

Voeding- en leefstijladviseur

Beroepsbeschrijving

De voeding- en leefstijladviseur werkt (in dienst van of als zelfstandige) in organisaties waar voeding en leefstijl een belangrijke rol spelen. Dat kunnen afslankstudio's zijn of cateringbedrijven, bedrijfsrestaurants, voedingsklinieken, fitness centra, voedingscentra in ziekenhuizen en verpleeghuizen. Zij kan naast het geven van een advies op het gebied van voeding en leefstijl ook een traject begeleiden om dit advies te implementeren in de leefwijze van de adviesvrager. De doelgroep waar de voeding- en leefstijladviseur mee werkt is divers. Het kunnen jongeren met gewichtsproblemen zijn, ouderen die het plezier in gezonde voeding weer terug moeten krijgen, herstellenden van een ziekte, gezinnen of individuen die moeten werken met een beperkt budget en alle andere cliënten die willen werken aan een duurzame verandering van voedingspatroon en leefstijl.

De voeding- en leefstijladviseur begeleidt cliënten en bedrijven bij het keuzeproces voor een gezonde leefstijl. Zij stemt haar advies af op de mogelijkheden van de cliënt en denkt mee. Zij biedt daarbij verantwoorde alternatieven aan en houdt rekening met duurzaamheid en welzijn. Zij werkt vraaggestuurd en projectmatig en houdt rekening met maatadvies, conform de markttrends. Zij kan snel schakelen, motiveert cliënten, herkent valkuilen (terugval naar oude patronen) en houdt gedurende het traject het doel (de gezonde leefstijl in beeld).

Kerntaken en werkprocessen

Aanbieden van een Sport- en Bewegenprogramma voor een gezonde(re) leefstijl

- Coacht en begeleidt klanten/cliënten
- Stelt de beginsituatie en de doelen vast
- Stelt een programma voor een gezonde(re) leefstijl op
- Werkt aan structureel behoud van de gezonde leefstijl

Begeleidt het gebruik van voedsel en voeding

- Adviseert klant/cliënt over gebruik van voedsel en voeding
- Neemt deel aan projecten (onderzoek, evenementen, voorlichting, etc.)
- Ontwikkelt zichzelf op het gebied van voeding en voorlichting in de keten
- Oriënteert zich op de vraag van de klant/cliënt
- Presenteert voedingsinformatie

Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken

- Ontwikkelt nieuwe gerechten
- Voert menu-engineering uit

Sectorkamer voedsel,
groen en gastvrijheid

Crebo
25848

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.