

OPLEIDINGEN EN TRAININGEN

VOL- EN DEELTIJD

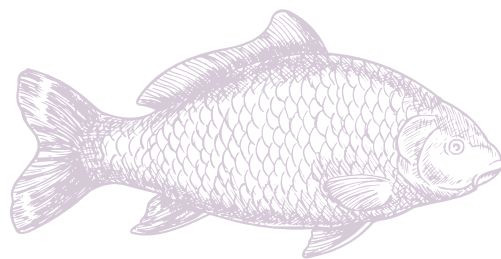
VISSPECIAALZAAK



**JIJ KIEST
WAT BIJ JOU
PAST!**

www.svo.nl





SVO VAKOPLEIDER FOOD

SVO is de landelijke vakopleider voor professionals in de foodsector. Onze opleidingen en trainingen sluiten perfect aan op de praktijk. Jij kiest wat bij jou past! Dan richten wij ons op kwaliteit en continue verbetering, zodat jij het beste uit jezelf naar boven haalt.



WAT KIES JIJ?

Of je nu aan het begin staat van je carrière in de visspeciaalzaak of dat je al jaren ervaring hebt, ga nu voor de volgende stap in jouw ontwikkeling! En kies voor een volwaardige mbo-opleiding of een training van SVO vakopleider food.

IK WERK IN EEN VISSPECIAALZAAK EN BEN VOOR MEZELF BEGONNEN MET EEN SUSHI BESTELSERVICE. IK KAN MIJ BIJ SVO VAKOPLEIDER FOOD BLIJVEND ONTWIKKELEN. NU DOE IK EEN MBO-OPLEIDING, MAAR IK WIL ME VERDER ONTWIKKELEN ALS ONDERNEMER EN DAT KAN MET DIVERSE TRAININGEN.



ONS MBO- AANBOD



 Entree

 1 jaar

ENTREE HORECA, VOEDING EN VERSINDUSTRIE



Een goed productieproces begint bij jou! Jij voert productiewerkzaamheden goed uit en weet veilig en hygiënisch te werken.

Voor meer info:
svo.nl/entree



 Niveau 2

 1 jaar

MEDEWERKER VIS



Vis schoonmaken, bereiden en verkopen. Met jouw kennis van zaken lukt dat uitstekend.

Voor meer info:
svo.nl/mw-vis



 Niveau 3

 2 jaar

VISSPECIALIST



De verschillende vissen ken je allemaal. Als visspecialist ben jij hét aanspreekpunt van de winkel.

Voor meer info:
svo.nl/visspecialist



 Niveau 2

 1 jaar

MEDEWERKER TRAITEUR



Jij weet alles van versproducten en hoe je deze kunt bereiden tot een heerlijke maaltijd.

Voor meer info:
svo.nl/mw-traiteur



 Niveau 3

 2 jaar

TRAITEUR



Je maakt niet alleen de lekkerste gerechten, je weet ook precies hoe je ze aantrekkelijk presenteert én promoot.

Voor meer info:
svo.nl/traiteur



 Niveau 4

 1,5 jaar

BEDRIJFSLEIDER VERS



Als bedrijfsleider vers stuur je op kwaliteit, processen en mensen. Je coacht je team, bewaakt het budget en plant voor de lange termijn.

Voor meer info:
svo.nl/bl-vers



ONZE MBO-OPLEIDINGEN: WERKEN EN LEREN, EEN GOEDE COMBINATIE

Bij SVO volg je de meeste opleidingen in de visspecialzaak via de bbl-route. Je gaat één dag per week naar school en werkt de rest van de tijd bij je leerbedrijf.

We zorgen ervoor dat de lessen op school zoveel mogelijk aansluiten bij de praktijk. Dat doen we in overleg met de bedrijven. De lessen op school zijn theorie én praktijk. Zo kun je alles wat je leert ook echt in je werk gebruiken. Handig!

