

Meertalig

In aansluiting op de steeds meer internationaal georiënteerde werkomgeving is de theorie met vragen en toetsen via een button op de site ook Engelstalig en Franstalig beschikbaar.

Transferwaarde

De Vereniging voor de Bakkerij en Zoetwaren industrie (VBZ) is van plan om dit concept te laten uitwerken voor de suikerwerk en suikerverwerkende industrie. Daarnaast biedt het aanknopingspunten voor andere branches in de voeding & genotmiddelenindustrie.

Nieuwsgierig geworden

Op de site www.cacaochocolade.nl zijn de eerste pagina's van elk onderwerp en enkele toetsvragen te bekijken. Om toegang te krijgen tot de gehele inhoud, inclusief de toetsmodule, kopen bedrijven en scholen een inlogcode. Daarna kunnen zij ook bedrijfsspecifieke informatie invoegen via een voor derden afgeschermd link.

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met de SOL of Aequor. Wij informeren u graag over de diverse mogelijkheden.

De uitvoering van het innovatieproject in de cacao & chocolade sector is mede mogelijk gemaakt dankzij subsidie uit het Scholingsimpuls programma van het Ministerie van Economische Zaken.

Margreet (opleidingscoördinator):

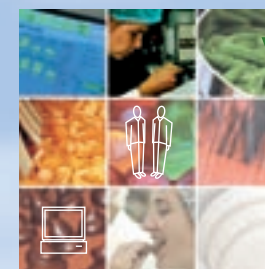
“Cacao en chocolade online is goed toepasbaar in ons huidige opleidingstraject en behandelt juist die branchespecifieke onderwerpen die in geen enkele reguliere opleiding aan bod komen. Daarnaast is één van de grote voordelen van cacao en chocolade online dat een werknemer op elk moment van de dag kan leren, tijdens rustige periodes op het werk, maar ook thuis. Inmiddels hebben gedurende de testfase vier medewerkers 12 certificaten behaald. Een hele prestatie voor ons bedrijf én voor onze medewerkers.”



St. Opleidingsfonds
Levensmiddelenindustrie
Horaplantsoen 18, 6717 LT Ede
Postbus 601, 6710 BP Ede
0318-649580
0318-641918
info@sol-online.nl
www.sol-online.nl

Aequor

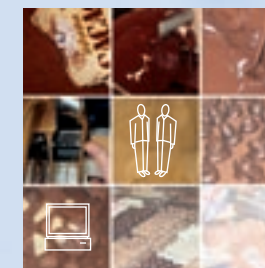
Aequor
Horaplantsoen 18, 6717 LT Ede
Postbus 601, 6710 BP Ede
0318-649500
0318-641918
info@aequor.nl
www.aequor.nl



voedingsindustrie

online

World of Food werkt ook online!



cacao & chocolade

online

World of Food werkt ook online!

Opleiden tot goed gekwalificeerd personeel met kennis van branchespecifieke onderwerpen via het internet! In de voedingsindustrie is een uniek en innovatief concept ontwikkeld om branchespecifiek opleiden online met de voordelen van EVC* en praktijkopleiden in de werkomgeving samen te brengen, gericht op het behalen van erkende certificaten. In de cacao & chocolade sector is dit idee uitgewerkt. De test laat opmerkelijke resultaten zien. Ook voor uw branche is online opleiden een unieke kans!

Voedingsindustrie online: een uniek en innovatief concept

Versterken van de kwaliteit van medewerkers is een 'must' voor elk bedrijf om zich staande te houden in de toenemende internationale concurrentie en mondialisering van de economie. Met leren online en een praktijk begeleidingsprogramma op de werkplek kan een werknemer erkende certificaten behalen. Deskundigen uit de sector bundelen hun krachten en zetten zich in voor centrale kennisvergaring en kennisdeling.

Graag laten wij u kennismaken met het product 'Cacao & Chocolate online'.

Cacao & Chocolate online

Een aantal cacaooverwerkende en chocoladeproducerende bedrijven heeft opleiden via internet voor hun eigen sector mogelijk gemaakt. Samen met Aequor, het kennis- en communicatiecentrum voedsel en leefomgeving, en de SOL, het opleidings- en ontwikkelingsfonds voor de levensmiddelen-industrie, hebben zij gewerkt aan de totstandkoming van een branche-eigen opleidingstraject. Theorie, vragen en toetsen zijn online beschikbaar op www.cacaochocolate.nl. Het praktijkdeel wordt in het bedrijf begeleid door de interne praktijkopleider. Mede dankzij het gebruik van EVC is het behalen van erkende certificaten mogelijk gemaakt.

De onderwerpen die aan bod komen zijn: geschiedenis, processen, verwerking van boon tot cacaomassa, speciale chocolade-producten, verpakking en regelgeving.

www.cacaochocolate.nl

Maatwerktraject

Gestart wordt met het individueel vaststellen van de huidige competenties van de medewerker, ook wel nulmeting genoemd. Het nog af te leggen maatwerktraject wordt hiermee inzichtelijk gemaakt. De medewerker gaat aan de slag met de online aangeboden lesstof, de vragen en de bijbehorende toetsen. Als de medewerker de theorie onder de knie heeft legt hij, onder toezicht, een officiële toets af in het bedrijf. Op de werkplek voert hij het praktijkopleidingsdeel van zijn programma uit, onder begeleiding van de praktijkopleider. Er worden binnen het bedrijf intern assessoren opgeleid. Na afloop wordt onder toezicht van een certificerend instituut een assessment/competentiemeting uitgevoerd. Bij voldoende niveau behaalt de medewerker erkende certificaten.

Niels (productiemedewerker):

"Cacao en chocolade online is voor mij een ideale manier om te leren. Door de ploegendienst heb ik een ander ritme dan de meeste mensen en dan geeft leren via internet een hoop vrijheid. Als ik iets wil weten over een specifiek onderwerp kan ik het makkelijk opzoeken. Een ander groot pluspunt vind ik de proeftoetsen die je kunt maken. Dat is een goede voorbereiding voor je examen. Bij de officiële toets, die uit een theorietoets op internet en een praktijkexamen bestaat, heb ik uiteindelijk drie certificaten gehaald. Een goed resultaat, niet alleen voor mijzelf, maar ook voor het bedrijf!"

Voor wie

Het traject is laagdrempelig en flexibel en het biedt bedrijven de kans medewerkers op te scholen naar een niveau dat aansluit bij de voortdurend veranderende productieomgeving. Nieuwe medewerkers of

tijdelijke arbeidskrachten kunnen op eenvoudige wijze kennis maken met basisonderwerpen uit de sector.

De lesstof is ontwikkeld voor werknemers functionerend op de niveaus 2/3. Een toegankelijke handleiding voor zowel de opleidingscoördinator als de cursist staat op de website.

Bundelen van kennis

Dit uitdagende en voor de sector waardevolle concept is ontwikkeld door inhoudsdeskundigen en specialisten uit de branche in samenwerking met Aequor en de SOL. Door het bundelen van hun actuele kennis en ervaring wordt online opleiden mogelijk gemaakt. Voor de komende jaren nemen zij ook het jaarlijkse onderhoud en de update voor hun rekening.

- ADM Cocoa BV
- Continental Chocolate BV
- Droste BV
- Gerkens Cacao BV (a Cargill Food Company)
- Masterfoods Veghel BV
- Aequor; kennis- en communicatiecentrum voedsel en leefomgeving
- St. Opleidings- en ontwikkelingsfonds levensmiddelenindustrie SOL

* EVC is het erkennen van verworven competenties