AANMELDING EN INSCHRIJVING

- De deelnemers melden zich (via een digitaal aanmeldingsformulier) aan bij Lentiz | Life College in Schiedam.
- Op basis van de aanmelding wordt voor elke deelnemer een Onderwijsovereenkomst (in 2-voud) en een Praktijkovereenkomst (in 3-voud) opgesteld. Deze wordt bij aanvang van de opleiding door alle betrokkenen ondertekend.

KOSTEN

Alle kosten, zoals wettelijke cursusgelden, handboek etc. bedragen ca. € 2.000,- per deelnemer per jaar. Daartegenover staat voor het stagebiedende bedrijf een subsidie Praktijkleren van ca. € 2.700,- per jaar voor de werkgever.

DIVERS

- Voor deelname aan de MBO niveau 4 opleiding is minimaal MBO niveau 3 (levensmiddelentechnologie) of een vergelijk werk- en denkniveau nodig.
- De MBO (BBL) opleiding bierbrouwen wordt verzorgd onder het kwalificatiedossier Vakexpert Voeding en technologie, niveau 4 (crebo 25463).
- De examinering vindt plaats middels een Beroepsproeve voor het beroepsgerichte deel en examens voor de onderdelen Nederlands, rekenen en Engels.
- Let op: Het bedrijf waar de deelnemer de beroepspraktijkvorming doet, moet door het SBB erkend zijn als leerbedrijf voor de opleiding Vakexpert Voeding en technologie. Dit kan door erkenning aan te vragen via www.s-bb.nl/bedrijven/erkenning/leerbedrijf-worden. Voor de erkenning wordt door een bedrijfsadviseur van het SBB contact opgenomen met het bedrijf (evt. volgt daar ook een bedrijfsbezoek uit) en deze bedrijfsadviseur checkt of de werkzaamheden van een stagiair overeenkomt met het kwalificatiedossier én hij checkt of de stagiair een goede begeleiding kan verwachten. Voor de praktijkbegeleiders organiseert Lentiz een ondersteunende training.

Indien je interesse hebt om deze opleiding door één of meerdere medewerkers te laten volgen, stuur dan even een mailtje naar Henri Reuchlin: coordinator@stibon.nl

Lentiz | cursus & consult

Commandeurskade 22
3155 AD MAASLAND
T +31(0)10 590 34 47
E cursus-consult@lentiz.nl

www.lentiz.nl

StiBON

SUPPORTING PARTNERS:
ONAFHANKELIJKE CRAFT BROUWERS NEDERLAND
Nederlandse Brouwers

Lentiz | cursus & consult

StiBON

SUPPORTING PARTNERS:
ONAFHANKELIJKE CRAFT BROUWERS NEDERLAND
Nederlandse Brouwers

OPLEIDING BIERBROUWEN (NIVEAU 4 BBL)

VOOR WIE

De opleiding bierbrouwen MBO (niveau 4, BBL[1]) is bedoeld voor bierbrouwers (en medewerkers), bij erkende leerbedrijven, die het bierproces van grondstof tot eindproduct beter, en met kennis van zaken, wil leren beheersen.

Tot nu was er nog geen kwalificerende opleiding bierbrouwen voor bierbrouwers. Lentiz Onderwijsgroep en StiBON bieden vanaf september 2017 deze nieuwe opleiding aan. In deze opleiding komen alle onderdelen van het bierproces aan de orde. Daar bovenop komen bovendien een aantal verrijkingsmodules die nauw aansluiten op het brede werkterrein van de bierbrouwer.

De opleiding wordt afgesloten met een MBO diploma op niveau 4 (Vakexpert voeding en technologie)

1) BBL = Beroepsbegeleidende Leerweg
De foto's gemaakt zijn door Bier! Magazine

www.lentiz.nl www.stibon.nl

INHOUD VAN DE OPLEIDING

Specifieke vakken/onderwerpen in de opleiding zijn:

