



Sectoraal Ontwikkelpad Levensmiddelenindustrie en Versindustrie

versie 2.0: 06-02-2026

Aan de slag met een
Ontwikkelpad

Aan de slag met het Ontwikkelpad

Levensmiddelenindustrie en versindustrie

Het Ontwikkelpad groen laat je zien welke interessante functies, specialisaties en ontwikkelmogelijkheden de groensector heeft. Op welke functies kun je instromen, overstappen en je verder ontwikkelen? Naast antwoord op dit soort vragen, geeft het Ontwikkelpad ook aan welke opleidingen geschikt zijn om een bepaalde functie of specialisatie te kunnen vervullen. Door te klikken op een functie vind je de relevante opleidingen. Dit kunnen opleidingen zijn die door de overheid zijn erkend (mbo-, hbo- en wo-opleidingen) of 'niet-overheids erkende' opleidingen met een waardering van de sector (branchewaardering). De opleidingen zijn te combineren met werken in een betaalde baan en het leren in de praktijk is een belangrijk onderdeel. Je kunt vaak direct aan de slag. Door te klikken op de knop 'vind hier opleiders in de buurt' kom je uit op Leeroverzicht. Hier staat weergegeven bij welke opleiders je de opleidingen kan volgen.

Het Ontwikkelpad is bedoeld als hulpmiddel voor het goede gesprek tussen werkgever en (potentiële) kandidaat. Welk werk de kandidaat vervolgens concreet gaat doen, is afhankelijk van het bedrijf. Ook de scholing is altijd maatwerk; hoe die er precies uitziet, hangt af van je eerdere (werk)ervaring, opleidingsachtergrond en talenten. Het Regionaal Werkcentrum in jouw regio kan

helpen bij het kiezen van de juiste scholing en andere begeleiding. Kijk hier voor meer informatie over het Regionaal Werkcentrum.

Praktijkleren met de praktijkverklaring

Bij de instapfuncties in het Ontwikkelpad kun je direct aan de slag, je hebt geen vooropleiding nodig. Wel kun je met leren op de werkvloer jezelf verder ontwikkelen. Voor werkprocessen die je leert uitvoeren kun je een 'praktijkverklaring' halen. Dit heet ook wel 'Praktijkleren met de praktijkverklaring' en is bedoeld voor mensen voor wie het behalen van een volledig mbo-diploma of -certificaat (nog) niet haalbaar is.

De kandidaat leert een of meer werkprocessen in de praktijk bij een erkend leerbedrijf, onder begeleiding van een praktijkopleider. Het gaat om maatwerk. Er is geen vaststaande duur en invulling van het opleidingstraject. Maar doorgaans zal zo'n traject 3 tot 6 maanden duren.

Instromen en doorstromen binnen de branches Versindustrie en Levensmiddelen- industrie

De groensector omvat de productie, verwerking, distributie en verkoop van voedingsmiddelen en dranken. Binnen deze sector spelen duurzaamheid, voedselveiligheid en innovatie een grote rol. Kijk op Voor meer informatie kijk op:

www.sol-online.nl

Kies een branche

Geen (voor)opleiding nodig



Productiemedewerker Levensmiddelenindustrie startbekwaam

Als Productiemedewerker Levensmiddelenindustrie startbekwaam ondersteun je bij het verwerken en verpakken van voedingsmiddelen. Je werkt in een schone en veilige productieomgeving, waar je helpt met voorbereidende taken zoals het aanvoeren van grondstoffen of het controleren van verpakkingen. Je volgt instructies van collega's en leidinggevenden op en werkt volgens de hygiëne- en veiligheidsregels. Samenwerken staat centraal in deze functie, en je bent gemotiveerd om nieuwe werkzaamheden te leren. Met jouw inzet draag je bij aan een vlot en zorgvuldig productieproces.

Competenties

- Uitvoeren van eenvoudige productiehandelingen
- Werken volgens hygiëne- en veiligheidsvoorschriften
- Verpakken en etiketteren van producten
- Controleren op houdbaarheid en kwaliteit
- Samenwerken in een productieomgeving

Opleidingen bij deze functie

Voor deze functie is geen vooropleiding nodig. Voor verder leren en ontwikkelen kunnen de volgende opleidingen interessant zijn.

Opleiding met overheidserkenning

Praktijkleren met praktijkverklaring

Of onderdeel uit een andere opleiding:

Productietechniek geschikt voor niveau 2 – **K0333**

Ontwikkel jezelf binnen en buiten de levensmiddelenindustrie

Andere functies binnen de levensmiddelenindustrie



Als Productiemedewerker Levensmiddelenindustrie vakbekwaam draag je bij aan het klaarmaken en verwerken van voedselproducten. Je werkt in een productieruimte waar je grondstoffen ontvangt, bewerkt en verpakt volgens strikte hygiëne- en kwaliteitsnormen. Je hebt oog voor voedselveiligheid, houdbaarheid en nauwkeurigheid bij het uitvoeren van je taken. Daarnaast volg je instructies op en werk je goed samen met collega's om een efficiënt productieproces te waarborgen. Dit is een praktische en afwisselende functie binnen een dynamische werkomgeving, waarin je direct bijdraagt aan de voedselproductie.