Kosten

De kosten van een mbo-opleiding kun je vinden op onze website. Wist je dat jouw werkgever subsidie kan krijgen voor jouw opleiding? Lees alles over subsidies op de website.



**LEES HIER MEER OVER
SUBSIDIE MOGELIJKHEDEN**



**Aan het eind van de
opleiding ontvang
jij een landelijk
erkend mbo-
diploma**

VOLTijd LEREN

**Wil jij de foodbranche beter
leren kennen en alle kanten op kunnen?**

Wij hebben de lekkerste voltijd opleidingen voor jou. Kies voor een bol-opleiding tot Allround food expert, manager/ondernemer foodbranche.





TRAININGEN

Jezelf een leven lang ontwikkelen gaat over meer dan alleen up-to-date blijven en ontwikkelingen volgen. Wie investeert in kennis en ontwikkeling gaat vol vertrouwen aan het werk! Als food-professional kun je kiezen uit ons trainingsaanbod met thema's in de visspecialzaak als leidinggeven, warenkennis, bereiden of voedselveiligheid.

TOP 4 AANBOD

VIND HIER
ONS COMPLETE
TRAININGSAANBOD



1. BRANCHETRAINING VIS

Deze training biedt jou de productkennis en skills; van fileren tot schoonmaken, bewerken en frituren. Ook in losse modules te volgen.

Voor meer info over deze training:
<https://svo.nl/branchetraining-vis/>



3. MAALTIJDEN & BORRELBITES

Deze training versterkt je creativiteit met trends en verrassende technieken. Je leert in vier thema's (mediterraan, quick & easy, oosters, dinner) snelle en smaakvolle maaltijden maken.

Voor meer info over deze training:
<https://svo.nl/maaltijden-borrelbites/>



2. BBQ

In deze training gebruik je je creativiteit en lef om nieuwe producten te presenteren en gasten te verrassen. Voor foodprofessionals met ervaring of passie, nieuwsgierig naar vernieuwende barbecuegerechten.

Voor meer info over deze training:
<https://svo.nl/bbq>



4. PRAKTIJKBEGELEIDER

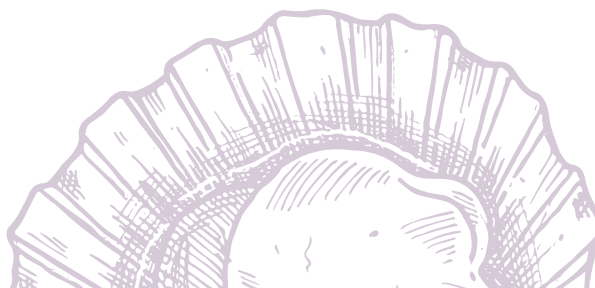
In deze training leer je hoe je studenten effectief motiveert, duidelijke instructies geeft en objectief beoordeelt. Zo vervul jij jouw rol als praktijkbegeleider optimaal.

Voor meer info over deze training:
<https://www.svo.nl/praktijkbegeleider>



Meer informatie?

Neem contact op met Verkoop & Planning, 030 275 81 18 of 030 275 81 11.



**Servicekantoor**

Sleepboot 2
3991 CN Houten

**Postadres**

Postbus 516
3990 GH Houten



030 275 81 81



info@svo.nl

**Heb je nog vragen?**

06 588 703 45



SUBSIDIES

Als je een bbl-opleiding volgt, kan jouw leerbedrijf gebruikmaken van de subsidie Praktijkleren. Dat betekent dat je werkgever tot €2.700,- per schooljaar kan ontvangen voor jouw praktijk- of werkleerplaats. Daarnaast zijn er ook andere subsidies beschikbaar voor trainingen. Je SVO-adviseur of accountmanager kan jouw leerbedrijf hier alles over vertellen en helpen om de juiste regeling aan te vragen.



LEES HIER MEER OVER
SUBSIDIEMOGELIJKHEDEN



@svovakopleider_food



@svoopleidingen



SVO vakopleider food