

# PLUIMVEE ACADEMIE

Uitgave september 2017

Met een vakgerichte cursus  
maak je méér van je werk



Studiegids met opleidingsmogelijkheden voor  
werknemers in de pluimveeverwerkende industrie

# Voorwoord

Een academie is, in de ruimste zin, een instelling voor hoger onderwijs, een universiteit of hogeschool, 'ter beoefening van wetenschappen, letteren of kunst'. Zo is ook de pluimvee-academie bedoeld, Met het volgen van studies de werknemers, en daarmee ook de branche, op een hoger niveau te brengen.

Uit enquêtes naar de personele bezetting in bedrijven blijkt, dat er in de branche veel laaggeschoolde arbeid wordt verricht. Steeds verdergaande automatiseringsmogelijkheden kunnen er toe leiden, dat er wordt geïnvesteerd in machines en dat daarmee minder mensenhanden nodig zijn. Wel komen er op een ander niveau werkplekken beschikbaar. Dan is het essentieel dat de werknemers tijdig hiervoor door scholing zijn toegerust.

In deze bedrijfstak voert het te ver een academie in te richten. De doelstelling is om werkgevers en werknemers te adviseren over het benodigde opleidingsniveau in de nabije toekomst.

In deze brochure staan mogelijke opleidingen voor het jaar 2017, die specifiek zijn geënt op de pluimveeverwerkende industrie. De ervaringen kunnen ook in andere branches toepasbaar zijn.

**Bert Visser en Ronald Kerkmeijer**

# INHOUDSOPGAVE

Bijdrage vanuit de Stichting OFP	5	<b>E Transport</b>	<b>25</b>
Profiel van de opleidingsinstituten	6	Code 95	25
<b>A Vaktechnische cursussen</b>	<b>9</b>	Chauffeur pluimvee	25
Officieel assistent PM-keuring pluimvee (Bedrijfskeurder)	9	Het Nieuwe Rijden	26
Snijvaardigheid pluimvee	9	Rijoptimalisatie (schadepreventie)	27
Specialisatiecursus Wild en Wildbereiding	10	Basisveiligheid VCA	27
<b>B Procestechnische cursussen</b>	<b>11</b>	VCA VOL	28
Dierwelzijn	11	Criminaliteitspreventie	29
Poultry Welfare Officer	11	Communicatieve en sociale vaardigheden	29
Proceskennis en technologie pluimvee	12	Heftruck	30
Vleeskennis	12	Gebruik laad- en losmiddelen	31
Voedselveiligheid	13	Leefstijl	31
<b>C Leidinggeven en management</b>	<b>15</b>	EHBO voor chauffeurs	32
Communicatie en leidinggeven	15	(Slip) Baantraining	32
Persoonlijke coaching	15	Digitale tachograaf	33
Training on the job	16	Actualisering vakbekwaamheid	33
<b>D Technische cursussen</b>	<b>17</b>	Verkeerseducatie	34
Afvalwaterzuivering	17	<b>F Veiligheid, zorg en taal</b>	<b>35</b>
Bedrijfsvoering Elektrische Installaties: voldoende onderricht persoon (VOP)	17	Aanspreken op (On)gewenst gedrag	35
Booglassen TIG	18	Bewustwordingstoolbox voorkomen gehoorschade	35
CE-Machinerichtlijn	19	BHV Basistraining	36
Elektrotechniek basis	20	BHV Herhaling	36
Elektrotechniek basiscursus	20	Brand, Alarmeren, Ontruimen en Communicatie	37
Montage en stellen	21	Eerste Hulp bij Ongelukken (EHBO)	37
NEN 3140 basis	22	Eerste Hulp Het Oranje Kruis herhaling (1 dag)	38
NEN 3140 herhaling	22	Eerste Hulp Het Oranje Kruis herhaling (2 dagen)	38
Schakelprogramma Elektrotechniek	23	Gezond aan het werk	38
VCA Basisveiligheid	23	Kleine Blusmiddelen	39
VCA voor Operationeel Leidinggevend	24	Nederlandse taal	39
		Persoonlijke beschermingsmiddelen	41
		Preventiemedewerker Basisopleiding	41
		Preventiemedewerker Vaardighedentraining	42
		Preventiemedewerker Workshop gevorderden	42
		Workshop de nieuwe kleren van de koning	43
		Workshop In dialoog gaan met je zelf	43
		STEP e-learning: - Snel herstel bij rugklachten	45
		- Snel herstel bij nekkklachten	45
		- Snel herstel bij schouderklachten	46
		- Snel herstel bij een tenniselleboog	46
		- Preventie van rugklachten	47

# INHOUDSOPGAVE

<b>G Beroepsbegeleidende leerweg (BBL)</b>	<b>49</b>
<b>Niveau 1:</b>	<b>50</b>
Assistent procestechniek	50
Assistent voeding / voedingsindustrie	50
Assistent voedingsindustrie	51
<b>Niveau 2:</b>	<b>51</b>
Logistiek medewerker versindustrie	51
Medewerker agrohandel & logistiek	52
Operator A	52
Operator versindustrie	52
Operator voeding	53
Procesoperator A	53
Productiemedewerker slachtproces	54
Productiemedewerker vleesbewerking	54
<b>Niveau 3:</b>	<b>55</b>
Allround medewerker versindustrie	55
Allround operator voeding	56
Operator B	56
Procesoperator B	57
Vakbekwaam medewerker agrohandel & logistiek	57
<b>Niveau 4:</b>	<b>58</b>
Allround technicus procestechniek	58
Expert voeding en kwaliteit	58
Expert voeding en technologie	58
Operator C	59
Procesoperator C	60
Productieleider	60
Adressen	62
Colofon	62

## Bijdrage vanuit de Stichting OFF

Het subsidiebeleid voor het jaar 2017 is het navolgende.

Subsidie kan worden verleend aan de MBO-opleidingen niveau 1 en 2, aan de MBO opleidingen levensmiddelentechnologie niveau 3 en 4, aan cursussen Nederlands en aan de cursussen Preventiemedewerker.

Ook individuele opleidingen van werknemers komen voor een bijdrage van maximaal € 1000,- in aanmerking, voor zover de werknemer dit niet via het bedrijf kan volgen en er sprake is van een brede arbeidsmarktgerichte opleiding.

Onder het subsidiebeleid is ook begrepen het toekennen van een diplomatoeslag van € 115,- voor een behaald diploma.

Bij een bezoek worden tijdens het gesprek vouchers voor een aantal medewerkers uitgereikt, die met dit bedrag een studie kunnen beginnen, voor in totaal een bedrag van € 1000,- per bedrijf. Hiermee kunnen de gesprekken over scholing op een praktische wijze worden gestart.

Een medewerker kan slechts gebruik maken van 1 voucher. Deze voucher kan worden bestemd voor een arbeidsmarktgerichte opleiding.

Voor verzilvering van vouchers en overige subsidievoorwaarden neemt u contact op met de Pluimvee Academie.

## Profiel van de opleidingsinstellingen



Op de Academie voor Gastronomie (specialisatie cursus Wild en Wildbereiding) komen alle gangbare diersoorten aan bod: eend, gans, patrijs, fazant,

duif, konijn, haas, hert, ree, wildzwijn. En dat in allerlei bereidingen: van bakken en braden tot het maken van paté en rillettes. En ook worden andere natuurlijke ingrediënten uit het bos niet vergeten zoals paddestoelen en bosvruchten. Kortom, er komen allerlei technieken en ingrediënten aan bod die uit de gangbare opleidingen verdwenen zijn. Dat maakt deze specialisatie cursus bijzonder interessant voor professionals die meer van wild willen weten en de ervaren hobbykoks die graag wild eten.

## DEXIS ARBEID

### Liefde voor werk

We willen een bijdrage leveren aan het creëren van organisaties waar je werkt met liefde voor wat je doet, waar iedere medewerker met zijn of haar talenten een bijdrage aan levert en zich verder kan ontwikkelen. Zo ontstaan gemotiveerde en geïnspireerde medewerkers en gezonde en duurzame werkomgevingen. En daar profiteert iedereen van.

G4S zet uitdagingen op het gebied van veiligheid om in opportuniteiten. G4S is marktleider op het gebied van beveiligings- en veiligheidsoplossingen. Naast de vele veiligheidsspecialisaties is G4S ook gespeci-



aliseerd in het geven van veiligheidstrainingen als een BHV cursus of EHBO cursus



Intersafe is de toonaangevende Europese leverancier van een uitgebreid pakket aan producten en diensten voor de veiligheid op elke werkplek. U kunt bij Intersafe terecht voor de complete range: van risicoanalyse tot persoonlijke beschermingsmiddelen (pbm's) en certificering. Intersafe is in Nederland, België en Frankrijk een zéér belangrijke marktspeeler omdat we een uitgebreid producten- en dienstenpakket combineren met een klantgerichte service en de specifieke kennis van veiligheid en veiligheidsproducten. Intersafe staat voor innovatieve, unieke oplossingen die de arbeidsomstandigheden, veiligheid en het welzijn van medewerkers verbetert.



Je rijbewijs, certificaat of opleiding volgen of halen bij LEEUW opleidingen is meer dan alleen een papiertje halen. We staan voor de beste kwaliteit, en werken daarom alleen met de beste vakmensen die zich blijven ontwikkelen en altijd het beste uit de leerling/deelnemer naar boven halen. Ons team wordt continu getraind om onze klanten zo goed mogelijk te bedienen; of het nu gaat om een klein of groot rijbewijs, de nascholingsstrainingen of een specifieke training op maat. Dat doen we snel, professioneel en vooral goed. Al meer dan 54 jaar met heel veel plezier. We denken met de klant mee en als er iets is, lossen we het op. Altijd!



Voor nieuwsgierige studenten die willen weten hoe het zit en hoe het beter kan Van nature heb je een gezonde nieuwsgierigheid en wil je alles uitzoeken. Je bent volop geïnteresseerd in hoe processen werken en in levende materie. Je hebt de ambitie om hier je beroep van te maken en bent op zoek naar een passende opleiding. MBO Life Sciences lijkt dan een goede keuze. Met opleidingen op het gebied van voedingsindustrie, laboratorium, proces-techniek, watermanagement en milieu.

**ROC** In 1998 werd de Stichting ROC.nl in het leven geroepen. Ons doel is van meet af aan geweest om het onderwijs toegankelijker te maken, om het educatieve landschap in kaart te brengen voor een zo breed mogelijk publiek. Het internet is daar natuurlijk bij uitstek geschikt voor. Onze bezoekers kunnen actief op zoek gaan naar de informatie die zij nodig hebben voor hun opleiding, stage of toekomstige carrière. Zo kun je een test doen om te kijken waar je talenten en interesses liggen. Dit kan helpen bij het maken van de juiste studiekeuze. Om een duidelijk beeld te krijgen van een beroep kun je 'Beroep in beeld' raadplegen, waar filmpjes in staan van de meest uiteenlopende vakgebieden.



STEP Nederland is een landelijke organisatie met zeer bevlogen medewerkers die begaan zijn met de gezondheid van hun medemens.

Zij zijn allen gespecialiseerd in het helpen van mensen bij het herstel van hun fysieke klachten, het voorkomen van (herhalingen van) fysieke klachten en daarmee het realiseren van hun duurzame inzetbaarheid in goede gezondheid.

SVO vakopleiding food leidt vakmensen op voor industriële voedingsbedrijven, versspecialzaken, supermarkten en out of home-bedrijven.



SVO biedt mbo-opleidingen van niveau 1 tot en met 4, voor functies van medewerker tot manager, en een breed aanbod van vak- en vaardigheidstrainingen. Naast de BBL-opleidingen biedt SVO op vier locaties een voltijd mbo-opleiding aan: Generation Food. Dé opleiding tot de foodprofessional van de toekomst. Goed opgeleide medewerkers bepalen het succes van een foodbedrijf, deze vakmensen maken uiteindelijk het verschil. En SVO helpt hen dat verschil te maken.

## Wateropleidingen



Voor professionals en door professionals Wateropleidingen werkt voor en door professionals. De opleidingen en cursussen zijn met en door de watersector opgezet. We bieden zo'n 100 titels aan die we zelf ontwikkelen, beheren en actualiseren. Het bureau verzorgt de organisatie van de uitvoering op kwaliteit, op inhoudelijk, didactisch en logistiek vlak waarbij de kwaliteit voorop staat

# A VAKTECHNISCHE CURSUSSEN

## ● Officieel assistent PM-keuring pluimvee

Ervoor zorgen dat er geen zieke dieren in de productie terecht komen en hiermee de volksgezondheid bewaken. Dat is het werk van de Bedrijfskeurder pluimvee. Verder zorgt hij ervoor dat afwijkingen adequaat worden verwijderd om zo de kwaliteit te borgen, met oog voor rendement.

### Dit leer je

- Proceskennis: sectorkennis, slachten pluimvee en bewerken en verwerken
- Voedselveiligheid: hygiëne, besmetting en bederf, 5M-methode, reiniging en desinfectie, kwaliteitszorgsystemen
- Anatomie en fysiologie
- Pathologie en ziekteleer
- Keuring en controle/ wet- en regelgeving

### Dit kun je er mee

Onder toezicht van een dierenarts van NVWA verricht jij de keuring van pluimvee na het slachten.

### Diploma

Heb je het theorie- en het praktijkexamen met succes afgerond, dan ontvang je het diploma Officieel assistent PM-keuring pluimvee. Hiermee kun je aantonen aan de NVWA dat je voldoet aan de gestelde eisen.

### Praktische informatie

**Duur:** 45 lesdagen, waarvan 25 theorie en 20 praktijk

**Kosten:** De kosten zijn per persoon € 6.995,-

**Wie geeft deze cursus?**

SVO vakopleiding food

**Locatie:** Praktijk vindt plaats in het eigen bedrijf en theorie is ook mogelijk op een SVO-locatie

## ● Snijvaardigheid pluimvee

Bij het snijden van vlees wordt gewerkt met machines en scherpe messen. Om hier op een veilige en verantwoorde manier mee om te gaan is techniek en inzicht vereist. Er worden in deze training technieken aangeleerd waarmee je tijdens de snijwerkzaamheden veilig kunt werken. Ook leer je om de vleesdelen op een correcte manier te snijden.

### Dit leer je

- Kuikens uitsnijden: pootsnit, vleugelsnit en borstsnit
- Snijvaardigheid op de keurplek: pootsnit, drumsnit en vleugelsnit
- Hygiëne en veiligheid: hygiëne op de werkplek en veilig werken
- Algemeen: gebruik gereedschap, aanzetten mes, vaardigheid

### Praktische informatie

**Duur:** 8 dagdelen, waarvan 7 dagdelen praktijk en 1 dagdeel examen

**Kosten:** De kosten zijn per persoon € 1.725,-

**Wie geeft deze cursus?** SVO vakopleiding food

## ● Specialisatiecursus Wild en Wildbereiding

Wild is vlees uit de natuur, vlees zoals het ooit altijd was. Niets meer en niets minder. Het is puur en ongekunsteld; de dieren hebben in vrijheid geleefd en zelf hun voedsel verzameld. Ze groeien op in vrijheid zonder groeibevorderaars of antibiotica. Wild past bij de moderne mens die kiest voor kwaliteit.

Juist bij de bereiding van dit natuurlijke vlees is het zeer nuttig om te weten hoe de dieren geleefd hebben en welke bereidingen je moet toepassen om er maximaal van te genieten. Wild en wildbereiding vormt de rode draad in de bijna 60-jarige geschiedenis van De Echoput. De Echoput staat bekend als hét wildrestaurant van Nederland. Indertijd was Jaap Klosse niet tevreden over de manier waarop in die tijd wild werd bereid. Hij volgde een poeliers cursus en ging zich verdiepen in nieuwe bereidingen. Het lange besterven en marinieren werd verbannen. À la minute bereidingen, lichtere sauzen en garnituren deden hun intrede. Het was revolutionair, en succesvol. Meesterkok Theus de Kok, die meer dan 40 jaar bij De Echoput heeft gewerkt, zet de traditie tot de dag van vandaag voort.

### Dit leer je

In de cursus leert Theus de Kok je alle weetjes over wild en de fijne kneepjes van wildbereiding. Alle gangbare diersoorten komen aan bod: eend, gans, patrijs, fazant, duif, konijn, haas, hert, ree, wildzwijn etc. En dat in allerlei bereidingen: van bakken en braden tot het maken van paté en rillettes. En ook vergeten we de paddenstoelen, bosvruchten en andere

natuurlijke ingrediënten uit het bos niet. Kortom, er komen allerlei technieken en ingrediënten aan bod die uit de gangbare opleidingen verdwenen zijn. Je bezoekt ook de wildafdeling van de Hanos (een van de grootste van Europa).

Deze specialisatiecursus is bijzonder interessant voor enthousiaste kookliefhebbers en ook voor professionals die meer van wild willen weten. De deelnemer ontvangt aan het einde van de cursus een certificaat van de Academie voor Gastronomie.

### Praktische informatie

**Duur:** Deze cursus wordt één keer per jaar gegeven en bestaat uit 7 lesdagen

**Kosten:** De kosten zijn per persoon € 875,-, inclusief syllabus

**Wie geeft deze cursus?**

Academie voor Gastronomie

**Locatie:** De Echoput in Hoog Soeren

## B PROCESTECHNISCHE CURSUSSEN

### ● Dierwelzijn

Medewerkers die werkzaam zijn in het slachtproces van dieren moeten dieren niet onnodig laten lijden. Daarvoor hebben ze kennis nodig van diergedrag, het slachtproces en regelgeving. Met ingang van 1 januari 2013 is elke medewerker volgens de wet verplicht om deze kennis op te doen met de training dierwelzijn en het certificaat dierwelzijn te behalen. De verplichting geldt voor medewerkers die zich bezig houden met één of meerdere van de volgende activiteiten:

- Het behandelen en verzorgen van dieren, voorafgaand aan fixatie
- Het fixeren van dieren, met als doel ze te bedwelmen of te doden
- Het bedwelmen van dieren
- Het beoordelen van de effectiviteit van de bedwelming
- Het aanhaken van dieren die buiten bewustzijn zijn
- Het verbloeden van dieren die buiten bewustzijn zijn
- Het onverdoofd ritueel slachten

### Dit leer je

- Dierwelzijn (basis)
- Dierwelzijn (onverdoofd slachten)

### Dit kun je er mee

Je vergroot je kennis over diergedrag en je leert meer over het slachtproces en over regelgeving. Je krijgt inzicht van de consequenties van fouten in het slachtproces.