Beroepsvereisten

- Werkt volgens instructies en procedures (denk aan hygiëne, veiligheid en kwaliteit).
- Toont inzet, is leergierig en werkt netjes en nauwkeurig.
- Werkt goed samen in een team en communiceert duidelijk met collega's.


Competenties

- Uitvoeren van eenvoudige productiehandelingen
- Werken volgens hygiëne- en veiligheidsvoorschriften
- Verpakken en etiketteren van producten
- Controleren op houdbaarheid en kwaliteit
- Samenwerken in een productieomgeving

Opleidingen voor deze functie

Welke (onderdelen van de) opleiding jij nodig hebt, is afhankelijk van jouw (werk)ervaring en opleidingsachtergrond.

Opleiding met overheidserkenning

 **Assistent horeca, voeding en voedingindustrie – mbo 1 – 25742**

Ontwikkel jezelf binnen en buiten de levensmiddelenindustrie

Andere functies binnen de levensmiddelenindustrie



Proces Operator Levensmiddelenindustrie startbekwaam

Als Proces Operator Levensmiddelenindustrie startbekwaam werk je op verschillende plekken binnen het productieproces. Je ondersteunt bij het bedienen en controleren van machines en leert omgaan met veranderingen in het proces of product. Je bent alert op afwijkingen en begrijpt dat je werk direct invloed heeft op de kwaliteit, veiligheid en duurzaamheid van het eindproduct. Je volgt werkinstructies nauwkeurig op, signaleert storingen en schakelt hulp in als je het probleem niet zelf kunt oplossen. Je werkt veilig, netjes en volgens de geldende richtlijnen op het gebied van voedselveiligheid, milieu en arbeidsomstandigheden. Samenwerken met collega's is belangrijk in deze rol, en je bent gemotiveerd om je kennis en vaardigheden verder te ontwikkelen. Ook thema's zoals automatisering, duurzaamheid en energieverbruik spelen een steeds grotere rol in je dagelijkse werk.


Competenties

- Bedienen en controleren van processen en installaties
- Signaleren en oplossen van storingen
- Uitvoeren van kwaliteitscontroles
- Samenwerken in teamverband
- Naleven van veiligheids- en hygiënevoorschriften

Opleidingen voor deze functie

Welke (onderdelen van de) opleiding jij nodig hebt, is afhankelijk van jouw (werk)ervaring en opleidingsachtergrond.

Opleiding met overheidserkenning

 **Assistent horeca, voeding en voedingindustrie – mbo 1 – 25742**

Of een onderdeel uit een andere opleiding

Voedselveiligheid in de productieketen - basis – mbo 2 - C0169

Uitvoeren voedingsproductie – C0167

Voeding, industriële processen – **k0651**

Verpakken van levensmiddelen – **k0513**

Ontwikkel jezelf binnen en buiten de levensmiddelenindustrie

Andere functies binnen de levensmiddelenindustrie



Proces Operator Levensmiddelenindustrie vakbekwaam

Proces Operator Levensmiddelenindustrie vakbekwaam ben je verantwoordelijk voor het bedienen, afstellen en onderhouden van machines binnen geautomatiseerde productieprocessen. Je werkt in een fabriek en zorgt ervoor dat het productieproces soepel, veilig en volgens kwaliteitsnormen verloopt. Je voert regelmatig controles uit en grijpt in bij storingen of afwijkingen. Met jouw technisch inzicht en nauwkeurige werkwijze draag je bij aan een efficiënt productieproces. Je volgt instructies op en werkt goed samen met collega's, vaak in ploegendiensten. De rol van procesoperator is onmisbaar binnen de procesindustrie en vraagt om aandacht voor detail, verantwoordelijkheid en teamspirit.

Competenties

- Bedienen en controleren van processen en installaties
- Signaleren en oplossen van storingen
- Uitvoeren van kwaliteitscontroles
- Samenwerken in teamverband
- Naleven van veiligheids- en hygiënevoorschriften

Opleidingen voor deze functie

Welke (onderdelen van de) opleiding jij nodig hebt, is afhankelijk van jouw (werk)ervaring en opleidingsachtergrond.

