Taartcreaties	17/10/11	Brugge	B	/
Beïnvloedingsfactoren van deeg	20/10/11	Brugge	B	/
Macarons de Paris	27/10/11	Kortrijk	B	/
Bedrijfsbezoek Barry Callebaut	9/11/11	Lebbeke-Wieze	V	46259
Voedselveiligheid van A-Z	15/11/11	Gent	V	49892
Gekoelde degen	16/11/11	Antwerpen	B	23752-47883
Broodfouten	17/11/11	Kortrijk	B	23768-47915
Party en sierbroden	22/11/11	Brugge	B	/
Onze voeding in 2020: een blik op innovatieve voedingstechnieken	29/11/11	Melle	V	49893
Diabetes	7/12/11	Antwerpen	B & V	23882-48156
Het didactisch pakket "Mijn Bakkerij" gekaderd in de wetgeving	8/12/11	Sint-Niklaas	B & V	50261
Autocontrole: wat is er "extra" vereist tov de hygiënewetgeving?	13/12/11	Gent	V	49901
Jacht op talenten	13/12/11	Antwerpen	V	50263
De smaak te pakken: workshop rond Smaak	17/1/12	Melle	V	49894
Gerezen bladerdeeg	24/1/12	Evergem	B	23835-48071
Reinigen en desinfecteren in theorie en in praktijk	26/1/12	Herk-de-Stad	V	49895
Constructief samenwerken of veerkrachtige relaties creëren	7/2/12	Mechelen	V	49900
Workshop: Coeliakie of glutenenteropathie	8/2/12	Antwerpen	B	24193-48981
Allergenen, wat zijn dat en hoe worden ze opgespoord?	10/2/12	Melle	V	49896
Functionele eigenschappen van eiwitten	28/2/12	Sint-Niklaas	V	24721-49904
Onze voeding heeft een kleurtje	6/3/12	Melle	V	49897
Etikettering op voedingswaren	19/3/12	Gent	V	49898
De paradox van licht producten	21/3/12	Melle	V	49899
Module 1: Weten wat we eten: functionele eigenschappen van vetten	17/4/12	Gent	V	49503
Module 2: Weten wat we eten: functionele eigenschappen van eiwitten	19/4/12	Gent	V	49502
Poolichen en voordegen	24/4/12	Steenokkerzeel	B	24730-49921
Bedrijfsbezoek Fresh for You	24/4/12	Vlezenbeek	V	49946
Module 3: Weten wat we eten: functionele eigenschappen van suikers	25/4/12	Gent	V	49500
Hoe onderwijs ik HACCP en hoe pas ik de autocontroleleids toe in bakkerij-opleidingen?	3/5/12	Gent	B	49902
HACCP vervolgopleiding en audit in bakkerij	21/5/12	Gent	B	49905
Infosessie rond didactisch pakket HACCP 'Mijn bakkerij'	29/5/12	Oudenaarde	B & V	50262

B= voorbehouden aan bakkerij LK

B&V= opleiding gericht op het bakkerijgebeuren maar ook toegankelijk voor LK voeding

V= toegankelijk voor alle LK voeding

Per deelnemer 1
inschrijvingsformulier
gebruiken a.u.b.

GRATIS² OPEN OPLEIDINGEN
INSCHRIJVINGSFORMULIER

Gelieve dit formulier
volledig in te vullen

OPLEIDING	
Referentie / startdatum:	
Titel:	
SCHOOL	
Naam:	
Straat en nr.:	
Postcode en gemeente:	
Tel: Fax:	
E-mail:	
Contactpersoon:	Naam:
	Functie:
INLICHTINGEN OVER DE DEELNEMER	
Naam en voornaam:	
Geslacht: <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> V E-mail:	
RRN / Geboortedatum Postcode:	
Functie	<input type="checkbox"/> Leerkracht vakgebied :
	<input type="checkbox"/> Andere - omschrijf :
U hebt een specifieke vraag die u graag beantwoord wil zien tijdens de opleiding? Welke?	
.....	

DEZE INSCHRIJVING IS PAS GELDIG NA SCHRIFTELIJKE BEVESTIGING DOOR IPV !

Opgepast: bij tijdige annulering wordt u niets aangerekend. Bij onaangekondigde afwezigheid wordt u 150 EUR per lesdag aangerekend!

Datum:, handtekening:

² Geldig voor medewerkers in erkende onderwijsinstellingen.