### Certificaat

Heb je het theorie- en het praktijkexamen met succes afgerond, dan ontvang je het certificaat dierwelzijn. Hiermee kun je aantonen aan de NVWA dat je voldoet aan de gestelde eisen.

### Praktische informatie

**Duur:** De training duurt 1,5 dag. 1 dag theorie en 1 dagdeel praktijk.

De module voor onverdoofd slachten neemt een extra dagdeel in beslag.

**Kosten:** De kosten zijn afhankelijk van de modules die gekozen worden.

**Wie geeft deze cursus?**  
SVO vakopleiding food

### ● Poultry Welfare Officer

Als het gaat om pluimvee weet jij alles van diergedrag, dierenwelzijn en het slachtproces. Naast de verplichte training Dierwelzijn heb jij je kennis verdiept met deze internationaal erkende training Poultry welfare officer van de Bristol University. Zo kun je ervoor zorgen dat dieren binnen jullie bedrijfsproces op de best mogelijke manier behandeld worden. Dat heeft een positief effect op de kwaliteit van het eindproduct en zorgt voor tevreden klanten. Je ontvangt een persoonscertificering Poultry Welfare Officer die drie jaar geldig is. Bij een score lager dan 70% ontvang je een bewijs van deelname.

De training is in het Engels en wordt gegeven door een docent van de Bristol University. Een SVO-trainer is aanwezig voor ondersteuning in het Nederlands.

### Dit leer je

- Product  
Vlees en kwaliteit
- Transport  
Vervoer van pluimvee, ontvangen en verzorgen.
- Slachtproces  
Aanhangen van pluimvee, introductie in bedwelmen.

#### Praktische informatie

**Duur:** 2 achtereenvolgende dagen van 8,5 uur

**Kosten:** De kosten zijn per persoon € 1.045,-

**Wie geeft deze cursus?** SVO vakopleiding food

### Dit kun je er mee

Jij hebt grondige kennis van dierenwelzijn, diergedrag en het slachtproces.

## ■ Proceskennis en technologie pluimvee

In deze cursus leer je de verschillende procestechnieken herkennen, begrijpen en beheersen.

### Dit leer je

- Processen:
  - Pluimvee als voeding
  - Pluimvee als spieren
  - Slachtprocessen
  - Postmortale processen
- Chemische aspecten van pluimvee:
  - Opbouw eiwitten
  - Kleurvorming
  - Conditioneren
- Microbiologie
- Verkleiningsprocessen van pluimvee
- Pluimveeproducten:
  - Hulpstoffen
  - Additieven en contaminanten
  - Coaten
  - Restructureren
  - Marineren
  - Verpakken
  - Etikettering/wetgeving
  - Bereidingstechnieken
  - Smaakbeleving

#### Praktische informatie

**Duur:** 8 dagdelen

**Kosten:** De kosten zijn per persoon € 1.010,-

**Wie geeft deze cursus?** SVO vakopleiding food

## ■ Vleeskennis

Met jouw kennis van vlees zit het wel goed als je de training Vleeskennis compleet hebt gevolgd. Jij weet precies hoe een dier is opgebouwd, wat de herkomst is van de diverse technische delen en hoe je deze verwerkt tot producten voor de verkoop. Ook heb je zicht op de verschillende rassen per diersoort. Deze uitgebreide basiskennis geeft jou inzicht in het zo goed mogelijk verwaarden van vlees. Ook ken je verschillende bereidingstechnieken.

### Dit leer je

- Basis  
Theoretische basiskennis vleestechnologie
- Dierwelzijn  
Theoretische achtergrond dierwelzijn tijdens het slachtproces. Effect van het slachtproces op het eindproduct
- Vleesonderdelen  
Classificatie en verdeling van vleesonderdelen
- Rassen  
Uitleg over rassen per diersoort
- Bereiden  
Je kent diverse bereidingstechnieken van diverse soorten vlees

#### Praktische informatie

**Duur:** 12 dagdelen van 3 uur

**Kosten:** De kosten zijn per persoon € 1.010,-

**Wie geeft deze cursus?** SVO vakopleiding food

### Dit kun je er mee

Je hebt meer kennis van vlees, verschillende rassen en technische delen. Je weet hoe je vlees goed kunt verwaarden met jouw inzicht in de mogelijke toepassingen. Na het succesvol afronden van de training ontvang je het certificaat Vleeskennis.

## ■ Voedselveiligheid

Jij werkt met verse producten en je weet hoe belangrijk hygiëne, voedselveiligheid en kwaliteit in jouw werk zijn. Maar hoe zit het precies? Hoe voorkom je besmetting en bederf en wat gebeurt er eigenlijk als het mis gaat? Wat zijn de wetten en regels en vooral: hoe kun jij deze vertalen naar jouw werksituatie? Na deze training weet jij precies hoe je hygiënisch te werk gaat.

### Dit leer je

- Hygiëne
- Voedselveiligheid en soorten hygiëne. High care ruimten. Reiniging en desinfectie
- Besmetting
- Micro-organismen, bederf, conserveren. Besmettingsbronnen, kruisbesmetting, nabesmetting
- Kwaliteit
- Effectief werken met het kwaliteitssysteem binnen jouw bedrijf (zoals HACCP, BRC en IFS)
- Regels
- Wetgeving en controlerende instanties

#### Praktische informatie

**Duur:** In onderling overleg worden het doel en de duur van de training vastgelegd.

**Kosten:** De kosten bedragen per persoon voor de basis cursus € 435,-, voor de opfriscursus € 220,- (E-learning € 50,-) en voor de introductie € 120,- (E-learning € 50,-)

**Wie geeft deze cursus?** SVO vakopleiding food

### Dit kun je er mee

- Jij hebt kennis van hygiëne en voedselveiligheid
- Je kent het kwaliteitssysteem en weet hoe je de kwaliteit hoog kunt houden
- Je bent je bewust van jouw rol in voedselveilig produceren
- Je bent in staat om te werken volgens de geldige wetten, procedures en eisen rond voedselveiligheid



# C LEIDINGGEVEN EN MANAGEMENT

## ● Communicatie en leidinggeven

Als leidinggevende weet jij als geen ander hoe belangrijk communicatie is. Hoe je iets communiceert en wanneer je dat doet, heeft direct effect op het resultaat. Goede communicatie kan de samenwerking bevorderen en processen soepeler laten verlopen. Aan de hand van voorbeelden uit jouw eigen praktijk werk je in de training communicatie en leidinggeven aan je communicatievaardigheden en jouw persoonlijke leiderschapsstijl.

### Dit leer je

- Communicatie  
Soorten communicatie. Mondeling en schriftelijk. Communicatietechnieken toepassen
- Leiderschap  
Invulling geven aan persoonlijke leiderschapsstijl
- Aansturen  
Effectief leidinggeven aan medewerkers

### Dit kun je er mee

- Je hebt kennis van verschillende soorten communicatie en kunt deze toepassen in de praktijk
- Je hebt een eigen leiderschapsstijl
- Je hebt alle kennis in huis om de communicatie op jouw afdeling te verbeteren
- Je deinst niet terug voor het voeren van slecht nieuwsgesprekken

### Praktische informatie

*Duur: 6 dagdelen van 3 uur*

*Kosten: De kosten zijn per persoon € 785,-*

*Wie geeft deze cursus? SVO vakopleiding food*

---

## ● Persoonlijke coaching

Elk bedrijf en ieder persoon is anders. Tijdens het werk kun je tegen vraagstukken aanlopen waarbij één-op-één coaching jou het beste ondersteunt. Denk bijvoorbeeld aan coaching in leidinggeven of in het voeren van klantgesprekken. We starten altijd met een intake om in kaart te brengen wat jij wilt leren en wat het einddoel is. Daarna bespreken we het coachingstraject en gaan we aan de slag met jouw persoonlijke coaching. Tijdens het traject evalueren we continu de voortgang, knelpunten en ontwikkelmogelijkheden. Aan het eind van het persoonlijke coachingstraject volgt een algehele evaluatie.

### Dit leer je

- Intake  
Wat wil je leren en wat is je einddoel?  
Één-op-één coaching  
Je gaat met een coach aan de slag met jouw leerdoelen
- Evaluatie  
Algehele evaluatie van het traject

### Dit kun je er mee

- Je gaat met een coach aan de slag met jouw persoonlijke leerdoelen
- Je benoemt een duidelijk leerdoel dat je wilt bereiken

#### Praktische informatie

**Duur:** Afhankelijk van de opleidingsvraag.

**Kosten:** De kosten zijn € 140,- per uur,

**Wie geeft deze cursus?** SVO vakopleiding food

## ● Training on the job

Laat een specialist meekijken bij jou in het bedrijf. Dan krijg je een perfect passend antwoord op jouw vraag. Die vraag kan over van alles gaan: van het beter verwerken van producten tot het voorkomen van bederf of een andere uitdaging waar het bedrijf voor staat. Na een analyse van de dagelijkse gang van zaken bekijkt de specialist samen met de deelnemers waar de verbeterpunten liggen. Na afstemming van de aanpak gaan we praktisch aan de slag met training on the job om het doel te bereiken.

### Dit leer je

- Werkwijze  
Je bekijkt samen met de specialist de huidige werkwijze
- Praktijkgericht  
Je signaleert verbeterpunten en gaat daarmee concreet en praktisch aan het werk.

#### Praktische informatie

**Duur:** Nader te bepalen

**Kosten:** De kosten zijn per persoon € 710,- per dagdeel

**Wie geeft deze cursus?**  
SVO vakopleiding food

### Dit kun je er mee

Met de nieuwe inzichten kunnen de deelnemers meteen in de praktijk aan de slag.

## D TECHNISCHE CURSUSSEN

### Afvalwaterzuivering

Zuivering van afvalwater is nodig om de kwaliteit van het oppervlaktewater en het leefmilieu te verbeteren. Afvalwaterzuivering is een omvangrijk proces met vele stappen, interacties en mogelijkheden tot bijsturen. De procesoperator heeft als taak om het afvalwater goed en effectief te zuiveren. Deze opleiding biedt je basiskennis over afvalwater en de zuivering ervan. Je krijgt inzicht in de verschillende processtappen, de samenhang tussen de processen en de stuurmogelijkheden. Ook leer je uit welke technische installaties een zuivering bestaat. Na afloop heb je inzicht in het zuiveringsproces en het verwerken van slib en ook in transporteren en inzamelen van afvalwater.

### Dit leer je

De opleiding bestaat uit twee modules:

module 1:

- basiskennis chemie
- microbiologie
- waterverontreiniging en -wetgeving
- zuiveringsprocessen voor huishoudelijk afvalwater
- actiefslib-principes en stikstof- en fosfaatverwijdering
- slibverwerking

module 2:

- zuiveringsprocessen industrieel afvalwater
- pompen en elektrotechnische installatie
- meten en bemonsteren
- bedrijfsvoering
- kwaliteit
- arbo- en milieuzorg.

#### Praktische informatie

**Duur:** 28 dagdelen

**Kosten:** € 2.350,-

**Wie geeft deze cursus?**  
Wateropleidingen

## ● Bedrijfsvoering Elektrische Installaties: voldoende onderricht persoon (VOP)

De cursus is bestemd voor iedereen die is belast met werkzaamheden aan of in de onmiddellijke nabijheid van onder spanning staande delen. Denk daarbij aan service-, onderhouds-, mechanisch-, en elektrotechnische monteurs.

Kennis, inzicht en vaardigheden verwerven op het niveau van het in de bundel Bedrijfsvoering elektrotechnische installaties gedefinieerde begrip: Voldoend Onderricht Persoon (VOP).

### Dit leer je

- Termen en definities volgens NEN-EN50110-1 en NEN3140
- Uitgangspunten bedrijfsvoering elektrotechnische installaties
- Standaard bedrijfsvoering procedures
- Werkprocedures volgens NEN-EN50110-01 en NEN3140
- Onderhoudsprocedures volgens NEN-EN50110-01 en NEN3140

## Praktische informatie

**Duur:** De opleiding duurt 2 dagen. Na 3 jaar elk jaar een herhalingsdag

**Kosten:** Opleidingskosten € 440,- en voor een herhalingsdag € 320,-

**Wie geeft de cursus?** ROC Midden Nederland

## ■ Booglassen TIG

### niveau 1 t/m 4

Sinds vele jaren worden cursisten opgeleid voor de NIL lasdiploma's niveau 1, 2, 3 en 4 in alle lasprocessen. Voor de lasopleidingen is er een ruim opgezette praktijkruimte, waar een breed scala aan moderne lasapparatuur voor alle lasprocessen aanwezig is. Deze opleiding is bedoeld voor aankomend tot gevorderd lassers.

### Dit leer je

#### Niveau 1

- Na de opleiding kun je booglassen TIG STAAL op niveau 1 NIL
- Dunne plaat (verticaal en doorlassingen)
- Hoeklassen (horizontaal/verticaal)
- Overlapnaden
- Pijp/plaat
- V-naden (horizontaal en doorlassingen)

#### Niveau 2

- Na de opleiding kun je booglassen TIG RVS/ALU op niveau 2 NIL
- Dunne plaat (verticaal en doorlassingen)
- Hoeklassen (horizontaal/verticaal)
- Overlapnaden
- Pijp/plaat
- V-naden (horizontaal en doorlassingen)

#### Niveau 3

- Na de opleiding kun je booglassen TIG RVS/ALU op niveau 3 NIL
- Dunne plaat (alle posities en doorlassingen)
- Hoeklassen (alle posities)
- Overlapnaden
- Pijp/plaat
- V-naden (horizontaal/verticaal en doorlassingen)

#### Niveau 4

- Na de opleiding kun je booglassen TIG op niveau 4 PP NIL
- Pijp/ pijp-, pijp/plaatverbinding in alle lasposities
- Hoeklassen (alle posities)
- V-naden dikte 12 mm (alle posities en doorlassingen)

Na het volgen van de N1 t/m N4 opleidingen heb je de theoretische kennis van:  
Het lezen en interpreteren van tekeningen, Het vaststellen van de te gebruiken elektrode,

lasdraad (soort en diameter), Lastoevoegmaterialen, Beschermgassen, Lasprocessen en apparatuur, Materialenkennis, Materiaal- en lasonderzoek, Lasnaadvormen, Foutpreventie, Kwaliteitsborging en beheer, Elektrotechniek en lastoestellen, Veiligheid.

## Praktische informatie

**Duur:** De opleiding duurt voor niveau 1 15 dagdelen, voor niveau 2 15 dagdelen, voor niveau 3 30 dagdelen en voor niveau 4 30 dagdelen

**Kosten:** Hiervoor zoek je contact met ROC Midden Nederland

**Wie geeft de cursus?** ROC Midden Nederland

**Diploma:** De opleiding wordt met een praktijk- en een theorie-examen afgesloten. Bij voldoende resultaat ontvang je het NIL diploma.

## ■ CE-machinerichtlijn

De cursus is bedoeld voor constructeurs, engineers, kwaliteitsmedewerkers en managers. Na het doorlopen van de cursus kunt u een constructiedossier maken volgens de CE-machinerichtlijn. Tevens kunt u een risico-analyse uitvoeren en een gebruikershandleiding opzetten.

### Dit leer je

- Inleiding in de CE-machinerichtlijn
- Normen NEN-EN ISO 12100-1 en 12100-2 en NEN 5509
- Stappenplan naar CE-markering
- Ontwerp en veiligheid tijdens het ontwikkelproces
- (Bedienings)gebruikershandleiding: doel en inhoud
- Technisch constructiedossier: doel en inhoud
- Risico-analyse: algemene theorie, voorbereiding
- Uitvoering van de risico-inventarisatie, aan de hand van een voorbeeldmachine
- Uitvoering risico-inschatting en risicoreductie
- Mogelijke gevaren
- Implementatie machinerichtlijn
- EG-typeonderzoek
- Opstellen van de 2A, 2B en 2C verklaring
- Toelichting op de arbeidsmiddelenrichtlijn

### Praktijkopdrachten

- Opzetten van een gebruikershandleiding
- Uitvoeren van een risico-analyse, evaluatie en reductie
- Opstellen inhoud van een constructiedossier
- Opstellen van een 2A verklaring
- Opstellen implementatie machinerichtlijn
- Opstellen productiebeheersing

## Praktische informatie

**Duur:** In overleg

**Kosten:** Op aanvraag

**Wie geeft de cursus?**

ROC Midden Nederland

**Certificaat:** Na afloop ontvang je het STODT certificaat

## ● Elektrotechniek basis

De cursus elektrotechniek voor monteurs is voor iedereen die in de elektrotechniek wil werken, bijvoorbeeld aankomend monteurs die al enige ervaring hebben. Na het doorlopen van de cursus elektrotechniek voor monteurs beschik je over een brede basiskennis op het gebied van elektrotechniek. Je leert verschillende aspecten van de elektrotechniek kennen.

### Dit leer je

- Materialen, gereedschappen en elektrotechnisch tekenen
- Wet van Ohm voor spoel en weerstand op gelijk en wisselspanning
- Wet van Ohm voor combinatie netwerken van weerstanden
- Transformatoren en gelijkrichting
- Wat is draaistroom (krachtstroom)
- Drie en vier geleider net
- Elektromotoren (wissel en draaistroom)
- Beveiligen van elektromotoren tegen overbelasting en kortsluiting
- Doormeten van elektromotoren
- Tijdrelais en noodstop
- Relais schakelingen met elektromotoren. (omkeer, ster-driehoek, fase bewaking, tip schakeling, dhalander schakeling, steinmetz schakeling, een fase motor)

### Praktische informatie

**Duur:** De opleiding duurt 4 dagen

**Kosten:** Opleidingskosten € 995,-

**Wie geeft de cursus?**

ROC Midden Nederland

**Certificaat:** Na afloop ontvang je het STODT certificaat

### Bijzonderheden

Na het doorlopen van deze cursus en de cursus NEN-EN 50110 kan een bedrijf de deelnemer aanwijzen als voldoende onderricht persoon in het kader van NEN3140 volgens artikel 3.2.4.