Opleiding met overheidserkenning

 Medewerker voeding, technologie en techniek- mbo2 -25977

Ontwikkel jezelf binnen en buiten de levensmiddelenindustrie

Andere functies binnen de levensmiddelenindustrie



Allround Operator Levensmiddelenindustrie startbekwaam

Allround Operator Levensmiddelenindustrie startbekwaam werk je mee aan de productie, verpakking en kwaliteitscontrole van voedingsmiddelen. Je hebt oog voor voedselveiligheid en werkt nauwkeurig volgens vastgestelde procedures. Je ondersteunt op verschillende plekken in het productieproces en leert omgaan met machines, kwaliteitsvoorschriften en hygiëneregels. Je werkt veilig, denkt mee over verbeteringen en bent je bewust van het belang van betrouwbare en gezonde voeding. Samen met je collega's zorg je voor een soepel lopend productieproces en draag je bij aan een veilige en duurzame werkomgeving. Je bent flexibel, kritisch en leergierig, en werkt binnen de kaders van kwaliteits- en veiligheidssystemen zoals HACCP. In deze functie ontwikkel je je breed binnen het vakgebied en lever je een actieve bijdrage aan de kwaliteit van het eindproduct.

Competenties

- Bedienen, instellen en ombouwen van machines
- Signaleren en verhelpen van technische storingen
- Uitvoeren van kwaliteitscontroles tijdens productie
- Toepassen van veiligheids- en hygiënevoorschriften
- Analyseren en optimaliseren van productieprocessen

Opleidingen voor deze functie

Welke (onderdelen van de) opleiding jij nodig hebt, is afhankelijk van jouw (werk)ervaring en opleidingsachtergrond.

Opleiding met overheidserkenning

 Medewerker voeding, technologie en techniek – mbo2 –25977

Of een onderdeel uit een andere opleiding:

Voedselveiligheid in de productieketen verdieping (Versie 2) - basis – mbo 3 - C0170

Beheersen voedingsproductie – mbo 3 - C0162

Voeding, industriële processen – k0651

Inleiding in de levensmiddelentechnologie – k0682

Productietechniek geschikt voor niveau 3 – k0334

Verpakken van levensmiddelen – k0513

Ontwikkel jezelf binnen en buiten de levensmiddelenindustrie

Andere functies binnen de levensmiddelenindustrie



Allround Operator Levensmiddelenindustrie vakbekwaam

Als Allround Operator Levensmiddelenindustrie vakbekwaam ben je verantwoordelijk voor het instellen, bedienen en ombouwen van productiemachines om een soepel productieproces te garanderen. Je voert kwaliteitscontroles uit, verhelpt kleine storingen en zorgt voor naleving van hygiëne- en veiligheidsvoorschriften. Daarnaast rapporteer je afwijkingen en draag je bij aan procesoptimalisatie. Deze rol vereist technisch inzicht, nauwkeurigheid en de bereidheid om in ploegdiensten te werken.


Competenties

- Bedienen, instellen en ombouwen van machines
- Signaleren en verhelpen van technische storingen
- Uitvoeren van kwaliteitscontroles tijdens productie
- Toepassen van veiligheids- en hygiënevoorschriften
- Analyseren en optimaliseren van productieprocessen

Opleidingen voor deze functie

Welke (onderdelen van de) opleiding jij nodig hebt, is afhankelijk van jouw (werk)ervaring en opleidingsachtergrond.

Opleiding met overheidserkenning

 **Vakbekwaam medewerker voeding, technologie en techniek – mbo 3 – 25978**

Of een onderdeel uit een andere opleiding:

Leidinggeven – **K0061**

Interne auditor voedingsindustrie – **K1325**

Ontwikkel jezelf binnen en buiten de levensmiddelenindustrie

Andere functies binnen de levensmiddelenindustrie



Kwaliteitsmedewerker Levensmiddelenindustrie

Als Kwaliteitsmedewerker Levensmiddelenindustrie bewaak je de voedselveiligheid en productkwaliteit binnen alle fasen van het productieproces, van grondstof tot verpakking. Je neemt monsters, voert analyses uit en werkt met meetapparatuur om te controleren of producten voldoen aan gestelde normen en richtlijnen. Je signaleert afwijkingen, rapporteert bevindingen en adviseert over verbetermaatregelen. Dankzij jouw kennis van hygiëne, kwaliteitsstandaarden en procescontroles draag je bij aan betrouwbare en veilige verse voedingsmiddelen. Je werkt nauw samen met productie en management om continue kwaliteitsverbetering te realiseren. Deze functie vereist nauwkeurigheid, analytisch vermogen en een scherp oog voor detail.

Competenties

- Nauwkeurigheid
- Analytisch vermogen
- Uitvoeren van kwaliteitscontroles tijdens productie
- Oog voor voedselveiligheid en hygiëne
- Samenwerken en communiceren

Opleidingen voor deze functie

Welke (onderdelen van de) opleiding jij nodig hebt, is afhankelijk van jouw (werk)ervaring en opleidingsachtergrond.

