

Belgische Confederatie van de Zuivelindustrie



Confédération Belge de l'Industrie Laitière



ZUIVELCURSUS

Basiscursus zuiveltechnologie voor bedienden

Vlaanderen 2019 - Hotel Van der Valck Nazareth - Gent





Uitgangspunt

De bedienden werkzaam in de Belgische zuivelindustrie hebben zeer uiteenlopende opleidingen genoten. Deze diversiteit is nuttig en zelfs noodzakelijk om de complexiteit van het huidige zuivelgebeuren in teamverband te kunnen beheersen. Uit bevragingen blijkt echter dat heel wat bedienden niet beschikken over voldoende basiskennis inzake zuivel.

Cursusaanbod

De basis cursus zuiveltechnologie geeft een mooie technologische basisopleiding m.b.t. de verschillende processtappen die melk ondergaat voordat een zuivelproduct bij de consument terecht komt. Naast deze technologische aspecten wordt ook aandacht besteed aan hygiëne en kwaliteitszorg in de zuivelindustrie, en aan de nutritionele eigenschappen van zuivelproducten.

Doelgroep

Deze lessenreeks richt zich tot kaderleden en bedienden, werkzaam in de zuivelindustrie, die een niet technologische vooropleiding hebben genoten (vb. marketing, administratie, boekhouding, controle, audit, verkoop, aankoop, logistiek, technische dienst, labo, ...). Ook medewerkers van de overheid (voedselagentschap, kenniscentra, ...), onderwijs- en onderzoeksinstituten en andere sectoren betrokken bij de activiteiten van de zuivelsector komen in aanmerking.

Lesgevers

BCZ en Alimento doen voor deze cursus beroep op competente lesgevers die kunnen bogen op een ruime ervaring vanuit onderwijs- of onderzoeksinstituten, de overheid of de bedrijfswereld.

Certificaat

Deelnemers ontvangen een certificaat wanneer ze tenminste deelnemen aan 10 van de 12 sessies. Het certificaat wordt uitgereikt tijdens de proclamatie.

Organisatie

Deze cursus is een gezamenlijk initiatief van BCZ en Alimento.

BCZ vertegenwoordigt de Belgische zuivelindustrie, die rechtstreeks 5.818 mensen tewerk stelt. De melkverwerking door de zuivelindustrie in België is de laatste jaren fors gestegen en in 2017 werd de kaap van 4,8 miljard liter bereikt.

BCZ onderhoudt contacten met de overheid en neemt deel aan het maatschappelijk debat over onderwerpen waar melk en zuivelproducten aan de orde zijn.

Sinds begin de jaren '90 is BCZ ook actief op het vlak van vorming. Zo biedt BCZ naast deze basis cursus zuiveltechnologie onder meer ook cursussen zuiveleconomie en -wetgeving aan.

Belgische Confederatie van de Zuivelindustrie



Confédération Belge de l'Industrie Laitière

Alimento groepeerde de sectorale diensten die worden aangeboden aan de werknemers en de werkgevers van meer dan 4.300 voedingsbedrijven die samen meer dan 90.000 mensen tewerkstellen.

IPV, onderdeel van Alimento, voorziet opleiding en personeelsadvies.

Deze cursus wordt mogelijk gemaakt dankzij de cofinanciering van Alimento.



Voor inhoudelijke informatie kunt u terecht bij **Jolien Willems 016/30.07.72**
jolien.willems@bcz-cbl.be
Voor praktische informatie kunt u terecht bij **het BCZ-secretariaat 016/30.07.70**
liesbeth.jordens@BCZ-cbl.be



