

Vakexpert voeding en technologie

Beroepsbeschrijving

De vakexpert voeding en technologie houdt zich bezig met de ontwikkeling en bereiding van voedingsmiddelen. Voedselveiligheid is zijn prioriteit en hij is altijd alert op besmettingsgevaar. Zijn belangrijkste taak is het optimaliseren van het bereiden van voeding. Hij is op de hoogte van economische, politieke en maatschappelijke ontwikkelingen en houdt hier rekening mee. Hij heeft technische kennis voor het werken met verschillende soorten apparatuur. De vakexpert voeding en technologie heeft een aansturende en coördinerende rol en kan meerdere dingen tegelijk. Hij werkt zelfstandig en is verantwoordelijk voor de voortgang van het werk.

Kerntaken en werkprocessen

Zorgdragen voor voedsel

- Draagt zorg voor de kwaliteit van het voedsel
- Draagt zorg voor interne en externe informatie-uitwisseling
- Draagt zorg voor voedselveiligheid

Optimaliseren (en organiseren) bereidingsproces

- Begeleidt medewerkers op vaktechnisch gebied
- Bereidt product
- Neemt deel aan projecten
- Organiseert optimalisatie product en proces
- Plant en verdeelt dagelijkse werkzaamheden

Sectorkamer voedsel,
groen en gastvrijheid

Crebo
25463

Niveau
4

In deze leaflet
beschrijven we de
inhoud van een mbo-
beroep. Zo weet u wat
u van iemand mag
verwachten die
gediplomeerd is in dit
vakgebied.