## ● Elektrotechniek basiscursus

De basiscursus is bedoeld voor mensen met een mechanisch-technische achtergrond die (in)direct geconfronteerd worden met elektrische installaties en machines. De cursus is tevens geschikt voor mensen zonder technische achtergrond maar die wel een vooropleiding op LBO-niveau hebben.

### Dit leer je

De theorie wordt behandeld aan de hand van veel praktische oefeningen. Zo kan de theorie 'inslijten'.

### Praktische informatie

**Duur:** De opleiding duurt 15 dagdelen

**Kosten:** Opleidingskosten € 1.495,- en examen € 195,-.

**Wie geeft de cursus?**

ROC Midden Nederland

Aan bod komen onder andere de volgende onderwerpen: grondbeginselen elektriciteitsbeheer, wisselstroom, weerstand, spanning, wisselspanning, Wet van Ohm, relais, etcetera.

Ook trainingen maken deel uit van de opleiding. Zo worden praktische vaardigheden opgedaan met betrekking tot het zelfstandig en systematisch lokaliseren en verhelpen van storingen, gericht op de dagelijkse praktijk.

### Dit kun je er mee

Na deze cursus beheers je de basisprincipes en -begrippen van de elektrotechniek en kun je schema's lezen, bestaande installaties uitbreiden, storingen in elektrotechnische installaties in de woning en utiliteitsbouw lokaliseren en metingen verrichten.

## ● Montage en stellen

De opleiding is bedoeld voor onderhouds- en storingsmonteurs, machinemonteurs en allen die met aandrijfsystemen, reparatie of opbouw van installaties te maken hebben. Na het doorlopen van de cursus ben je in staat de genoemde delen te monteren, te demonteren, af te stellen, uit te lijnen, te herstellen en na eindmontage beproevingen uit te voeren op basis van gebruikelijke tekeningen en werkinstructies.

### Dit leer je

- Onderhoudsvormen
- Montage en demontage technieken
- Boutverbinding, borgingen
- Glijlagers
- Wentellagers
- Afdichting, inclusief pakkingbussen/seals
- Smering
- Uitlijnen
- Praktijk

### Monteren en demonteren van:

- Assen, koppelingen en wentellagers
- Assen, lagers en kettingwielen
- Assen, glijlagers en koppelingen
- Assen, wentellagers, koppelingen en tand- en V-riemen
- Assen, wentellagers en tandwielen
- Aanbrengen van stopbusverpakking in een roterende afdichting

### Praktische informatie

**Duur:** De opleiding duurt 10 dagdelen

**Kosten:** Opleidingskosten € 1.095,-

**Wie geeft de cursus?** ROC Midden Nederland

**Certificaat:** Na afloop ontvang je het STODT certificaat

## ● NEN 3140 basis

Deze cursus is voor iedereen die werkzaamheden verricht aan, met of in de nabijheid van laagspanningsinstallaties en een ieder die binnen het bedrijf de verantwoordelijkheid draagt voor de naleving van de Arbowet. Na de cursus ben je in staat allerlei situaties op hun veiligheid te beoordelen en voldoe je aan één van de voorwaarden om door de werkgever te worden aangewezen tot werkverantwoordelijke, installatieverantwoordelijke, vakbekwaam persoon of voldoende onderricht persoon.

### Dit leer je

- Relatie Arboregelgeving en de normen
- Gevaren door elektriciteit
- Introductie NEN-EN 50110 en NEN 3140
- Onderwerp en toepassingsgebied
- Termen en definities
- Arbeid: de indeling van werkzaamheden, afstanden en werkzones (gedeeltelijke) bescherming tegen elektrische schok
- Benamingen, uitgangspunten en functies van het personeel en de aanwijsprocedure van het personeel
- Cursus en ervaring van het personeel
- Periodieke instructies van werkgevers aan werknemers
- Organisatie van de werkzaamheden
- Communicatie en de veilige werkplek
- Gereedschappen, hulpmiddelen en persoonlijke beschermingsmiddelen
- Tekeningen, documenten en waarschuwingsborden
- Werkprocedures en onderhoudsprocedures

### Praktische informatie

**Duur:** De opleiding duurt 2 dagen

**Kosten:** Opleidingskosten € 395,-

**Wie geeft de cursus?**

ROC Midden Nederland

**Certificaat:** Na afloop ontvang je het STODT certificaat

De NEN-EN 50110 dient om de 2 à 3 jaar herhaald te worden.

## ● NEN 3140 herhaling

Voor iedereen die werkzaamheden verricht aan, met of in de nabijheid van laagspanningsinstallaties en een ieder die binnen het bedrijf de verantwoordelijkheid draagt voor de naleving van de Arbo-wet.

### Dit leer je

- Korte intro Arboregelgeving en de normen
- Gevaren door elektriciteit op hoofdpunten
- Introductie NEN-EN 50110 en NEN 3140, 4e druk
- Onderwerp en toepassingsgebied
- Termen en definities
- Arbeid: de indeling van werkzaamheden, afstanden en werkzones (gedeeltelijke) bescherming tegen elektrische schok
- Benamingen, uitgangspunten en functies van het personeel en de aanwijsprocedure van het personeel
- Opleiding en ervaring van het personeel
- Periodieke instructies van werkgevers aan werknemers

- Organisatie van de werkzaamheden
- Communicatie en de veilige werkplek
- Gereedschappen, hulpmiddelen en persoonlijke beschermingsmiddelen
- Tekeningen, documenten en waarschuwingsborden
- Werkprocedures en onderhoudsprocedures

### Praktische informatie

**Duur:** De opleiding duurt 1 dag

**Kosten:** Opleidingskosten € 250,-

**Wie geeft de cursus?** ROC Midden Nederland

**Certificaat:** Na afloop ontvang je het STODT certificaat

## ● Schakelprogramma Elektrotechniek

Het schakelprogramma is bedoeld voor deelnemers met onvoldoende vooropleiding op de opleiding Middelbare Verlichtingstechniek.

### Dit leer je

Elektrische spanning, stroom en weerstand, de wet van Ohm, meten van stroom en spanning, energie, elektro, elektromagnetisme, wisselspanning, stroom, generatoren en elektromotoren, condensator, spoeltransformator, condensator en spoel, gelijkspanningsbronnen, gelijkrichters, veiligheidsvoorschriften en fabrieksinstallatie.

### Praktische informatie

**Duur:** De opleiding duurt 6 dagdelen

**Kosten:** Opleidingskosten € 495,-

**Wie geeft de cursus?**

ROC Midden Nederland

## ● VCA Basisveiligheid

De basiscursus VCA is bestemd voor iedereen die werkzaam is in of gerelateerd aan de industrie. Veiligheid, gezondheid en welzijn op het werk krijgen de laatste jaren steeds meer aandacht. De Arbo-wet benadrukt dat dit een zaak is van zowel werkgever als werknemer. Volgens die wet moeten werkgevers voldoende voorlichting en onderricht over de werkomstandigheden geven.

### Dit leer je

Tijdens de cursus komen de aspecten veiligheid, veiligheidswetgeving (Arbo-wet), risico's en ongevalpreventie aan de orde. Verder komen gevarenbronnen, gevaarlijke stoffen, werken in besloten ruimten, brandveiligheid en metingen aan bod. Ten slotte is er aandacht voor ongevallen, gevaren bij lassen, gereedschappen, machines, hijswerkzaamheden en persoonlijke beschermingsmiddelen.

### Praktische informatie

**Duur:** De cursus duurt twee dagen of vijf avonden

**Kosten:** Cursus VCA Basisveiligheid twee dagen € 300,-

Cursus VCA Basisveiligheid (herhaling) één dag € 195,-

**Wie geeft deze cursus?**

ROC Midden Nederland

**Certificaat:** Aansluitend op de cursus volgt deelname aan een landelijk examen voor VCA. Geslaagde cursisten ontvangen het certificaat VCA. Dit certificaat heeft een geldigheidsduur van 10 jaar.

## ■ VCA voor Operationeel Leidinggevenden

De cursus is bestemd voor alle operationeel leidinggevenden (boven het niveau van meewerkend voorman) die werkzaam zijn in of gerelateerd aan de industrie. Veiligheid, gezondheid en welzijn op het werk krijgen de laatste jaren steeds meer aandacht. De Arbowet benadrukt dat dit een zaak is van zowel werkgever als werknemer. Volgens die wet moeten werkgevers voldoende voorlichting en onderricht over de werkomstandigheden geven. Vooral bij las- en snijwerkzaamheden ligt veel verantwoordelijkheid voor veiligheid bij de mensen op de werkvloer. Bedrijven besteden steeds meer aandacht aan veiligheid, o.a. omdat hun klanten veiligheidscertificaten eisen (VCA\* of VCA\*\*).

Onderricht en scholing is één van de belangrijkste punten van de VCA-checklist. Het doel van de VCA VOL-cursus is het verkrijgen van kennis, inzicht en veiligheidsbewustzijn om de leidinggevende taak waar het gaat om veiligheid, goed te kunnen uitvoeren. Het certificaat VCA heeft zich de laatste jaren bewezen als meest erkent certificaat op het gebied van veiligheid.

### Dit leer je

De cursus bestaat uit een aantal losstaande modules waarbij zelfwerkzaamheid en klassikale momenten samengaan. De deelnemer aan de cursus VCA VOL maakt kennis met de volgende onderwerpen en leert deze te beheersen en toe te passen: de Arbowet, ongevallen theorie, leiding geven en veiligheid, veiligheidsinformatie en werkvergunningen, taakrisicoanalyse, bedrijfsnoodplan, risicobronnen, chemicaliën, ergonomie, gereedschap, hijsen tillen en lopen, werken op hoogte en persoonlijke beschermingsmiddelen.

#### Praktische informatie

**Duur:** De cursus duurt twee dagen

**Kosten:** Cursus VCA VOL twee dagen € 340,-  
Cursus VCA VOL (herhaling) één dag € 220,-

**Wie geeft deze cursus?**  
ROC Midden Nederland

**Certificaat:** Aansluitend op de cursus volgt deelname aan een landelijk examen voor VCA. Geslaagde cursisten ontvangen het certificaat VCA VOL. Dit certificaat heeft een geldigheidsduur van 10 jaar.

## E TRANSPORT

### ■ Code 95

Met de code 95 tonen chauffeurs aan dat zij vakbekwaam zijn. Code 95 is een aanduiding op het rijbewijs (met een einddatum) die achter een voertuigcategorie is geplaatst. Deze code is verplicht voor het beroepsmatig besturen van een voertuig waarvoor rijbewijs C1(E), C(E), D1(E) of D(E) noodzakelijk is. Deze code is vijf jaar geldig. Elke 5 jaar moeten 35 uren scholing worden gevolgd. Onderstaande trainingen komen daarvoor in aanmerking, waarbij het aantal meetellende uren is vermeld.

Daarnaast kan bijvoorbeeld voor een heftruckchauffeur ook alleen dat onderdeel worden gevolgd, waarmee hij zijn certificaat behaalt of tijdig verlengt.

### ■ Chauffeur Pluimvee

Deze cursus leidt op voor het verplichte getuigschrift van Vakbekwaamheid Verantwoord Pluimveetransport. Bij het examen dient u minimaal 24 van de 30 meerkeuzevragen correct te beantwoorden, dan ontvangt u het CCV-certificaat. Dit getuigschrift is vervolgens vijf jaar officieel geldig. Onder andere voor het Ministerie van Economische Zaken, dus ook voor de NVWA en de politie. Het getuigschrift is officieel geldig binnen geheel Europa.

#### Voor wie is deze cursus bedoeld?

- \* Voor nieuwe chauffeurs die pluimvee transporteren
- \* Chauffeurs die het getuigschrift met 5 jaar willen verlengen
- \* Pluimveehouders die eigen pluimvee vervoeren over meer dan 50 kilometer

#### Dit leer je

De training bestaat uit een theoriegedeelte, waarin onderstaande onderwerpen worden behandeld:

- gedrag van en omgaan met de diverse diersoorten
- dieren en gezondheid
- wet- en regelgeving
- vervoersregels
- transportdocumenten
- rijden met levend pluimvee
- reinigen en ontsmetten
- communicatie

#### Praktische informatie

**Duur:** 1 dag

**Kosten:** € 170,- (bij minimaal 6 personen), € 25,- lesmateriaal, € 78,- examenkosten en kosten CCV Code 95 € 21,-

**Wie geeft deze cursus? Leeuw Opleidingen (meerdere autorij-scholen bieden deze cursus aan) Waar wordt de cursus gehouden? Op een van de locaties van Leeuw opleidingen of in company**

**Certificaat:** CCV

**Code 95:** Deze cursus telt voor 7 uren voor Code 95.

## ● Het Nieuwe Rijden (HNR)

Juist de chauffeur kan van grote invloed zijn om met zijn/haar rijstijl een brandstofbesparing te kunnen realiseren. Het zuinig rijden noemen we in combinatie met het veilig rijden “Het Nieuwe Rijden”. Deze kostenbesparing ten aanzien van het brandstofverbruik kan voor iedere bedrijfsvoering positieve cijfers/verbeteringen laten zien.

### Voor wie is deze training bedoeld?

Deze training is bedoeld voor chauffeurs met een geldig rijbewijs C en eventueel E bij C. Meerdere jaren rijervaring is gewenst. De chauffeurs leren rijtechnieken te hanteren waarmee energiezuiniger, veiliger en minder milieubelastend wordt gereden. De ervaring is dat dit na de trainingen in de praktijk leidt tot een gemiddelde besparing van 5 tot 10 %.

### Dit leer je

- Principe van specifiek brandstofverbruik
- Brandstofbesparende rijstijl
- Voertuig en chauffeur
- Invloeden van weer, weg en verkeer op het brandstofverbruik
- Techniek en uitvoering van het voertuig
- Invloed van de chauffeur op het brandstofverbruik
- Anticiperend rijgedrag

De training bestaat uit een praktijk- en theoriegedeelte. Deelnemers zullen minimaal 2,5 uur praktijk rijden (nulmeting en tweede rit).

### Voertuigeisen

- Het voertuig waarmee gereden wordt moet uitgevoerd zijn met digitale brandstofmeet-apparaat
- Wanneer met 2 chauffeurs tegelijk wordt gereden dient het voertuig ook voorzien te zijn van een derde zitplaats
- Inzet van het voertuig van het bedrijf is mogelijk

### Bijzonderheden

De cursus kan bij meerdere deelnemers worden gesplitst, bijvoorbeeld op een zaterdagmorgen de theorie HNR en in de werkweek direct aansluitend de praktijk van 3 klokuren.

E-learning is ook een mogelijkheid. De theorie kan ook door middel van e-learning gevolgd worden. Dit betekent een zelfstudie van 4,5 uur. Binnen 10 dagen moet dan de praktijkritten gevolgd worden van 2,5 -3 uur, mits de theorie/e-learning volledig is afgerond.

## ● Rijoptimalisatie (Schadepreventie)

Omdat het steeds drukker wordt op zowel de Nederlandse en Europese wegen worden er nog zwaardere en complexere eisen gesteld aan de chauffeurs. Door een defensieve rijstijl en het praktisch trainen van de vaardigheden ontstaat een optimale rijstijl en een blijvende gedragsbeïnvloeding.

Deze training heeft als doel om defensiever en veiliger door het verkeer te manoeuvreren en schade te reduceren. Tevens bespaart u op onderhoud- en brandstofkosten met als uiteindelijk doel een structurele kostenbesparing in de bedrijfsvoering. Chauffeurs leren rijtechnieken te hanteren waarmee zij veiliger en schadevoorkomend kunnen rijden. Bewustwording is daarbij het sleutelwoord.

### Voor wie is deze training bedoeld?

Voor chauffeurs met een geldig rijbewijs C en eventueel E bij C. Meerdere jaren rijervaring is gewenst.

### Dit leer je

De training bestaat uit een theorie- en een praktijkgedeelte, waarin de onderstaande onderwerpen worden behandeld:

- Definitie van schadepreventie
- Rijtechnieken zoals kijken, observeren en concentreren
- Gedrag, houding en kennis van de chauffeur
- Invloeden van weer, weg en verkeer
- Techniek en uitvoering van het voertuig
- Manoeuvreren en anticiperend rijgedrag
- Spiegelfstelling en -gebruik en schadeformulieren

### Bijzonderheden

De cursus kan bij meerdere deelnemers worden gesplitst, bijvoorbeeld op een zaterdagmorgen de theorie HNR en in de werkweek direct aansluitend de praktijk van 3 klokuren.

E-learning is ook een mogelijkheid. De theorie kan ook door middel van e-learning gevolgd worden. Dit betekent een zelfstudie van 4,5 uur. Binnen 10 dagen moet dan de praktijkritten gevolgd worden van 2,5 -3 uur, mits de theorie/e-learning volledig is afgerond.

### Praktische informatie

**Duur:** 1 dag

**Kosten:** € 297,- en kosten CCV Code 95 € 21,-; (€ 250,- bij gebruikmaking van eigen voertuig)

**Wie geeft deze cursus?** Leeuw Opleidingen (meerdere autorij-scholen bieden deze cursus aan)

**Waar wordt de cursus gehouden?** Op een van de locaties van Leeuw opleidingen of in company

**Code 95:** Deze cursus telt voor 7 uren voor Code 95.

## ● Basisveiligheid VCA

Alle medewerkers moeten beschikken over basiskennis ten aanzien van veiligheid. Daarnaast moet worden voorzien in de wettelijke verplichting die de werkgever heeft om voorlichting en instructie te geven over de risico's van de uit te voeren werkzaamheden en hoe deze te beperken. Als bedrijf is het bijvoorbeeld noodzakelijk bij levering aan VCA-gecertificeerde bedrijven, te kunnen aantonen dat de medewerkers in het bezit zijn van een erkend veiligheidscertificaat.