Opleiding met overheidserkenning

 **Vakexpert Voeding, kwaliteit en productontwikkeling – mbo4 – 25980**

Of een onderdeel uit een andere opleiding:

Interne auditor voedingsindustrie – K1325

Ontwikkel jezelf binnen en buiten de levensmiddelenindustrie

Andere functies binnen de levensmiddelenindustrie



Technisch Operator Levensmiddelenindustrie

Als Technisch Operator Levensmiddelenindustrie zorg je ervoor dat productieprocessen soepel en efficiënt verlopen. Je bedient, controleert en onderhoudt grote machines en installaties in de procesindustrie. Met jouw technische inzicht houd je toezicht op de kwaliteit, veiligheid en efficiëntie van het productieproces. Je werkt met technieken zoals hydrauliek, pneumatiek en meet- en regeltechniek en hebt kennis van wis-, natuur- en scheikunde. Daarnaast los je storingen op en werk je samen met collega's om processen te verbeteren. Deze functie vereist nauwkeurigheid, verantwoordelijkheid en de bereidheid om in ploegendiensten te werken binnen een dynamische productieomgeving.

Competenties

- Bedienen, instellen en ombouwen van machines
- Signaleren en verhelpen van technische storingen
- Uitvoeren van kwaliteitscontroles tijdens productie
- Toepassen van veiligheids- en hygiënevoorschriften
- Analyseren en optimaliseren van productieprocessen

Opleidingen voor deze functie

Welke (onderdelen van de) opleiding jij nodig hebt, is afhankelijk van jouw (werk)ervaring en opleidingsachtergrond.

Opleiding met overheidserkenning

 **Vakexpert Voeding, technologie en techniek – mbo 4 – 25979**

Of een onderdeel uit een andere opleiding:

Productietechniek geschikt voor niveau 2 – **K0333**

Interne auditor voedingsindustrie – **K1325**

Brede verbetermethoden en -technieken – **K0858**

Lean en creatief – **K0512**

World Class Manufacturing - mbo 4 - **K0748**

Ontwikkel jezelf binnen en buiten de levensmiddelenindustrie

Binnen de functie Technoloog

Andere functies binnen de levensmiddelenindustrie



Productontwikkelaar Levensmiddelenindustrie

Als Productontwikkelaar Levensmiddelenindustrie ben je verantwoordelijk voor het aansturen en bewaken van complexe productieprocessen binnen de levensmiddelenindustrie. Je start processen op, stelt apparatuur nauwkeurig bij en legt het productieproces stil wanneer nodig. Je houdt toezicht op de kwaliteit van zowel het proces als het eindproduct en grijpt in bij afwijkingen. Met jouw technisch inzicht zorg je voor een soepel en veilig verloop van het productieproces. Je werkt vaak in ploegendiensten en stemt nauw af met collega's. Deze functie vraagt om precisie, verantwoordelijkheid en het vermogen om zelfstandig én in teamverband te werken binnen een technologisch geavanceerde omgeving.

Competenties

- Oplossingsgericht handelen
- Technisch inzicht Uitvoeren van kwaliteitscontroles tijdens productie
- Toepassen van veiligheids- en hygiënevoorschriften
- Verantwoordelijkheid

Opleidingen voor deze functie

Welke (onderdelen van de) opleiding jij nodig hebt, is afhankelijk van jouw (werk)ervaring en opleidingsachtergrond.

Opleiding met overheidserkenning

 **Vakexpert Voeding, kwaliteit en productontwikkeling – mbo4 – 25980**

Of een onderdeel uit een andere opleiding:

World Class Manufacturing – K0748

Ontwikkel jezelf binnen en buiten de levensmiddelenindustrie

Andere functies binnen de levensmiddelenindustrie



Leidinggevende Levensmiddelenindustrie

Als Leidinggevende Levensmiddelenindustrie ben je verantwoordelijk voor het aansturen van een team en het bewaken van de productieprocessen. Je hebt kennis van grondstoffen, productie en kwaliteitsnormen en zorgt voor een efficiënte inkoop, begrotingen en budgetbeheer. Daarnaast waarborg je hygiëne- en kwaliteitseisen en motiveer je medewerkers om optimaal te presteren. Je werkt nauw samen met andere afdelingen om de productie soepel te laten verlopen en processen te optimaliseren. Sterke communicatieve en organisatorische vaardigheden zijn essentieel in deze rol. Deze functie biedt een dynamische werkomgeving waarin je bijdraagt aan de productie van hoogwaardige voedingsmiddelen.

Competenties

- Leiderschap en motiveren
- Organiseren en coördineren
- Kennis van kwaliteit en hygiëne
- Financieel en procesmatig inzicht
- Communicatief sterk

Opleidingen voor deze functie

Welke (onderdelen van de) opleiding jij nodig hebt, is afhankelijk van jouw (werk)ervaring en opleidingsachtergrond.