BASISCURSUS ZUIVELTECHNOLOGIE VOOR BEDIENDEN - VOORJAAR 2019 - GENT

PROGRAMMA



Donderdag 31-01-2019	Donderdag 07-02-2019	Vrijdag 08-02-2019
<p>9u00 – 10u30</p> <p>Voedselveiligheid, HACCP en kwaliteitszorgsystemen</p> <p>Liesbeth Jacxsens Universiteit Gent</p>	<p>9u00 – 10u30</p> <p>Melkpoeder</p> <p>Tony Ruysen Universiteit Gent</p>	<p>9u00 – 10u30</p> <p>Eerste verwerkingsstappen van melk</p> <p>Koen Dewettinck Universiteit Gent</p>
<p>10u45 – 12u15</p> <p>Contaminanten en residuen in zuivelproducten</p> <p>Hendrik De Ruyck ILVO</p>	<p>10u45 – 12u15</p> <p>Verse zuivelproducten</p> <p>Tony Ruysen Universiteit Gent</p>	<p>10u45 – 12u15</p> <p>Samenstelling en eigenschappen van de melk</p> <p>Koen Dewettinck Universiteit Gent</p>
<p>13u15 – 14u45</p> <p>Kwaliteit en hygiëne van de melkproductie</p> <p>Adelheid Joris MCC Vlaanderen</p>	<p>13u15 – 14u45</p> <p>Nutritionele aspecten van zuivelproducten</p> <p>Inge Coene NICE</p>	<p>13u15 – 14u45</p> <p>Microbiologische aspecten van zuivelproducten</p> <p>Frank Devlieghere Universiteit Gent</p>
<p>15u00 – 16u30</p> <p>Kaas</p> <p>Katleen Coudijzer ILVO</p>	<p>15u00 – 16u30</p> <p>Room, boter en roomijs Inleidende begrippen, reiniging en desinfectie</p> <p>Geertrui Vlaemynck ILVO</p>	<p>15u30 – 17u00</p> <p>Consumptiemelk & derivaten</p> <p>Tony Ruysen Universiteit Gent</p>
-	-	<p>16u30-18u00</p> <p>Proclamatie & netwerking Cocktail</p>



Inschrijven

U kan inschrijven [via deze link](#) vóór 7 januari 2019. Na ontvangst van uw inschrijving zenden wij u en de deelnemers van uw bedrijf een bevestiging. Deze cursus is beperkt tot 30 deelnemers, reserveer daarom tijdig! Indien er te weinig inschrijvingen zijn, kan BCZ beslissen om de cursus niet te laten doorgaan.

Plaats

HOTEL VANDERVALKGENT-NAZARETH

Autosnelweg E17

9810 NAZARETH

Tel: +32(0)9 385 60 83

Liggingplan:

www.hotelnazareth.be/contact#route

Annulatie

Annuleren is mogelijk tot 2 weken voor de aanvang van de cursus. Dit moet schriftelijk gebeuren. De deelnemers krijgen tot die periode het volledige bedrag terugbetaald. Na deze datum bent u het volledige deelnamebedrag verschuldigd. Bent u verhinderd? Dan kunt u zich kosteloos laten vervangen. Gelieve ons daarvan tijdig op de hoogte te brengen.

Prijs voor de volledige cyclus (3 volle dagen)

	BELGISCH ZUIVELBEDRIJF (Paritair comité 118 en 220 of patroon van een bedrijf met werknemers van PC 118 en 220)	OVERHEID/ ONDERWIJS	ANDERE
Lid van BCZ	350,00 €	-	-
Geen lid van BCZ	650,00 €	650,00 €	650,00 €

Alle prijzen zijn inclusief lunch, koffiepauzes, verfrissingen, syllabus en schrijfgerief. Bovengenoemde prijzen zijn exclusief 21% BTW.

BCZ factureert aan het bedrijf en het bedrijf dat lid is van PC 118/220 zal via Alimento de tussenkomst ontvangen. **De cursus is gratis voor bedrijven met minder dan of 100 werknemers en die lid zijn van PC 118/220. De cursus wordt voor 50 % terugbetaald voor bedrijven met meer dan 100 werknemers en die lid zijn van PC 118/220.**

Het bedrijf hoeft zelf geen actie te ondernemen voor het verkrijgen van de tussenkomst.



Belgische Confederatie van de Zuivelindustrie



Confédération Belge de l'industrie Laitière



lpv

Kolonel Begaultlaan 1A box 11, 3012 Leuven

Tel: +32(0)16 30 07 70

Fax : +32(0)16 30 07 79

E-mail : office@bcz-cbl.be

Birminghamstraat 225, 1070 Anderlecht

Tel: +32(0)2 52 88 930

Fax: +32(0)2 52 88 940

E-mail : info@alimento.be

www.bcz-cbl.be

www.alimento.be