### Praktische informatie

**Duur:** 1 dag

**Kosten:** € 297,- en kosten CCV Code 95 € 21,-; (€ 250,- bij gebruikmaking van eigen voertuig)

**Wie geeft deze cursus?**

Leeuw Opleidingen (meerdere autorij-scholen

bieden deze cursus aan)

**Waar wordt de cursus gehouden?**

Op een van de locaties van Leeuw opleidingen of in company

**Code 95:** Deze cursus telt voor 7 uren voor Code 95.

## Voor wie is deze training bedoeld?

De basis cursus VCA is bestemd voor iedereen die werkzaam is in of gerelateerd aan de industrie. Veiligheid, gezondheid en welzijn op het werk krijgen de laatste jaren steeds meer aandacht. De Arbo-wet benadrukt dat dit een zaak is van zowel werkgever als werknemer. Volgens die wet moeten werkgevers voldoende voorlichting en onderricht over de werkomstandigheden geven.

### Dit leer je

- Arbeidsomstandighedenwetgeving
- Risico's en preventie
- Gevaarlijke stoffen
- Brand- en explosiegevaar
- Elektriciteit
- Machines en gereedschappen
- Hijsen en tillen
- Werken op hoogte
- Persoonlijke beschermingsmiddelen

### Praktische informatie

**Duur:** 1 dag

**Kosten:** € 190,- en kosten CCV Code 95 € 21,-

**Wie geeft deze cursus?** Leeuw Opleidingen (meerdere autorij scholen bieden deze cursus aan)

**Waar wordt de cursus gehouden?** Op een van de locaties van Leeuw opleidingen of in company

**Code 95:** Deze cursus telt voor 7 uren voor Code 95.

**Certificaat:** Na de training wordt een examen afgenomen. Het certificaat heeft een geldigheidsduur van 10 jaar.

## ■ VCA-VOL

Alle medewerkers moeten beschikken over basiskennis ten aanzien van veiligheid. Daarnaast moet worden voorzien in de wettelijke verplichting die de werkgever/leidinggevende heeft om voorlichting en instructie te geven over de risico's van de uit te voeren werkzaamheden en hoe deze te beperken. Als bedrijf is het bijvoorbeeld noodzakelijk bij levering aan VCA-gecertificeerde bedrijven, te kunnen aantonen dat de medewerkers in het bezit zijn van een erkend veiligheidscertificaat.

## Voor wie is deze training bedoeld?

De cursus VCA-VOL is bestemd voor iedere operationeel leidinggevende die werkzaam is in of gerelateerd aan de industrie. Veiligheid, gezondheid en welzijn op het werk krijgen de laatste jaren steeds meer aandacht. De Arbo-wet benadrukt dat dit een zaak is van zowel werkgever als werknemer. Volgens die wet moeten werkgevers voldoende voorlichting en onderricht over de werkomstandigheden geven.

### Dit leer je

- Arbeidsomstandighedenwetgeving
- Risico's en preventie
- Gevaarlijke stoffen
- Brand- en explosiegevaar
- Elektriciteit
- Machines en gereedschappen
- Hijsen en tillen
- Werken op hoogte
- Persoonlijke beschermingsmiddelen

### Praktische informatie

**Duur:** 1 dag

**Kosten:** € 190,- en kosten CCV Code 95 € 21,-

**Wie geeft deze cursus?** Leeuw Opleidingen (meerdere autorij scholen bieden deze cursus aan)

**Waar wordt de cursus gehouden?** Op een van de locaties van Leeuw opleidingen of in company

**Code 95:** Deze cursus telt voor 7 uren voor Code 95.

**Certificaat:** Na de training wordt een examen afgenomen. Het certificaat heeft een geldigheidsduur van 10 jaar.

## ■ Criminaliteitspreventie

Elk jaar neemt in diverse sectoren waaronder transport en logistiek schade door criminaliteit steeds meer toe. Deze schade komt door o.a. diefstal van voertuigen, lading en goederen, fraude en vandalisme. Criminaliteitspreventie maakt deelnemers bewust hoe zij criminaliteit kunnen herkennen. In de praktijk blijkt dat ondernemingen weinig of zelfs geen maatregelen nemen om criminaliteit te weren.

## Voor wie is deze training bedoeld?

Deze training is onder andere bestemd voor chauffeurs, maar kan ook worden gegeven aan kantoorpersoneel en operationeel leidinggevenden.

Deelnemers worden zich meer bewust van criminaliteit in de transport en logistieke sector. Ze krijgen inzicht in de mogelijke vormen van criminaliteit en weten welke invloed zij daar op kunnen uitoefenen om schade te voorkomen dan wel te beperken.

### Dit leer je

De training bestaat uit een theoriegedeelte, waarin de onderstaande onderwerpen worden behandeld:

- Bewustwording
- Criminaliteit in de sector
- Oorzaken van diefstal
- Risicogebieden
- Maatregelen en voorzieningen
- Wat kan je er zelf aan doen?
- Bedrijfscultuur
- Personeel

### Praktische informatie

**Duur:** 1 dag

**Kosten:** € 170,- en kosten CCV Code 95 € 21,-

**Wie geeft deze cursus?** Leeuw Opleidingen (meerdere autorij scholen bieden deze cursus aan)

**Waar wordt de cursus gehouden?** Op een van de locaties van Leeuw opleidingen of in company

**Code 95:** Deze cursus telt voor 7 uren voor Code 95.

## ■ Communicatieve en sociale vaardigheden

Door de training Communicatieve vaardigheden voor chauffeurs worden deelnemers zich meer bewust van de verwachtingen van de klant. Daarnaast leren ze zich beter in te leven in een situatie en daarbij klantgericht te handelen.

## Voor wie is deze training bedoeld?

Chauffeurs die al enige tijd in het vak werkzaam zijn en hun communicatieve vaardigheden willen aanscherpen. In deze training spelen de eigen ervaringen van de deelnemers een grote rol. Om deze reden is de training met name geschikt voor chauffeurs die minstens een half jaar in loondienst zijn.

Deelnemers worden zich meer bewust van de verwachtingen van de klant. Ze leren zich beter in te leven in de situatie van de klant en krijgen meer inzicht in de achtergrond van hun eigen gedrag en kunnen begrip opbrengen voor het gedrag van de ander.

### Dit leer je

Het betreft een theoretische training met onder andere de volgende onderwerpen:

- Klantgericht handelen



- Communicatie
  - Stresshantering
  - Eigen ervaringen met agressieve incidenten
  - Preventie en procedures bij agressieve incidenten
  - Omgaan met moeilijke situaties
- Tijdens de training wisselen uitleg, oefeningen en praktijkervaringen elkaar continu af.

### Praktische informatie

**Duur:** 1 dag

**Kosten:** € 170,- en kosten CCV Code 95 € 21,-

**Wie geeft deze cursus?** Leeuw Opleidingen (meerdere autorisiescholen bieden deze cursus aan)

**Waar wordt de cursus gehouden?** Op een van de locaties van Leeuw opleidingen of in company

**Code 95:** Deze cursus telt voor 7 uren voor Code 95.

## ● Heftruck

Veel medewerkers in of rond het bedrijf werken al dan niet incidenteel op een vorkheftruck. Zo ook de chauffeur met een rijbewijs C en CE. Daarbij is het van groot belang te beseffen dat er vele mogelijke gevaren zijn aan het besturen van een vorkheftruck. Juist bij het verplaatsen van een vorkheftruck moet de nadruk liggen op veiligheid, voor de bestuurder en voor de overige medewerkers.

### Voor wie is deze training bedoeld?

Medewerkers moeten in bezit zijn van minimaal rijbewijs C en wel of geen ervaring hebben met het bedienen van het interne transportmiddel/heftruck waar een training voor wordt verzorgd.

De medewerker(ster) is na afloop van de training in staat om veilig en verantwoord met een hef- of reachtruck te blijven werken, de veiligheids- en bedrijfsvoorschriften in de praktijk uit te blijven voeren en het dagelijks onderhoud uit te blijven voeren.

### Dit leer je

De training bestaat uit een theorie- en een praktijkgedeelte.

- Veiligheidsaspecten Arbo
- Hefvermogen, zwaartepunt, lastdiagram
- Veilig werken met en uitvoeren van opdrachten
- Rijklaar maken van het voertuig
- Technische specificaties
- Theorietoets en praktijkbeoordeling

De inhoud kan afhankelijk van het interne transportmiddel iets afwijken.

### Praktische informatie

**Duur:** 1 dag of 2 dagen

**Kosten:** € 180,- (1 dag voor ervaren chauffeurs) of € 355,- (2 dagen voor onervaren chauffeurs) en kosten CCV Code 95 € 21,-

**Wie geeft deze cursus?** Leeuw Opleidingen (meerdere autorisiescholen bieden deze cursus aan)

**Waar wordt de cursus gehouden?** Op een van de locaties van Leeuw opleidingen of in company

**Code 95:** Deze cursus telt voor 7 uren per dag voor Code 95.

**Certificaat:** Na afloop van de training wordt een examen afgenomen. Bij voldoende resultaat ontvangt de chauffeur een certificaatpasje dat 5 jaar geldig is.

## ● Gebruik laad- en losmiddelen

De training omvat het werken met laad en los materiaal, alle controles, werkzaamheden en onderhoud. Rekening houdende met wetgeving, verkeersregels, veiligheids- en bedrijfsvoorschriften en deze in praktijk toepassen.

### Voor wie is deze training bedoeld?

Chauffeurs in het bezit van minimaal geldig rijbewijs C en/of D. De cursist kan na de training een lading vervoeren met inachtneming van de voorschriften inzake veiligheid en goed gebruik van het voertuig. Bedacht zijn op de gevaren van het verkeer en op arbeidsongevallen.

### Dit leer je

Theorie: Wet en regelgeving, Opbouw en werking van het laad en losmateriaal, Onderhoud en keuring, Bediening en ergonomie, Lastbehandeling en Veiligheid. Praktijk: Gebruik gereed maken, Preventieve controle, Dagelijks onderhoud, Bediening, Lastbehandeling, Veiligheid en Milieuverantwoordelijk werken.

### Praktische informatie

**Duur:** 1 dag

**Kosten:** € 180,- (voor ervaren chauffeurs) en kosten CCV Code 95 € 21,-

**Wie geeft deze cursus?** Leeuw Opleidingen (meerdere autorisiescholen bieden deze cursus aan)

**Waar wordt de cursus gehouden?** Op een van de locaties van Leeuw opleidingen of in company (bijvoorbeeld met de Kooi-aap)

**Code 95:** Deze cursus telt voor 7 uren voor Code 95.

**Certificaat:** Na afloop van de training wordt een examen afgenomen. Bij voldoende resultaat ontvangt de chauffeur een certificaatpasje dat 5 jaar geldig is.

## ● Leefstijl

Voor alle medewerkers is een gezonde leefstijl erg belangrijk. Zeker voor de actieve groep chauffeurs zal een gezondere leefstijl veel meer energie geven. Langere werktijden, stress en soms zware lichamelijke werkzaamheden vreten immers energie. Het is dus van belang dat deze doelgroep zo fit mogelijk is. Bovendien bevordert dit ook/vooral nog eens de verkeersveiligheid. Dus voorkomen van overgewicht en daarbij bewustwording van de eigen de eigen voedings- en bewegingsgewoonten leiden er toe dat chauffeurs zich zeker lekkerder kan gaan voelen.

### Voor wie is deze training bedoeld?

Deze training is onder andere bestemd voor alle beroepschauffeurs. Deze training heeft als doel om de chauffeur zich meer bewust te maken van zijn leefstijl en eetgewoonten. Adviezen en tips vormen daarbij belangrijke onderwerpen. Dit dus middels een interactieve training.

### Dit leer je

De training kent onder andere de volgende onderwerpen:

### Praktische informatie

**Duur:** 1 dag

**Kosten:** € 170,- en kosten CCV Code 95 € 21,-

**Wie geeft deze cursus?** Leeuw Opleidingen (meerdere autorisiescholen bieden deze cursus aan)

**Waar wordt de cursus gehouden?** Op een van de locaties van Leeuw opleidingen of in company

**Code 95:** Deze cursus telt voor 7 uren voor Code 95.

- Gezonde voeding
- Voeding- en maaltijdschijf
- Hoe zijn je leefstijl en eetgewoonten?
- Gezond bewegen
- Alcohol en roken
- Omgaan met stress en werkdruk
- Fysieke en mentale gezondheid
- (nood)situaties kunnen herkennen

## ● EHBO voor chauffeurs

Het vervoeren van passagiers of goederen brengt grote verantwoordelijkheden met zich mee. Zoals het verlenen van hulp wanneer medeweggebruikers bij een ongeluk betrokken raakt of wanneer de chauffeur een ongeval ziet waarbij hij/zij kan helpen. Om de slachtoffers, omstanders en medepassagiers vakkundig te kunnen helpen, kunnen beroepschauffeurs deze training volgen.

### Voor wie is deze training bedoeld?

Chauffeurs die hun kennis en vaardigheden met levensreddende handelingen willen uitbreiden.

### Dit leer je

- Reanimatie
- Evacuatie van passagiers uit het voertuig
- Alarmeren van hulpverlening
- Ziekteleer
- Klein EHBO
- Verbandleer
- Hygiëne
- Anatomie

### Praktische informatie

**Duur:** 1 dag

**Kosten:** € 170,- en kosten CCV Code 95 € 21,-

**Wie geeft deze cursus?** Leeuw Opleidingen (meerdere autorijsscholen bieden deze cursus aan)

**Waar wordt de cursus gehouden?** Op een van de locaties van Leeuw opleidingen of in company

**Code 95:** Deze cursus telt voor 7 uren voor Code 95.

## ● (Slip) Baantraining

Gezien de steeds zwaardere en complexere eisen die aan de chauffeurs gesteld worden is het in onze optiek noodzakelijk om naast het rijbewijs een aantal vervolgtrainingen te volgen. De trainingen verhogen de rijvaardigheid en zorgen voor een optimale voertuigbeheersing van chauffeurs. De baantraining is er onder andere op gericht om beter bewust te worden van gevaarlijke situaties in het verkeer en de mogelijkheden en onmogelijkheden van het voertuig daarbij.

### Voor wie is deze training bedoeld?

Bezitters van het rijbewijs C/D. Deze training heeft als doel om de rijvaardigheid en de voertuigbeheersing van de chauffeurs te verhogen. Het zwaartepunt van de training ligt bij het oefenen van handelingen/reflexen in crisissituaties, veroorzaakt door bijvoorbeeld medeweggebruikers of weersomstandigheden.

### Dit leer je

- De juiste zithouding en kijktechniek
- Het remmen en de noodstop
- Stuur en manoeuvreertechniek
- Remmen en uitwijken op glad wegdek
- Het stabiliseren van het voertuig
- ABS, ESP systemen, belang van banden

### Praktische informatie

**Duur:** 1 dag

**Kosten:** € 225,- en kosten CCV Code 95 € 21,-

**Wie geeft deze cursus?** Leeuw Opleidingen (meerdere autorijsscholen bieden deze cursus aan)

### Bijzonderheden

U maakt gebruik van uw eigen voertuigen. De voertuigen dienen onbeladen te zijn.

## ● Digitale tachograaf

De digitale tachograaf heeft het doel om binnen Europa te zorgen voor meer veiligheid op de weg, eerlijke concurrentie tussen Europese vervoerders en gezonde arbeidsomstandigheden. Naast een verandering in de bediening van de tachograaf, gaan chauffeurs bijvoorbeeld ook werken met een bestuurderskaart.

### Voor wie is deze training bedoeld?

Deze training is bestemd voor chauffeurs die (gaan) werken met de digitale tachograaf en heeft als doel om de chauffeur te ondersteunen bij het gebruik van de digitale tachograaf.

### Dit leer je

Het betreft een theoretische/praktische training met onder andere de volgende onderwerpen.

- Wetgeving
- Bediening digitale tachograaf
- Verplichtingen voor de chauffeur
- Belang voor ondernemer en chauffeur
- Meevoerverplichtingen
- Controlebeambten
- Praktisch werken digitale tachografen

### Praktische informatie

**Duur:** 1 dag

**Kosten:** € 125,- en kosten CCV Code 95 € 21,-

**Wie geeft deze cursus?** Leeuw Opleidingen (meerdere autorijsscholen bieden deze cursus aan)

**Waar wordt de cursus gehouden?** Op een van de locaties van Leeuw opleidingen of in company

**Code 95:** Deze cursus telt voor 7 uren voor Code 95.

## ● Actualisering vakbekwaamheid

Nieuwe wetten en verkeersregels worden regelmatig ingevoerd en aangepast. Ook de technieken van voertuigen veranderen, en om van diverse onderwerpen op de hoogte te blijven, en daarnaar te werken, is het belangrijk om daarover geïnformeerd te worden. Nieuwe en veiligere manieren van werken en rijden worden in deze training ook behandeld.

### Voor wie is deze training bedoeld?

Deze training is bestemd voor chauffeurs die minimaal in bezit zijn van het rijbewijs C en/of D. De chauffeur kan zijn werkzaamheden op een juiste wettelijke en verantwoorde manier blijven uitvoeren. Actuele verkeersregels kunnen worden toegepast waardoor de

kans op overtredingen verkleind worden. Fysieke en mentale gezondheid waarborgen en bedacht zijn op arbeidsongevallen en noodsituaties kunnen beoordelen.