Opleiding met overheidserkenning

 **Productieleider versindustrie – mbo 4 – 25566**

Of een onderdeel uit een andere opleiding:

Interne auditor voedingsindustrie – K1325

Ontwikkel jezelf binnen en buiten de levensmiddelenindustrie

Andere functies binnen de levensmiddelenindustrie



Technoloog Levensmiddelenindustrie AD

Technoloog Levensmiddelenindustrie AD bewaakt de kwaliteit, veiligheid en hygiëne van voedselproducten gedurende het hele productieproces, van grondstof tot eindproduct. Je voert onderzoek uit op moleculair niveau, test etenswaren en voert analyses uit om de voedselveiligheid te waarborgen. Daarnaast ontwikkel je soms nieuwe producten en werk je samen met verschillende afdelingen. Je hebt oog voor procesoptimalisatie en duurzaamheid, waarbij je verspilling minimaliseert. Deze functie vereist nauwkeurigheid, analytisch vermogen en een sterk gevoel voor verantwoordelijkheid binnen een dynamische en technisch georiënteerde werkomgeving.

Competenties

- Consequent handelen
- Doorzettingsvermogen
- Betrouwbaarheid
- Analyseren
- Systematisch denken

Opleidingen voor deze functie

Welke (onderdelen van de) opleiding jij nodig hebt, is afhankelijk van jouw (werk)ervaring en opleidingsachtergrond.

Opleiding met overheidserkenning

 Voedingstechnologie – hbo associate degree – 80141

Ontwikkel jezelf binnen en buiten de levensmiddelenindustrie

Binnen de functie Technoloog

Technoloog AD Specialisaties


Als Technoloog kun je je specialiseren. Je verdiept je in voedselveiligheid en kwaliteitsborging, processen of kwaliteit en draagt bij aan continue verbetering. Deze specialisaties bieden groeikansen voor technologen die zich willen ontwikkelen.

AD Producttechnoloog

Als Producttechnoloog ontwikkel en verbeter je voedselproducten binnen de levensmiddelenindustrie. Je onderzoekt grondstoffen, optimaliseert recepturen en processen, en bewaakt kwaliteit en voedselveiligheid. Je werkt samen met productie, inkoop en kwaliteit om innovaties haalbaar en rendabel te maken. Je voert testen uit, analyseert data en zorgt voor naleving van wet- en regelgeving. Deze functie vraagt om technisch inzicht, creativiteit en nauwkeurigheid binnen een dynamische werkomgeving waarin smaak, efficiëntie en veiligheid centraal staan.

Passende opleidingen

Opleiding met overheidserkenning


 Voedingstechnologie – hbo associate degree – 80141

AD Procestchnoloog

Als Procestchnoloog optimaliseer je productieprocessen in de levensmiddelenindustrie met focus op efficiëntie, kwaliteit en voedselveiligheid. Je analyseert data, lost knelpunten op en implementeert verbeteringen om kosten te verlagen en verspilling te beperken. Je werkt mee aan nieuwe technologieën en begeleidt technische projecten. In nauwe samenwerking met productie en kwaliteit zorg je voor betrouwbare processen. Deze functie vraagt analytisch vermogen, technisch inzicht en een proactieve houding binnen een innovatieve en duurzame werkomgeving.

Passende opleidingen

Opleiding met overheidserkenning


 Voedingstechnologie – hbo associate degree – 80141

AD Kwaliteitstechnoloog

Als Kwaliteitstechnoloog bewaak je de kwaliteit en voedselveiligheid van grondstof tot eindproduct. Je voert controles en analyses uit, signaleert afwijkingen en adviseert over verbetermaatregelen. Je ontwikkelt kwaliteitsprocessen en ondersteunt bij audits en certificeringen. Met jouw oog voor detail werk je nauw samen met productie en management om processen te verbeteren. Deze functie vraagt nauwkeurigheid, technisch inzicht en een sterk verantwoordelijkheidsgevoel.

Passende opleidingen

Opleiding met overheidserkenning

 Voedingstechnologie – hbo associate degree – 80141

Technisch Operator Specialisaties


Als Technisch Operator ben je nooit uitgeleerd. Je ontwikkelt technische kennis in de praktijk en leert machines van binnen en buiten kennen. Je kunt je verder specialiseren richting product- of procestechnologie, en zo doorgroeien binnen de levensmiddelenindustrie. Een afwisselende functie met toekomst en groeikansen.

Producttechnoloog

Als Producttechnoloog ontwikkel en verbeter je voedselproducten binnen de levensmiddelenindustrie. Je onderzoekt grondstoffen, optimaliseert recepturen en processen, en bewaakt kwaliteit en voedselveiligheid. Je werkt samen met productie, inkoop en kwaliteit om innovaties haalbaar en rendabel te maken. Je voert testen uit, analyseert data en zorgt voor naleving van wet- en regelgeving. Deze functie vraagt om technisch inzicht, creativiteit en nauwkeurigheid binnen een dynamische werkomgeving waarin smaak, efficiëntie en veiligheid centraal staan.