1.	VEILIGHEID	Bedrijfsbasisplan, arbo, veiligheidsvoorzieningen, stoom, stroom, chemicaliën, pbm's, druk, brandgevaar, stofexplosies
2.	HYGIËNE	Persoonlijke hygiëne, vervuiling, kritische plaatsen, ongedierte, besmettingsbronnen, opbergen materiaal, stockage, food / materiaal
	Microbiologie	Algemene kennis m.o.'s, schadelijke m.o,'s, besmettingsplekken, monstername / metingen
	Reiniging & desinfectie	Procedure: conditioneren – productie – reinigen, bij opstart beginnen met desinfecteren (= conditioneren), temperatuur / contacttijd / naspoelen Enzymatisch, vloerreiniging, loog, chloor, fosforzuur (voor biersteen), horoliet, CIP (mobiel, vast), platenkoeler (apart hoofdstuk: veel circulatie, heen en weer, verschillende temperaturen), afvuller, fustenvuller, ketels, gistlageringstanks, slangen/koppelstukken/ kleppen etc. (verwijderen ringen, koude reiniging), pompen, leidingen, centrifuges, filters, pasteurs, flessen (rinsen), flessenspoelmachine, fusten reinigen
	Voedselveiligheid / haccp	Oude hygiëne code, kwaliteitscontrole: druk, glas, terugroepprocedure, tracking en tracing, procesbeschrijving, grondstofcertificaten (keten), verzadigingsdruk / temp (CO_2 –› H_2CO_3), allergenen / lactose
3.	BASISKENNIS VOEDING	Mout, hop, gisten, water, toevoegingen (koriander, lactose, cacao, etc.), wederzijdse interacties, alcohol / sociale hygiëne, CO_2, hout, nagisting, suiker, ongemout, enzymen, karamel, kleur- en smaakstoffen / essences, Lactobacillus, biertypen: op basis van smaak
4.	BROUWPROCES	Hygiënecode als leidraad. Receptuur op basis van biertypen, conserveren, processtappen volgens CBK materiaal, open gisting, gist starter / beluchten, hoptechnieken, duurzaamheid,. Brouwen (moutontvangst, schroten, maischen, klaren, wortkoken, wortbehandeling), vergisten en lageren, filtreren, opslag. Water, wortbereiding, koelen, vergisting, verlagering, decoctiemethode,
	Proceskunde	Apparatuur kennis (groot- en kleinbedrijf), filtreren, pasteuriseren, centrifugeren, afvullen, procesoptimalisatie brouwhuis efficiency (technisch brouwen, spoelwater, energie etc.)
	Logistiek	Etiketten, accijnsverhaal / douane, magazijn kennis, houdbaarheid, locaties, intern transport, vloerbelasting, rioolbelasting (pH etc.)
5.	SLEUTELVAARDIGHEDEN EN ONDERHOUD	Meet- en regeltechniek, CO_2 afvuller (besturingstechniek)
6.	COMMUNICATIE	Communicatie principes, werkoverleg, vergadertechniek/ gesprekstechniek, vastleggen / documenteren, presenteren, klantcontact, exponent van de hele sector
	Digitale vaardigheden	
	Bedrijfseconomie / business relevantie	Boekhoudprogramma's, voorraadbeheer, post materiaal

Daarnaast kent de opleiding nog een aantal generieke (algemene) vakken/onderwerpen als:

- Nederlands (3f)
- Rekenen (3f)
- Engels
- Loopbaan en burgerschap

Mogelijke keuzedelen en verrijkingsmodules:

- Digitale vaardigheden gevorderd
- Lean en creatief
- Ondernemend gedrag
- Mouterij
- Biersommelier (introductie)
- Gist
- Analyse/kwaliteit

THEORIE EN PRAKTIJK

De MBO (BBL) opleiding is bedoeld voor mensen die naast hun werk één dag per week naar school gaan. Kenmerken zijn:

- De duur van de totale opleiding is 2 jaar. Formeel duurt de opleiding 3 jaar, maar voor de BBL verkorten we deze tot max. 2 jaar (in formele zin betekent dit vrijstelling voor 1 jaar op basis van eerder verworven kennis/vaardigheden, vandaar de toelatingseisen).
- Wekelijks is er een lesdag van 7 uur (ca. 30 dagen per jaar).
- Tijdens de opleiding wordt voor specifieke thema's uit de vakken/onderwerpen gebruik gemaakt van gastsprekers en excursies.
- De beroepspraktijkvorming vindt plaats tijdens de dagelijkse werkzaamheden (minimaal 3 dagen per week).
- De praktijktraining vindt plaats op het bedrijf waar de deelnemer werkzaam is. De deelnemer wordt bij de praktijktraining begeleid door zowel de docent als door een praktijkbegeleider vanuit het bedrijf.
- De (formele) studiebelasting is op jaarbasis 1600 uur, waarvan 200 uur les (220 uur gepland) en 650 uur beroepspraktijkvorming (minimaal 3 dagen aan het werk).
- De opleiding wordt formeel uitgevoerd door Lentiz | Life College in Schiedam.