### Dit leer je

- Veilig weggedrag
- Invloeden van andere weggebruikers
- Snelheid en bochten
- Voertuigeisen
- Veiligheidsuitrusting en technische veiligheidssystemen
- Handelen en hulpverlening bij ongevallen
- Digitale tachograaf
- Wet en regelgeving
- Fysieke en mentale gezondheid
- Voeding
- Alcohol, medicijnen en drugs

### Praktische informatie

**Duur:** 1 dag

**Kosten:** € 170,- en kosten CCV

Code 95 € 21,-

**Wie geeft deze cursus?** Leeuw Opleidingen (meerdere autorij-scholen bieden deze cursus aan)

**Waar wordt de cursus gehouden?** Op een van de locaties van Leeuw opleidingen of in company

**Code 95:** Deze cursus telt voor 7 uren voor Code 95.

## Verkeerseducatie

Nieuwe wetten- en verkeersregels worden regelmatig ingevoerd, technieken van voertuigen veranderen en om daarvan op de hoogte blijven en daarnaar te werken is het belangrijk om daarover geïnformeerd te worden. Nieuwe en veiligere manieren van werken en rijden worden behandeld. Zodat een geactualiseerde chauffeur zijn werkzaamheden goed kan volbrengen.

### Voor wie is deze training bedoeld?

Chauffeurs in het bezit van minimaal een geldig C en/of D rijbewijs. De chauffeur wordt inzicht verschaft van de huidige stand van de wetgeving in relatie tot hun dagelijks functioneren. Daarbij kan gedacht worden aan verkeersregels en verkeerswetgeving en ook de rij- en rusttijden. Daarbij is belangrijk dat ook een praktische vertaling naar de praktijk wordt gemaakt.

### Dit leer je

- Verkeerswetgeving verkeersregelgeving
- Overige wet- en regelgeving in relatie tot transport en logistiek
- Gevaar herkenning en risicovolle neigingen en situaties
- Gedragsregels
- Tunnels en tunnelveiligheid

### Praktische informatie

**Duur:** 1 dag

**Kosten:** € 170,- en kosten CCV Code 95 € 21,-

**Wie geeft deze cursus?** Leeuw Opleidingen (meerdere autorij-scholen bieden deze cursus aan)

**Waar wordt de cursus gehouden?** Op een van de locaties van Leeuw opleidingen of in company

**Code 95:** Deze cursus telt voor 7 uren voor Code 95.

# F VEILIGHEID, ZORG EN TAAL

## Aanspreken op (On)gewenst gedrag

Open communiceren vergt positieve en negatieve feedback kunnen geven en ontvangen. Feedback is essentieel om te ontwikkelen tussen afdelingen en collega's. Maar niet iedereen durft feedback te geven en anderen geven hun mening wel erg recht voor z'n raap. In dit onderdeel wordt kennis bijgebracht waarom aanspreken op (onveilig) gedrag zo van belang is, waar vooral: hoe je effectief feedback geeft en ontvangt.

Na de workshop beschikken de deelnemers over de communicatievaardigheden om elkaar op een effectieve wijze aan te spreken op gedrag door:

- Deelnemers inzicht te geven waarom je elkaar moet aanspreken op getoond (on)veilig gedrag
- Handvatten aanreiken die helpen dat medewerkers elkaar gaan aanspreken en dit zien als iets vanzelfsprekend
- Medewerkers laten oefenen met een acteur om inzicht te krijgen hoe effectief de wijze van te spreken op gedrag is en hoe dit te verbeteren valt. (door de grote aantal kan niet iedereen met de acteur oefenen)

### Onderwerpen van de training:

- De context het belang van aanspreken op onveilig gedrag
- De drie functies van feedback
- Corrigerende en constructieve feedback
- De vier stappen bij feedback
- Het belang van een kwitantie: beloning geven

De workshop wordt begeleid door een arbeids- en organisatiedeskundige en een trainingsacteur

### Praktische informatie

**Duur:** Maximaal 2 uur

**Kosten:** De kosten variëren van € 650,- tot € 850,-, afhankelijk van het aantal trainingen per dag(deel)

Daarbij komen reiskosten voor de trainer ad € 0,48/ km vanaf hoofdkantoor Dordrecht

**Wie geeft deze cursus?**

Intersafe Groeneveld B.V.

## Bewustwordingstoolbox voorkomen gehoorschade

Het doel van deze toolboxmeeting is om inzicht te verschaffen over de noodzaak, het dragen, onderhouden en reinigen van geluidwerende persoonlijke beschermingsmiddelen om op een veilige en gezonde wijze de werkzaamheden uit te voeren.

Wanneer geef je een Toolboxmeeting Schadelijk geluid? **De arboret verplicht werkgevers om** voorlichting te geven over risico's waaraan medewerkers blootstaan zoals hoge geluidsniveaus (> 80 dB(A)). Maar belangrijker nog toolboxes helpen medewerkers bewust te maken over een bepaald veiligheid en gezondheidsrisico.

Wat levert de bewustwordingstoolboxmeeting voorkomen gehoorschade op? De deelnemers zijn bewust wat de mogelijke veiligheid & gezondheidseffecten zijn als ze zich niet goed beschermen tegen schadelijk geluid. Ook weten zij op welke wijze ze hun persoonlijke beschermingsmiddelen moeten dragen, onderhouden en reinigen.

Tijdens de toolboxmeeting wordt uitgebreid aandacht besteed aan de veiligheid en gezondheidsrisico's die het blootstaan aan schadelijk geluid met zich mee brengen. Daarnaast wordt er aandacht besteed aan de beheersmaatregelen die zijn getroffen en een duidelijke gebruikersinstructie met betrekking tot geluidswerende persoonlijke beschermingsmiddelen.

Voor de interne training moeten alle te behandelen persoonlijke beschermingsmiddelen aanwezig zijn.

#### Praktische informatie

**Duur:** Maximaal 45 minuten

**Kosten:** De kosten variëren van € 275,- tot € 350,-, afhankelijk van het aantal trainingen per dag(deel) Daarbij komen reiskosten voor de trainer ad € 0,48/ km vanaf hoofd kantoor Dordrecht

**Wie geeft deze cursus?**

Intersafe Groeneveld B.V.

## ● BHV Basistraining

De Bedrijfs hulpverlening (BHV) training is een praktijktraining in een realistische omgeving, die wordt gegeven door gespecialiseerde en ervaren instructeurs. Een BHV'er is de eerste die in actie komt tot professionele hulpverleners aanwezig zijn. De BHV'er moet een kleine brand kunnen blussen, is in staat een pand snel en veilig te ontruimen, kan levensreddende handelingen verrichten (elementen van EHBO), leert communiceren tijdens een calamiteit en is het aanspreekpunt van de professionele hulpdiensten die ter plaatse komen.

#### Dit leer je

De opleiding bestaat uit verschillende onderdelen: levensreddende handelingen, brand bestrijden, alarmeren, ontruimen en communicatie. Alle onderdelen beginnen met een klein stukje theorie; dit gedeelte onderbouwt de praktijk. De praktijk voert echter de boventoon, een goede BHV'er moet oefenen, oefenen en nog eens oefenen. Je leert ook hoe te reanimeren en een automatische externe defibrillator (AED) op de juiste wijze te gebruiken. Dit apparaat moet binnen handbereik zijn bij medisch levensbedreigende situaties. De praktijk heeft al vaker uitgewezen dat men hiermee levens kan redden bij hartritmestoornissen.

#### Praktische informatie

**Duur:** 2 dagen

**Kosten:** De kosten zijn € 339,-

**Wie geeft deze cursus?**

G4S Veiligheidstrainingen (meerdere opleiders bieden deze cursus aan)

**Certificaat:** Deelnemers worden gecertificeerd met een geldigheidsduur van maximaal 2 jaar. Daarna moeten de cursisten op herhaling, om kennis en vaardigheden up-to-date te houden en de geldigheid van het BHV certificaat te verlengen.

## ● BHV Herhaling

De Bedrijfs hulpverlening (BHV) training is een praktijktraining in een realistische omgeving, die wordt gegeven door gespecialiseerde en ervaren instructeurs. Om up-to-date te blijven en nieuwe dingen te leren wordt door iedere BHV'er jaarlijks een herhaling bedrijfs hulpverlening gevolgd. Deze herhalingen zijn minder theoretisch en meer praktijkgericht.

#### Dit leer je

De herhaling bestaat uit verschillende onderdelen: levensreddende handelingen, brand bestrijden, alarmeren, ontruimen en communicatie. Bij alle onderdelen voert de praktijk de boventoon, een goede BHV'er moet oefenen, oefenen en nog eens oefenen.

Tijdens de herhalingstraining wordt opnieuw aandacht besteed aan 'hoe te reanimeren' en op de juiste wijze gebruiken van een automatische externe defibrillator (AED).

#### Praktische informatie

**Duur:** 1 dag

**Kosten:** De kosten zijn € 209,-

**Wie geeft deze cursus?**

G4S Veiligheidstrainingen (meerdere opleiders bieden deze cursus aan)

**Certificaat:** Deelnemers worden gecertificeerd met een geldigheidsduur van maximaal 2 jaar. Daarna moeten de cursisten op herhaling, om kennis en vaardigheden up-to-date te houden en de geldigheid van het BHV certificaat te verlengen.

## ● Brand, Alarmeren, Ontruimen en Communicatie

Na het volgen van deze training is de deelnemer in staat tot het beperken en bestrijden van brand en het voorkomen en beperken van arbeidsongevallen, het in noodsituaties alarmeren en evacueren van alle werknemers en andere personen in het bedrijf, het alarmeren van en het samenwerken met de hulpverleningsorganisaties.

#### Praktische informatie

**Duur:** 1 dag

**Kosten:** De kosten zijn € 179,-

**Wie geeft deze cursus?**

G4S Veiligheidstrainingen (meerdere opleiders bieden deze cursus aan)

**Certificaat:** Deelnemers worden gecertificeerd met een geldigheidsduur van 2 jaar. Daarna moeten de cursisten op herhaling, om kennis en vaardigheden up-to-date te houden en de geldigheid van het certificaat te verlengen.

## ● Eerste Hulp bij Ongelukken (EHBO)

De EHBO training is een praktijktraining in een realistische omgeving, die wordt gegeven door gespecialiseerde en ervaren instructeurs.

Deelnemers van deze opleiding behalen hét bekende Het Oranje Kruis EHBO-diploma. Hierbij gaat de cursist dieper in op de levensreddende handelingen. Je leert hier medische verschijnselen onderscheiden en te bestrijden, van het plakken van een pleister tot het herkennen van beroertes en flauwtes en daarnaar te handelen.

#### Praktische informatie

**Duur:** 3 dagen

**Kosten:** De kosten zijn € 579,-

**Wie geeft deze cursus?** G4S Veiligheidstrainingen (meerdere opleiders bieden deze cursus aan)

**Diploma:** Deelnemers ontvangen, na het behalen van een praktisch examen dat door een onafhankelijke examiner van Het Oranje Kruis wordt afgenomen, het diploma Eerste Hulp. Het diploma is 2 jaar geldig. Tijdens deze 2 jaar moeten de cursisten een vastgesteld herhalingstraject doorlopen, om kennis en vaardigheden up-to-date te houden en de geldigheid van het diploma te verlengen.

## • Eerste Hulp Het Oranje Kruis herhaling (1 dag)

Het Oranje Kruis hanteert een herhalingsstelsel om competenties in even en oneven jaren te behandelen. Zo is er een zestal competenties die jaarlijks terugkeren, aangevuld met een aantal competenties die afhankelijk zijn van het even of oneven jaar. Na het behalen van alle competenties ontvang je een verlenging van het diploma Eerste Hulp.

In de eendaagse herhalingsstraining worden de vaardigheden verder en dieper uitgewerkt door middel van extra praktijkoefeningen met inzet van een lotusslachtoffer.

### Praktische informatie

**Duur:** 1 dag

**Wie geeft deze cursus?** G4S Veiligheidsstrainingen (meerdere opleiders bieden deze cursus aan)

## • Eerste Hulp Het Oranje Kruis herhaling (2 dagen)

Het Oranje Kruis hanteert een herhalingsstelsel om competenties in even en oneven jaren te behandelen. Zo is er een zestal competenties die jaarlijks terugkeren, aangevuld met een aantal competenties die afhankelijk zijn van het even of oneven jaar. Na het behalen van alle competenties ontvang je een verlenging van het diploma Eerste Hulp.

### Praktische informatie

**Duur:** 2 dagen

**Wie geeft deze cursus?** G4S Veiligheidsstrainingen (meerdere opleiders bieden deze cursus aan)

In de tweedaagse herhalingsstraining worden de vaardigheden verder en dieper uitgewerkt door middel van extra praktijkoefeningen met inzet van een lotusslachtoffer.

## • Gezond aan het werk

De training Gezond aan het Werk is bedoeld om lichamelijke klachten en blessures als gevolg van fysiek belastend werk zoveel mogelijk te voorkomen.

### Wanneer geef je de training Gezond aan het Werk?

- U wilt dat uw medewerkers veilig, gezond en efficiënt hun werk kunnen verrichten
- U wilt voorkomen dat medewerkers gezondheidsschade oplopen bij uitvoering van hun werkzaamheden
- Het is wettelijk verplicht om uw medewerkers voor te lichten over de gezondheidsrisico's die zij lopen tijdens het uitvoeren van hun werkzaamheden

### Wat levert de training Gezond aan het Werk u op?

- Medewerkers worden zich bewust van fysiek belastende factoren en werkzaamheden
- Medewerkers leren hun eigen werkhouding en -gedrag te corrigeren. Hierdoor zullen medewerkers langer gezond aan het werk blijven

Ter voorbereiding worden tijdens een bedrijfsbezoek de werkzaamheden globaal geanalyseerd en worden foto's gemaakt. Dit is bedoeld om het juiste programma samen te stellen. Ervaring leert dat een gerichte training tot het beste resultaat leidt. De training bestaat uit een theoretisch gedeelte en een praktijkgedeelte.

### Het theoretische deel bestaat uit:

- Welke vormen van fysieke belasting komen voor
- Welke klachten kom je veel tegen en hoe kun je die voorkomen
- Wat zijn gezonde werkhoudingen en -bewegingen
- Hoe kun je deze herkennen bij jezelf en bij een ander

Dit gedeelte wordt begeleid met foto's uit de praktijk en oefenen van bepaalde houdingen en technieken.

In het praktijkgedeelte wordt, aan de hand van door de medewerkers zelf ingebrachte praktijksituaties, op de werkvloer geoefend met het uitvoeren van fysiek belastende situaties. Medewerkers wordt gewezen op mogelijke verbeteringen. Ze voelen 'aan den lijve' wat goed is en wat niet. Daardoor herkennen ze straks in de werksituatie eerder een verkeerde houding en kunnen die ook corrigeren.

### Praktische informatie

**Duur:** 2 uur

**Kosten:** De kosten variëren van € 325,- tot € 480,-, afhankelijk van het aantal trainingen per dag(deel)  
Daarnaast voorbereidingskosten van

€ 480,- tot € 960,- afhankelijk van grootte bedrijf en aantal verschillende functies  
Daarbij komen reiskosten voor de trainer ad € 0,48/ km vanaf hoofdkantoor Dordrecht  
**Wie geeft deze cursus?**  
Intersafe Groeneveld B.V.

## • Kleine Blusmiddelen

Medewerkers van bedrijven, die deel (gaan) uitmaken van een BHV-organisatie en dienen hiervoor deze opleiding te volgen. Zij zullen volledig voorbereid worden op het gebruik van de diverse blusmiddelen zoals een CO<sub>2</sub>-, schuim, poederblusser en de brandhaspel.

### Praktische informatie

**Duur:** 1 dagdeel

**Kosten:** de kosten zijn € 89,-

**Wie geeft deze cursus?** G4S Veiligheidsstrainingen (meerdere opleiders bieden deze cursus aan)  
**Certificaat:** deelnemers worden gecertificeerd volgens de NIBHV norm met een geldigheidsduur van 1 jaar. Daarna moeten de cursisten op herhaling, om kennis en vaardigheden up-to-date te houden en de geldigheid van het certificaat te verlengen.

## • Nederlandse taal

Door diverse onderwijsinstellingen worden cursussen aangeboden in de Nederlandse taal. Het voert te ver om deze uit te splitsen in deze studiegids.

Wel is het van belang om te weten wat er in de Arbocatalogus pluimvee met betrekking tot taal en veiligheidsrisico's is opgenomen. Deze tekst volgt (deels ingekort) onderstaand. Op de site staat een aantal wensen, onder andere voor werken met anderstaligen en laaggeletterden. Daarvoor wordt verwezen naar [www.szpluimvee.nl](http://www.szpluimvee.nl) onder de tab Arbocatalogus.

Elke werknemer moet vooraf goed geïnformeerd en geïnstrueerd worden over de risico's, die op het werk voor kunnen komen. Hierbij is goed kennen van de daarbij gebruikte taal voor hem of haar van essentieel belang. Werknemers met een beperkte taalvaardigheid

vormen daarom een bijzondere risicodragende groep.

De werkgever is in hoge mate verantwoordelijk voor de beheersing van de risico's voor die groep. De werkgever moet mede op grond van bepalingen in de arbeidsomstandighedenwet (artikel 3 lid 1 onder c en lid 3) maatregelen treffen bij taalgerelateerde veiligheidsrisico's.

Gebrekkige taalvaardigheid wordt steeds meer erkend als een belangrijk veiligheidsrisico. Werknemers met een beperkte beheersing van de op de werkvloer gebruikte taal lopen deze veiligheidsrisico's. Deze gebrekkige taalvaardigheid kan zijn veroorzaakt doordat mensen anderstalig zijn opgegroeid. Maar ook autochtone Nederlanders kunnen door omstandigheden over een gebrekkige taalvaardigheid beschikken (laaggeletterden). Het niet goed begrijpen van de procedures en instructies kan tot ernstige ongevallen leiden.