Passende opleidingen

Opleiding met overheidserkenning


 Voedingstechnologie – hbo associate degree
– 80141

Procestechnoloog

Als Procestechnoloog optimaliseer je productieprocessen in de levensmiddelenindustrie met focus op efficiëntie, kwaliteit en voedselveiligheid. Je analyseert data, lost knelpunten op en implementeert verbeteringen om kosten te verlagen en verspilling te beperken. Je werkt mee aan nieuwe technologieën en begeleidt technische projecten. In nauwe samenwerking met productie en kwaliteit zorg je voor betrouwbare processen. Deze functie vraagt analytisch vermogen, technisch inzicht en een proactieve houding binnen een innovatieve en duurzame werkomgeving.

Passende opleidingen

Opleiding met overheidserkenning


 Voedingstechnologie – hbo associate degree
– 80141

Kwaliteitstechnoloog

Als Kwaliteitstechnoloog bewaak je de kwaliteit en voedselveiligheid van grondstof tot eindproduct. Je voert controles en analyses uit, signaleert afwijkingen en adviseert over verbetermaatregelen. Je ontwikkelt kwaliteitsprocessen en ondersteunt bij audits en certificeringen. Met jouw oog voor detail werk je nauw samen met productie en management om processen te verbeteren. Deze functie vraagt nauwkeurigheid, technisch inzicht en een sterk verantwoordelijkheidsgevoel.

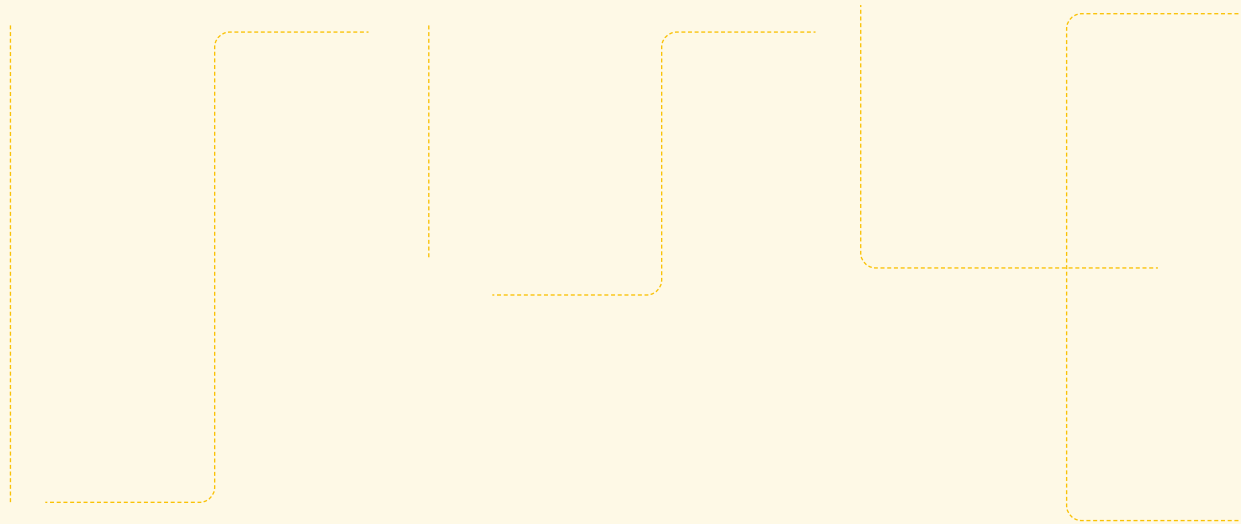
Passende opleidingen

Opleiding met overheidserkenning

 Voedingstechnologie – hbo associate degree
– 80141

Ontwikkelpad versindustrie

De versindustrie biedt volop kansen voor groei en ontwikkeling, van productiemedewerker tot specialist in technologie, kwaliteit of productontwikkeling. Ontdek welke stappen jij kunt zetten binnen deze dynamische sector en hoe je jouw carrière kunt versterken.





Geen (voor)opleiding nodig

Assistent medewerker versindustrie startbekwaam

Je helpt bij eenvoudige werkzaamheden zoals het verpakken en aanvullen van verse producten. Je werkt onder begeleiding, volgt instructies op en zorgt mee voor een schone en veilige werkomgeving. Een praktische startfunctie waarin je het vak leert.

Competenties

- Instructies opvolgen
- Samenwerken
- Nauwkeurigheid
- Werkdiscipline
- Hygiënebewustzijn

Opleidingen bij deze functie

Voor deze functie is geen vooropleiding nodig.