Elke werknemer heeft recht op een veilige en gezonde werkplek. Daarom worden er op het gebied van taal op het bedrijf de volgende eisen gesteld:

- De werkgever geeft bij de tewerkstelling voorlichting over de veiligheidsrisico's op het werk in een voor elke werknemer begrijpelijke taal
- De werkgever geeft in begrijpelijke procedures en instructies aan, hoe met deze risico's om dient te worden gegaan, zodat risico's zo veel mogelijk worden uitgesloten. Ze doet dit in voor elke werknemer in begrijpelijke taal
- De voorlichting, instructies en procedures over veiligheidsrisico's tijdens het werk worden altijd zowel schriftelijk alsook mondeling gegeven
- Bij het geven van die voorlichting, instructies en procedures wordt getoetst of de uitleg is begrepen. Bv. door een nieuwe medewerker de eerste tijd te laten vergezellen door een medewerker, die dezelfde taal spreekt. Deze toetst dan of de nieuwe medewerker de instructies voldoende heeft begrepen en het werk naar behoren uitvoert. Eventueel kan een schriftelijke toets worden afgenomen
- Communicatie bij het toezicht houden op naleving vindt plaats in een voor iedereen begrijpelijke taal
- Indien er sancties staan op het niet naleven van de instructies worden deze sancties vooraf in voor ieder begrijpelijke taal duidelijk gecommuniceerd
- Indien een werkgever niet aan de hierboven genoemde eisen kan voldoen, omdat een werknemer de in dat bedrijf gebruikte talen onvoldoende beheerst, zal deze werknemer niet te werk worden gesteld
- Zorg dat de taalgelabonden veiligheidsrisico's worden meegenomen bij de uitvoering van de wettelijk verplichte RI&E
- Werknemers moeten letten op de eigen veiligheid en op die van de collega's. Werknemers melden daarbij onveilige situaties direct aan de werkgever. Daartoe hoort dus ook het risico van een gebrekkige taalvaardigheid
- Stel beheersing van de voertaal op het bedrijf verplicht voor leidinggevenden, machinestellers, interne chauffeurs en technische dienstmedewerkers

Een groep werknemers voor wie taal meer dan gemiddeld een veiligheidsrisico kan vormen, zijn de flexwerkers. Deze groep is in het bijzonder gebaat bij de oplossingen in de handreiking Taal en veiligheidsrisico's. Voor bedrijven met flexwerkers gelden daarom de volgende specifieke eisen:

- De werkgever en het uitzendbureau nemen beide de verantwoordelijkheden en rollen op zich, die in de "Handreiking Uitzendwerk" van de Stichting Arbo Flexbranche (STAF)

en de Stichting van de Arbeid (2014) uitgebreid staan beschreven

- Hoe eventuele veiligheidsrisico's door taal worden voorkomen wordt onderling vastgesteld, vastgelegd en in de praktijk toegepast
- Werkgever stelt in een eis aan het uitzendbureau welke taalvaardigheid van de uitzendkracht wordt verlangd

## ■ Persoonlijke beschermingsmiddelen

Het doel van deze training is om inzicht te verschaffen over de noodzaak, dragen, afstellen en instellen, onderhoud en reiniging van de verschillende persoonlijke beschermingsmiddelen om op een veilige en gezonde wijze de werkzaamheden uit te voeren. Medewerkers krijgen vaak te maken met een variëteit van verschillende persoonlijke beschermingsmiddelen zoals veiligheidsbril, diverse veiligheidshandschoenen, veiligheidshelm, valbeschermingsmiddelen, adembescherming et cetera.

De arbowet verplicht werkgevers om voorlichting te geven over risico's waaraan medewerkers blootstaan. Maar belangrijker nog toolboxes helpen medewerkers bewust te maken over een bepaald veiligheid & gezondheidsrisico.

### Dit leer je

Deelnemers zijn bewust geworden in de risico's waaraan ze blootgesteld worden. Wat de mogelijke veiligheid en gezondheidseffecten zijn als ze zich niet goed beschermen. Ook weten zij op welke wijze ze hun persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen reinigen en onderhouden. Er wordt uitgebreid aandacht besteed aan de specifieke risico's waaraan de medewerkers blootstaan, de beheersmaatregelen die zijn getroffen en een duidelijke gebruikersinstructie met betrekking tot de persoonlijke beschermingsmiddelen.

Voor de interne training moeten alle te behandelen persoonlijke beschermingsmiddelen aanwezig zijn.

### Praktische informatie

**Duur:** Maximaal 2 uur

**Kosten:** De kosten variëren van € 275,- tot € 380,-, afhankelijk van het aantal trainingen per dag(deel) Daarbij komen reiskosten voor de trainer ad € 0,48/ km vanaf hoofdkantoor Dordrecht

**Wie geeft deze cursus?**  
Intersafe Groeneveld B.V

## ■ Preventiemedewerker Basisopleiding

De basisopleiding Preventiemedewerker in de pluimveeverwerkende industrie is speciaal gericht op de sector. Naast algemene kennis over Arbowetgeving wordt met name ingegaan op de specifieke maatregelen en risico's die spelen in de pluimveeverwerkende industrie. Deelnemers leren vooral hoe zij in het eigen bedrijf praktisch om kunnen gaan met veiligheid en gezondheid in het werk. Dat gaat enerzijds om technische maatregelen, maar zeker ook om het gedrag van medewerkers.

### Weten hoe het zit en dit praktisch maken

Uiteraard wordt kennis over maatregelen en risico's geleerd. Dit is vooral gericht op de specifieke brancheafspraken uit de Arbocatalogus en op de inhoud van het instrument om de Risico-inventarisatie en -evaluatie (RI&E) mee uit te voeren. De preventiemedewerker

weet na de opleiding hoe hij voor het eigen bedrijf de kennis kan toepassen. Ook weet hij de weg naar aanvullende informatie te vinden. Hiermee is een goede basis gelegd om binnen het bedrijf invulling te geven aan de eisen die gesteld worden aan het Arbobeleid.

## Medewerking krijgen

Theoretische kennis is nodig, maar in de praktijk is het net zo belangrijk om te weten wat de meest effectieve aanpak is. Hoe ga je aan de slag met de RI&E en de maatregelen zodat het ook rendement heeft. Daarbij is het belangrijk om in de aanpak goed aan te sluiten bij het beleid van het bedrijf en invloed te krijgen op collega's. Hoe ga je te werk om de betrokkenheid van iedereen te krijgen? Aan de hand van een onderwerp wordt met de deelnemer bekeken welke aanpak de meeste kans van slagen heeft.

### Praktische informatie

**Duur:** 1 opleidingsdag en 1 dagdeel terugkomdag

**Kosten:** De kosten zijn per persoon € 430,-

**Wie geeft deze cursus?** DEXIS Arbeid

## Preventiemedewerker Vaardigheidstraining

Als een aanvullend blok op de Basisopleiding Preventiemedewerker is er de Vaardigheidstraining.

In de rol van preventiemedewerker wordt voorlichting en instructie gegeven aan medewerkers, wordt medewerking gevraagd van de leiding en wordt met de werkgever bekeken wat er gedaan moet worden. In al deze situaties is de communicatie erg belangrijk. In dit dagdeel wordt uitleg gegeven over effectief communiceren en wordt geoefend met gesprekstechnieken. Hiermee wordt de deelnemer bewust van de manieren waarop hij of zij normaliter communiceert en leert hij of zij alternatieven er bij om de communicatie te versterken.

### Praktische informatie

**Duur:** 1 dagdeel

**Kosten:** De kosten zijn per persoon € 190,-

**Wie geeft deze cursus?** DEXIS Arbeid

## Preventiemedewerker Workshop gevorderden

Naarmate je als preventiemedewerker meer ervaring opgedaan hebt zullen de basistaken wel op orde zijn. Maar hoe kom je verder met de lastige punten? Bijvoorbeeld fysieke

belasting van vaste werkplekken of medewerkers die blijven volharden in onveilige werkwijzen.

In dit maatwerkblok worden vraagstukken behandeld die vooraf door de deelnemers zelf worden aangedragen. De workshopleider bereid vervolgens een programma voor om met de deelnemers tot een effectieve aanpak voor het vraagstuk te komen. Vooraf wordt de kennis verzameld die nodig is om het vraagstuk aan te pakken.

### Praktische informatie

**Duur:** 1 dagdeel

**Kosten:** De kosten zijn per persoon € 140,-

**Wie geeft deze cursus?** DEXIS Arbeid

## Workshop de nieuwe kleren van de koning

Aan de hand van de verhaallijn 'de nieuwe kleren van de keizer' krijgen de deelnemers inzicht in verschillende facetten die een rol spelen bij een juist gebruik van de persoonlijke beschermingsmiddelen. Dit met als doel om medewerkers kennis en kunde mee geven met betrekking tot het dragen van persoonlijke beschermingsmiddelen en om medewerkers bewust te maken dat het dragen van persoonlijke beschermingsmiddelen bijdraagt tot veilig en gezond werken

De workshop bestaat uit meerdere onderdelen:

- bepalen veiligheid/gezondheidsrisico's op basis verhaal
- design the new clothes for the king
- debat (hoe staan we tegen over verschillende aspecten veiligheidsgedrag)
- oefening (leren aanspreken), De keizer/koning motiveren om de nieuwe kledinglijn te dragen

De workshop wordt begeleid door een arbeid- en organisatiedeskundige/veiligheidskundige en een trainingsacteur.

Voor de interne training moeten alle te behandelen persoonlijke beschermingsmiddelen aanwezig zijn.

### Praktische informatie

**Duur:** Maximaal 2 uur

**Kosten:** De kosten variëren van € 650,- tot € 850,-, afhankelijk van het aantal trainingen per dag(deel)

**Vorbereidingskosten:** € 480,-

Daarbij komen reiskosten voor de trainer ad € 0,48/ km vanaf hoofdkantoor Dordrecht

**Wie geeft deze cursus?** Intersafe Groeneveld B.V

## Workshop In dialoog gaan met je zelf

De workshop 'ken jij die momenten' heeft als doel om middels 'storytelling principe' medewerkers bewust te maken welke (on)bewuste afwegingen men maakt om ongewenst gedrag te rechtvaardigen en waar dit toe kan leiden. Juist voor die taken en processen die je niet kan ondervangen met procedures en werkinstructies kan deze workshop helpen om medewerkers bewust te maken van factoren die leiden tot onveilig handelen.

Door aan de hand van de story's de dialoog aan te gaan, medewerkers bewust te maken welke rol je zelf pakt die kan leiden tot onveilig gedrag. Dat de verwachte 'winst' van dergelijk gedrag uiteindelijk duurkoop is. De deelnemers een spiegel voorhouden bij de onaangename spanning die ontstaat bij het kennismaken van gedrag dat strijdig is met de eigen en/of andermans (ondernemings)overtuiging, waarden en normen.

Voorbeelden aangereikt door de organisatie of door medewerkers tijdens de workshop worden door een trainingsacteur uitgebeeld door de dialoog met zich zelf aan te gaan waarom hij bepaalde keuzes in gedrag te rechtvaardigen. Hij neemt de deelnemers mee in zijn innerlijke strijd, door het onzichtbare zichtbaar maken, kiezen voor het wenselijk dan wel ongewenst gedrag.

De trainingsacteur beeldt de verschillende story's uit door zijn worsteling tussen gewenst

en ongewenst met woorden en non verbaal gedrag uit te beelden.

Na het 'spelen' van het scenario wordt met de groep de dialoog aan gegaan of ze de innerlijke strijd herkennen, welke overwegingen zij maken en hoe het ongewenste gedrag door de persoon gerechtvaardigd wordt.

Deze workshop wordt begeleid door een arbeid en organisatiedeskundige die met de groep de dialoog aan gaat nadat de 'story' is gespeeld.

### Praktische informatie

**Duur:** Circa 1 uur

**Kosten:** De kosten variëren van € 300,- tot € 480,-, afhankelijk van het aantal trainingen per dag(deel)

**Vorbereidingskosten:** € 250,-

Daarbij komen reiskosten voor de trainer ad € 0,48/ km vanaf hoofdkantoor Dordrecht

**Wie geeft deze cursus?**

Intersafe Groeneveld B.V

## STEP

In veel branches is preventie fysieke overbelasting een groot probleem en daarmee ook de duurzame inzetbaarheid. Verzuim is vaak langdurig en de re-integratie wordt steeds lastiger. Het voorkomen van fysieke problemen is beter dan genezen. Met de implementatie van de unieke aanpak – preventief scholen van medewerkers voor er klachten zijn en direct een Instructeur erbij als er klachten zijn – garanderen wij een verzuimdaling van 30% op het bestaande verzuim met betrekking tot fysieke klachten.

Bijzonder in de aanpak is het onderzoek met de BodyGuard waarmee de fysieke belasting exact in kaart kan worden gebracht. Dit onderzoek kan ook een belangrijke basis zijn voor de implementatie van het programma.

Preventie van fysieke overbelasting is een ontwikkeld hulpmiddel dat inzicht geeft in de fysieke belasting van bijvoorbeeld rug, nek en schouder. Exacte meting hoe (on)veilig het gebruik van rug, nek of schouder is.

STEP Perfect In Preventie fysieke overbelasting zorgt voor preventie van: fysieke klachten, uitval bij bestaande fysieke klachten, verzuim bij uitval door fysieke klachten en van herhaling van fysieke klachten.

## STEP e-learning

Kennis en informatie worden door middel van tekst, illustraties, animaties en videofragmenten overgedragen. Centraal thema in de e-learning cursussen is voorlichting over fysieke belasting in werk- en thuissituaties en daarnaast worden mogelijkheden aange-reikt om fysieke overbelasting te voorkomen met preventieve hulpmiddelen en veilig lichaamsgebruik.

De cursussen bevatten ook speciale trainingsprogramma's om de praktische beheersing van veilig ruggebruik te bevorderen. Als men een cursus doorlopen heeft kan men de trainingsprogramma's blijven uitvoeren om de automatisering van veilig ruggebruik te bewerkstelligen.

Door middel van testen wordt de theoretische kennis getoetst.

De cursussen zijn tevens voorzien van e-mail contactmogelijkheid met de STEP instructeur, een aantekeningblok en de optie veel gestelde vragen.

### De mogelijkheden van trainingen middels e-learning zijn:

#### Snel herstel bij rugklachten

Deze e-learning cursus gaat over zogenaamde "bolle" rugklachten. Dit betekent dat je klachten vooral ontstaan als je onderrug bol, rond is, zoals bij:

- Bukken en tillen met een bolle rug
- Zitten in een stoel of in een auto
- Opstaan uit zit bijvoorbeeld uit bed, uit een stoel of uit een auto; en dat je klachten bij lopen en staan minder worden

Het kan ook zijn dat je klachten vooral erger worden door lopen, staan of liggen en dat zitten juist verlichting geeft. Je hebt dan waarschijnlijk zogenaamde "holle" rugklachten.

Op deze rugklachten is de cursus niet van toepassing. JE kunt dan wel een cursus veilig ruggebruik bij "holle" rugklachten volgen.

### Praktische informatie

**Wie geeft deze cursus?**

STEP

**Cursusboek:** Bij deze cursus is een begeleidend cursusboek verkrijgbaar

## Snel herstel bij neklklachten

Deze E-learning cursus gaat over zogenaamde "bolle" neklklachten. Dit betekent dat je klachten vooral ontstaan als je nek voorovergebogen is, zoals bij:

- voorovergebogen zitten, bijvoorbeeld bij lezen of werken op de computer
- je haar wassen, je tanden poetsen of water uit een kraan drinken
- bij opkomen uit ruglig bij opstaan uit bed

Het kan ook zijn dat je klachten vooral erger worden door draaien, achteroverbuigen van het hoofd en 's nachts bij liggen in bed. En waarbij houdingen met het hoofd gebogen juist niet pijnlijk zijn. Je hebt dan waarschijnlijk zogenaamde "holle" neklklachten. In dat geval kun je een cursus veilig nekgebruik bij "holle" neklklachten volgen.



Ook nekklachten die vooral samenhangen met dragen van tassen of veel werken met de armen voor je en waarbij nekhoudingen ook niet pijnlijk zijn, wijzen niet op bolle nekklachten, maar meer op overbelasting van de nek/schouderpijlen. In dat geval kun je een cursus veilig armgebruik bij deze klachten volgen.

**Praktische informatie**  
*Wie geeft deze cursus? STEP*

## ■ Snel herstel bij schouderklachten

Deze E-learning cursus schouderklachten gaat alleen over de schouderklachten die worden veroorzaakt en erger worden door het voorwaarts en/of zijwaarts heffen van de arm, zoals bij:

- Boven de macht werken bij ramen lappen
- Haar kammen of föhnen
- Kleren over het hoofd aantrekken
- Een ordner uit een kast pakken
- Eten uit de magnetron pakken
- Een jas ophangen

en vele andere gewone dagelijkse activiteiten.

Om te bepalen of deze cursus op jou van toepassing is, kun je onderstaande test doen.

- Til je pijnlijke arm voorwaarts op tot naast de oren
- Til je pijnlijke arm zijwaarts op tot naast de oren
- Druk de naast je hangende pijnlijke arm naar buiten, houd dit tegen met andere hand
- Til je pijnlijke arm voorwaarts op tot horizontaal, druk nu de pijnlijke arm omhoog, houd dit tegen met andere hand
- Buig de onderarm van de hangende pijnlijke arm 90 graden, druk de onderarm nu naar buiten en houdt dit met de andere hand tegen bij de pols

Als bij deze vijf opdrachten er 2 of meer pijn doen dan heb je zo goed als zeker schouderklachten waarop deze cursus van toepassing is.

**Praktische informatie**  
*Wie geeft deze cursus? STEP*  
*Cursusboek: Bij deze cursus is een begeleidend cursusboek verkrijgbaar*

Uitzonderingen: er moet geen sprake zijn van één van onderstaande zaken:

- Een forse bewegingsbeperking van de schouder
- Nekbewegingen die de klachten erger maken
- Tintelingen of dove gevoelens in de arm en hand

## ■ Snel herstel bij een tenniselleboog

Deze e-learning cursus gaat alleen over de tenniselleboog die wordt veroorzaakt en erger wordt door knijpbelastingen waarbij de elleboog ook een strekbeweging maakt, zoals bij:

- handen schudden
- schroeven draaien
- koffie inschenken
- een backhand slaan met tennis
- zagen
- houthakken

- een dop van een fles draaien
  - een band oppompen
  - een hond aan de riem uitlaten
  - een deur met deurkruk openen
  - een stoel verschuiven
  - een kratje met één hand oppakken
- en vele andere gewone dagelijkse activiteiten.