Opleiding met overheidserkenning

Praktijkleren met praktijkverklaring

Of een onderdeel uit een andere opleiding:

Be- en verwerken van versproducten – mbo - **2C0181**

Bewaken en optimaliseren versproductieproces – mbo 3 - **C0173**

Productietechniek geschikt voor niveau 2 – **K0333**

Ontwikkel jezelf binnen en buiten de versindustrie

Andere functies binnen de versindustrie



Assistent medewerker versindustrie vakbekwaam

Je ondersteunt zelfstandig bij het verwerken van verse producten en zorgt dat je werkplek schoon en op orde blijft. Je signaleert afwijkingen en werkt volgens de richtlijnen van voedselveiligheid.

Competenties

- Instructies opvolgen
- Samenwerken
- Nauwkeurigheid
- Werkdiscipline
- Hygiënebewustzijn

Opleidingen voor deze functie

Welke (onderdelen van de) opleiding jij nodig hebt, is afhankelijk van jouw (werk)ervaring en opleidingsachtergrond.

Opleiding met overheidserkenning

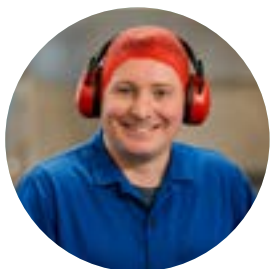
 **Assistent horeca, voeding en voedingindustrie – mbo 1 – 25742**

Of je behaalt één of meerdere van de onderstaande certificaten:

Basiswerkzaamheden in de versindustrie – mbo 2 - C0179

Ontwikkel jezelf binnen en buiten de levensmiddelenindustrie

Andere functies binnen de versindustrie



Medewerker versindustrie startbekwaam

Je werkt mee aan het verwerken, snijden, verpakken of controleren van verse producten. Je zorgt dat je werk nauwkeurig en hygiënisch gebeurt en overlegt met collega's waar nodig.


Competenties

- Oog voor detail
- Tempo en productieritme
- Resultaatgerichtheid
- Communicatieve vaardigheden
- Aandacht voor kwaliteit en hygiëne

Opleidingen voor deze functie

Welke (onderdelen van de) opleiding jij nodig hebt, is afhankelijk van jouw (werk)ervaring en opleidingsachtergrond.

Opleiding met overheidserkenning

 **Assistent horeca, voeding en voedingindustrie – mbo 1 – 25742**

Of een onderdeel uit een andere opleiding:

Voeding, industriële processen – **k0651**

Verpakken van levensmiddelen – **k0513**

World Class Manufacturing – **K0748**

Ontwikkel jezelf binnen en buiten de levensmiddelenindustrie

Andere functies binnen de versindustrie



Medewerker versindustrie vakbekwaam

Je werkt mee aan het ontvangen, controleren en verwerken van verse producten. Je weet waar je op moet letten bij binnenkomende goederen en zorgt dat alles hygiënisch en volgens de richtlijnen verloopt. Je controleert houdbaarheidsdata en draagt bij aan een nette, schone werkomgeving. Door je kennis van producten en werkwijzen werk je zorgvuldig en ondersteun je het team in alle voorkomende werkzaamheden binnen de versindustrie.

Competenties

- Oog voor detail
- Tempo en productieritme
- Resultaatgerichtheid
- Communicatieve vaardigheden
- Aandacht voor kwaliteit en hygiëne

Opleidingen voor deze functie

Welke (onderdelen van de) opleiding jij nodig hebt, is afhankelijk van jouw (werk)ervaring en opleidingsachtergrond.

Opleiding met overheidserkenning

 Medewerker Versindustrie – mbo2 –25568

Ontwikkel jezelf binnen en buiten de levensmiddelenindustrie

Andere functies binnen de versindustrie



Allround medewerker versindustrie startbekwaam

Je werkt met verse producten en let daarbij scherp op hygiëne en houdbaarheid. Je neemt goederen in ontvangst, controleert de kwaliteit en zorgt dat de werkplek volgens de richtlijnen is ingericht voordat de productie start. Je hebt productkennis en weet hoe het proces hoort te verlopen. Daarnaast geef je duidelijke instructies aan collega's over de werkwijze en draag je bij aan een soepel en veilig verloop van het productieproces.

Competenties

- Oog voor detail
- Resultaatgerichtheid
- Zelfstandig werken
- Samenwerken in teamverband
- Naleven van veiligheids- en hygiënevoorschriften

Opleidingen voor deze functie

Welke (onderdelen van de) opleiding jij nodig hebt, is afhankelijk van jouw (werk)ervaring en opleidingsachtergrond.