**Praktische informatie**  
*Wie geeft deze cursus? STEP*  
*Cursusboek: Bij deze cursus is een begeleidend cursusboek verkrijgbaar*

Voor je verder gaat doe dan de onderstaande Tenniselleboogtest in stand:

- Maak een stevige vuist met de elleboog 90 graden gebogen, blijf knijpen en strek de elleboog
  - Pak een (koffie)kan of een stoel bovenhands, gestrekt op
  - Pak een (koffie)kan of een stoel onderhands, gestrekt op
- Als 1 en 2 pijnlijk zijn en 3 niet of veel minder dan is deze cursus zeer waarschijnlijk op je van toepassing.

Uitzonderingen: er moet geen sprake zijn van een van onderstaande zaken:

- een forse bewegingsbeperking van de elleboog of onderarm
- nekbewegingen die de klachten erger maken
- tintelingen of dove gevoelens in de arm

Zijn 1, 2 en 3 ook niet aan de orde dan heb je zo goed als zeker een tenniselleboog.

## ■ Preventie van rugklachten

Het doel van de cursus is voorkomen van rugklachten.

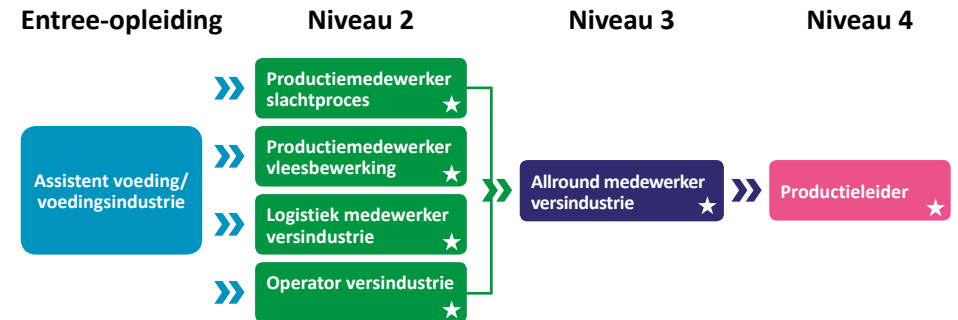
Een paar cijfers over rugklachten: Rugklachten komen zeer veel voor, bijna iedereen krijgt er mee te maken. Op 40 jarige leeftijd heeft al bijna 70% van de mensen rugklachten gehad. Als mensen eenmaal rugklachten hebben gehad is de kans 70% dat men in het volgende jaar de rugklachten terugkrijgt. Eigenlijk is het geen wonder dat er zoveel rugklachten zijn en dat ze zo gemakkelijk terugkomen. In de praktijk blijkt namelijk dat bijna niemand weet hoe de rug veilig te gebruiken moet worden. Bijna iedereen gebruikt zijn rug in een bolle houding bij bukken, tillen en zitten.

In de cursus zullen we duidelijk maken hoe je je rug vrij eenvoudig veilig kunt gebruiken met een beter gebruik van je rugspieren.

**Praktische informatie**  
*Wie geeft deze cursus? STEP*

# G BEROEPS BEGELEIDENDE LEERWEG (BBL)

SVO vakopleiding food:



MBO Life Sciences (Friesland College & Nordwin College):

## Voedingstechnologie

- Assistent voedingsindustrie (N1)
- Operator voeding (N2)
- Allround operator voeding (N3)
- Expert voeding en technologie (N4)
- Expert voeding en kwaliteit (N4)

## Procestechniek:

- Assistent procestechniek (N1)
- Procesoperator A (N2)
- Procesoperator B (N3)
- Procesoperator C (N4)
- Allround technicus procestechniek (AOT) (N4)

## Logistiek:

- Medewerker agrohandel & logistiek (N2)
- Vakbekwaam medewerker agrohandel & logistiek (N3)

## Assistent procestechniek

### BBL niveau 1

Een BBL-opleiding sluit aan bij het beroep dat je uitoefent. Voor deze opleiding is dat het bewerken van grondstoffen. Daarnaast leer je te werken volgens de regels die in het bedrijf gelden en controles uit te voeren op het product en het productieproces.

De opleiding is vooral gericht op het uitvoeren van eenvoudige productiewerkzaamheden.

#### Wat leer je

- voorbereiden werkzaamheden
- bedienen apparatuur
- bewaken apparatuur
- uitvoeren van kwaliteitscontroles
- onderhouden apparatuur

#### Praktische informatie

**Duur:** de opleiding duurt 1 jaar

**Kosten:** cursusgeld € 236,- en voor boeken en leermiddelen ongeveer € 375,00 per half jaar

**Wie geeft deze cursus?** MBO Life Sciences (Friesland College & Nordwin College)

**Diploma:** je behaalt het diploma Assistent procestechniek.

## Assistent voeding / voedingsindustrie

### BBL niveau 1

Veilig en hygiënisch produceren: daar gaat het om in de voedingsindustrie. Als assistent voedingsindustrie voer je productiewerkzaamheden uit, bewaak je de kwaliteit van producten en sla je producten en materialen veilig op. Een goed productieproces begint met de opleiding assistent voedingsindustrie en bij jou!

#### Dit leer je

- Productie: Kennis van producten en processen. Jouw werkzaamheden goed uitvoeren. Controles uitvoeren
- Hygiëne: Werkplek op orde houden, schoon en veilig werken. Reinigen en desinfecteren. Milieu
- Transport: Producten en materialen aan- en afvoeren. Veilig opslaan
- Kwaliteit: Bewaken van de kwaliteit. Bewerken en controleren van verpakking en etiketten
- Functioneren: Werkhouding en instelling. Nederlands en rekenen aan de hand van voorbeelden uit de praktijk

#### Dit kun je er mee

Je hebt inzicht in het productieproces en jouw bijdrage hieraan.

Je hebt de juiste vaardigheden om je werk goed uit te voeren.

Je hebt een goede productkennis en een groot verantwoordelijkheidsgevoel.

Je kunt goed communiceren en samenwerken.

#### Praktische informatie

**Duur:** de opleiding duurt 1 jaar

**Vooropleiding:** niet vereist. Studenten krijgen een intake om te toetsen of zij het taalniveau A1 beheersen.

**Kosten:** Cursusgeld € 236,- (indien 18 jaar of ouder) en materiaal € 173,-

**Wie geeft deze cursus?** SVO vakopleiding food

## Assistent voedingsindustrie

### BBL niveau 1

Een BBL-opleiding sluit aan bij het beroep dat je uitoefent. Voor deze opleiding is dat het bewerken van grondstoffen. Daarnaast leer je hygiënisch te werken en controles uit te voeren op het product en het productieproces.

#### Wat leer je

De opleiding is vooral gericht op het uitvoeren van eenvoudige productiewerkzaamheden.

Onderdelen van de opleiding zijn:

- het transporteren van producten en materialen
- het uitvoeren van productiewerkzaamheden
- onderhouden van materiaal
- assisteren bij product en procescontroles

#### Praktische informatie

**Duur:** de opleiding duurt 1 jaar

**Kosten:** cursusgeld € 236,-

**Wie geeft deze cursus?** MBO Life Sciences (Friesland College & Nordwin College)

**Diploma:** je behaalt het diploma Assistent voeding of voedingsindustrie

## Logistiek medewerker versnijindustrie

### BBL niveau 2

Als logistiek medewerker weet jij precies hoe het werkt in je bedrijf. Je weet hoe producten gemaakt worden en welke stappen daarvoor gezet moeten worden. Je ontvangt goederen, beoordeelt de kwaliteit en slaat ze op. Ook het verwerken van orders hoort bij je werk: jij verzamelt producten en maakt ze veilig verzendklaar.

Zo zorg je met de opleiding logistiek medewerker versnijindustrie elke dag weer voor tevreden klanten.

#### Dit leer je

- Kwaliteit: Goederen ontvangen, formulieren invullen en kwaliteit beoordelen. Goed reageren bij afwijkingen. Correct verdelen naar productie en opslag
- Hygiëne: Schoon en veilig werken
- Verzenden: Het verwerken van orders. Producten verzamelen en verzendklaar maken. Zicht op het proces en het signaleren van verbeterpunten
- Werkhouding: Werkhouding en instelling. Nederlands en rekenen aan de hand van praktijkvoorbeelden

#### Dit kun je er mee

Je hebt een goed inzicht in de routing van producten in het bedrijf.

Je hebt alle kennis in huis om goederen te ontvangen, te verzamelen en op te slaan.

Je kijkt kritisch naar het proces dat producten in jouw bedrijf doormaken en signaleert verbeterpunten.

#### Praktische informatie

**Duur:** twee jaar. Met werkervaring of de juiste vooropleiding kun je de opleiding in gemiddeld een jaar afronden.

**Kosten:** cursusgeld € 236,- en materiaal € 601

**Wie geeft deze cursus?** SVO vakopleiding food

## Medewerker agrohandel en logistiek

### BBL niveau 2

In deze opleiding leer je het zorgdragen voor de kwaliteit van producten tijdens ontvangen, opslaan en verzend gereedmaken van agro- en voedingsproducten. Je leert ook het bedienen van machines en apparatuur die daarbij worden gebruikt. Daarnaast draag je vaak de zorg voor gebouwen en opslagterreinen.

#### Praktische informatie

**Duur:** de opleiding duurt 1 jaar

**Kosten:** cursusgeld € 236,- en voor boeken en leermiddelen ongeveer € 375,00 per half jaar

**Wie geeft deze cursus?** MBO Life Sciences (Friesland College & Nordwin College)

**Diploma:** je behaalt het diploma Medewerker agrohandel en logistiek

## Operator A

### BBL niveau 2

Deelnemers worden voor het grootste deel - tenminste 60% - opgeleid in het bedrijf of de instelling waar de deelnemer een leer/arbeidsovereenkomst heeft. De lesstof op school wordt aangeboden in modules. Elke module wordt direct na afloop getoetst.

Onder begeleiding van de docent en praktijkbegeleider werken deelnemers zelfstandig aan opdrachten. De opleiding is praktijkgericht. Ook de lesboeken gaan uit van praktijksituaties.

Tijdens de opleiding leren deelnemers een (deel)productieproces te beheersen. Dit houdt in dat deelnemers het productieproces voorbereiden, starten en bedienen, het proces bewaken en kwaliteitscontroles uitvoeren aan het proces en product.

#### Praktische informatie

**Duur:** anderhalf jaar, afhankelijk van de vooropleiding

**Kosten:** cursusgeld € 2.750,- per jaar

**Wie geeft deze cursus?** ROC Midden

Nederland

**Diploma:** Na een succesvolle afsluiting van de opleiding ontvangen deelnemers het diploma Operator A en het branchediploma VAPRO

## Operator versindustrie

### BBL niveau 2

Je technische talent kun je prima kwijt in de functie Operator versindustrie. Je begeleidt het productieproces, probeert het te verbeteren en verzorgt het onderhoud van machines. Daarnaast weet je alles over procestechnologie en kwaliteitscontroles en ben je betrokken bij het productieproces. Een heel veelzijdig takenpakket!

#### Dit leer je

- Productieproces: Opbouw van het productieproces. Procestechnologie, opbouwen en afstellen van machines
- Ontvangst: Ontvangst en opslag van grond- en hulpstoffen. Hygiëne en voedselveiligheid

- Produceren: Bereiden en verpakken van voedingsmiddelen. Proces bewaken en optimaliseren, storingen voorkomen
- Kwaliteit: Kwaliteitscontroles van proces en product
- Communiceren: Deelnemen aan werkoverleggen. Signaleren van verbeterpunten in het proces
- Functioneren: Werkhouding en instelling. Nederlands en rekenen aan de hand van praktijkvoorbeelden.

#### Dit kun je er mee

Je hebt een goed inzicht in het productieproces en levert hieraan een positieve bijdrage.

Je hebt alle kennis in huis om de kwaliteit te bewaken.

Je kijkt kritisch naar het productieproces en signaleert verbeterpunten.

#### Praktische informatie

**Duur:** twee jaar. Met werkervaring of de juiste vooropleiding kun je de opleiding in gemiddeld een jaar afronden

**Kosten:** cursusgeld € 236,- en materiaal € 601,-

**Wie geeft deze cursus?** SVO vakopleiding food

## Operator voeding

### BBL niveau 2

Deze opleiding leert het bewerken van grondstoffen en het bereiden en verpakken van voedingsmiddelen. Daarnaast leer je hygiënisch te werken en controles uit te voeren op het product en het productieproces. De nadruk ligt op het technologische proces: hoe voedingsmiddelen worden bereid, maar je leert ook hoe machines worden bediend. Natuurlijk heb je ook een brede algemene kennis nodig. Daarom krijg je ondersteunende lessen in bepaalde vakgebieden.

#### Dit leer je

- voorbereiden productieproces
- bedienen apparatuur
- bereiden van voedingsmiddelen
- bewaken procesverloop
- uitvoeren kwaliteitscontroles aan proces en product
- reinigen en desinfecteren

#### Praktische informatie

**Duur:** afhankelijk van opleiding en ervaring bepalen we in overleg in welk niveau je kunt starten

**Kosten:** cursusgeld € 236,- en voor boeken en leermiddelen ongeveer € 375,00 per half jaar

**Wie geeft deze cursus?** MBO Life Sciences (Friesland College & Nordwin College)

**Diploma:** je behaalt het diploma Operator voeding.

## Procesoperator A

### BBL niveau 2

In deze opleiding leer je over hoe je in verschillende productieprocessen apparatuur bedient, instelt en onderhoudt. Daarnaast leer je aan welke regels je te houden hebt en hoe je controles uitvoert op het product en het productieproces. De nadruk ligt op de technische apparatuur: je bewaakt de procesbesturing en stelt deze bij als dat nodig is. Natuurlijk heb je ook een brede algemene kennis nodig. Daarom krijg je ondersteunende lessen in bepaalde vakgebieden.

## Wat leer je

- voorbereiden productieproces
- opstarten en bedienen van apparatuur
- bewaken procesverloop
- uitvoeren kwaliteitscontroles aan proces en product
- onderhouden apparatuur
- bewaken en bijstellen van procesautomatisering

### Praktische informatie

**Duur:** de opleiding duurt 1 jaar

**Kosten:** cursusgeld € 236,- en voor boeken en leermiddelen ongeveer € 375,00 per half jaar

**Wie geeft deze cursus?** MBO Life Sciences (Friesland College & Nordwin College)

**Diploma:** je behaalt het diploma Procesoperator A

## ● Productiemedewerker slachtproces

### BBL niveau 2

Zorgen dat elk product veilig, hygiënisch en volgens de regels wordt verwerkt. Dat is het werk van een productiemedewerker in de versindustrie. Je kent het complete proces, je bewaakt de kwaliteit van het product en voert proces- en productcontroles uit aan de vuile of schone slachtlijn. Want optimale kwaliteit en perfecte voedselveiligheid: dat is waar het om draait in jouw vak. Met de opleiding productiemedewerker versindustrie slachtproces bereik je dit.

### Dit leer je

- Productie: Inzicht in het productieproces. Handelingen uitvoeren aan de slachtlijn
- Hygiëne: Op orde houden van de eigen werkplek
- Kwaliteit: Bewaken van de kwaliteit en het uitvoeren van proces- en productcontroles
- Functioneren: Werkhouding en instelling. Nederlands en rekenen aan de hand van praktijkvoorbeelden

### Dit kun je er mee

Je hebt inzicht in het productieproces en levert hieraan een positieve bijdrage.

Je beschikt over alle vaardigheden om je werk optimaal uit te voeren.

Je hebt een goede productkennis en een groot verantwoordelijkheidsgevoel.

### Praktische informatie

**Duur:** de opleiding duurt 2 jaar

**Kosten:** cursusgeld € 236,- en materiaal € 695,-

**Wie geeft deze cursus?**  
SVO vakopleiding food

## ● Productiemedewerker vleesbewerking

### BBL niveau 2

Zorgen dat elk product veilig, hygiënisch en volgens de regels wordt verwerkt. Dat is het werk van een productiemedewerker vleesbewerking. Je kent het complete proces, je bewaakt de kwaliteit van het product en voert proces- en productcontroles uit. Want optimale kwaliteit en perfecte voedselveiligheid: dat is waar het om draait in jouw vak. Met de opleiding productiemedewerker vleesbewerking bereik je dit.

## Dit leer je

- Productie: Inzicht in het productieproces. Bewerkt en verwerkt versproducten
- Hygiëne: Op orde houden van de eigen werkplek
- Kwaliteit: Bewaken van de kwaliteit en het uitvoeren van proces- en productcontroles
- Functioneren: Werkhouding en instelling. Nederlands en rekenen aan de hand van praktijkvoorbeelden

### Dit kun je er mee

Na je opleiding succesvol te hebben afgerond; Je hebt inzicht in het productieproces en levert hieraan een positieve bijdrage.

Je beschikt over alle vaardigheden om je werk optimaal uit te voeren.

Je hebt een goede productkennis en een groot verantwoordelijkheidsgevoel.

### Praktische informatie

**Duur:** de opleiding duurt 2 jaar

**Kosten:** cursusgeld € 236,- en materiaal € 676,-

**Wie geeft deze cursus?**  
SVO vakopleiding food

## ● Allround medewerker versindustrie

### BBL niveau 3

Als allround medewerker versindustrie begeleid je medewerkers vakinhoudelijk bij de productiewerkzaamheden. Kennis en vaardigheden van de handelingen en kwaliteitsaspecten van versproducten en/of machines zijn belangrijk.

Je bewaakt en controleert het productieproces zodat het efficiënt en effectief verloopt en de planning gehaald wordt. Verder analyseer je knelpunten in het productie- of verwerkingsproces. Je onderzoekt alternatieven en doet verbetervoorstellen om het productieproces te optimaliseren.

Je kunt je afhankelijk van je functie in de opleiding allround medewerker versindustrie verder specialiseren in leidinggeven, procestechniek of product/kwaliteit.

### Dit leer je

- Productieproces: Inzicht in het complete productieproces: voorbereiden, uitvoeren en optimaliseren. Verbeterpunten definiëren
- Kwaliteit: Kwaliteitszorgsystemen. Kwaliteitscontroles uitvoeren op proces en product
- Hygiëne: Hygiëne en voedselveiligheid
- Begeleiden: Medewerkers vakinhoudelijk begeleiden
- Specialisatie: Techniek, leiderschap en ontwikkeling of productie
- Functioneren: Werkhouding en instelling. Nederlands en rekenen aan de hand van praktijkvoorbeelden

### Praktische informatie

**Duur:** twee jaar. Met werkervaring of de juiste vooropleiding kun je de opleiding in gemiddeld een jaar afronden

**Kosten:** cursusgeld € 573,- en materiaal € 601,-

**Wie geeft deze cursus?**  
SVO vakopleiding food

### Dit kun je er mee

Na je opleiding succesvol te hebben afgerond; Je beheerst het productieproces tot in de puntjes. Je bent in staat kritisch te kijken naar het productieproces en kunt verbetermogelijkheden signaleren.

Je kunt medewerkers op een prettige en effectieve manier aansturen en begeleiden.

## ■ Allround operator voeding

### BBL niveau 3

Deze opleiding is voor het bewerken van grondstoffen en het bereiden en verpakken van voedingsmiddelen. Daarnaast leer je hygiënisch te werken en controles uit te voeren op het product en het productieproces. De nadruk ligt op het technologische proces: hoe voedingsmiddelen worden bereid, maar je leert ook hoe machines worden bediend. Daarnaast heb je de opdracht het productieproces te optimaliseren en de planning te bewaken. Je leert hygiënisch te werken en controles uit te voeren op het product en het productieproces. De nadruk ligt op het technologische proces: hoe voedingsmiddelen worden bereid. Natuurlijk heb je ook een brede algemene kennis nodig. Daarom krijg je ondersteunende lessen in bepaalde vakgebieden.

#### Dit leer je:

- voorbereiden productieproces
- bedienen apparatuur
- bereiden van voedingsmiddelen
- bewaken procesverloop
- uitvoeren kwaliteitscontroles aan proces en product
- reinigen en desinfecteren
- optimaliseren procesverloop en/of product
- bewaken van de planning
- begeleiden en instrueren medewerkers

#### Praktische informatie

**Duur:** afhankelijk van opleiding en ervaring bepalen we in overleg in welk niveau je kunt starten  
**Kosten:** cursusgeld € 573,- en voor boeken en leermiddelen ongeveer € 375,00 per half jaar  
**Wie geeft deze cursus?**  
MBO Life Sciences (Friesland College & Nordwin College)  
**Diploma:** je behaalt het diploma Vakbekwaam medewerker voeding en technologie

## ■ Operator B

### BBL niveau 3

Tijdens de opleiding leren deelnemers omgaan met de controle- en bedieningsorganen van machines en apparaten. Ook kunnen zij straks werken in een centrale controlekamer met geïntegreerde meet- en regelfuncties voor de bewaking en sturing van het productieproces. Ook verrichten ze klein onderhoud en assisteren ze bij complexe onderhouds- en ombouwwerkzaamheden. Verder doen ze verslag over het procesverloop. De opleiding leidt op tot bijvoorbeeld productievakman, paneloperator of hoofdoperator en bestaat uit leerarrangementen en toetsen. De leerarrangementen bestaan uit een aantal opdrachten die op de werkplek van de deelnemer wordt uitgevoerd. Doordat theorie en praktijk aan elkaar worden gekoppeld, ontwikkelen deelnemers kennis, houding en vaardigheden.

#### Praktische informatie

**Duur:** 2 jaar, afhankelijk van de vooropleiding  
**Kosten:** cursusgeld € 2.750,- per jaar  
**Wie geeft deze cursus?**  
ROC Midden Nederland  
**Diploma:** Na een succesvolle afsluiting van de opleiding ontvangen deelnemers het diploma Operator B en het branchediploma VAPRO

#### Dit leer je:

- procestechniek
- procesbeheersing
- procesonderhoud
- veiligheid en milieu
- communicatie en organisatie
- wiskunde, natuurkunde en scheikunde (proces)
- werktuigbouwkunde (mechanisch)

## ■ Procesoperator B

### BBL niveau 3

In deze opleiding leer je over hoe je in verschillende productieprocessen apparatuur bedient, instelt en onderhoudt. Daarnaast leer je aan welke regels je te houden hebt en hoe je controles uitvoert op het product en het productieproces. De nadruk ligt op de technische apparatuur: je bewaakt de procesbesturing en stelt deze bij als dat nodig is. Natuurlijk heb je ook een brede algemene kennis nodig. Daarom krijg je ondersteunende lessen in bepaalde vakgebieden.

#### Dit leer je

- voorbereiden productieproces
- opstarten en bedienen van apparatuur
- bewaken procesverloop
- uitvoeren kwaliteitscontroles aan proces en product
- onderhouden apparatuur
- bewaken en bijstellen van procesautomatisering
- optimaliseren procesverloop en/of product
- bewaken van de planning
- begeleiden en instrueren medewerkers

#### Praktische informatie

**Duur:** afhankelijk van opleiding en ervaring bepalen we in overleg in welk niveau je kunt starten  
**Kosten:** cursusgeld € 573,- en voor boeken en leermiddelen ongeveer € 375,00 per half jaar  
**Wie geeft deze cursus?**  
MBO Life Sciences (Friesland College & Nordwin College)  
**Diploma:** je behaalt het diploma Procesoperator B

## ■ Vakbekwaam medewerker agrohandel en logistiek

### BBL niveau 3

Voor deze opleiding is dat het zorgdragen voor de kwaliteit van producten tijdens ontvangen, opslaan en verzend gereedmaken van agro- en voedingsproducten. Je leert ook het bedienen van machines en apparatuur die daarbij worden gebruikt. Daarnaast draag je vaak de zorg voor gebouwen en opslagterreinen. Ook leer je planningen te maken en ervoor te zorgen dat deze goed worden uitgevoerd. In je functie moet je medewerkers aansturen. Ook daaraan wordt in de opleiding aandacht besteed.

#### Praktische informatie

**Duur:** afhankelijk van opleiding en ervaring bepalen we in overleg in welk niveau je kunt starten  
**Kosten:** cursusgeld € 573,- en voor boeken en

leermiddelen ongeveer € 375,00 per half jaar  
**Wie geeft deze cursus?** MBO Life Sciences (Friesland College & Nordwin College)  
**Diploma:** je behaalt het diploma Vakbekwaam medewerker agrohandel en logistiek

## ● Allround technicus procestechniek

### BBL niveau 4

In deze opleiding leer je hoe apparatuur in de procestechniek werkt. Niet alleen door technische kennis te leren, maar ook door processen te kennen. Hierbij komt chemie en microbiologie kijken. Je leert denken in processen door het gebruik en toepassen van P&I schema's, regeringen, bestuurbare apparatuur, etc. Dat alles is vooral gericht op het kunnen uitvoeren van onderhoud aan apparatuur en het verhelpen van storingen. Een flink stuk analytisch denken is hiervoor nodig.

#### Praktische informatie

**Duur:** afhankelijk van opleiding en ervaring bepalen we in overleg in welk niveau je kunt starten

**Kosten:** cursusgeld € 573,- en voor boeken en leermiddelen ongeveer € 375,00 per half jaar

**Wie geeft deze cursus?** MBO Life Sciences (Friesland College & Nordwin College)

**Diploma:** je behaalt het diploma Allround operationeel technicus

## ● Expert voeding en kwaliteit

### BBL niveau 4

Voor deze opleiding is dat het werken als kwaliteitscoördinator in een voedingsmiddelenbedrijf op de kwaliteitsdienst of in een laboratorium. Je leert het nemen van monsters tijdens het productieproces en analyseert deze. Je hebt daarmee een controlerende en signalerende rol als het gaat om kwaliteit.

Ook past de opleiding bij het werk als controleur bij de voedsel- en warenautoriteit.

De voedselveiligheid is van groot belang. Een fout in de productie mag niet leiden tot smaakverandering of nog erger tot gevaren voor de gezondheid. Jij leert welke scherpe regels opgesteld, en hoe ze moeten worden nageleefd.

#### Praktische informatie

**Duur:** afhankelijk van opleiding en ervaring bepalen we in overleg in welk niveau je kunt starten

**Kosten:** cursusgeld € 573,- en voor boeken en leermiddelen ongeveer € 375,00 per half jaar

**Wie geeft deze cursus?** MBO Life Sciences (Friesland College & Nordwin College)

**Diploma:** je behaalt het diploma akexpert voeding en kwaliteit

#### Dit leer je

- voorbereiden en uitvoeren van kwaliteitscontroles
- analysegegevens beoordelen
- begeleiden van medewerkers
- kwaliteitszorgsystemen beheren
- opstellen en uitvoeren van onderzoeken ter verbetering van product en proces
- rapporteren

## ● Expert voeding en technologie

### BBL niveau 4

Voor deze opleiding is precies leren hoe een product moet worden gemaakt en je de manier waarop je op jouw afdeling zorgt voor de goede productkwaliteit. Je leert hoe je ervoor kan zorgen ervoor dat de kwaliteit voldoet aan de regels, rekening houdend met smaak en voedselveiligheid. Je leert deel te nemen aan verbeterprojecten binnen

het bedrijf, soms als projectleider. De voedselveiligheid is van groot belang. Een fout in de productie mag niet leiden tot smaakverandering of nog erger tot gevaren voor de gezondheid.

#### Dit leer je

- voorbereiden van de productbereiding
- produceren van voedingsmiddelen
- uitvoeren van kwaliteitscontroles
- reinigen en desinfecteren van apparatuur
- analyseren en evalueren van de productie
- optimaliseren van de productie
- deelnemen aan projecten
- implementeren van verbetervoorstellen
- bewaken van de uitvoering kwaliteitsbeleid

#### Praktische informatie

**Duur:** afhankelijk van opleiding en ervaring bepalen we in overleg in welk niveau je kunt starten

**Kosten:** cursusgeld € 573,- en voor boeken en leermiddelen ongeveer € 375,00 per half jaar

**Wie geeft deze cursus?** MBO Life Sciences (Friesland College & Nordwin College)

**Diploma:** je behaalt het diploma Vakexpert voeding en technologie

## ● Operator C

### BBL niveau 4

De operator C bewaakt het economische, veilige en verantwoorde verloop van het hele proces. Verder plant en coördineert de operator onderhoudswerkzaamheden en wordt contact onderhouden met andere afdelingen. Ze zijn in veel gevallen werkzaam als wachtchef. Ijdens de opleiding doen deelnemers kennis op en krijgt men inzicht in de diverse complexe productieprocessen. Deelnemers leren deze processen te beheersen en te besturen. Bovendien leren deelnemers via wiskunde, scheikunde en natuurkunde hoe relevante procestechnische berekeningen worden uitgevoerd. Bij de opleiding wordt in de eigen werkomgeving gewerkt aan een onderzoeksopdracht. Ter ondersteuning volgen de deelnemers leerarrangementen. Ook die opdrachten worden in de dagelijkse praktijk uitgevoerd.

#### Praktische informatie

**Duur:** 3 jaar, afhankelijk van de vooropleiding

**Kosten:** cursusgeld € 2.750,- per jaar

**Wie geeft deze cursus?** ROC Midden Nederland

**Diploma:** Na een succesvolle afsluiting van de opleiding ontvangen deelnemers het diploma Operator C en het branchediploma VAPRO

#### Dit leer je

- procestechniek
- procesbeheersing
- procesonderhoud
- milieutechniek
- elektrotechniek
- kwaliteit, logistiek en bedrijfskunde
- wiskunde, natuurkunde en scheikunde
- communicatie en organisatie

## ● Procesoperator C

### BBL niveau 4

In deze opleiding leer je over hoe je in verschillende productieprocessen apparatuur bedient, instelt en onderhoud. Daarnaast leer je aan welke regels je te houden hebt en hoe je controles uitvoert op het product en het productieproces. De nadruk ligt op de technische apparatuur: je bewaakt de procesbesturing en stelt deze bij als dat nodig is. Je bent betrokken bij procesverbetering en productontwikkeling. Ook het uitvoeren van onderzoekswerkzaamheden behoort tot je taakgebied. Hier wordt in de opleiding uitgebreid aandacht aan besteed. Natuurlijk heb je ook een brede algemene kennis nodig. Daarom krijg je ondersteunende lessen in bepaalde vakgebieden.

### Dit leer je

- voorbereiden productieproces
- opstarten en bedienen van apparatuur
- bewaken procesverloop
- uitvoeren kwaliteitscontroles aan proces en product
- onderhouden apparatuur
- procesautomatisering bewaken en bijstellen
- optimaliseren procesverloop en/of product
- bewaken van de planning
- begeleiden en instrueren medewerkers
- het leveren van input voor procesverbetering en productontwikkeling
- het opstellen van een plan van aanpak voor procesverbetering en productontwikkeling
- het uitvoeren van onderzoekswerkzaamheden

### Praktische informatie

**Duur:** afhankelijk van opleiding en ervaring  
bepalen we in overleg in welk niveau je kunt starten

**Kosten:** cursusgeld € 573,- en voor boeken

en leermiddelen ongeveer € 375,00  
per half jaar

**Wie geeft deze cursus?** MBO Life Sciences  
(Friesland College & Nordwin College)

**Diploma:** je behaalt het diploma Operator C

- procesbewaking. Kwaliteitszorg en techniek
- Informatie: Kengetallen en andere managementinformatie
- Functioneren: Werkhouding en instelling. Nederlands en rekenen aan de hand van praktijkvoorbeelden

### Dit kun je er mee

Jij hebt inzicht in het productieproces en kunt dit goed organiseren.

Je weet hoe je medewerkers op een prettige en effectieve manier aanstuurt en begeleidt.

Je hebt alle kennis in huis om het personeelsbeleid op te zetten en uit te voeren.

Je bent in staat het productieproces kritisch te bekijken en signaleert verbetermogelijkheden.

### Praktische informatie

**Duur:** drie jaar. Met werkervaring of de juiste vooropleiding kun je de opleiding in gemiddeld anderhalf jaar afronden.

**Kosten:** cursusgeld € 573,- en materiaal € 453,-

**Wie geeft deze cursus?**  
SVO vakopleiding food

## ● Productieleider

### BBL niveau 4

Als productieleider ben je eindverantwoordelijk voor de productieafdeling. Dat houdt in dat je een team medewerkers aanstuurt, het personeelsbeleid vertaalt naar jouw afdeling en een goede productie- en personeelsplanning maakt. Tijdens de opleiding productieleider maak je persoonlijke ontwikkelplannen, voer je personeelsgesprekken en bedenk je manieren om het productieproces te verbeteren.

### Dit leer je

- Personeel: Personeelsbeleid en leidinggeven. Planning en communicatie. Functionerings-, beoordelings- en exitgesprekken voeren
- Ontwikkeling: Persoonlijk leiderschap en persoonlijke ontwikkelingsplannen
- Bedrijfsprocessen: Optimaliseren van het productieproces: van planning tot



## Adressen

### **Pluimvee Academie**

Kokermolen 11  
3994 DG Houten  
Telefoon: 030 - 6355250  
Email: [info@szpluimvee.nl](mailto:info@szpluimvee.nl)

### **Stichting Fonds Collectieve Belangen voor de Pluimveeverwerkende Industrie**

Kokermolen 11  
3994 DG Houten  
Telefoon: 030 - 6355250  
Email: [info@szpluimvee.nl](mailto:info@szpluimvee.nl)

### **Academie voor Gastronomie (specialisatie- cursus Wild en Wildbereiding)**

Amersfoortseweg 90  
7346 AA Hoog Soeren  
Telefoon: 055 - 51914 29  
Email: [info@academievoorgastronomie.nl](mailto:info@academievoorgastronomie.nl)

### **DEXIS Arbeid**

Dennenberg 4  
3956 BG Leersum  
Telefoon: 06 - 41658885  
Email: [mark.fleuren@dexisarbeid.nl](mailto:mark.fleuren@dexisarbeid.nl)

### **G4S Veiligheidstrainingen**

Meerdere locaties in Nederland  
Telefoon: 088 - 2728627  
Email: [trainingen@nl.g4s.com](mailto:trainingen@nl.g4s.com)

### **Intersafe Groeneveld B.V**

Wilgenbos 2  
3311 JX Dordrecht  
Telefoon: 078 - 6524716  
Email: [info@intersafe.eu](mailto:info@intersafe.eu)

### **Leeuw Opleidingen**

Avignonlaan 9b  
5627 GA Eindhoven  
Telefoon: 040 - 2647373  
Email: [info@leeuw-verkeer.nl](mailto:info@leeuw-verkeer.nl)

### **MBO Life Sciences, Friesland College & Nordwin College**

Jansoniusstraat 2a  
8934 BM Leeuwarden  
Telefoon: 058 - 2846500  
Email: [info@mbolifesciences.nl](mailto:info@mbolifesciences.nl)

### **STEP Nederland**

Deldenerstraat 47  
7551 AB Hengelo  
Telefoon: 074 - 2502828  
Email: [step@step.nl](mailto:step@step.nl)

### **Stichting ROC.nl**

Institutenweg 39  
7521 PH Enschede  
Telefoon: 053 - 8507030

### **SVO Vakopleiding Food**

Sleepboot 2  
3991 CN Houten  
Telefoon: 030 - 2758181  
Email: [info@svo.nl](mailto:info@svo.nl)

### **Wateropleidingen**

Groningenhaven 7  
3433 PE Nieuwegein  
Telefoon: 030 - 6069400  
Email: [info@wateropleidingen.nl](mailto:info@wateropleidingen.nl)

## Colofon

Deze uitgave is mogelijk gemaakt onder auspiciën van de Stichting Fonds Collectieve Belangen voor de Pluimveeverwerkende Industrie.

Pluimvee Academie  
Bert Visser en Ronald Kerkmeijer  
Kokermolen 11  
3994 DG Houten  
030-6355250  
06-24439275

### **Disclaimer**

*Deze gids is met zorg samengesteld. Het is opleidingsinstituten vrij om cursussen en/of prijzen aan te passen. De pluimvee Academie aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor zaken die voortvloeien uit deze gids.*