Opleiding met overheidserkenning

 Medewerker versindustrie mbo 2 –25568

Of een onderdeel uit een andere opleiding:

Productietechniek geschikt voor niveau 3 – K0334

Verpakken van levensmiddelen – K0513

Ontwikkel jezelf binnen en buiten de levensmiddelenindustrie

Andere functies binnen de versindustrie



Allround medewerker versindustrie vakbekwaam

Je werkt met verse producten en let daarbij scherp op hygiëne en houdbaarheid. Je neemt goederen in ontvangst, controleert de kwaliteit en zorgt dat de werkplek volgens de richtlijnen is ingericht voordat de productie start. Je hebt productkennis en weet hoe het proces hoort te verlopen. Daarnaast geef je duidelijke instructies aan collega's over de werkwijze en draag je bij aan een soepel en veilig verloop van het productieproces.

Competenties

- Oog voor detail
- Resultaatgerichtheid
- Zelfstandig werken
- Samenwerken in teamverband
- Naleven van veiligheids- en hygiënevoorschriften

Opleidingen voor deze functie

Welke (onderdelen van de) opleiding jij nodig hebt, is afhankelijk van jouw (werk)ervaring en opleidingsachtergrond.

Opleiding met overheidserkenning

 **Allround medewerker versindustrie - mbo 3 - 25567**

Of een onderdeel uit een andere opleiding:

leidinggeven in de versindustrie – C0174

Organiseren en bewaken van het versproductieproces – C0182

Inleiding levensmiddelentechnologie – K0682

Ontwikkel jezelf binnen en buiten de levensmiddelenindustrie

Andere functies binnen de versindustrie



Leidinggevende versindustrie

Je stuurt een team aan binnen de versproductie. Je bewaakt de planning, zorgt voor kwaliteit en hygiëne, en ondersteunt je collega's op de werkvloer. Je overlegt met andere afdelingen, stuurt op resultaat en zorgt dat processen efficiënt verlopen. Je bent zichtbaar, motiveert je team en weet hoe je versproducten veilig en op tijd levert.

Competenties

- Leiderschap en motiveren
- Organiseren en coördineren
- Kennis van kwaliteit en hygiëne
- Financieel en procesmatig inzicht
- Communicatief sterk

Opleidingen voor deze functie

Welke (onderdelen van de) opleiding jij nodig hebt, is afhankelijk van jouw (werk)ervaring en opleidingsachtergrond.

Opleiding met overheidserkenning

 **Productieleider Levensmiddelenindustrie - mbo 4 - 25566**

Of een onderdeel uit een andere opleiding:

Productieleider versindustrie - mbo 4 - 25566

Interne auditor voedingsindustrie - K1325

Ontwikkel jezelf binnen en buiten de levensmiddelenindustrie

Andere functies binnen de versindustrie



Kwaliteitsmedewerker versindustrie

Je bewaakt de kwaliteit en voedselveiligheid van verse producten – van binnenkomst grondstoffen tot verpakking. Je neemt monsters, voert metingen uit en signaleert afwijkingen. Met jouw kennis van hygiëne en kwaliteitsnormen zorg je dat alles voldoet aan de eisen. Je overlegt met productie en adviseert over verbeteringen. Je werkt nauwkeurig, denkt analytisch en hebt oog voor detail.

Competenties

- Nauwkeurigheid
- Analytisch vermogen
- Uitvoeren van kwaliteitscontroles tijdens productie
- Oog voor voedselveiligheid en hygiëne
- Samenwerken en communiceren

Opleidingen voor deze functie

Welke (onderdelen van de) opleiding jij nodig hebt, is afhankelijk van jouw (werk)ervaring en opleidingsachtergrond.

Opleiding met overheidserkenning

 Vakexpert Voeding, kwaliteit en productontwikkeling – mbo4 – 25980

Of een onderdeel uit een andere opleiding:

Interne auditor voedingsindustrie – K1325

Ontwikkel jezelf binnen en buiten de levensmiddelenindustrie

Andere functies binnen de versindustrie



Productontwikkelaar versindustrie

Je test en ontwikkelt nieuwe recepten of verbeteringen voor verse producten. Je past instellingen aan en bewaakt de kwaliteit tijdens proefproducties. Je werkt samen met productontwikkeling en productie om ideeën in de praktijk te brengen. Jouw nauwkeurigheid en technisch inzicht zorgen voor haalbare en smakelijke innovaties op de werkvloer.

Competenties

- Oplossingsgericht handelen
- Technisch inzicht Uitvoeren van kwaliteitscontroles tijdens productie
- Toepassen van veiligheids- en hygiënevoorschriften
- Verantwoordelijkheid

Opleidingen voor deze functie

Welke (onderdelen van de) opleiding jij nodig hebt, is afhankelijk van jouw (werk)ervaring en opleidingsachtergrond.

Opleiding met overheidserkenning

 Vakexpert Voeding, kwaliteit en productontwikkeling – mbo4 – 25980

Of een onderdeel uit een andere opleiding:

Interne auditor voedingsindustrie – K1325

Ontwikkel jezelf binnen en buiten de levensmiddelenindustrie

Andere functies binnen de versindustrie